



**21<sup>ST</sup> ONTARIO TECHNOLOGICAL SKILLS COMPETITION  
21<sup>ES</sup> OLYMPIADES ONTARIENNES DES COMPÉTENCES  
TECHNOLOGIQUES**

**Culinary Arts / Arts culinaires**

**Secondary and Post Secondary – Secondaire et Postsecondaire**



**Contest Date / Date de la compétition:**

Post Secondary / Postsecondaire    Monday, May 17, 2010 / Lundi 17 mai 2010  
Secondary / Secondaire                Tuesday, May 18, 2010 / Mardi 18 mai 2010

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

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

Tyrone Miller (President / Président)                                [tyrone.miller@wcdsb.ca](mailto:tyrone.miller@wcdsb.ca)  
Christopher Ennew (Head Judge / Juge en chef)  
Olaf Mertens (Industry Liaison / Représentant de l'industrie)

## TECHNICAL COMMITTEE MEMBERS / MEMBRES DU COMITÉ TECHNIQUE:

Winston Lewis-(Professional Chef's Liaison)  
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 chairs at the email above or the Skills Canada – Ontario Competition Department at [otsc@skillsontario.com](mailto:otsc@skillsontario.com) / Pour obtenir de plus amples renseignements, veuillez communiquer par courriel avec les présidents du comité technique (adresse électronique mentionnée ci-dessus) ou le département des compétitions de Compétences Canada – Ontario à [otsc@skillscanada.com](mailto:otsc@skillscanada.com).

<ul style="list-style-type: none"><li>• This contest is offered as an official contest</li><li>• This contest is offered at the Canadian Skills Competition</li><li>• This contest is offered at the World Skills Competition</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Il s'agit d'une compétition officielle</li><li>• Cette compétition est organisée dans le cadre des Olympiades canadiennes de la formation professionnelle et technique</li><li>• Cette compétition est organisée dans le cadre du Mondial des métiers</li></ul>
---	---

## QUALIFYING COMPETITIONS / ÉPREUVES DE QUALIFICATION:

<p><b>Please Note:</b> Students participating in this contest at the <b>Secondary</b> level must compete at a Skills Canada – Ontario <b>Qualifying Competition</b> before advancing to the Ontario Technological Skills Competition(OTSC). Only the top students from each Qualifying Competition will advance to the OTSC. For more information on the Qualifying Competitions please review the Competition Information Package, posted at <a href="http://www.skillsontario.com">www.skillsontario.com</a>, or speak with your school board contact.</p>	<p><b>Veillez noter:</b> Les étudiants qui souhaitent participer à cette compétition au palier <b>secondaire</b> doivent d'abord participer aux <b>Épreuves de qualification</b> de Compétences Canada-Ontario. Seuls les meilleurs étudiants des Épreuves de qualification pourront participer aux Olympiades ontariennes des compétences technologiques (OOCT). Pour de plus amples renseignements au sujet des Épreuves de qualification, veuillez consulter la trousse d'information au sujet des compétitions, affichée sur le site <a href="http://www.skillsontario.com">www.skillsontario.com</a> ou communiquer avec la personne-ressource de votre conseil scolaire.</p>
--	--

## TEAM ONTARIO / ÉQUIPE ONTARIO:

Ontario will host the Canadian Skills Competition (CSC) on May 20-23, 2010 following the OTSC. CSC competitors are identified at the OTSC Closing Ceremony on Wednesday, May 19, 2010 and will be asked to attend a Team Ontario meeting immediately following the OTSC Closing Ceremony. **For a student to represent Ontario at the CSC they MUST be present at the Team Ontario meeting and ready to commit to attending the CSC at that time.**

Competitors selected to represent Team Ontario need to be prepared to stay with the team from Wednesday, May 19 to Sunday, May 23 in Waterloo. Accommodations for Team Ontario have already been arranged. Thursday, May 20 will be dedicated to a Team Ontario Meeting and Team Building Workshop.

L'Ontario sera l'hôte des Olympiades canadiennes de la formation professionnelle et technique (OCFPT) qui auront lieu immédiatement après les OOCT. **Pour qu'un étudiant puisse représenter l'Ontario aux OCFPT, il doit être présent lors de la cérémonie de clôture des OOCT et s'engager à participer aux OCFPT.** Les étudiants sélectionnés doivent également se présenter à la réunion de l'Équipe Ontario qui aura lieu tout de suite après la Cérémonie de clôture le mercredi 19 mai 2010. Les étudiants sélectionnés pour représenter l'Équipe Ontario doivent être prêts à demeurer avec l'équipe à Waterloo du mercredi 19 mai au dimanche 23 mai. L'hébergement pour l'Équipe Ontario a déjà été prévu. La journée du jeudi 20 mai sera réservée pour une rencontre de l'Équipe Ontario et un atelier de développement de l'esprit d'équipe.

## CANADIAN SKILLS COMPETITION / OLYMPIADES CANADIENNES DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE ET TECHNIQUE:

The CSC will be hosted immediately following the OTSC. **OTSC – May 17-19, 2010**  
**CSC – May 20-23, 2010**

Competitors coming to the OTSC should be prepared to compete at both the OTSC and CSC. This includes bringing the equipment needed for both competitions, as well as preparing for the tasks in both levels of competition.

Details on the Canadian Skills Competition can be found on the national contest scopes posted at [http://www.skillscanada.com/index.php?option=com\\_content&task=view&id=183&Itemid=224](http://www.skillscanada.com/index.php?option=com_content&task=view&id=183&Itemid=224)

Please use the current document you are reading and the national scope to prepare for your contest.

Les OCFPT auront lieu immédiatement après les OOCT. **OOCT – 17 au 19 mai 2010**  
**OCFPT – 20 au 23 mai 2010**

Les étudiants qui participent aux OOCT doivent être prêts à participer aux compétitions des OOCT et des OCFPT. Ils doivent ainsi apporter l'équipement nécessaire pour les deux compétitions et se préparer à exécuter les tâches prévues pour les deux compétitions.

Les détails concernant les Olympiades canadiennes de la formation professionnelle et technique sont disponibles en cliquant sur le lien suivant

[http://www.skillscanada.com/index.php?option=com\\_content&task=view&id=183&Itemid=224](http://www.skillscanada.com/index.php?option=com_content&task=view&id=183&Itemid=224)

Veillez vous servir du document présent et de la fiche technique pour la compétition nationale pour vous préparer aux compétitions.

## PURPOSE OF THE CONTEST / BUT DE LA COMPÉTITION:

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

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

PRACTICAL / PRATIQUE 85%

THEORY / THÉORIE 10%

JOB INTERVIEW / ENTREVUE D'EMPLOI 5%

<ul style="list-style-type: none"><li>• The competition will be a practical cooking and food presentation contest.</li><li>• <u>Secondary</u> students will prepare a set three Course Menu for two persons (Starter, Main Course and Dessert). Competitors must follow recipes and directions provided for this day.</li><li>• <u>Post Secondary</u> will prepare 2 cooking modules (Vegetarian and Duck cookery). Recipes will be open to interpretation.</li><li>• Each Competitor must submit two copies of their menu in either French or English no later than 30 minutes after starting in the kitchen.</li><li>• Presentation of dishes is according to the attached time schedule.</li><li>• An official time clock will be designated.</li><li>• Common table ingredients and menus will be posted in early 2010 on the website: <a href="http://www.skillsontario.com">www.skillsontario.com</a> beside the scope document.</li><li>• Contestants will present plates to the judges and also for public display.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• La compétition se veut une épreuve pratique de cuisson et de présentation de plats.</li><li>• Les élèves du palier <u>secondaire</u> devront préparer un menu trois services pour deux personnes (entrée, plat principal et dessert). Les participants doivent respecter les recettes et les directives divulguées le jour de la compétition.</li><li>• Les élèves du palier <u>post-secondaire</u> devront compléter deux (2) cuissons (plat végétarien et canard). Les recettes seront sujettes à interprétation.</li><li>• Chaque participant doit soumettre deux copies de son menu en français ou en anglais au moins 30 minutes après avoir commencé leur travail dans la cuisine.</li><li>• La présentation des plats se déroulera selon l'horaire ci-joint.</li><li>• Un chronomètre officiel sera désigné.</li><li>• Les ingrédients de la table commune et les menus seront affichés sur le site Web: <a href="http://www.skillsontario.com">www.skillsontario.com</a> au début de 2010, aux côtés de la fiche technique.</li><li>• Les participants présenteront les assiettes aux juges et au public également.</li></ul>
---	---

## **EQUIPMENT AND MATERIALS / ÉQUIPEMENT ET MATÉRIEL:**

### Supplied by Committee:

- All food from the contest and the common table
- Presentation plates (12” white, round dinner plate)
- Presentation bowls (10” white, round soup plate with under liner plate)
- Platters for secondary only (17” x 8” oval platters)
- Sauce boats
- 1 gas stove with an oven
- 1 x 8 foot stainless steel table with shelf one shelf
- Adequate fridge and freezer space
- Sink with hot and cold water
- 1 electric outlet per workstation with GFI.
- 1 display area for finished plates.
- Garbage bins

Presentation equipment like skewers, shot glasses etc. are not acceptable and may not be used.

### Supplied by Competitor:

- It is not permitted to bring any foodstuffs to the contest, including colouring agents, wood for smoking, canned oil sprays or other consumable products. Only the food provided can be used.
- Competitors may bring any tool and/or equipment deemed necessary.
- All of the tools and/or equipment must fit on the workstation (nothing may be stored on the floor)
- Knives
- Ladles
- Whips
- Spatulas

### Fourni par le comité:

- Tous les aliments nécessaires pour l'épreuve et la table commune
- Assiettes de présentation (assiette à dîner ronde de 12 po, blanche)
- Bols de présentation (assiette creuse de 10 po, blanche avec assiette plate)
- Assiettes pour le secondaire seulement (assiettes ovales de 17 po sur 8 po)
- Saucières
- 1 cuisinière avec four au gaz
- 1 table en acier inoxydable de 8 pieds dotée d'une tablette
- Suffisamment d'espace de réfrigération et de congélation
- Évier avec eau chaude et eau froide
- 1 prise électrique par poste de travail avec interrupteur de défaut à la terre.
- 1 poste de présentation pour les assiettes apprêtées.
- Poubelles

L'équipement de présentation tel que brochettes, verres de mesure à alcool, etc. n'est pas permis et ne peut être utilisé.

### Fourni par le participant:

- Il est interdit d'apporter des produits alimentaires, incluant les colorants alimentaires, le bois de fumage, les vaporisateurs d'huile ou autres produits de consommation. Seuls les aliments fournis peuvent être utilisés.
- Les participants peuvent apporter les outils et/ou l'équipement qu'ils jugent utiles.
- Tous les outils et/ou équipement doivent être rangés dans le poste de travail (rien ne doit être

- Piping bag and tips
- Rolling pin
- Basic pots and pans set, including sauté pans, stewing pans, sheet pans, bowls china caps, cutting boards, molds etc.
- Basic equipment such as a small mixer and food processor
- Saran-Wrap, aluminum, wax paper, and plastic containers to store food
- Scale
- Kitchen towels and dishtowels
- Oven mitts
- If needed, sanitizing spray bottles and/or pails.
- Equipment like skewers, shot glasses etc. are not acceptable.
- Recipes and reference books.
- Toolboxes and equipment that does not fit in or on the workstation will be stored in a separate location.
- All equipment must be marked clearly for easy identification.

**Reference books:**

Every competitor can bring and consult reference books or his / her 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 modules.

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.

entreposé sur le plancher)

- Couteaux
- Louches
- Fouets
- Spatules
- Poche à décorer et douilles
- Rouleau à pâte
- Batterie de casseroles de base, incluant sauteuses, marmites, plaques, tamis chinois, planches à découper, moules, etc.
- Équipement électrique tels qu'un petit batteur et un robot culinaire
- Pellicule plastique, papier d'aluminium, papier ciré et contenants de plastique pour entreposer la nourriture
- Balance
- Linges de cuisine et à vaisselle
- Gants isolants
- Au besoin, des bouteilles pour vaporiser du désinfectant et/ou un seau.
- De l'équipement tels que des brochettes, verres à mesurer l'alcool, etc ne sera pas permis.
- Recettes et livres de référence.
- Les boîtes d'outils et l'équipement qui ne peuvent être rangés dans le poste de travail seront entreposés dans un autre endroit.
- Tout l'équipement doit être clairement identifié.

**Livres de référence:**

Chaque participant peut apporter et consulter des livres de référence ou ses recettes personnelles pendant l'épreuve.

L'organisateur fournira les recettes du menu imposé pour les élèves du secondaire.

L'organisateur ne fournira pas les recettes des modules pour les étudiants du post-secondaire.

Pour toute question ou tout problème, la plus récente

	édition du Larousse Gastronomique sera le 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 chairs 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"> <li>• Non slip, closed toe, water resistant shoes (no running shoes, sandals, crocs etc.)</li> <li>• Black or checked chef trousers</li> <li>• Double Breasted White Chef Jacket</li> <li>• White Apron</li> <li>• Side Towel</li> <li>• White Neck Tie</li> <li>• Chefs Hat</li> <li>• Jewellery such as rings, bracelets and necklaces, piercings or any items deemed unsafe and unsanitary by competition judges shall be removed*</li> </ul> <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 les organisateurs se réservent le droit d'empêcher un participant de prendre part à la compétition s'il ne respecte pas les règles de sécurité.</p> <p>Les participants sont responsables des articles qui doivent être portés. Les exigences vestimentaires sont les suivantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chaussures antidérapantes, à bout fermé, imperméables (les chaussures de course, sandales, Crocs, etc., ne sont pas permises)</li> <li>• Pantalons de chef noirs ou à carreaux</li> <li>• Chemise blanche croisée</li> <li>• Tablier blanc</li> <li>• Serviette de service</li> <li>• Attache au col blanche</li> <li>• Toques <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les participants devront retirer les bijoux tels que les bagues, bracelets et chaînes, perçages ou tout autre article jugés dangereux par les juges de la compétition*</li> </ul> </li> </ul> <p>*La décision des juges en matière de sécurité sera sans appel.</p>
--	---

### **ASSESSMENT / ÉVALUATION**

<p><b>15 % Hygiene</b></p> <p>Proper and professional clothes  Personal hygiene and cleanliness  Safety  Work station, floor and fridge cleanliness  Proper food storage methods  Cutting board hygiene</p>	<p><b>15 % - Hygiène</b></p> <p>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><b><u>10 % Time &amp; Product Utilization</u></b>  Food wastage  Energy and water wastage  Wasted time  Proper planning of tasks</p> <p><b><u>25 % Preparation</u></b>  Proper cooking techniques  Proper culinary methods  Professional use of tools and equipment</p> <p><b><u>15 % Presentation</u></b>  Portion size and disposition of food  Harmonious colours  Clean plates  Appetizing, modern and artistic</p> <p><b><u>30 % Taste</u></b>  Proper textures of foods  Degree of doneness  Balanced taste and seasonings  Taste according to menu  Respected timetable in regards to serving times</p> <p><b><u>5 % Set Items</u></b>  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>The Scale:</p> <table border="0"> <tr> <td>10</td> <td>Perfect</td> <td>5</td> <td>Acceptable</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>Distinction</td> <td>4</td> <td>Fair</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Outstanding</td> <td>3</td> <td>Insufficient</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Very Good</td> <td>2</td> <td>Insufficient</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Good</td> <td>1</td> <td>Insufficient</td> </tr> </table> <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>5% Job Interview</p>	10	Perfect	5	Acceptable	9	Distinction	4	Fair	8	Outstanding	3	Insufficient	7	Very Good	2	Insufficient	6	Good	1	Insufficient	<p><b><u>10 % - Utilisation du temps et des produits</u></b>  Gaspillage de nourriture  Gaspillage d'énergie et d'eau  Perte de temps  Bonne planification des tâches</p> <p><b><u>25% - Préparation</u></b>  Bonnes techniques de cuisson  Bonnes méthodes culinaires  Usage professionnel des outils et de l'équipement</p> <p><b><u>15 % - Présentation</u></b>  Grosseur des portions et disposition de la nourriture  Harmonie des couleurs  Propreté des assiettes  Appétissant, moderne et artistique</p> <p><b><u>30% - Goût</u></b>  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><b><u>5% - Disposition</u></b>  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.  L'échelle:</p> <table border="0"> <tr> <td>10</td> <td>Parfait</td> <td>5</td> <td>Acceptable</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>Distinction</td> <td>4</td> <td>Médiocre</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Excellent</td> <td>3</td> <td>Insuffisant</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Très bien</td> <td>2</td> <td>Insuffisant</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Bien</td> <td>1</td> <td>Insuffisant</td> </tr> </table> <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> <p>5% - Entrevue d'emploi</p>	10	Parfait	5	Acceptable	9	Distinction	4	Médiocre	8	Excellent	3	Insuffisant	7	Très bien	2	Insuffisant	6	Bien	1	Insuffisant
10	Perfect	5	Acceptable																																						
9	Distinction	4	Fair																																						
8	Outstanding	3	Insufficient																																						
7	Very Good	2	Insufficient																																						
6	Good	1	Insufficient																																						
10	Parfait	5	Acceptable																																						
9	Distinction	4	Médiocre																																						
8	Excellent	3	Insuffisant																																						
7	Très bien	2	Insuffisant																																						
6	Bien	1	Insuffisant																																						

## **RULES AND REGULATIONS / RÈGLES ET RÈGLEMENTS:**

<p>Please be sure to review all rules and regulations in the Complete Competitor Information Package, available online at <a href="http://www.skillsontario.com">www.skillsontario.com</a>.</p> <p>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>Immediate disqualification may occur at the discretion of the technical chair if a competitor displays any one of the following:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Acts inappropriately</li><li>• Shows disregard for the safety of themselves or those around them</li><li>• Breaks the established rules and regulations including:<ul style="list-style-type: none"><li>○ Uses equipment or material that is not permitted</li><li>○ Dishonest conduct (cheating)</li><li>○ Speaks with those outside the contest area</li><li>○ Arrives to the contest site late</li></ul></li></ul> <p>Registration for all contests will happen on the contest site the morning of the competition.</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 <a href="http://www.skillsontario.com">www.skillsontario.com</a>.</p> <p>Veillez noter qu'en cas de divergence entre la version anglaise et la version française de cette fiche technique, la version anglaise aura préséance.</p> <p>À la discrétion du président du comité technique, tout participant qui affiche l'un ou l'autre des comportements suivants sera immédiatement disqualifié de la compétition:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Agis de façon inappropriée</li><li>• Néglige sa sécurité ou celle des autres</li><li>• Ne respecte pas les règles et règlements établis, y compris:<ul style="list-style-type: none"><li>○ utiliser de l'équipement ou du matériel qui n'est pas permis</li><li>○ conduite malhonnête (tricherie)</li><li>○ parler avec des personnes à l'extérieur de l'aire de compétition</li><li>○ arriver en retard pour la compétition</li></ul></li></ul> <p>L'inscription pour toutes les compétitions aura lieu le matin même à l'endroit prévu pour la compétition.</p>
--	--

## **JOB INTERVIEW / ENTREVUE D'EMPLOI:**

<p>To assist competitors in 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 will arrive <b>WITH A RÉSUMÉ</b> and be prepared for interview questions and discussion. Performance in the interview accounts for 5% of the competitor's overall mark. Sample interview questions are available at <a href="http://www.skillsontario.com/hr">www.skillsontario.com/hr</a>.</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 participants doivent avoir en main leur <b>CURRICULUM VITAE</b> 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</p>
--	---

Please note there are no facilities on site for printing.	questions d'entrevue, cliquez sur <a href="http://www.skillsontario.com/hr">www.skillsontario.com/hr</a> Veuillez noter qu'il n'y aura pas d'installation d'imprimerie sur les sites de la compétition.
---	--

### **CLOTHING REQUIREMENTS / TENUE VESTIMENTAIRE:**

Competitors are to be dressed in a clean and appropriate manner. 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. ONLY the logo of the institution under which the space is registered can be visible. Corporate logos or names are not permitted on a competitor's clothing.	Les participants doivent être vêtus proprement et convenablement. 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 district du MFCU que le participant représente. SEUL le logo de l'institution par le biais de laquelle vous êtes inscrit peut être visible. Le logo ou le nom d'une compagnie ne peut apparaître sur les vêtements du participant.
---	---

### **MEALS / REPAS:**

Skills Canada – Ontario will provide a lunch and drink for competitors. Lunch will be confirmed closer to the competition; however, it is likely to be two slices of pizza and one pop. If participants feel they require additional sustenance, it is highly recommended they bring snacks with them. <u>Any food brought to the venue must be nut free. Any nut products found on site will be removed.</u>	Compétences Canada-Ontario offre 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 et d'une boisson gazeuse. 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.
---	---

### **OTSC AGENDA / HORAIRE DES OOC:**

#### **Post - Secondary, Culinary Arts / Arts culinaires post-secondaire Monday May 17<sup>th</sup> 2010/Lundi 17 mai 2010**

Competitor Equipment Drop-off & Registration / Dépôt de l'équipement des participants et inscription	6:45am / 6 h 45
Post Secondary Orientation / Séance d'information du post-secondaire	7:00am / 7 h 00
Station Set-Up / Mise en place du poste	7:30am / 7 h 30
Competition Start Time - Module 1 / Début de la compétition - Module 1	7:45am / 7 h 45
Presentation of Competitor Menu - Module 1 / Présentation du menu du participant - Module 1	8:00am / 8 h 00
Vegetarian Starter Presentation / Présentation de l'entrée végétarienne	10:45am / 10 h 45
Vegetarian Main Course Presentation / Présentation du plat principal	11:15am / 11 h 15

végétarien	
Cleaning / Nettoyage	11:15am / 11 h 15
Lunch / Dîner	11:30pm/ 11 h 30
Competition Start Time - Module 2 / Début de la compétition - Module 2	12:00pm / 12 h 00
Presentation of Competitor Menu - Module 2 / Présentation du menu du participant - Module 2	12:15pm / 12 h 15
Duck Starter Presentation / Présentation de l'entrée de canard	3:00pm / 15 h 00
Consommé Presentation / Présentation du consommé	3:30pm / 15 h 30
Cleaning & Packing / Nettoyage et emballage	3:30pm / 15 h 30
Job Interviews will be Scheduled / Planification des entrevues d'emploi	4:30pm / 16 h 30
Competitor Debriefing / Évaluation des participants	5:00pm / 17 h 00

### **Secondary, Culinary Arts / Arts culinaires secondaire**

**Tuesday May 18<sup>th</sup> 2010/Mardi 18 mai 2010**

Competitor Equipment Drop-off / Dépôt de l'équipement des participants	9:00am / 9 h 00
Secondary Orientation and Registration / Séance d'orientation et inscription des élèves du secondaire	9:15am / 9 h 15
Set-up Work Station / Installation du poste de travail	9:45am / 9 h 45
Competition Start Time / Début de la compétition	10:00am / 10 h 00
Presentation of Competitor Menu / Présentation du menu de la compétition	10:15am / 10 h 15
First Course Presentation / Présentation du premier service	1:00pm – 1:05pm 13 h 00 à 13 h 05
Second Course Presentation/Présentation du deuxième service	1:15pm – 1:20pm 13 h 15 à 13 h 20
Dessert Course Presentation/Présentation du dessert	1:30pm – 1:35pm 13 h 30 à 13 h 35
Cleaning & Packing / Nettoyage et emballage	1:35pm / 13 h 35
Job Interviews will be Scheduled / Planification des entrevues d'emploi	2:30pm – 3:00pm 14 h 30 à 15 h 00
Competitor Debriefing / Évaluation des participants	3:00pm – 4:00pm 15 h 00 à 16 h 00

<p><b>Contest Location:</b> RIM Park and Manulife Financial Sportsplex, 2001 University Avenue East Waterloo – a map is available online at <a href="http://www.skillsontario.com/maps/maps.html">www.skillsontario.com/maps/maps.html</a></p> <p><b>Closing Ceremony Location:</b> Waterloo Memorial Recreation Complex, 101 Father David Bauer Drive, Waterloo – a map is available online at <a href="http://www.skillsontario.com/maps/maps.html">www.skillsontario.com/maps/maps.html</a></p> <p>○ Each Competitor will receive <u>one</u> closing ceremony ticket in their competitor registration bag. Breakfast will not be served at the Closing Ceremony.</p>	<p><b>Compétition:</b> RIM Park and Manulife Financial Sportsplex, 2001 avenue University Est Waterloo – pour obtenir une carte routière, cliquez sur <a href="http://www.skillsontario.com/maps/maps.html">www.skillsontario.com/maps/maps.html</a></p> <p><b>Cérémonie de clôture:</b> Waterloo Memorial Recreation Complex, 101 promenade Father David Bauer, Waterloo – pour obtenir une carte routière, cliquez sur <a href="http://www.skillsontario.com/maps/maps.html">www.skillsontario.com/maps/maps.html</a>.</p> <p>○ Chaque participant recevra un laissez-passer pour la cérémonie de clôture dans sa trousse d’inscription. Le petit-déjeuner ne sera pas servi à la cérémonie de clôture.</p>
---	---

**ADDITIONAL INFORMATION / RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES:**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recipes and Ingredients Lists will be posted on the <a href="http://www.skillsontario.com">www.skillsontario.com</a> website in mid January.</li> <li>• All competitors should also read the National Scope and Test Projects at <a href="http://www.skillsontario.com">www.skillsontario.com</a>.</li> <li>• Sample projects from last year are available online at <a href="http://www.skillsontario.com">www.skillsontario.com</a></li> <li>• Results for the OTSC will be posted online starting May 20, 2010 at <a href="http://www.skillsontario.com">www.skillsontario.com</a></li> <li>• Information on the Conflict Resolution Procedure can be found on our website in the Competition Information Package.</li> <li>• If you have any questions regarding the OTSC or contest, please contact Skills Canada – Ontario or the technical chair prior to May 7, 2010 as all staff will be onsite setting up the following week.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les recettes et les ingrédients seront affichés sur le site Web <a href="http://www.skillsontario.com">www.skillsontario.com</a> à la mi-janvier.</li> <li>• Un échantillon du matériel sera acheminé à chaque participant à la fin du mois de mars.</li> <li>• Des exemples des projets de l’an dernier sont disponibles en ligne à <a href="http://www.skillsontario.com">www.skillsontario.com</a></li> <li>• Les résultats des OOCOT seront affichés sur le site Web <a href="http://www.skillsontario.com">www.skillsontario.com</a> le 20 mai 2010.</li> <li>• Des renseignements au sujet du procédé de règlement des conflits sont disponibles sur notre site Web dans la trousse d’information des compétitions.</li> <li>• Si vous avez des questions au sujet des OOCOT ou des compétitions, veuillez communiquer avec Compétences Canada – Ontario ou le président du comité technique d’ici le 7 mai 2010 puisque tout le personnel sera sur le site des compétitions la semaine suivante.</li> </ul>
---	---

**ADDITIONAL INFORMATION FOR THOSE ADVANCING TO THE CANADIAN SKILLS COMPETITION / RENSEIGNEMENTS ADDITIONNELS POUR CEUX QUI PARTICIPERONT AUX OLYMPIADES CANADIENNES DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE ET TECHNIQUE:**

May 19 4:00pm – 6:00pm / 19 mai 16 h à 18 h	Team Ontario Check-in / Inscription de l'Équipe Ontario	All members of Team Ontario (including local competitors) are to check into the Team Ontario Hotel. / Tous les membres d'Équipe Ontario (y compris les participants de la région) doivent s'inscrire à l'hôtel réservé pour l'Équipe Ontario
May 19 6:30pm / 19 mai 18 h 30	Team Ontario Dinner / Souper de l'Équipe Ontario	It is mandatory for all Team Ontario Members to attend. / Il est obligatoire pour tous les membres de l'Équipe Ontario d'être présents
May 20 Morning / 20 mai en matinée	Team Ontario Meeting and Team Building Activity / Rencontre de l'Équipe Ontario et activité sur l'esprit d'équipe	It is mandatory for all Team Ontario members and Advisors to attend The Team Ontario Meeting and Team Building Activity. / Il est obligatoire pour tous les membres et conseillers de l'Équipe Ontario de participer à la rencontre d'Équipe Ontario et à l'activité sur l'esprit d'équipe
May 20 Evening / 20 mai en soirée	Opening Ceremony for the CSC / Cérémonie d'ouverture des OCFPT	Team Ontario will attend this event as a group. Located at the Waterloo Recreation Complex. / L'Équipe Ontario participera à cet événement en groupe. La cérémonie aura lieu au Waterloo Recreation Complex
May 21 All day / 21 mai toute la journée	CSC / OCFPT	Competition / Compétition
May 22 All day / 22 mai toute la journée	CSC / OCFPT	Competition / Compétition
May 23 Afternoon / 23 mai en après- midi	Team Picture / Photo d'équipe	At the Waterloo Recreation Complex. / Au Waterloo Recreation Complex
May 23 3:00pm / 23 mai à 15 h	Closing Ceremony for CSC / Cérémonie de clotûre des OCFPT	Team Ontario will attend this event as a group. Located at the Waterloo Recreation Complex. / L'Équipe Ontario participera à cet événement en groupe. La cérémonie aura lieu au Waterloo Recreation Complex