



SKILLS ONTARIO COMPETITION

OLYMPIADES DE COMPÉTENCES ONTARIO

Culinary Arts / Arts culinaires Post-Secondary / Postsecondaire

Contest Date / Date du concours:

Monday May 4, 2020 / Lundi 4 mai 2020

Sign in starts at 6:45 am on the contest site /

Enregistrement débute à 6 h 45 minutes à l'endroit prévu pour le concours

Last Updated: January 2020 / Plus récente mise à jour: janvier 2020

www.skillsontario.com

TABLE OF CONTENTS/ TABLE DES MATIÈRES

1. COMPETITION INFORMATION GUIDE / GUIDE D'INFORMATION AU SUJET DES CONCOURS.....	3
2. AGENDA / HORAIRE.....	4
3. TECHNICAL COMMITTEE / MEMBRES DU COMITÉ TECHNIQUE.....	7
4. CONTEST STATUS / DÉTAILS DU CONCOURS.....	7
5. PURPOSE OF THE CONTEST / BUT DU CONCOURS.....	8
6. SKILLS AND KNOWLEDGE TO BE TESTED / COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES ÉVALUÉES.....	8
7. JUDGING CRITERIA DETAILS / DÉTAILS CONCERNANT LES CRITÈRES D'ÉVALUATION.....	10
8. EQUIPMENT AND MATERIALS / ÉQUIPEMENT ET MATÉRIEL.....	14
9. SAFETY / SÉCURITÉ.....	20
10. CLOTHING REQUIREMENTS / TENUE VESTIMENTAIRE.....	22
11. ADDITIONAL INFORMATION / RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES.....	22

If you have any questions regarding the Skills Ontario Competition or this contest, please contact Skills Ontario or the technical chair prior to April 17, 2020, as all staff will be onsite setting up the following week and cannot guarantee a response.

Si vous avez des questions au sujet des Olympiades de Compétences Ontario ou de ce concours, veuillez communiquer avec Compétences Ontario ou les coprésidents du comité technique d'ici le 17 avril 2020 puisque tout le personnel sera sur les lieux des Olympiades la semaine suivante et nous ne pouvons garantir que nous pourrions répondre.

TECHNICAL CO-CHAIRS / COPRÉSIDENTS DU COMITÉ TECHNIQUE:

Steve Bennis (Co-Chair / Coprésident) steven.bennis@flemmingcollege.ca

Pat Nixon (Co-Chair / Coprésident)

Stanley Zerdin (Co-Chair / Coprésident)

Dean Michielsen (Co-Chair / Coprésident)

SKILLS ONTARIO COMPETITIONS DEPARTMENT/ DÉPARTEMENT DES CONCOURS DE COMPÉTENCES ONTARIO

competitions@skillsontario.com

COMPETITION INFORMATION GUIDE / GUIDE D'INFORMATION AU SUJET DES CONCOURS

Both the **Competition Information Guide** and contest **Scope** **MUST** be reviewed in full for all pertinent and vital information in regards to the competition.

The Competition Information Guide can be found at
<https://www.skillsontario.com/competitions/post-sec>

Examples of required information from the Competitions Information Guide to accompany the Contest Scope:

- Competitor Eligibility
- Competitor Rules & Regulations
- Conflict Resolution Procedure
- Skills Canada National Competition/ WorldSkills
- Team Ontario
- Space Reservation/ Registration/ Wait List Policy
- Closing Ceremony/ Ticket Purchases
- Spectators

Vous **DEVEZ** prendre le temps de lire **Guide d'information au sujet des concours** et la **fiche descriptive** puisqu'ils contiennent des renseignements importants et essentiels au sujet du concours.

Vous pouvez accéder au Guide d'information au sujet des concours en cliquant sur le lien suivant:
https://www.skillsontario.com/competitions/post-sec?lm_lang=fr

Exemples de renseignements importants que vous trouverez dans le Guide d'information au sujet des concours

- Admissibilité des concurrents
- Règles et règlements du concours
- Procédure de résolution des conflits
- Olympiades canadiennes des métiers et des technologies / Mondial des métiers
- Équipe Ontario
- Politiques concernant la réservation des places, l'inscription et les listes d'attente
- Cérémonie de clôture / Achat de billets
- Spectateurs

AGENDA / HORAIRE

May 4, 2020 / 4 mai 2020

Skills Ontario Competition / Olympiades de compétences Ontario

Competitor Equipment Drop-off & Registration / Concurrents déposent leur équipement et s'enregistrent	6:45 a.m. / 6 h 45
Station Set-Up / Mise en place du poste de travail	7:00 a.m. / 7 h
Contest Orientation / Séance d'information	7:30 a.m. / 7 h 30
Competition Start Time – Module 1 / Début du concours – Module 1	8:00 a.m. / 8 h
Presentation of Competitor Menu, Menu Elements and Workplan – Module 1 / Présentation du menu du concurrent, des éléments du menu et du plan de travail – Module 1	8:30 a.m. / 8 h 30
Submit Recipe Costing Exercise / Soumission de la recette – chiffrage des coûts	8:30 a.m. / 8 h 30
Pressure Test Presentation / Présentation du test de pression	10:30 a.m. / 10 h 30
Competency Presentation / Présentation de la compétence	11:30 a.m. / 11 h 30
Cleaning and completion of mise en place for Module 2 / Nettoyage et mise en place pour le Module 2	11:40 a.m. / 11 h 40
Lunch / Dîner	12:00 p.m. / 12 h
Competition Start Time – Module 2 / Début du concours – Module 2	12:30 p.m. / 12 h 30
Presentation of Competitor Menu – Module 2 / Présentation du menu du concurrent – Module 2	1:00 p.m. / 13 h 00
Appetizer Presentation / Présentation de l'entrée	3:30 p.m. / 15 h 30
Main Course Presentation / Présentation du plat principal	4:00 p.m. / 16 h
Dessert Presentation / Présentation du dessert	4:30 p.m. / 16 h 30
Cleaning & Packing / Nettoyage et emballage	4:40 p.m. / 16 h 40
Competitor Debriefing / Compte rendu aux concurrents	5:15 p.m. / 17 h 15
Competitors Leave the Site / Départ des concurrents	5:30 p.m. / 17 h 30

Notes

- Presentation of Product:
 - There is a 5 minute « window » past the due time to present your product without penalty. Please note that the timing for items is recorded when **ALL ITEMS** have left the competitor's station.
 - There will be a point-per-minute deduction for every minute of lateness past the closing of the window - up to 5 minutes - after which plates will **NOT** be accepted

for judging. **For example:** main courses served between 4:00 p.m. and 4:05 p.m. receive no timing penalty. After which one point will be deducted per minute until 4:10 p.m.. At 4:11 p.m. that course will no longer be accepted for judging.

Remarques

- Présentation du produit:
 - Les concurrents disposeront d'une période de 5 minutes pour présenter leurs plats sans pénalité. Veuillez prendre note que le moment précis de la présentation d'une assiette est enregistré lorsque **TOUS LES ITEMS** ont quitté la station du concurrent.
 - Après cette période, un point sera déduit de la note finale pour chaque minute de retard – jusqu'à un maximum de 5 points (5 minutes) – au-delà de 5 minutes de retard, les plats ne seront **PAS** évalués. **Par exemple:** aucune pénalité ne sera imposée aux plats principaux servis entre 16 h et 16 h 05, après quoi un point sera déduit de la note finale pour chaque minute additionnelle jusqu'à 16 h 10. À partir de 16 h 11, aucune évaluation des plats ne sera réalisée.

Competitors must be on time for their contest and may be disqualified if they do not sign-in at their contest site prior to the start of orientation. At the discretion of the technical committee chair, the competitor may be permitted to compete, but will not receive any additional time.

Toronto Congress Centre, South Building – enter at Main D Entrance for parking/walking, or Main E Entrance for Busses.

Les concurrents doivent se présenter à l'heure prévue pour leur concours et pourraient être disqualifiés s'ils ne s'enregistrent pas sur les lieux du concours avant le début de la séance d'information. À la discrétion des coprésidents du comité technique, les concurrents en retard pourraient être autorisés à participer au concours, mais ils n'auraient pas droit à plus de temps.

Toronto Congress Centre, édifice Sud – utilisez l'entrée principale D si vous êtes en voiture ou à pied, et l'entrée principale E si vous êtes en autobus.

May 6, 2020 / 6 mai 2020
Closing Ceremony / Cérémonie de clôture

9:00am – 11:30am	Closing Ceremony / Cérémonie de clôture
12:00pm – 1:00pm	Team Ontario Meeting / Rencontre de l'Équipe Ontario
A minimum score of 60% will be required to receive any medal or to be eligible to advance to the Skills Canada National Competition.	
Un pointage minimum de 60 % est requis pour recevoir une médaille ou pour être admissible aux Olympiades canadiennes des métiers et des technologies.	

Contest Location: Toronto Congress Centre, 650 Dixon Road, Toronto.

Closing Ceremony Location: Toronto Congress Center North Building, 650 Dixon Road, Toronto.

Each competitor will receive one wristband at the contest orientation. This wristband identifies competitors as such and will also be used as the competitor's closing ceremony ticket. Competitors must ensure that the wristband remains on her/his wrist from the beginning of the competition until after the closing ceremony.

Concours: Toronto Congress Centre, 650 chemin Dixon, Toronto.

Cérémonie de clôture: Toronto Congress Centre, édifice Nord, 650 chemin Dixon, Toronto.

Lors de la séance d'information, chaque concurrent recevra un bracelet. Ce bracelet permet d'identifier les concurrents et sert de laissez-passer à la cérémonie de clôture. On s'attend donc à ce que les concurrents portent leur bracelet pendant toute la durée des Olympiades.

TECHNICAL COMMITTEE MEMBERS / MEMBRES DU COMITÉ TECHNIQUE

Dave Franklin (Head Judge – Kitchen / Juge en chef - cuisine)

Olaf Mertens (Head Judge - Tasting / Juge en chef - goût)

Shane Kennedy (Industry Liaison – Corporate Foodservice – Commercial / Représentant de l'industrie – Services de restauration commerciale)

Karen Linehan-Caulfield (Industry Liaison – Secondary Education / Représentante de l'industrie – enseignement secondaire)

Christopher Ennew (Industry Liaison - Institutional / Représentant de l'industrie – institution)

Sebastian Cugno (Health & Safety Representative & Human Resources Specialist / Représentant en santé et sécurité, et spécialiste des ressources humaines).

Benjamin Lillico (Industry Liaison – Commercial Foodservice / Représentant de l'industrie – services de restauration commerciale)

Kira Smith (Industry Liaison – Manufacturing Research & Development/ Représentante de l'industrie – recherche et développement en fabrication)

Bob Villeneuve (Industry Liaison – Corporate Foodservice – Supply Chain / Représentant de l'industrie – services de restauration commerciale, chaîne d'approvisionnement)

PAST CHAIRS / ANCIENS COPRÉSIDENTS

Brent Coakwell (Technical Advisor / Conseiller technique)

Robert Chick (Technical Advisor / Conseiller technique)

Tyrone Miller (Technical Advisor / Conseiller technique)

CONTEST STATUS / DÉTAILS DU CONCOURS

- This contest is offered as an official contest
- This contest is offered at the Skills Canada National Competition (SCNC)
- Qualifying years for WorldSkills are even years (2020 will be a qualifying year), Team Canada Prospects compete the following odd year (2021), the winner of the Prospects competes at Worlds that same year. To be eligible to advance to the WorldSkills Competition competitors must NOT be older than 22 years in the year of the competition.

- Il s'agit d'un concours officiel
- Ce concours est organisé dans le cadre des Olympiades canadiennes des métiers et des technologies (OCMT)

Les années paires sont des années de qualification pour le Mondial des métiers (2020 sera une année de qualification). Les recrues de l'Équipe Canada participent aux OCMT l'année suivante (2021), et le gagnant participe alors au Mondial des métiers cette même année. Pour être admissible au Mondial des métiers, les concurrents doivent être âgés de 22 ans ou moins au cours de l'année du concours.

PURPOSE OF THE CONTEST / BUT DU CONCOURS

- 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.

- Évaluer les compétences culinaires professionnelles des concurrents en leur demandant de préparer des plats chauds et froids tout en respectant les règles du métier.
- Présenter et promouvoir auprès du public le métier de chef / cuisinier.
- Démontrer de nouvelles tendances culinaires.

SKILLS AND KNOWLEDGE TO BE TESTED / COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES ÉVALUÉES

PRACTICAL / PRATIQUE 100 %

- The competition will be a practical cooking and food presentation contest.
- Presentation of dishes is according to the attached time schedule.
- An official time clock will be designated.

- Contestants are responsible for maintaining a clean work station throughout the contest.
- Common table ingredients will be posted in February 2020 on the Skills Ontario website at: www.skillsontario.com underneath the scope and project documents.
- Contestants will present plates to the judges and for public display.

Competitor Specific Information

- Competitors will prepare (2 modules):
 - **Module 1** – Pressure Test, Competencies & Mise en Place for Module 2
 - **Module 2** – Plated Appetizer, Main Course and Dessert
- Recipes will be open to the competitor's interpretation.
- **Each competitor must submit two (2) copies of their menu and menu elements in either French or English no later than 30 minutes after starting the competition for each module.**
 - Menus must be handwritten or typed (on the template provided), providing appropriate terminology and descriptors of the cooking methods and the ingredients used.
 - Do not include your name or the school name on the menu.
 - All items that are presented on the plates must be listed in the menu elements template provided. Any items that do not appear on the menu (or menu elements) but appear on the plate will not be judged. Marks will be deducted for any omissions from the plate.
 - **Please see the "Menu Template Document" that is posted to the Skills Ontario website for more information and the templates**
- Each Competitor will be required to complete a recipe costing exercise in the first 30 minutes of Module 1
 - **Please see the "Recipe Costing Document" that is posted to the Skills Ontario website for more information and an example.**
 - Calculators and worksheet will be provided by the technical committee; it is the competitor's responsibility to bring a pencil and eraser.
 - Competitor **CANNOT** use their own device for their calculations (e.i. smartphone, tablet, personal calculator, laptop or other programmable device).
 - Costing exercise may be presented before the 30 minute deadline
 - No food is to be collected until the costing exercise is completed. Once completed the competitors may start to collect food and cook.
- **Module 1** - Competitors must present :
 - Pressure test item – service containers are defined in each pressure test sample
 - Vegetable competencies – Deli containers (with lids) will be provided
- **Module 2** - Competitors must present four (4) plates for each course (appetiser, main course and dessert) :
 - Three (3) plates to be presented to the judges
 - One (1) plate will be for public display
- For all plates the presentation should be clean and reflect industry standards.

- Service Temperatures for courses that are served hot must be a minimum of 50°C and should reflect industry standards.

- Le concours se veut une épreuve pratique de cuisson et de présentation de plats.
- La présentation des plats se déroulera selon l'horaire inclus dans le présent document.
- Un horodateur officiel sera désigné.
- Les concurrents ont la responsabilité de s'assurer que leur aire de travail demeure propre tout au long du concours.
- Les ingrédients de la table commune seront affichés sur le site Web : www.skillsontario.com en février 2020 juste en-dessous de la fiche descriptive et des documents de projet.
- Les concurrents présenteront les assiettes aux juges et au public également.

Renseignements pour les concurrents

- Les concurrents devront préparer (2 modules):
 - **Module 1** –Épreuve de travail sous pression, compétences et mise en place pour le module 2
 - **Module 2** – Entrée dans une assiette, plat principal et dessert
- Les recettes seront sujettes à l'interprétation des concurrents.
- **Chaque concurrent devra soumettre deux (2) exemplaires de son menu (en français ou en anglais) pour chaque module pas plus de 30 minutes après le début du concours.**
 - Les menus doivent être écrits à la main ou l'ordinateur (sur le modèle fourni), et faire référence à la terminologie et aux descripteurs pertinents pour les méthodes de cuisson et les ingrédients utilisés.
 - Ne pas inscrire votre nom ou le nom de votre conseil scolaire sur le menu.
 - Tous les aliments présentés dans les assiettes doivent être inscrits dans la description de menu. Les aliments dans l'assiette qui ne sont pas décrits dans le menu ne seront pas évalués. Des points seront déduits pour tout oubli dans l'assiette.
 - **Pour plus d'information, voir le document concernant le « modèle de menu » affiché sur le site Web de Compétences Ontario**
- Chaque concurrent devra compléter un exercice d'établissement des coûts d'une recette au cours des 30 premières minutes du Module 1
 - **Pour obtenir de plus amples renseignements, veuillez consulter le "Document sur l'établissement des coûts d'une recette" qui est affiché sur le site Web de Compétences Ontario.**
 - Le comité technique fournira des calculatrices et des feuilles de calcul; le concurrent doit apporter un crayon et une gomme à effacer.
 - Le concurrent **N'EST PAS** autorisé à utiliser son propre appareil pour effectuer les calculs (téléphone intelligent, tablette, calculatrice personnelle, ordinateur portable ou autre dispositif programmable).
 - Le concurrent peut présenter ses résultats avant la fin du délai de 30 minutes pour l'exercice d'établissement des coûts

- Aucun contact avec les aliments n'est autorisé tant que l'exercice n'est pas terminé. Une fois terminé, le concurrent peut commencer à s'installer et à cuisiner
- **Module 1** – Les concurrents doivent présenter :
 - Articles de l'épreuve de travail sous pression – les contenants sont définis dans chaque modèle de l'épreuve de travail sous pression
 - Compétences propres aux légumes – des contenants en plastique (avec couvercles) seront fournis
- **Module 2** – Les concurrents doivent présenter quatre (4) assiettes pour chaque service (entrée, plat principal et dessert)
 - Trois (3) assiettes présentées aux juges
 - Une (1) assiette présentée au public
- Pour toutes les assiettes, la présentation doit être propre et conforme aux normes de l'industrie.
- La température des plats servis chauds doit être d'au moins 50°C et respecter les normes de l'industrie.

JUDGING CRITERIA / CRITÈRES D'ÉVALUATION

15% Sanitation

- Proper and professional clothes
- Personal hygiene and cleanliness
- Work Station, floor and fridge cleanliness
- Proper food storage methods
- Cutting board hygiene

10% Organization & Product Utilization

- Professional use of tools and equipment
- Food wastage – full utilization of food
- Energy and water - efficient utilization
- Time management – posted work plan
- Proper planning and execution of tasks
- Menu to be submitted at proper time as outlined in the contest project

25% Preparation and Technical Skills

- Proper use of tools and equipment
- Application of correct cooking techniques and methods

15% Presentation

- Portion size in accordance with the test project
- Clean plates
- Harmonious colours
- Appetizing and artistic presentation of food
- Appropriate and complementary garnishes (compatibility)

35% Taste and Required Menu Components

- Proper textures of foods
- Correct degree of doneness
- Balanced taste and seasonings
- Flavours match the menu specifications and descriptions
- Respected timetable in regards to serving times
- Food served at proper temperatures as specified in the test project and in accordance with industry standards
- All required elements outlined in the test project and the competitor's menu appear on the plate

Every item is pointed on a scale of 1 to 10, and then weighted to reflect the proper percentage allocations.

The Scale:

10	Perfect	5	Acceptable
9	Distinction	4	Fair
8	Outstanding	3	Insufficient
7	Very Good	2	Insufficient
6	Good	1	Insufficient

Tie Breaking – In the event of a numerical tie the following judging criteria will be used to determine the winner:

- 1) Highest score in Taste and Required Elements
- 2) Highest score in Preparation and Technical Skills
- 3) Highest score in Presentation

15 % Hygiène

- Tenue vestimentaire convenable et digne d'un professionnel
- Hygiène personnelle et propreté
- Propreté du poste de travail, du plancher et du réfrigérateur
- Méthodes adéquates d'entreposage des aliments
- Propreté de la planche à découper

10 % Organisation et utilisation des produits

- Utilisation professionnelle des ustensiles et de l'équipement
- Gaspillage d'aliments – pleine utilisation des aliments
- Utilisation efficace de l'énergie et de l'eau
- Gestion du temps – affichage du plan de travail
- Planification adéquate des tâches et bonne exécution
- Remise du menu au moment précisé dans le document d'épreuve

25 % Préparation et compétences techniques

- Utilisation adéquate des ustensiles et de l'équipement
- Méthodes et techniques culinaires adéquates

15 % Présentation

- Taille des portions conforme aux exigences du projet
- Propreté des assiettes
- Harmonie des couleurs
- Plats appétissants et présentés de façon artistique
- Garnitures appropriées et complémentaires (compatibilité)

35 % Goûts et éléments obligatoires

- Texture adéquate des divers aliments
- Degré de cuisson adéquat
- Saveurs et assaisonnements équilibrés
- Goût conforme aux spécifications et descriptions du menu
- Respect des délais établis pour le service des plats
- Aliments servis aux températures précisées dans le projet et conformes aux normes de l'industrie
- Tous les éléments exigés dans le projet et le menu établi par le concurrent se trouvent dans l'assiette

Chaque point est évalué sur une échelle de 1 à 10 points convertis par ordinateur pour refléter les pourcentages.

L'échelle :

10	Parfait	5	Acceptable
9	Distinction	4	Médiocre
8	Excellent	3	Insuffisant
7	Très bien	2	Insuffisant
6	Bien	1	Insuffisant

Bris d'égalité – Dans le cas d'une égalité de pointage, les critères suivants seront utilisés pour déterminer le gagnant :

- 1) Pointage le plus élevé pour le goût et les éléments requis
- 2) Pointage le plus élevé pour la préparation et les compétences techniques
- 3) Pointage le plus élevé pour la présentation

As the rules state, there are no ties. If the score is tied after the contest, the efficient use of the high speed tool paths will be used as the tie breaker.

Infractions of the contest scope, project outline(s), and/or rules, etc, will result in appropriate mark deduction(s) at the discretion of the Tech Chair(s)/ Judge(s). Infractions of these do not result in an automatic mark of zero (0) or disqualification, unless already stated in the scope. Mark deduction(s) are at the discretion of the Tech Chair(s)/ Judge(s). Any possibilities of disqualification will be reviewed with by the Tech Chair(s) and Director of Competitions.

Tel que mentionné dans les règlements, le concours ne se terminera pas par une égalité. Si le pointage est égal à la fin du concours, l'efficacité de l'utilisation des parcours d'outil à haute vitesse servira à briser l'égalité.

Toute dérogation à la fiche descriptive, aux grandes lignes du projet ou aux règles, etc. se soldera par une déduction de points à la discrétion des coprésidents du comité technique et des juges. Ce type d'infraction n'entraîne pas nécessairement un pointage de zéro (0) ou une disqualification, à moins d'une mention à cet effet dans la fiche descriptive. Le nombre de points déduits est à la discrétion des coprésidents du comité technique et des juges. Toute possibilité de disqualification sera révisée avec les coprésidents du comité technique et la directrice des concours.

EQUIPMENT AND MATERIALS / ÉQUIPEMENT ET MATÉRIEL

Supplied by Skills Ontario Technical Committee:

- All food (common table)
- Presentation plates for the contest
- 1 x 4 burner gas stove with an oven
- 1 x 5 foot stainless steel table with one shelf
- Shared fridge space (1 fridge per 2 competitors)
- Shared freezer space – 1 only
- Sink with hot and cold water
- Full Size Rolling Rack with 3 full-size baking sheets and 3 half baking sheets
- 1 Electric outlet per workstation with GFI (**Competitors may choose to bring an extension cord and/or power bar**)

- 1 display area for finished plates
- Shared garbage, recycling, and compost bins with bags will be designated
 - All garbage, recycling, and compost must be inspected by the head kitchen judge before being removed from the station
 - 3 Recyclable ½ hotel pans will be provided for each competitor
- **All Presentation Material:**
 - **Module 1**
 - **Pressure Test**
 - All service ware is defined in the pressure test sample
 - **Competencies**
 - Deli containers with lids and a ½ hotel pan (for transport)
 - **Module 2 (4 of each)**
 - **Appetizer –**
 - 12" white round plate
 - **Main Course –**
 - 12" white round plate
 - **Dessert –**
 - 12" white round plate

Supplied by Competitor:

- **Competitors may bring any tool and/or equipment deemed necessary to complete their module(s):**
- All of the tools and/or equipment must fit on the workstation i.e. table, shelf and rolling rack.
- **Note :** nothing may be stored on the floor or on top of the fridge at the contest site
- Knives
- Ladles, Whips, Spatulas, Piping Bag and Tips.
- Rolling pin
- Basic pots and pans, 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 foil, wax paper, and plastic containers to store food
- Scale
- Kitchen towels and dishtowels
- Side towels or oven mitts
- Sanitizing equipment (spray bottles / pails)
 - All sanitizing solutions must be clearly labeled and include original labels and/or Material Safety Data Sheets (MSDS)

- **Any sanitizing equipment that is not properly labeled will not be allowed onto the competition site**
- Recipes and reference books
- Toolboxes and equipment that does not fit in or on the workstation will be stored in a separate location and will not be accessible during the competition
- All equipment must be marked clearly for easy identification
- **Competitors may access toolboxes during the break between modules, but they must be stored by the start of the 2nd module**
- All general health and safety guidelines and protective equipment as noted in the Safety section
- Water stations will be on/ near the contest site. In an effort to be more sustainable no cups will be provided; **competitors are asked to bring your own refillable water bottle**

Please Note:

- Domestic stoves to be used on the contest site – please bring trays and pans that will fit into domestic ovens.
- Only the food provided by the committee can be used for the competition.
- It is not permitted to bring any foodstuffs to the contest (including colouring agents, wood for smoking, canned oil sprays or any consumable products).
- Equipment like skewers, shot glasses, etc. are not acceptable.
- Food items and quantities are subject to change without notice, depending on availability and quality; all competitors will have the same conditions.

Use of Precision-Controlled Equipment

Precision Controlled Equipment (Immersion Circulators [Sous Vide], Thermal Mixers, and Instant Pots) **is permitted for use during the contest.** Competitors must abide by the following points when using precision controlled equipment:

- This contest is intended to showcase the comprehensive skillsets necessary to being a professional cook. Competitors demonstrate this by preparing dishes that display diverse techniques and cooking methods.
- Precision controlled technologies have made controlled cooking easier, with final results more certain. During the contest, the use of precision controlled technology and techniques **must be limited to no more than one application over the contest.**
- This includes Immersion Circulators (Sous Vide), Thermal Mixers and Instant Pots. This does not limit the use of other techniques or components that may be a part of these processes i.e. compressed fruits.

- Competitors using Sous Vide methods and technology should review the “Sous Vide Guidelines – BC Center for Disease Control” document posted to the Skills Ontario web site.
- Competitors must use the “HACCAP template” provided by the committee and log their times and temperatures for the menu item being cooked. Proper safe and sanitation cooking applications must be followed or the product will not be evaluated by the tasting judges.

Competitors may not leave the contest site until their workstation is clean and sanitized.

Competitors will only be allowed to leave their stations once the following has been completed:

- The station and equipment must be left in a clean condition (this will affect Sanitation marks awarded by the Kitchen Judges).
- This will include (but is not limited to) the cleaning of stoves, sinks, fridges, tables, removing refuse (garbage, recycling, and organics) and packing competitor’s equipment.
- Inspection of the workplace will be performed by a team lead by the Head Kitchen Judge forty-five (45) minutes after the final dish has been presented (whether the competitor has finished cleaning or not).
- Coaches, family friends, etc. may not help the competitor.
- Only when the competitor has been released by the Head Kitchen Judge may they leave the competition area.

Reference books:

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

The technical committee **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.

Media devices, such as cell phones, smart phones, mp3 players, tablets, laptops, or PDAs are not permitted on the contest site.

Students should be familiar and competent in the use of the tools and equipment listed above as well as safety precautions that should be observed prior to attending the Skills Ontario Competition.

Fournis par le comité technique de Compétences Ontario

- Tous les aliments (table commune)
- Assiettes de présentation pour le concours
- 1 cuisinière au gaz avec four et 4 brûleurs
- Table de 1 x 5 pi en acier inoxydable dotée d’une tablette
- Espace de réfrigération partagé (1 réfrigérateur pour 2 concurrents)

- Espace de congélation partagé – 1 seulement
- Évier partagé avec eau chaude et froide
- Support à plaques pleine grandeur sur roues avec 3 plaques à pâtisserie full-size et 3 demi-plaques à pâtisserie
- 1 prise électrique par poste de travail avec disjoncteur différentiel de fuite à la terre (**les concurrents peuvent choisir d'apporter une rallonge électrique ou une barre multiprises**)
- 1 aire de présentation des plats
- Récipients pour les déchets, le recyclage et les aliments à composter avec sacs seront désignés.
- Tous les déchets, le recyclage et les aliments à composter seront inspectés par le juge en chef – cuisine avant d'être retirés du poste de travail.
- 3 demi-plats d'hôtel recyclables seront fournis à chaque concurrent.
- **Tout le matériel de présentation:**
 - **Module 1**
 - **Épreuve de travail sous pression**
 - Le service de table est défini dans le modèle de l'épreuve de travail sous pression
 - **Compétences**
 - Contenants en plastique avec couvercles et demi-plats d'hôtel (pour le transport)
 - **Module 2 (4 de chaque)**
 - **Hors-d'œuvre –**
 - Assiettes blanches et **rondes** de 12 po
 - **Plat principal –**
 - Assiettes blanches et **rondes** de 12 po
 -
 - **Dessert –**
 - Assiettes blanches et **rondes** de 12 po

Fournis par les concurrents :

- **Les concurrents peuvent apporter tout outil ou équipement qu'ils jugent utiles pour compléter leur(s) module(s).**
- Les outils et l'équipement doivent pouvoir être rangés dans le poste de travail, c.-à.-d., table, tablette et support à plaques sur roues
- **Remarque** : Rien ne doit être entreposé par terre ou sur le dessus du réfrigérateur sur le site du concours
- Couteaux
- Louches, fouets, spatules, poche à décorer et douilles
- Rouleau à pâte

- Batterie de cuisine de base, y compris sauteuses, marmites, plaques, bols, tamis chinois, planches à découper, moules, etc.
- Équipement de base, tels qu'un petit mélangeur et un robot culinaire
- Pellicule plastique, papier d'aluminium, papier ciré et contenants de plastique pour entreposer la nourriture
- Pèse-aliments
- Linges de cuisine et à vaisselle
- Mitaines pour défourner ou serviette
- Matériel pour désinfecter (flacons pulvérisateurs, seaux)
- Toutes les solutions désinfectantes doivent être clairement étiquetées et inclure l'étiquette originale ou la fiche signalétique
- **Tout le matériel pour désinfecter qui n'est pas correctement étiqueté ne sera pas permis dans l'aire de concours.**
- Recettes et ouvrages de référence
- Les boîtes d'outils et l'équipement qui ne peuvent être rangés au poste de travail seront entreposés à un autre endroit et ne seront pas accessibles durant le concours.
- Tout le matériel des concurrents doit être clairement identifié
- **Les concurrents auront accès aux boîtes d'outils pendant les pauses entre chaque module, toutefois, celles-ci devront être entreposées avant le début du 2^e module**
- Toutes les règles en matière de santé et sécurité et tout l'équipement de protection dont il est fait mention dans la section portant sur la sécurité.
- Bouteille d'eau réutilisable, des postes d'eau seront situés dans ou à proximité des aires de concours.

Remarque :

- Des cuisinières à usage domestique seront utilisées pour l'épreuve. Les plateaux et les plats qu'apportent les concurrents doivent être compatibles à ce type de four.
- Seuls les aliments fournis par le comité technique pourront être utilisés pour le concours
- Il est interdit d'apporter des produits alimentaires, y compris des colorants alimentaires, du bois pour le fumage, de l'enduit à cuisson en aérosol ou autres produits de consommation.
- Les brochettes, les verres doseurs, etc., ne sont pas permis.
- Les aliments et leur quantité peuvent être modifiés sans préavis, selon la disponibilité et de la qualité. Toutefois, les concurrents disposeront des mêmes produits.

Utilisation de l'équipement à commande de précision

(Circulateurs à immersion [sous-vide], robots culinaires thermiques, et autocuiseurs *Instant Pots*) **peuvent être utilisés durant le concours.** Les concurrents doivent respecter les points suivants lors de l'utilisation de ce type d'équipement:

- Le but de ce concours est de faire valoir la vaste gamme de compétences requises pour exercer le métier de cuisinier professionnel. À cet effet, les concurrents doivent confectionner des plats nécessitant diverses techniques et méthodes culinaires.
- L'équipement à commande de précision facilite plus que jamais le contrôle de la cuisson, avec des résultats finaux plus précis. Par conséquent, l'utilisation de la technologie et des techniques de commande de précision **ne pourra se faire qu'une seule fois durant le concours.**
- Ceci comprend les circulateurs à immersion (sous-vide), les robots culinaires thermiques et les autocuiseurs *Instant Pots*. Cela n'empêche pas de les utiliser pour d'autres techniques ou éléments faisant partie de ces processus, c.-à-d., fruits comprimés.
- Les concurrents qui utilisent les méthodes et la technologie sous-vide doivent réviser le document "Sous Vide Guidelines – BC Center for Disease Control" affiché sur le site Web de Compétences Ontario.
- Les concurrents doivent utiliser le « modèle d'ARMPC » fourni par le comité et inscrire les temps et les températures pour l'aliment du menu nécessitant une cuisson. Des méthodes de cuisson et d'hygiène appropriées doivent être respectées, sans quoi les aliments ne seront pas évalués par les juges.

Les concurrents ne pourront quitter tant que les postes de travail ne seront pas nettoyés et désinfectés. Les concurrents pourront quitter leur poste seulement lorsque les activités suivantes auront été complétées :

- Le poste et l'équipement doivent être propres (cela aura une incidence sur le pointage attribué par les juges – cuisine pour le critère Hygiène).
 - Cela comprend (mais sans s'y limiter) le nettoyage des cuisinières, des éviers, des réfrigérateurs, des tables, l'élimination des déchets (déchets, recyclage et matières biologiques) et l'obligation pour chaque concurrent de ramasser son équipement.
- L'inspection du poste de travail sera effectuée par une équipe dirigée par le juge en chef – cuisine, quarante-cinq (45) minutes après la présentation du dernier plat (que le concurrent ait terminé le nettoyage ou non).
- Les entraîneurs, la famille, les amis, etc., ne peuvent aider le concurrent.
- Les concurrents ne pourront quitter l'aire de concours seulement lorsque le juge en chef – cuisine leur en donnera la permission.

Ouvrages de référence :

Chaque concurrent peut apporter et consulter des ouvrages de référence ou ses propres recettes pendant l'épreuve.

Le comité technique **ne fournira pas** les recettes des modules pour les élèves du **postsecondaire**.

- Pour toute question ou tout problème, la plus récente édition du Larousse Gastronomique sera l'ouvrage de référence pour les pratiques culinaires traditionnelles.

Les appareils multimédias, comme les cellulaires, les téléphones intelligents, les lecteurs mp3, les tablettes, les portables ou les ANP ne sont pas permis sur les lieux du concours.

Avant de participer aux Olympiades de Compétences Ontario, les élèves doivent connaître et savoir utiliser les outils et l'équipement énumérés ci-dessus et bien connaître les mesures de sécurité à observer.

SAFETY / SÉCURITÉ

Safety is a priority at the Skills Ontario Competition. At the discretion of the judges and technical chairs, any competitor can be removed from the competition site for not having the proper Personal Protective Equipment (PPE) and/or not acting in a safe manner.

All articles required to be worn are the sole responsibility of the contestant. The mandatory clothing requirements are the following:

- Non slip, closed toe, water resistant shoes (no running shoes, sandals, crocs etc.)
- Chef trousers (Black, Checked, Striped)
- Double Breasted **White** Chef Jacket
- White Apron
- Side Towels
- Neck Tie
- Chef Hat
- **Competitors are not permitted to wear jewellery such as rings, bracelets, necklaces, and piercings**
 - Only exceptions to the "**no jewellery**" policy will be wedding bands and medical alert bracelets; however, it is recommended to remove these items.
 - **Any items deemed unsafe and unsanitary must be removed**

*Competitors will not be permitted to compete until they have the needed safety equipment. The technical committee chairs will have final authority on all matters of safety.

Competitors must show competence in the use of tools and/or equipment outlined in this scope and can be removed at the discretion of the judges and technical chairs if s/he does not display tool and/or equipment competency.

- Safety and sanitation questions, concerns or disputes will use “Traincan’s - Advanced FST Program” as the reference for sanitation and safety practices.

La sécurité est une priorité dans le cadre des Olympiades de compétences Ontario. Les juges et les coprésidents se réservent le droit d’empêcher un concurrent de prendre part au concours s’il ne respecte pas les règles de sécurité.

Les concurrents doivent porter les vêtements requis. Les exigences vestimentaires sont les suivantes:

- Chaussures fermées à semelle antidérapante, étanches (le port d’espadrilles, de sandales, de chaussures Crocs, etc., est interdit)
- Pantalon de chef (noir, à carreaux, rayé)
- Veste croisée **blanche** de chef
- Tablier blanc
- Serviettes
- Cravate
- Chapeau de chef
- **Les concurrents ne peuvent porter de bijoux** tels que les bagues, bracelets, chaînes, perçages
 - Les seules exceptions à la politique
« **aucun bijoux** » seront les alliances et les bracelets d’identification MedicAlert, il est toutefois recommandé de retirer ces articles.
 - **Les articles jugés dangereux et insalubres devront être enlevés**

**Les concurrents ne pourront participer au concours tant et aussi longtemps qu’ils n’auront pas l’équipement de sécurité nécessaire. La décision des juges en matière de sécurité sera sans appel.

Les concurrents doivent faire valoir leurs compétences quant à l’utilisation des outils et de l’équipement dont il est fait mention dans cette fiche descriptive. Les juges et les coprésidents du comité technique se réservent le droit de demander à un concurrent de quitter les lieux du concours si celui-ci ne démontre pas les compétences nécessaires pour utiliser les outils et l’équipement.

- Les questions, les préoccupations ou les différends en matière de sécurité et d’hygiène seront résolus en ayant recours au programme Advanced.fst de TrainCan qui servira de référence pour les pratiques d’hygiène et de sécurité.

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 concurrents 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 concurrent représente. SEUL le logo de l'institution par le biais de laquelle le concurrent est inscrit peut être visible. Le logo ou le nom d'une compagnie ne peut apparaître sur les vêtements du concurrent.

ADDITIONAL INFORMATION / RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

- The Competition Information guide can be found at:
<http://www.skillsontario.com/competitions/post-sec>
 - Results for the Skills Ontario Competition Will be posted online starting Friday, May 15, 2020, at:
<http://www.skillsontario.com/competitions/post-sec>
 - Information on the Conflict Resolution Procedure can be found on our website in the Competition Information guide: <http://www.skillsontario.com/competitions/post-sec>
 - To receive feedback on your performance, you can e-mail competitions@skillsontario.com.
- Le Guide d'information au sujet des concours est affiché sur le site Web :
http://www.skillsontario.com/competitions/post-sec?lm_lang=fr
 - Les résultats des Olympiades de Compétences Ontario seront affichés sur le site Web dès le 15 mai 2020 : http://www.skillsontario.com/competitions/post-sec?lm_lang=fr
 - Des renseignements au sujet du procédé de règlement des conflits sont disponibles sur notre site Web dans le Guide d'information au sujet des concours :
http://www.skillsontario.com/competitions/post-sec?lm_lang=fr
 - Pour recevoir des commentaires au sujet de votre performance, veuillez nous faire parvenir un courriel à competitions@skillsontario.com