



**30<sup>TH</sup> ONTARIO TECHNOLOGICAL SKILLS COMPETITION**

**TORONTO, ONTARIO**

**MONDAY MAY 6, 2019**

# **POST - SECONDARY**

## **CULINARY ARTS CONTEST**

**TEST PROJECT**

### **TECHNICAL CHAIRS:**

Steve Bennis (Co-Chair)

[steven.bennis@flemingcollege.ca](mailto:steven.bennis@flemingcollege.ca)

Stanley Zerdin (Co-Chair)

[stanley.zerdin@dpcdsb.org](mailto:stanley.zerdin@dpcdsb.org)

Pat Nixon (Co-Chair)

Dean Michielsen (Co-Chair)

### **TECHNICAL COMMITTEE MEMBERS :**

David Franklin (Head Judge - Kitchen)

Olaf Mertens (Head Judge - Tasting)

Christopher Ennew (Industry Liaison – Institutional)

Karen Linehan-Caulfield (Industry Liaison – Secondary Education)

Benjamin Lilloco (Industry Liaison – Commercial Foodservice)

Sebastian Cugno (Health & Safety Representative)

Shane Kennedy (Industry Liaison – Corporate Foodservice)

Kira Smith (Industry Liaison – Manufacturing Research & Development)

### **PAST CHAIRS:**

Brent Coakwell (Technological Advisor)

Robert Chick (Culinary Advisor)

Tyrone Miller (Technical Advisor)

## General Information

**It is important that all participants review the “Contest Description”. Many important instructions are only included in the “Contest Description” document.**

This test project is information about the project itself, whereas the contest description will inform participants on such topics as equipment supplied by the competitor, equipment supplied by the technical committee, uniform guidelines (PPE's), judging criteria, etc.

To be well informed about the contest, consult the scope at <http://www.skillsontario.com/index.php/en/students/scopes-secondary>.

All questions regarding the contest must be directed to **both** Technical Committee Chairs:

Steve Bennis at [steven.bennis@flemingcollege.ca](mailto:steven.bennis@flemingcollege.ca)

Stanley Zerdin at [stanley.zerdin@dpcdsb.org](mailto:stanley.zerdin@dpcdsb.org)

**With the subject line:**

**``Skills Ontario – Post-Secondary Competition – Question``**

**All questions (and answers) will be posted to the Skills Ontario web site under the scope documents (labelled “Contest Q&A - 2019”) for all participants to review.**

# Competition Schedule

## Module 1 – Monday May 6, 2019

- 6:45 a.m.** Arrival of competitors and judges.  
Equipment Drop-off & Registration
- 7:00 a.m.** Station Set-up
- 7:30 a.m.** Contest Orientation
- 8:00 a.m.** Start of Competition
- 8:30 a.m.** Presentation of Module 1 menus (English or French)

### **11:30 a.m. Presentation of Bouchée Platters**

There is a five (5) minute window to present the Platters. Platters must be served from 11:30 a.m. to 11:35 a.m. After which one (1) point will be deducted per minute until 11:40 a.m. At 11:41 a.m. plates will no longer be accepted for judging.

- 11:40 a.m.** End food preparation and clean up
- 12:00 p.m.** Lunch

## Module 2 – Monday May 6, 2019

- 12:30 p.m.** Start of competition
- 1:00 p.m.** Presentation of Module 2 menus (English or French)

### **4:00 p.m. Presentation of Main Course**

### **4:30 p.m. Presentation of Dessert**

There is a (5) minute window to present dishes. For example, the Dessert must be served from 4:30 p.m. to 4:35 p.m. After which one (1) point will be deducted per minute until 4:40 p.m. At 4:41 p.m. plates will no longer be accepted for judging.

- 4:30 p.m.** Cleaning and packing
- 5:00 p.m.** Competitor Debrief
- 5:30 p.m.** Competitors leave the contest area.

Module 1	Bouchée Platter
<b>Description</b>	<p><b>Prepare ten (10) each of three (3) different varieties of bouchées utilizing 4 mystery items outlined below. Complete mise en place for the main course &amp; dessert for module 2.</b></p> <p><b><u>Bouchées must include:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 varieties of 10 items - 30 pieces total</li> <li>• 1 type utilizing One (1) Mystery Item - <b>Fin Fish</b></li> <li>• 1 type utilizing Two (2) Mystery Items – <b>Cheese &amp; Nut</b></li> <li>• 1 type utilizing One (1) Mystery Item - <b>Mushroom</b></li> <li>• 1 type must incorporate a Short Dough Tartlet</li> <li>• 1 type must incorporate a Choux Paste Base</li> <li>• 1 type must incorporate a Bread Base</li> </ul> <p><b><u>Mise en Place for Module 2</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Complete any Mise en Place for Module 2</li> </ul>
<b>Ingredient Information</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A list of all ingredients available for this module is included in the “Common Table Post-Secondary Document” posted.</li> <li>• <b><u>Dairy</u></b> – each competitor is limited to 1 litre of 35% cream and 500 g butter (for both modules).</li> </ul>
<b>Service Details</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Portion Size:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 15 to 25 g per piece</li> </ul> </li> <li>• <b>Platter Presentation:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 2 platters showcasing 30 pieces total</li> <li>○ 3 varieties of 5 items <b><u>per platter</u></b></li> <li>○ Platters presentation should be appealing and appetizing and look similar to the following:</li> </ul> </li> </ul> <div data-bbox="834 1623 1089 1787" style="text-align: center;"> </div>

<b>Mystery Ingredient</b>	<p><b>All Mystery Items will be drawn and posted to Skills Ontario Web Site on <u>Friday April 26, 2019</u>.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• The <b><u>Mystery Fin Fish (whole)</u></b> could be any of the following:<ul style="list-style-type: none"><li>○ Rainbow Trout</li><li>○ Snapper</li><li>○ Branzino</li></ul></li> <li>• The <b><u>Mystery Cheese</u></b> could be any of the following:<ul style="list-style-type: none"><li>○ Cambozola</li><li>○ Goat Cheese</li><li>○ Pecorino Romano</li></ul></li> <li>• The <b><u>Mystery Nut</u></b> could be any of the following:<ul style="list-style-type: none"><li>○ Pine Nuts</li><li>○ Pistachios</li><li>○ Pecans</li></ul></li> <li>• The <b><u>Mystery Mushroom</u></b> could be any of the following:<ul style="list-style-type: none"><li>○ Shitake</li><li>○ Morel</li><li>○ Brown &amp; White Shimeji</li></ul></li></ul>
---------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Module 2	Main Course & Dessert
<b>Description</b>	<p><b>Prepare four (4) portions of a Main Course Seafood Pasta and your interpretation of a Lemon Meringue Pie</b></p> <p><b><u>Main Course:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Your creation of a seafood pasta main course using a mystery shellfish. Your plate must include: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Must use the mystery item - <b><u>Seafood</u></b></li> <li>○ Pasta must be handmade</li> <li>○ Two (2) vegetables minimum</li> <li>○ One (1) sauce minimum <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 100 ml of sauce served on the side for tasting</li> </ul> </li> <li>○ Edible garnish of your choice</li> </ul> </li> </ul> <p><b><u>Dessert:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Your interpretation of “Lemon Meringue Pie” must include: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Lemon</li> <li>○ Pastry of your choice</li> <li>○ Meringue</li> <li>○ One (1) sauce minimum</li> <li>○ Edible sugar garnishes of your choice</li> </ul> </li> </ul>
<b>Service Details</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presented four (4) plates</li> <li>• Portion Size: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 300 g maximum for Main Course</li> <li>○ 200 g maximum for Dessert</li> </ul> </li> </ul>
<b>Ingredient Information</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A list of all ingredients available for this module is included in the “Common Table Post-Secondary Document” posted.</li> <li>• <b><u>Dairy</u></b> – each competitor is limited to 1 litre of 35% cream and 500 g butter (for both modules).</li> </ul>
<b>Mystery Ingredient</b>	<p><b>All Mystery Items will be drawn and posted to Skills Ontario Web Site on <u>Friday April 26, 2019.</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• The <b><u>Mystery Seafood</u></b> could be any of the following: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Lobster</li> <li>○ Shrimp</li> <li>○ Dungeness Crab</li> <li>○ Scallops</li> </ul> </li> </ul>



**30<sup>ES</sup> OLYMPIADES DE COMPÉTENCES ONTARIO**

**TORONTO (ONTARIO)**

**LUNDI 6 MAI 2019**

# **POSTSECONDAIRE**

**ARTS CULINAIRES  
ÉPREUVE DE PROJET**

**COPRÉSIDENTS DU COMITÉ TECHNIQUE :**

Steve Bennis (coprésident)

[steven.bennis@flemingcollege.ca](mailto:steven.bennis@flemingcollege.ca)

Stanley Zerdin (coprésident)

[stanley.zerdin@dpcdsb.org](mailto:stanley.zerdin@dpcdsb.org)

Pat Nixon (coprésident)

Dean Michielsen (coprésident)

**MEMBRES DU COMITÉ TECHNIQUE :**

David Franklin (juge en chef- cuisine)

Olaf Mertens (juge en chef - goût)

Christopher Ennew (représentant de l'industrie – établissement)

Karen Linehan-Caulfield (représentante de l'industrie – éducation palier secondaire)

Benjamin Lillico (représentant de l'industrie – service de restauration commerciale)

Sebastian Cugno (représentant santé et sécurité)

Shane Kennedy (représentant de l'industrie – service de restauration des entreprises)

Kira Smith (représentante de l'industrie – recherche et développement en fabrication)

**ANCIENS MEMBRES DU COMITÉ TECHNIQUE :**

Brent Coakwell (conseiller technique)

Robert Chick (conseiller culinaire)

Tyrone Miller (conseiller technique)

## Renseignements généraux

**Il est important que tous les concurrents consultent la fiche descriptive du concours puisqu'elle contient des renseignements qui ne se trouvent pas ailleurs.**

Le présent document contient de l'information au sujet de l'épreuve en soi, tandis que la fiche descriptive décrit le matériel à apporter, l'équipement qui sera fourni par le comité, les directives concernant l'uniforme (EPI), les critères d'évaluation, etc.

Pour être bien renseigné au sujet du concours, veuillez consulter la fiche descriptive sur le site Web

<http://www.skillsontario.com/index.php/en/students/scopes-secondary>.

Pour toute question, veuillez envoyer un courriel aux **deux** coprésidents du comité technique :

Steve Bennis [steven.bennis@flemingcollege.ca](mailto:steven.bennis@flemingcollege.ca)

Stanley Zerdin at [stanley.zerdin@dpcdsb.org](mailto:stanley.zerdin@dpcdsb.org)

**En prenant soin d'indiquer ce qui suit comme sujet :**

**`Compétences Ontario – Concours au palier secondaire – Question`**

**Les questions (et réponses) seront affichées sur le site Web de Compétences Ontario sous la fiche descriptive (intitulé « Questions et réponses en vue du concours – 2019 ») pour que tous les concurrents puissent en prendre connaissance.**



# Horaire du concours

## Module 1 – Lundi 6 mai 2019

<b>6 h 45</b>	Arrivée des concurrents et juges. Les concurrents déposent leur équipement et procèdent à l'enregistrement
<b>7 h 00</b>	Mise en place du poste de travail
<b>7 h 30</b>	Séance d'information
<b>8 h 00</b>	Début du concours
<b>8 h 30</b>	Présentation des menus - Module 1 (anglais ou français)

<b>11 h 30</b>	<b>Présentation des assiettes de bouchées</b>
----------------	-----------------------------------------------

Les concurrents disposeront de cinq (5) minutes pour présenter leurs assiettes. Les assiettes doivent être servies entre 11 h 30 et 11 h 35, après quoi un (1) point sera déduit de la note finale pour chaque minute additionnelle jusqu'à 11 h 40. À partir de 11 h 41, aucune assiette ne sera évaluée.

<b>11 h 40</b>	Fin de la préparation des aliments et nettoyage
<b>12 h 00</b>	Dîner

## Module 2 – Lundi 6 mai 2019

<b>12 h 30</b>	Début du concours
<b>13 h 00</b>	Présentation des menus - Module 2 (anglais ou français)

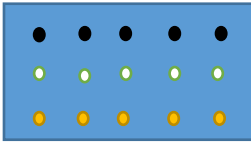
<b>16 h 00</b>	<b>Présentation du plat principal</b>
----------------	---------------------------------------

<b>16 h 30</b>	<b>Présentation du dessert</b>
----------------	--------------------------------

Les concurrents disposeront de cinq (5) minutes pour présenter leurs assiettes. Par exemple, le dessert doit être servi entre 16 h 30 et 16 h 35, après quoi un (1) point sera déduit de la note finale pour chaque minute additionnelle jusqu'à 16 h 40. À partir de 16 h 41, aucune assiette ne sera évaluée.

<b>16 h 30</b>	Nettoyage et emballage des effets
<b>17 h 00</b>	Compte-rendu aux concurrents
<b>17 h 30</b>	Les concurrents quittent l'aire du concours

Module 1	Assiette de bouchées
Description	<p><b>Préparer dix (10) de chacune des trois (3) variétés différentes de bouchées en utilisant quatre (4) ingrédients mystères décrits ci-dessous. Compléter la mise en place pour le plat principal et les desserts du Module 2.</b></p> <p><b><u>Les bouchées doivent comprendre :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dix (10) bouchées pour chacune des trois (3) variétés – total de 30 bouchées</li> <li>• Une (1) variété qui comprend un (1) ingrédient mystère – <b>Poisson à aileron</b></li> <li>• Une (1) variété qui comprend deux (2) ingrédients mystères – <b>Fromage et noix</b></li> <li>• Une (1) variété qui comprend un (1) ingrédient mystère - <b>Champignon</b></li> <li>• Une (1) variété doit être une tartelette avec <b>pâte sablée</b></li> <li>• Une (1) variété doit incorporer une pâte à choux</li> <li>• Une (1) variété doit être à base de pain</li> </ul> <p><b><u>Mise en place du Module 2</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Compléter la mise en place du Module 2</li> </ul>
Principaux ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour la liste complète des ingrédients disponibles pour ce module, veuillez consulter le document portant sur les ingrédients de la table commune – palier postsecondaire.</li> <li>• <b><u>Produits laitiers</u></b> –chaque concurrent peut utiliser jusqu’à 1 litre de crème 35 % et 500 g de beurre (pour les deux modules).</li> </ul>
Précisions au sujet du service	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Taille des portions</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Chaque bouchée doit peser entre 15 et 25 g</li> </ul> </li> <li>• <b>Présentation des assiettes</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Présentation d’un total de 30 bouchées sur deux (2) assiettes de service</li> </ul> </li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Chaque assiette de service</b> doit compter cinq (5) bouchées pour chacune des trois (3) variétés</li> <li>○ La présentation des assiettes doit être attrayante et appétissante et doit ressembler à ceci :</li> </ul> <div style="text-align: center;">  </div>
<b>Ingrédients mystères</b>	<p><b>Tous les ingrédients mystères seront tirés au hasard et seront affichés sur le site Web de Compétences Ontario le <u>vendredi 26 avril 2019</u>.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● L'un de ces <b>poissons à aileron (entier)</b> sera le poisson mystère : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Truite arc-en-ciel</li> <li>○ Vivaneau</li> <li>○ Branzino</li> </ul> </li> <li>● L'un de ces <b>fromages</b> sera le fromage mystère : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Cambozola</li> <li>○ Fromage de chèvre</li> <li>○ Pecorino Romano</li> </ul> </li> <li>● L'une de ces <b>noix</b> sera la noix mystère : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pignon</li> <li>○ Pistache</li> <li>○ Noix de pacane</li> </ul> </li> <li>● L'un de ces <b>champignons</b> sera le champignon mystère : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Shiitake</li> <li>○ Morille</li> <li>○ Shimeji brun et blanc</li> </ul> </li> </ul>

Module 2	Plat principal et dessert
<p><b>Description</b></p>	<p><b>Préparer quatre (4) portions d'un plat principal de pâtes aux fruits de mer et de votre interprétation d'une tarte au citron meringuée</b></p> <p><b><u>Plat principal:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Votre création d'un plat principal de pâtes aux fruits de mer en utilisant un fruit de mer mystère. Votre plat doit tenir compte des éléments suivants : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Doit utiliser l'ingrédient mystère – <b><u>Fruit de mer</u></b></li> <li>○ Pâtes doivent être faites à la main</li> <li>○ Au moins deux (2) légumes</li> <li>○ Au moins une (1) sauce <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 100 ml de sauce servie en accompagnement pour la dégustation</li> </ul> </li> <li>○ Garniture comestible au choix</li> </ul> </li> </ul> <p><b><u>Dessert:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Votre interprétation d'une tarte au citron meringuée doit comprendre : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Citron</li> <li>○ Pâte au choix</li> <li>○ Meringue</li> <li>○ Au moins une (1) sauce</li> <li>○ Garnitures sucrées comestibles de votre choix</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Précisions au sujet du service</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quatre (4) assiettes sont présentées</li> <li>• Portion de chaque assiette: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ La portion de chaque plat principal ne doit pas excéder 300 g</li> <li>○ La portion de chaque dessert ne doit pas excéder 200 g</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Information au sujet des ingrédients</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour la liste complète des ingrédients disponibles pour ce module, veuillez consulter le document portant sur les ingrédients de la table commune.</li> <li>• <b><u>Produits laitiers</u></b> –chaque concurrent peut utiliser jusqu'à 1 litre de crème 35 % et 500 g de beurre (pour les deux modules).</li> </ul>
<p><b>Ingrédients mystères</b></p>	<p><b>Tous les ingrédients mystères seront tirés au hasard et seront affichés sur le site Web de Compétences Ontario le <b><u>vendredi 26 avril 2019.</u></b></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'un de ces <b><u>fruits de mer</u></b> sera le fruit de mer mystère : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Homard</li> </ul> </li> </ul>

- |  |                                                                                                       |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>○ Crevette</li><li>○ Crabe dormeur</li><li>○ Pétoncle</li></ul> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|