



20TH ONTARIO TECHNOLOGICAL SKILLS COMPETITION – 20^{ES} OLYMPIADES ONTARIENNES DES COMPÉTENCES TECHNOLOGIQUES

Culinary Arts / Arts culinaires

Secondary and Post Secondary – Secondaire et Postsecondaire

Date: Post Secondary / Postsecondaire Monday May 4th, 2009 / Lundi 4 mai 2009
Secondary / Secondaire Tuesday May 5th, 2009 / Mardi 5 mai 2009

Location/Endroit: RIM Park and Manulife Financial Sportsplex, Waterloo
2001 University Avenue East, Waterloo, Ontario

TECHNICAL CO-CHAIRS/ CO-PRÉSIDENTS DU COMITÉ TECHNIQUE:

Tyrone Miller (President / Président)

tyrone.miller@wcdsb.ca

Christopher Ennew (Head Judge / Juge en chef)

christopher.ennew@steannes.com

TECHNICAL COMMITTEE MEMBERS / MEMBRES DU COMITÉ TECHNIQUE:

Olaf Mertens (Industry Liaison / Représentant de l'industrie)

Robert Chick- (Culinary Advisor / Conseiller culinaire)

Brent Coakwell – (Technical Advisor / Conseiller technique)

Steven Bennis (Tabulator / Tabulateur)

Trevor Ritchie (Contestant Liaison / Représentant des participants)

For more information contact the technical chair at the email above or the Skills Canada – Ontario Competition Manager at barryh@skillscanada.com / Pour obtenir de plus amples renseignements, veuillez communiquer avec le président du comité technique à l'adresse électronique mentionnée ci-dessus ou avec le directeur des compétitions de Compétences Canada – Ontario à barryh@skillscanada.com

This contest is being offered as an official contest / Il s'agit d'une compétition officielle

**** This contest is offered at the Canadian Skills Competition / Cette compétition est organisée dans le cadre des Olympiades canadiennes de la formation professionnelle et technique**

PURPOSE OF THE CONTEST/ BUT DE LA COMPÉTITION:

<ul style="list-style-type: none">• Evaluating professional culinary skills of competitors by having them cook hot and cold dishes in accordance with established trade rules.• Present and promote to the public a view into the trade of Cook/Chef.• Demonstrate new culinary trends.	<ul style="list-style-type: none">• Évaluer les compétences culinaires des participants en leur demandant de préparer des plats chauds et froids tout en respectant les règles du métier.• Présenter au public le métier de cuisinier et les nouvelles tendances culinaires.• Démontrer de nouvelles tendances culinaires.
---	--

PRACTICAL/PRACTIQUE 95% JOB INTERVIEW/ENTREVUE D'EMPLOI 5%

SKILLS AND KNOWLEDGE TO BE TESTED/ COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES ÉVALUÉES:

<ul style="list-style-type: none">• The competition will be a practical cooking and food presentation contest.• <u>Secondary</u> students will prepare a set three Course Menu for two persons (Soup, Main Course and Dessert). Competitors must follow recipes and directions provided for this day.• <u>Post Secondary</u> will prepare three Course Menu (Appetizer, Main Course and Dessert). Recipes will be open to interpretation.• Each Competitor must submit two copies of their menu in either French or English no later than 30 minutes after starting in the kitchen.• Presentation of dishes is according to the attached time schedule.• An official time clock will be designated.• Common table ingredients and menus will be posted in early 2009 on the website: www.skillsontario.com beside the scope document.• <u>Secondary</u> students will present one plate to judges and one plate for display.• <u>Post Secondary</u> students will present one plate to judges and one plate for display.	<ul style="list-style-type: none">• Il s'agit d'une compétition de cuisine et de présentation des aliments.• Les étudiants de niveau <u>secondaire</u> devront préparer un menu 3 services pour deux personnes (soupe, plat principal et dessert). Les participants devront se conformer aux recettes et directives fournies le jour de la compétition.• Les étudiants de niveau <u>postsecondaire</u> devront préparer un menu 3 services (entrée, plat principal et dessert). Les recettes seront sujettes à interprétation.• Chaque participant doit soumettre deux copies de son menu (en français ou en anglais) au plus tard 30 minutes après le début de la compétition.• La présentation des plats devra tenir compte de l'horaire ci-joint.• Une horloge officielle sera désignée.• Les ingrédients de la table commune et les menus seront affichés au début de l'année 2009 sur le site Internet www.skillsontario.com, juste à côté de la fiche technique.• Les étudiants de niveau <u>secondaire</u> devront préparer deux assiettes : une pour les juges et l'autre en exposition.• Les étudiants de niveau <u>postsecondaire</u>
---	--

devront préparer deux assiettes : une pour les juges et l'autre en exposition.

JUDGING CRITERIA / CRITÈRES D'ÉVALUATION:

<p><u>15 % Hygiene</u> Proper and professional clothes Personal hygiene and cleanliness Safety Work Station, floor and fridge cleanliness Proper food storage methods Cutting board hygiene</p> <p><u>10 % Time & Product Utilization</u> Food wastage Energy and water wastage Wasted time Proper planning of tasks</p> <p><u>25% Preparation</u> Proper cooking techniques Proper culinary methods Professional use of tools and equipment</p> <p><u>15 % Presentation</u> Portion size and disposition of food Harmonious colours Clean plates Appetizing, modern and artistic</p> <p><u>30% Taste</u> Proper textures of foods Degree of doneness Balanced taste and seasonings Taste according to menu Respected timetable in regards to serving times</p> <p><u>5% Set Items</u> Presentation in concordance with the demanded dishes</p> <p>Every item is pointed on a scale of 1 to 10, and then converted by computer to reflect the percentages.</p>	<p><u>15 % - Hygiène</u> Tenue vestimentaire adéquate et professionnelle Hygiène personnelle et propreté Sécurité Poste de travail, plancher et propreté du réfrigérateur Bonnes méthodes d'entreposage des aliments Propreté de la planche à découper</p> <p><u>10 % - Utilisation du temps et des produits</u> Gaspillage de nourriture Gaspillage d'énergie et d'eau Perte de temps Bonne planification des tâches</p> <p><u>25% - Préparation</u> Bonnes techniques de cuisson Bonnes méthodes culinaires Usage professionnel des outils et de l'équipement</p> <p><u>15 % - Présentation</u> Grosceur des portions et disposition de la nourriture Harmonie des couleurs Propreté des assiettes Appétissant, moderne et artistique</p> <p><u>30% - Goût</u> Texture adéquate des aliments Degré de cuisson Goût et assaisonnement équilibré Goût conforme au menu Respect de l'horaire en ce qui a trait au service</p> <p><u>5% - Disposition</u> Présentation conforme aux plats demandés</p> <p>Chaque point est évalué sur une échelle de 1 à 10 puis converti par ordinateur pour refléter les pourcentages.</p>
--	--

The Scale:				L'échelle:			
10	Perfect	5	Acceptable	10	Parfait	5	Acceptable
9	Distinction	4	Fair	9	Distinction	4	Médiocre
8	Outstanding	3	Insufficient	8	Excellent	3	Insuffisant
7	Very Good	2	Insufficient	7	Très bien	2	Insuffisant
6	Good	1	Insufficient	6	Bien	1	Insuffisant
<p>Tie Breaking – In the event of a numerical tie the competitor with the highest score in the taste category will be deemed to be the winner.</p>				<p>Bris d'égalité – Dans le cas d'une égalité de pointage, le participant avec le plus haut pointage dans la catégorie Goût sera déclaré gagnant.</p>			

EQUIPMENT AND MATERIALS/ ÉQUIPEMENT ET MATÉRIEL:

<p><u>Supplied by Committee:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • All food items including ice • Gas house hold range • A work table • An electrical outlet • Refrigeration and freezer • A sink with hot and cold running water • Cleaning supplies • Garbage bin <p>*Competitors <u>may not</u> bring any food type on the site, including; colouring agents, wood chips, beans and oil spray or any other consumable product.</p> <p>Presentation equipment like skewers, shot glasses etc. are not acceptable and may not be used.</p> <p><u>Supplied by Competitor:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Personal tool kits, including, but not limited to: knives, ladles, whips, spatulas, piping bag and tips and rolling pins • Competitors may bring any tool deemed necessary to them • Basic pots and pan set, including saute pans, trays, bowls, china caps, cutting boards and moulds • Basic equipment such as a small mixer and food processor 		<p><u>Fourni par le comité:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Tous les ingrédients, y compris la glace • Cuisinière au gaz • Poste de travail • Une prise électrique • Réfrigérateur et congélateur • Eau courante chaude et froide • Produits de nettoyage • Poubelle <p>*Les participants <u>ne peuvent</u> pas apporter d'aliments dans l'aire de compétition, y compris les colorants alimentaires, copeaux de bois, les haricots et l'enduit à cuisson en aérosol et tout autre produit de consommation.</p> <p>Les accessoires de présentation comme les brochettes, gobelets doseurs, etc. ne sont pas permis et ne peuvent être utilisés.</p> <p><u>Fourni par le participant:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Outils personnels, y compris sans pour autant s'y limiter: couteaux, louches, fouets, spatules, poches à décorer et douilles et rouleaux à pâte • Les participants peuvent apporter tous les outils qu'ils jugent nécessaires. • Batterie de casseroles, incluant sauteuses, 	
---	--	--	--

- Competitors may also bring all needed equipment such as Saran wrap, aluminium paper, wax paper, plastic food containers, scale, kitchen towels, oven mitts and sanitizing spray bottles
- 2 white salad plates or bowls with liners
- 2 white dinner plates
- 2 white dessert plates

Please note that all equipment must fit on the workstation.

Toolboxes and equipment that does not fit in or on the workstation will have to be stored and **cannot** be used during the contest. All material should be dishwasher proof and marked clearly for easy identification.

Reference books:

Every competitor can bring and consult reference books or his personal recipes during the contest.

The organizer will furnish recipes for the Secondary set menu.

The organiser will not furnish recipes for the Post-secondary set menu.

For any questions or disputes, professional practice will be the guide with the Larousse Gastronomique (latest edition) as the reference book for traditional culinary practices.

plaques, bols, tamis chinois, planches à découper et moules

- Équipement électrique comme un petit batteur et un robot culinaire
- Les participants peuvent apporter tout équipement jugé nécessaire comme pellicule plastique, papier d'aluminium, papier ciré, contenants en plastique pour entreposer la nourriture, balance, linges de cuisine, gants de cuisine et bouteilles de désinfectant en aérosol
- 2 assiettes à salade de couleur blanche ou bols avec assiettes
- 2 assiettes plates de couleur blanche
- 2 assiettes à dessert de couleur blanche

Veillez noter que tout l'équipement doit pouvoir être contenu sur le poste de travail.

Les boîtes à outils et l'équipement qui ne peuvent être rangés dans ou sur la table de travail devront être entreposés et **ne pourront** être utilisés durant la compétition. Tout le matériel doit être clairement identifié et résistant au lave-vaisselle.

Livres de référence :

Pour la compétition, chaque participant peut amener et consulter ses livres de référence ou ses recettes personnelles.

L'organisateur fournira des recettes pour le menu désigné des participants de niveau secondaire.

L'organisateur ne fournira pas de recettes pour le menu désigné des participants de niveau postsecondaire.

Pour toute question ou tout problème, la plus récente édition du Larousse Gastronomique servira de livre de référence pour les pratiques culinaires traditionnelles.

SAFETY/ SÉCURITÉ:

<p>Safety is a priority at the Ontario Technological Skills Competition. At the discretion of the judges and technical chair any competitor can be removed from the competition site for not having the proper safety equipment and/or not acting in a safe manner.</p> <p>All articles required to be worn are the sole responsibility of the contestant. The mandatory clothing requirements are the following:</p> <ul style="list-style-type: none">• White Cooks Jacket• Apron• Chef's Hat (hair net if required)• White Necktie• Suitable non-slip footwear (no running shoes)• Check or white cook's pants• Jewellery such as rings, bracelets and necklaces, piercings or any items deemed unsafe and unsanitary by competition judges shall be removed* <p>*Competition judges will have final authority on matters of safety.</p>	<p>La sécurité est une priorité dans le cadre des Olympiades ontariennes des compétences technologiques. Les juges et le président du comité technique se réservent le droit d'empêcher un participant de prendre part à la compétition s'il ne possède pas l'équipement de sécurité adéquat et/ou s'il n'agit pas de façon sécuritaire.</p> <p>Tous les articles qui doivent être portés doivent être fournis par le participant. Les vêtements qui doivent être obligatoirement portés sont les suivants:</p> <ul style="list-style-type: none">• Veston de cuisinier de couleur blanche• Tablier• Chapeau de chef (résille au besoin)• Cravate de couleur blanche• Chaussures convenables antidérapantes (pas d'espadrilles)• Pantalons de chef à carreaux ou blanc• Les bijoux comme les bagues, les bracelets et les colliers, etc. jugés dangereux ou insalubres par les juges de la compétition devront être enlevés.* <p>*La décision des juges en matière de sécurité sera sans appel.</p>
---	---

RULES AND REGULATIONS/ RÈGLES ET RÈGLEMENTS :

<p>Please be sure to review all rules and regulations, available in the Complete Competitor Information Package, available online at www.skillsontario.com. If there is any discrepancy between the English and French information in the scope, the English portion will be taken as the correct information.</p>	<p>Veillez prendre connaissance des règles et règlements que l'on retrouve dans la trousse d'information au sujet des compétitions disponible en ligne à www.skillsontario.com. Veuillez noter qu'en cas de divergence entre la version anglaise et la version française de cette fiche technique, la version anglaise aura préséance.</p>
---	---

JOB INTERVIEW/ ENTREVUE D'EMPLOI :

<p>To assist competitors in fully preparing for their eventual job searches and to become valued employees, there is a "job interview" incorporated into this contest. It is expected that the competitors</p>	<p>Dans le but d'aider les participants à bien se préparer à leur éventuelle recherche d'emploi et à devenir de précieux employés, une entrevue d'emploi est incorporée à la compétition. Les</p>
--	---

<p>will arrive prepared WITH A RÉSUMÉ and be prepared for interview questions and discussion. Competitor's performance on the interview accounts for 5% of the competitor overall mark. Sample Interview questions are available at www.skillsontario.com/hr.</p>	<p>participants doivent avoir en main leur CURRICULUM VITAE et pouvoir répondre aux questions d'une entrevue. La performance du participant durant son entrevue compte pour 5 p. cent de sa note finale. Pour des exemples de questions d'entrevue, cliquez sur www.skillsontario.com/hr</p>
---	--

CLOTHING REQUIREMENTS/ TENUE VESTIMENTAIRE:

<p>Competitors are to be dressed in a clean and appropriate manner.</p> <p>Competitors are not permitted to wear clothing with logos or printing. The exception to this rule is the logo of the school, school board, college or MTCU District that the competitor is representing. Corporate logos or names are not permitted on a competitor's clothing.</p> <p>Competitors must wear proper professional uniforms. This consists of (Check Pants, Double Breasted White Chef Jacket, White Apron, Side Towel, White Neck Tie and Chefs Hats). Suitable non-slip footwear (no running shoes).</p>	<p>Les participants doivent être vêtus proprement et convenablement.</p> <p>Les vêtements portés ne doivent pas comporter de logo ou d'imprimé à l'exception d'un logo de l'école, du conseil scolaire, du collège ou du MFCU que le participant représente. Le logo ou le nom d'une compagnie ne peut apparaître sur les vêtements du participant.</p> <p>Les participants doivent porter un uniforme professionnel et adéquat. C'est-à-dire un pantalon à carreaux, un veston croisé de cuisinier de couleur blanche, un tablier blanc, une serviette, une cravate de couleur blanche et un chapeau de chef ainsi que des chaussures antidérapantes (pas d'espadrilles).</p>
---	--

MEALS/REPAS:

<p>Skills Canada – Ontario will provide a lunch and drink for competitors. Lunch will be confirmed closer to the competition and is likely to be either two slices of pizza or one sandwich. If participants feel they require additional sustenance, it is highly recommended they bring snacks with them. Any food brought to the venue must be nut free.</p>	<p>Compétences Canada-Ontario offrira un lunch et un breuvage aux participants. Le lunch offert sera confirmé avant la compétition. Toutefois, il s'agira probablement de deux pointes de pizza ou d'un sandwich. Les participants pour lesquels ce lunch ne serait pas suffisant sont invités à apporter des collations. Toute nourriture apportée sur les lieux de la compétition doit être sans noix.</p>
---	--

COMPETITION AGENDA/HORAIRE DE LA COMPÉTITION:

May 4-5, 2009 / Les 4 et 5 mai 2009

Page 7 of / de 10

SKILLS WORK!

*This document is only to be used in preparation for the Ontario Technological Skills Competition.
Ce document doit être utilisé que dans le cadre de la préparation aux Olympiades ontariennes des compétences technologiques.*

**Ontario Technological Skills Competition /
Olympiades ontariennes des compétences technologiques**

POST SECONDARY / POSTSECONDAIRE

Monday May 4th, 2009 / Lundi 4 mai 2009

Competitor Equipment Drop-off / Dépôt de l'équipement des participants	8:00am / 8 h 00
Post Secondary Orientation and Registration / Séance d'information et inscription - niveau postsecondaire	8:30am / 8 h 30
Practical Competition Start Time / Début de l'épreuve pratique	9:00am / 9 h 00
Presentation on Competitor Menu / Présentation du menu par les participants	9:30am / 9 h 30
First Course Presentation / Présentation du premier service	2:10pm – 2:15pm / 14 h 10 à 14 h 15
Second Course Presentation / Présentation du deuxième service	2:25pm – 2:30pm / 14 h 25 à 14 h 30
Dessert Course Presentation / Présentation du dessert	2:40pm – 2:45pm / 14 h 40 à 14 h 45 /
Competition Finish Time / Fin de la compétition	3:00pm / 15 h 00
Competitor Debriefing / Rapport du participant	3:00pm – 3:30pm / 15 h 00 à 15 h 30
Job Interviews will be scheduled / Entrevues d'emploi seront fixées	3:30pm – 4:00pm / 15 h 30 à 16 h 00
No plates will be judged after 2:50pm / Aucune assiette ne sera jugée après 14 h 50	
Contestants may not leave the competition site until released by the head judge. / Les participants doivent demeurer sur le site de la compétition jusqu'à ce que le juge en chef leur donne la permission de quitter.	

SECONDARY – / SECONDAIRE

Tuesday May 5th, 2009 / Mardi 5 mai 2009

Competitor Equipment Drop-off / Dépôt de l'équipement des participants	8:00am / 8 h 00
Secondary Orientation and Registration / Séance d'information	8:30am / 8 h 30

et inscription - niveau secondaire	
Practical Competition Start Time / Début de la l'épreuve pratique	9:00am / 9 h 00
Presentation on Competitor Menu / Présentation du menu par les participants	9:30am / 9 h 30
First Course Presentation / Présentation du premier service	1:10pm – 1:15pm / 13 h 10 à 13 h 15
Second Course Presentation / Présentation du deuxième service	1:25pm – 1:30pm 13 h 25 à 13 h 30
Dessert Course Presentation / Présentation du dessert	1:40pm – 1:45pm 13 h 40 à 13 h 45
Competition Finish Time / Fin de la compétition	2:00pm / 14 h 00
Competitor Debriefing / Rapport du participant	2:00pm – 2:30pm / 14 h 00 à 14 h 30
Job Interviews will be scheduled / Les entrevues d'emploi seront fixées	2:30pm – 3:00pm / 14 h 30 à 15 h 00
No plates will be judged after 1:50pm / Aucune assiette ne sera jugée après 13 h 50	
Contestants may not leave the competition site until released by the head judge. / Les participants doivent demeurer sur le site de la compétition jusqu'à ce que le juge en chef leur donne la permission de quitter.	

May 6, 2009 / Le 6 mai 2009

Closing Ceremony / Cérémonie de clôture

9:00am – 12:00pm 9 h 00 à 12 h 00	Closing Ceremony / Cérémonie de clôture
12:00pm – 1:00pm 12 h 00 à 13 h 00	Team Ontario Meeting / Rencontre-Équipe Ontario

<p>Contest Location: RIM Park and Manulife Financial Sportsplex, 2001 University Avenue East Waterloo – a map is available online at www.skillsontario.com/maps/maps.html</p> <p>Closing Ceremony Location: Waterloo Memorial Recreation Complex, 101 Father David Bauer Drive, Waterloo – a map is available online at www.skillsontario.com/maps/maps.html</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ To ensure the Closing Ceremony can follow the agenda in a quick and efficient way, breakfast will not be served this year. ○ Each Competitor will receive <u>one</u> closing ceremony ticket upon arrival at the OTSC. 	<p>Compétition: RIM Park and Manulife Financial Sportsplex, 2001, avenue University Est Waterloo – pour obtenir une carte routière, cliquez sur www.skillsontario.com/maps/maps.html</p> <p>Cérémonie de clôture: Waterloo Memorial Recreation Complex, 101, promenade Father David Bauer, Waterloo – pour obtenir une carte routière, cliquez sur www.skillsontario.com/maps/maps.html.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Pour s’assurer que la cérémonie de clôture se déroule dans les délais prévus, le petit-déjeuner ne sera pas servi cette année. ○ Le jour de la compétition, chaque participant recevra <u>un</u> laissez-passer pour la cérémonie de clôture.
---	--

ADDITIONAL INFORMATION/ RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES:

<ul style="list-style-type: none"> • Recipes and Ingredients Lists will be posted on the www.skillsontario.com website in mid January, 2009. All competitors are recommended to review this list. • All competitors should also read the National Scope and Test Projects at www.skillscanada.com. 	<ul style="list-style-type: none"> • La liste des recettes et ingrédients sera affichée sur le site Web (www.skillsontario.com) à la mi-janvier 2009. On recommande à tous les participants de prendre connaissance de cette liste. • Tous les participants doivent également consulter la fiche technique nationale et les projets à www.skillscanada.com.
---	--