



SKILLS ONTARIO COMPETITION

OLYMPIADES DE COMPÉTENCES ONTARIO

Culinary Arts/ Arts culinaires

Secondary & Post-Secondary/Secondaire & Postsecondaire

Contest Date / Date du concours:

Post-Secondary - Monday May 1, 2017/Postsecondaire - Lundi 1 mai 2017

Secondary - Tuesday May 2, 2017/Secondaire - Mardi 2 mai 2017

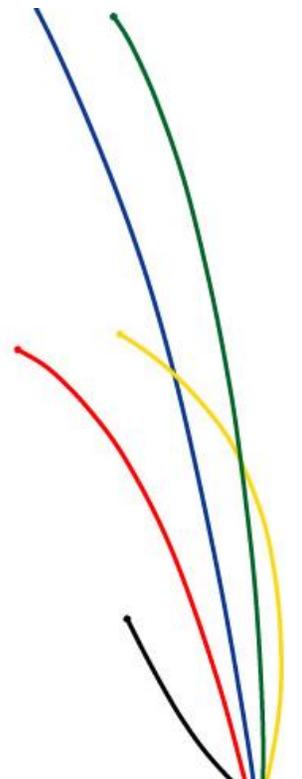
Sign in starts at May 1 at 6:45 am on the contest site/

L'inscription débute à 6 :45 h à l'endroit prévu pour le concours

TECHNICAL CO-CHAIRS / COPRÉSIDENTS DU COMITÉ TECHNIQUE:

Steve Bennis (Co-Chair / Président) steven.bennis@flemingcollege.ca

Tyrone Miller (Co-Chair / Président) tyrone.miller@wcdsb.ca



Dave Franklin (Head Judge – Kitchen / Juge en chef - cuisine)
 Olaf Mertens (Head Judge - Tasting / Juge en chef - goût)
 Brent Coakwell (Technical Advisor / Conseiller technique)
 Hans Sell (Industry Liaison – Corporate Foodservice / Représentant de l'industrie - service de restauration des entreprises)
 Robert Chick (Culinary Advisor / Conseiller culinaire)
 Christopher Ennew (Industry Liaison - Commercial / Représentant de l'industrie - commerce)
 Robert Villeneuve (Industry Liaison – Corporate Foodservice/ Représentant de l'industrie - service de restauration des entreprises)
 Dean Michielsen (Industry Liaison – Education/Lien à l'industrie - Éducation)
 Sebastian Cugno (Health & Safety Representative/ Représentant santé et sécurité)
 Stanley Zerdin (Shop Master - Post Secondary / Chef d'atelier - postsecondaire)
 Pat Nixon (Shop Master - Secondary / Chef d'atelier - secondaire)

SKILLS ONTARIO COMPETITION AGENDA / HORAIRE DU CONCOURS DES OLYMPIADES DE COMPÉTENCES ONTARIO:

Post - Secondary, Culinary Arts/Arts culinaires (palier postsecondaire)

Monday May 1, 2017/Lundi 1er mai 2017

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 – Module 1 /Présentation du menu du concurrent – Module 1	8:30 a.m. / 8 h 30
Cold Plated Appetizer Presentation /Présentation de l'assiette de hors-d'œuvre froids	11:00 a.m. / 11 h 00
Cleaning and completion of mise en place for Module 2/Nettoyage et mise en place pour le Module 2	11:10 a.m. / 11 h 10
Lunch/Dîner	11:30 a.m. / 11 h 30
Competition Start Time – Module 2 /Début du concours – Module 2	12:00 p.m. / 12 h 00
Presentation of Competitor Menu – Module 2 /Présentation du menu du concurrent – Module 2	12:30 p.m. / 12 h 30
Main Course Presentation/Présentation du plat principal	3 :30 p.m. / 15 h 30
Dessert Presentation/Présentation du dessert	4:00 p.m. / 16 h
Cleaning & Packing/Nettoyage et emballage	4:00 p.m. / 16 h

Job Interviews will be scheduled/Planification des entrevues d'emploi	4:10 p.m. / 16 h 10
Competitor Debriefing/Compte rendu aux concurrents	5:00 p.m. / 17 h
Competitor's Leave the Site/Départ des concurrents	5:30 p.m. / 17 h 30

Secondary, Culinary Arts/Arts culinaires (palier secondaire)

May 2, 2017/2 mai 2017

Competitor Equipment Drop-off & Registration/ Concurrents déposent leur équipement et s'enregistrent	8:15 a.m. / 8 h 15
Set-up work station/Mise en place du poste de travail	8:30 a.m. / 8 h 30
Contest Orientation/Séance d'information	9:00 a.m. / 9 h 00
Competition Start Time/Début du concours	9:30 a.m. / 9 h 30
Presentation of Competitor Menu/Présentation du menu par le concurrent	10:00 a.m. / 10 h
Mandatory Lunch Break/Pause dîner obligatoire	12:00 p.m. – 12:30 p.m. / 12 h à 12 h 30
Appetizer Presentation/Présentation de l'entrée	2:00 p.m. / 14 h
Main Course Presentation/Présentation du plat principal	2:30 p.m. / 14 h 30
Dessert Presentation/Présentation du dessert	3:00 p.m. / 15 h
Cleaning & Packing/Nettoyage et emballage	3:05 p.m. / 15 h
Job Interviews will be scheduled/Planification des entrevues d'emploi	3:15 p.m. / 15 h 15
Competitor Debriefing/Compte rendu aux concurrents	4:00 p.m. / 16 h
Competitor's Leave the Site/Départ des concurrents	4:30 p.m. / 16 h 30

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 would not receive any additional time./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 à la concours, mais ils n'auraient pas droit à plus de temps.

May 3, 2017 / 3 mai 2017 **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.

<p>Contest Location: Toronto Congress Centre, 650 Dixon Road, Toronto.</p> <p>Closing Ceremony Location: Toronto Congress Center North Building, 650 Dixon Road, Toronto.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Each competitor will receive <u>one</u> wristband at the contest orientation. This wristband identifies competitors as such and will also be used as the competitor's closing ceremony ticket on May 3. Competitors must ensure that the wristband remains on his/her wrist from the beginning of the competition until after the closing ceremony. 	<p>Concours: Toronto Congress Centre, 650 rue Dixon, Toronto.</p> <p>Cérémonie de clôture: Toronto Congress Centre, Édifice Nord, 650 rue Dixon, Toronto.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Lors de la séance d'information, chaque concurrent recevra <u>un</u> bracelet. Ce bracelet permet d'identifier les concurrents au concours et servira de laissez-passer à la cérémonie de clôture qui aura lieu le 3 mai. On s'attend donc à ce que les concurrents portent leur bracelet pendant toute la durée des Olympiades.
---	--

QUALIFYING COMPETITIONS / ÉPREUVES DE QUALIFICATION:

<p>Please Note: Students participating in this contest at the Secondary level must compete at a Skills Ontario Qualifying Competition to determine if they will be advancing to the Skills Ontario Competition. Only the top students from each Qualifying Competition may advance to the Skills Ontario Competition. For more information on the Qualifying Competitions, please review the Competition Information Package at: www.skillsontario.com, or speak with your school board contact.</p> <p>Qualifying Competitions take place on Saturday, April 1, 2017.</p>	<p>Remarque : Les étudiants qui souhaitent participer à cette concours au palier secondaire doivent d'abord participer aux Épreuves de qualification de Compétences Canada-Ontario. Seuls les étudiants ayant le mieux réussi dans le cadre des Épreuves de qualification pourront participer aux Olympiades de Compétences Ontario. Pour de plus amples renseignements au sujet des Épreuves de qualification, veuillez consulter la trousse d'information au sujet des concours, affichée à www.skillsontario.com ou communiquer avec la personne-ressource de votre conseil scolaire.</p> <p>Les épreuves de qualifications auront lieu le samedi 1^{er} avril 2017.</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● This contest is offered as an official contest ● This contest is offered at the Skills Canada National Competition (SCNC) 	<ul style="list-style-type: none"> ● Il s'agit d'un concours officiel ● Ce concours est organisé dans le cadre des Olympiades canadiennes des métiers et des technologies (OCMT)

• **2017 is NOT a qualifying year for WorldSkills***

*To be eligible to advance to the WorldSkills Competition you must NOT be older than 22 years in the year of the competition. 2018 will be a qualifying year for WorldSkills 2019.

• **2017 n'est pas une année de qualification pour le Mondial des métiers***

*Pour être admissible au Mondial des métiers, vous devrez être âgé(e) de moins de 22 ans au cours de l'année du concours (2018). L'année 2018 sera une année de qualification pour le Mondial des métiers 2019.

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 des concurrents en leur demandant de préparer des plats chauds et froids tout en respectant les règles du métier.
- Présenter au public le métier de cuisinier et les nouvelles tendances culinaires.
- Démontrer de nouvelles tendances culinaires.

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

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

- 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 2017 on the skills website at: www.skillsontario.com underneath the scope and project documents.
- Contestants will present plates to the judges and also for public display.

Secondary Competitor Specific Information

Competitors will prepare:

- La concours se veut une épreuve pratique de cuisson et de présentation de plats.
- La présentation des plats se déroulera selon l'horaire fourni.
- 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 2017 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 (palier secondaire)

<ul style="list-style-type: none"> ○ A set three (3) course menu consisting of an Appetizer, Main Course and Dessert. ● Recipes for the test project are supplied by the Technical Committee. These recipes are intended as a guide for the competitors, but menu items from the test project must be respected. ● Each competitor must submit <u>two (2)</u> copies of their menu in either French or English no later than 30 minutes after starting the competition. <ul style="list-style-type: none"> ○ Menus must be hand written or typed (<u>on the template provided</u>), providing appropriate terminology and descriptors of the cooking methods and the ingredients used. ○ Do not include your name or the school board name on the menu. ○ All items that are presented on the plates must be listed in the menu description. Any items that do not appear on the menu but appear on the plate will not be judged. Marks will be deducted for any omissions from the plate. 	<p>Les concurrents devront préparer:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Un menu trois (3) services comprenant une entrée, un plat principal et un dessert. ● Les recettes du projet ont été fournies par le Comité technique. Les recettes servent de guide aux concurrents, mais les éléments du menu du projet doivent être respectés. ● Chaque concurrent devra soumettre <u>deux (2) exemplaires</u> de son menu en français ou en anglais au moins 30 minutes après avoir commencé son travail en cuisine. <ul style="list-style-type: none"> ○ Les menus doivent être écrits à la main ou l'ordinateur (<u>sur le modèle fourni</u>), ils doivent comprendre la terminologie et les descripteurs appropriés 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 sur les assiettes doivent être inscrits dans la description de menu. Les aliments qui ne se trouvent pas sur le menu, mais qui se trouvent sur l'assiette ne seront pas évalués. Des points seront déduits pour tout oubli sur l'assiette.
<p><u>Post-Secondary Competitor Specific Information</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Competitors will prepare (2 modules): <ul style="list-style-type: none"> ○ Module 1 – Cold Plated Appetizer & Mise en Place for Module 2 ○ Module 2 – Main Course & Dessert ● Recipes will be open to the competitor's interpretation. ● Each competitor must submit <u>two (2)</u> copies of their menu in either French or English no later than 30 minutes after starting the competition <u>for each module</u>. <ul style="list-style-type: none"> ○ Menus must be hand written or typed (<u>on the template provided</u>), providing appropriate terminology 	<p><u>Renseignements pour les concurrents (palier postsecondaire)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Les concurrents devront préparer (2 modules): <ul style="list-style-type: none"> ○ Module 1 – Hors-d'œuvre froids présentés sur une assiette et mise en place pour le module 2 ○ Module 2 – Plat principal et dessert ● Les recettes seront sujettes à l'interprétation des concurrents. ● Chaque concurrent devra soumettre <u>deux (2) exemplaires</u> de son menu en français ou en anglais <u>pour chaque module</u> au moins 30 minutes après avoir commencé son travail en cuisine.

<p>and descriptors of the cooking methods and the ingredients used.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Do not include your name or the school board name on the menu. ● All items that are presented on the plates must be listed in the menu description. Any items that do not appear on the menu but appear on the plate will not be judged. Marks will be deducted for any omissions from the plate. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Les menus doivent être écrits à la main ou l'ordinateur (<u>sur le modèle fourni</u>), ils doivent comprendre la terminologie et les descripteurs appropriés 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 sur les assiettes doivent être inscrits dans la description de menu. Les aliments qui ne se trouvent pas sur le menu mais qui se trouvent sur l'assiette ne seront pas évalués. Des points seront déduits pour tout oubli sur l'assiette.
---	--

EQUIPMENT AND MATERIALS / ÉQUIPEMENT ET MATÉRIEL:

<p><u>Supplied by Skills Ontario Technical Committee:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● All food (common table) and presentation plates for the contest ● 1 gas stove with an oven ● 1 x 4 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 ● 1 Electric outlet per workstation with GFI ● 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. <ul style="list-style-type: none"> ○ Recyclable ½ hotel pans will be provided for each competitor. ● All Presentation Plates : <ul style="list-style-type: none"> ○ <u>Secondary Contest (3 of each)</u> 	<p><u>Fournis par le comité technique de Compétences Ontario :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Tous les aliments (table commune) nécessaires et les assiettes de présentation pour le concours ○ 1 cuisinière à gaz avec four ○ Table de 1 x 4 en acier inoxydable avec une tablette ○ Espace de réfrigération partagé (1 réfrigérateur pour 2 concurrents) ○ Espace de congélation partagé – 1 seulement ○ Évier partagé avec eau chaude et eau froide ○ 1 prise électrique par poste de travail avec disjoncteur différentiel de fuite à la terre ○ 1 aire de présentation des plats ○ Les récipients pour les déchets, le recyclage et les aliments à composter avec sacs seront désignés. Tous les déchets, le
--	---

- **Appetizer** - 10" white **round** pasta bowl and 10" white **round** liner plate
- **Main Course** - 10" white **round** plate and 500 ml deli container for sauce
- **Dessert** - 10" white **round** plate
- **Post Secondary Contest (4 of each)**
- **Cold Appetizer** - 11" white **round** plate
- **Main Course** - 11" white **round** plate
- **Dessert** - 11" 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 and shelf and fridge
 - **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)

- recyclage et les aliments à composter seront inspectés par le juge en chef – cuisine avant d’être retirés du poste de travail.
- Des demi-plats d’hôtel recyclables seront fournis à chaque concurrent.
 - **Toutes les assiettes de présentation:**
 - **Épreuve – palier secondaire (3 de chaque)**
 - **Entrée** – bols à pâtes blancs et **ronds** de 10 po et assiettes blanches et **rondes** de 10 po
 - **Plat principal** – assiettes blanches et **ronds** de 10 po et contenants en plastique de 500 ml pour la sauce
 - **Dessert** – assiettes blanches et **ronds** de 10 po
 - **Épreuve – palier postsecondaire (4 de chaque)**
 - **Hors-d’œuvre froids** - assiettes blanches et **ronds** de 11 po
 - **Plat principal** - assiettes blanches et **ronds** de 11 po
 - **Dessert** - assiettes blanches et **ronds** de 11 po

Fournis par le concurrent :

- **Les concurrents peuvent apporter tous les outils et/ou l’équipement qu’ils jugent utiles pour compléter leur(s) module(s).**
- Tous les outils et/ou l’équipement doivent pouvoir être rangés dans le poste de travail, c.-à.-d., table, tablette et réfrigérateur
- **Remarque : Rien ne doit être entreposé sur le dessus du**

<ul style="list-style-type: none"> ○ 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 area. ● Recipes and reference books ● <u>Current Resume (for interview)</u> <ul style="list-style-type: none"> ○ Secondary and Post-Secondary ● 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. <ul style="list-style-type: none"> ○ Post-secondary competitors may access toolboxes during the break between modules, but must be stored by the start of the 2nd module. ● All equipment must be marked clearly for easy identification <p><u>Please Note :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 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. <p>Competitors may not leave the contest site until their workstation is clean and sanitized.</p>	<p>réfrigérateur sur le site du concours</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Couteaux ○ Louches, fouets, spatules, poche à décorer et douilles ○ Rouleau à pâte ○ Batterie de cuisine de base, y compris sauteuses, marmites, plaques, 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) <ul style="list-style-type: none"> ○ 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 ○ <u>Version la plus récente du curriculum (pour l'entrevue)</u>
--	--

<p>Competitors will only be allowed to leave their stations once the following operations have been completed:</p> <ul style="list-style-type: none"> • The station and equipment must be left in a clean condition (this will affect Sanitation marks awarded by the Kitchen Judges). <ul style="list-style-type: none"> ○ This will include (but is not limited to) the cleaning of stoves, sinks, fridges, tables, removing refuse (garbage, recycling and organics) and packing competitors 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 or outsiders. • Only when the competitor has been released by the Head Kitchen Judge may they leave the competition area <p>Reference books: Every competitor can bring and consult reference books or his/her personal recipes during the contest. The technical committee will furnish recipes for the Secondary competitor's three (3) course menu. The technical committee will not furnish recipes for the Post-Secondary modules.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Secondaire et postsecondaire ○ Les boîtes d'outils et l'équipement qui ne peuvent être rangés dans le poste de travail seront entreposés à un autre endroit et ne seront pas accessibles durant la concours. <ul style="list-style-type: none"> ○ Les concurrents du palier postsecondaire peuvent accéder à leur coffre à outil durant la pause, mais celui-ci doit être entreposé avant le début du second module. ○ Tout le matériel des concurrents doit être clairement identifié <p>Remarque :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 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 la 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. <p>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 :</p>
--	---

Media devices, such as cell phones, smart phones, mp3 players 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.

- Le poste et l'équipement doivent être propres (cela aura une incidence sur les points alloués par les juges de 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.
- Le concurrent pourra quitter l'aire de concours seulement lorsque le juge en chef – cuisine lui 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 **fournira** les recettes du menu trois (3) services pour les élèves du **secondaire**.

Le comité technique **ne fournira pas** les recettes des modules pour les étudiants 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 ou les ANP ne sont pas permis sur les lieux du concours.

	<p>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.</p>
--	---

SAFETY / SÉCURITÉ:

<p>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.</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"> • 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 <u>not permitted to wear jewellery</u> such as rings, bracelets, necklaces, and piercings <ul style="list-style-type: none"> ○ 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 <p>*Competitors will not be permitted to compete until they have the needed safety equipment. The technical committee will have final authority on all matters of safety.</p>	<p>La sécurité est une priorité dans le cadre des Olympiades de compétences Ontario. Les juges et les organisateurs se réservent le droit d'empêcher un concurrent de prendre part au concours s'il ne respecte pas les règles de sécurité.</p> <p>Les concurrents doivent porter les vêtements requis. Les exigences vestimentaires sont les suivantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chaussures fermées à semelle antidérapante, résistantes à l'eau (le port d'espadrilles, de sandales, de chaussures Crocs, etc., est interdit) • Pantalon de chef (noir, à carreaux, rayé) • Veste croisée blanche • Tablier blanc • Serviettes • Cravate • Chapeau de chef • Les concurrents <u>ne peuvent porter de bijoux</u> tels que les bagues, bracelets, chaînes, perçages <ul style="list-style-type: none"> ○ Les seules exceptions à la politique « aucun bijoux » seront les alliances et les bracelets d'identification MedicAlert, il est toutefois recommandé de retirer ces objets/articles. ○ Les objets/articles jugés dangereux et insalubres devront être enlevés <p>**Les concurrents ne pourront participer au concours tant et aussi longtemps qu'ils n'auront pas l'équipement de sécurité nécessaire. La</p>
--	--

<p>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 he/she does not display tool and/or equipment competency.</p>	<p>décision des juges en matière de sécurité sera sans appel.</p> <p>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.</p>
---	--

JUDGING CRITERIA / CRITÈRES D'ÉVALUATION:

<p><u>15% Sanitation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Proper and professional clothes • Personal hygiene and cleanliness • Work Station, floor and fridge cleanliness • Proper food storage methods • Cutting board hygiene <p><u>10% Organization & Product Utilization</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p><u>25% Preparation and Technical Skills</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Proper use of tools and equipment • Application of correct cooking techniques and methods <p><u>15% Presentation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Portion size in accordance with the test project • Clean plates • Harmonious colours 	<p><u>15 % Hygiène</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p><u>10 % Organisation et utilisation des produits</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p><u>25 % Préparation et compétences techniques</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilisation adéquate des ustensiles et de l'équipement
--	--

- 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 competitors menu appear on the plate

Final scores will be weighted by the technical committee to reflect the job interview score which will be 5% of the total overall score. The practical component of the competition (that is outlined under assessment) will be weighted at 95% of the total overall score, to determine the overall total score 100%.

Every item is pointed on a scale of 1 to 10, and then converted by computer to reflect the percentages.

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 competitor with the highest score in the taste category will be deemed the winner.

- 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

Le pointage final sera ajusté par les juges afin de refléter le pointage de l'entrevue d'emploi qui représentera 5 % de la note globale. La composante pratique du concours (décrite sous la rubrique évaluation) représentera 95 % de la note, pour une note globale de 100 %.

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
<p>Bris d'égalité – Dans le cas d'une égalité de pointage, le concurrent avec le plus haut pointage dans la catégorie Goût sera déclaré gagnant.</p>				

RULES, REGULATIONS AND ELIGIBILITY / RÈGLES, RÈGLEMENTS ET ADMISSIBILITÉ:

<p>Please be sure to review <u>all eligibility criteria</u> in the complete Competitor Information Package, available online at www.skillsontario.com .</p> <p>Eligibility Criteria: Secondary students must:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Be 21 years of age or younger as of December 31st in the competition year (2017). • Compete in only one contest at the Skills Ontario Competition. Students competing at a Qualifying Competition who do not advance in their designated contest area are not permitted to then register for a different contest at the Skills Ontario Competition. • Possess a Canadian citizenship or landed immigrant status and be a resident of Ontario. <p>Post Secondary students must:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Be no older than 29 years of age in the year of the competition (2017). • NOT be a certified journey-person. • Possess a Canadian citizenship or landed immigrant status and be a resident of Ontario. <p>Other Rules and Regulations all competitors need to be aware of prior to attending the Skills Ontario Competition:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Translators or other assistants (e.g. hearing impaired) are permitted in the contest site only if this request was made during the 	<p>Veillez prendre connaissance de <u>tous les critères d'admissibilité</u> dans la trousse d'information au sujet des concours, disponible en ligne à www.skillsontario.com .</p> <p>Critères d'admissibilité : Les élèves au secondaire doivent :</p> <ul style="list-style-type: none"> • être âgés de 21 ans ou moins au 31 décembre de l'année de concours (2017). • participer à une seule concours dans le cadre des Olympiades de Compétences Ontario. Les élèves qui participent aux épreuves de qualification et qui ne se qualifient pas dans leur discipline désignée ne peuvent pas ensuite s'inscrire à un autre concours des Olympiades de Compétences Ontario. • être citoyens canadiens ou avoir le statut d'immigrant reçu et être résidents de l'Ontario. <p>Les élèves au niveau postsecondaire doivent :</p> <ul style="list-style-type: none"> • être âgés de 29 ans ou moins durant l'année du concours (2017). • NE PAS être un compagnon. • être citoyens canadiens ou avoir le statut d'immigrant reçu et être résidents de l'Ontario. <p>Autres règles et règlements que tous les concurrents doivent connaître avant de participer aux Olympiades de Compétences Ontario:</p>
---	--

registration process and approved in advance by the Skills Ontario office.

- During the contest, no one will have access to the contest site except the Technical Committee Members, Judges, Skills Ontario staff and Competitors. Spectators, including teacher/advisors, will be provided a viewing area if possible.
- If there is any discrepancy between the English and French information in the scope, the English portion will be taken as the correct information.

Immediate disqualification may occur at the discretion of the technical chair if a competitor displays any one of the following:

- Acts inappropriately
- Shows disregard for the safety of themselves or those around them
- Breaks the established rules and regulations including:
 - Uses equipment or material that is not permitted
 - Dishonest conduct (cheating, plagiarism)
 - Speaks with those outside the contest area
 - Arrives to the contest site late

Sign-in for all contests will happen on the contest site the morning of the competition.

Registration must take place prior to the deadline of March 24, 2017.

- Les traducteurs et autres assistants (pour les personnes malentendantes par exemple) seront admis sur les lieux du concours **uniquement si une demande en a été faite durant le processus d'inscription et approuvée par Compétences Ontario.**
- Durant la concours, personne n'aura accès aux lieux du concours, sauf les membres du comité technique, les juges, le personnel de Compétences Ontario et les concurrents. Les spectateurs, y compris les enseignants/conseillers, auront accès à une aire réservée pour eux si l'espace le permet.
- En cas de divergence entre la version anglaise et la version française des renseignements contenus dans cette fiche descriptive, la version anglaise sera considérée comme la bonne.

À la discrétion du président du comité technique, tout concurrent qui affiche l'un ou l'autre des comportements suivants sera immédiatement disqualifié du concours :

- Agit de façon inappropriée
- Néglige sa sécurité ou celle des autres
- Ne respecte pas les règles et règlements établis, y compris :
 - utiliser de l'équipement ou du matériel qui n'est pas permis
 - conduite malhonnête (tricherie, plagiat)
 - parler avec des personnes à l'extérieur de l'aire de concours
 - arriver en retard pour la concours

L'inscription pour toutes les concours se déroulera sur les lieux du concours le matin même.

L'inscription doit se faire avant la date limite du 24 mars 2017.

JOB INTERVIEW / ENTREVUE D'EMPLOI:

<p>To assist competitors in preparing for their eventual job searches there is a “job interview” incorporated into this contest. It is expected that the competitors will arrive WITH A RÉSUMÉ and be prepared for interview questions and discussion. Performance in the interview accounts for 5% of the individual’s/team’s overall mark.</p>	<p>Dans le but d’aider les concurrents à se préparer à leur éventuelle recherche d’emploi, une « entrevue d’emploi » est incorporée à la concours. Les concurrents doivent avoir en main leur CURRICULUM VITAE et pouvoir répondre aux questions d’une entrevue. La performance du concurrent durant son entrevue compte pour 5 % de sa note finale ou de celle de l’équipe.</p>
---	---

CLOTHING REQUIREMENTS / TENUE VESTIMENTAIRE:

<p>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.</p>	<p>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.</p>
---	--

MEALS / REPAS:

<p>Skills Ontario will provide a basic lunch and a beverage for competitors. Lunch will be confirmed closer to the competition; no alternative meals will be provided. If the competitor has specific dietary needs, specific tastes or feels that they may require additional sustenance, it is recommended they bring the necessary food with them. If the competitor is part of a contest of a physical nature, it is highly recommended they bring additional snacks.</p> <p>ANY FOOD BROUGHT TO THE VENUE MUST BE NUT FREE. ANY NUT PRODUCTS FOUND ON SITE WILL BE REMOVED.</p>	<p>Compétences Ontario servira un repas et un breuvage aux concurrents. On confirmera le repas servi avant la concours – aucun substitut au repas ne sera proposé. Les concurrents qui doivent adhérer à un régime alimentaire précis, qui ont des goûts particuliers ou qui croient que le repas servi ne sera pas suffisant doivent apporter de la nourriture. Si l’élève participe à une épreuve physique, il est recommandé qu’il s’apporte des collations.</p> <p>TOUTE NOURRITURE APPORTÉE SUR LES LIEUX DU CONCOURS DOIT ÊTRE SANS NOIX. TOUT ALIMENT CONTENANT DES NOIX SERA CONFISQUÉ.</p>
---	--

<ul style="list-style-type: none"> • The Technical Competition Chair must be notified of any food being brought into the site for competitor consumption. <p><u>Secondary Competitor Lunch Break</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Competitors must take a Mandatory Lunch Break from 12:00 p.m. until 12:30 p.m. • Items <u>may</u> be left cooking during this time • Competitors will not have access to their stations during this break. <p><u>Post-Secondary Competitor Lunch Break</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Competitors must take a Mandatory Lunch Break (between Modules) from 11:30 a.m. until 12:00 p.m. • Items <u>may not</u> be left cooking during this time. • Competitors will not have access to their stations during this break. 	<ul style="list-style-type: none"> • Les coprésidents du comité technique doivent être avisés si un concurrent apporte de la nourriture sur les lieux. <p><u>Pause-dîner obligatoire (palier secondaire)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les concurrents doivent obligatoirement s'arrêter pour la pause du dîner, de 12 h à 12 h 30. • Les concurrents <u>pourront</u> poursuivre la cuisson de la nourriture au cours de cette période • Les concurrents n'auront pas accès à leurs stations au cours de la pause. <p><u>Pause-dîner obligatoire (palier postsecondaire)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les concurrents doivent obligatoirement s'arrêter pour la pause du dîner (entre les modules), de 11 h 30 à 12 h. • Les concurrents <u>ne pourront</u> poursuivre la cuisson de la nourriture au cours de cette période. • Les concurrents n'auront pas accès à leurs stations au cours de la pause.
---	--

TEAM ONTARIO / ÉQUIPE ONTARIO:

<p>The Gold-medal winning competitor(s) in this contest may be eligible to advance to the Skills Canada National Competition (SCNC), hosted May 31- June 3, 2017 in Winnipeg, Manitoba.</p> <p>For a student to represent Ontario at the SCNC they (or someone representing them) <u>MUST</u> be present at the Team Ontario meeting (taking place immediately following the Skills Ontario Competition Closing Ceremony) and must be ready to commit to attending the SCNC at that time.</p>	<p>Le(s) concurrent(s) qui se mérite(nt) la médaille d'or dans le cadre du concours pourra/pourront participer aux Olympiades canadiennes des métiers et des technologies (OCMT) qui auront lieu du 31 mai au 3 juin 2017 à Winnipeg au Manitoba.</p> <p>Pour qu'un élève puisse représenter l'Ontario dans le cadre des OCMT, il (ou une personne en son nom) <u>DOIT</u> participer à la rencontre de l'équipe Ontario (qui aura lieu immédiatement après la cérémonie de clôture des Olympiades de Compétences Ontario) et s'engager, durant la rencontre, à participer aux OCMT.</p>
--	---

<p>The SCNC will be hosted, May 31-June 3rd in Winnipeg, Manitoba. Competitors should consider preparing for this event prior to attending the Skills Ontario Competition by reviewing the national scope as well. The national scope is available online at http://skillscompetencescanada.com/en/programs/skills-canada-national-competition/</p>	<p>Les OCMT auront lieu du 30 mai au 3 juin 2017 à Winnipeg au Manitoba. Avant leur participation aux Olympiades De Compétences Ontario, les concurrents doivent préparer leur participation à cette concours en consultant la fiche nationale. La fiche nationale est disponible en ligne au lien suivant http://skillscompetencescanada.com/fr/programmes/ocmt/</p>
--	--

ADDITIONAL INFORMATION / RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES:

<ul style="list-style-type: none"> • The Competition Information Package can be found at: Post-Secondary: http://www.skillsontario.com/competitions/SkillsOntarioCompetition-ps Secondary: http://www.skillsontario.com/competitions/SkillsOntarioCompetition-sec • Sample projects from previous years are available online at : Post-Secondary: http://www.skillsontario.com/competitions/SkillsOntarioCompetition-ps/past-scopes Secondary: http://www.skillsontario.com/competitions/SkillsOntarioCompetition-sec/past-scopes • Results for the Skills Ontario Competition will be posted online starting Friday, May 12, 2017, at: Post-Secondary: http://www.skillsontario.com/competitions/SkillsOntarioCompetition-ps Secondary: http://www.skillsontario.com/competitions/SkillsOntarioCompetition-sec • Information on the Conflict Resolution Procedure can be found on our website in the Competition Information Package at page 23: 	<ul style="list-style-type: none"> • La trousse d'information au sujet des concours est affichée sur le site Web : Postsecondaire: http://www.skillsontario.com/competitions/SkillsOntarioCompetition-ps Secondaire: http://www.skillsontario.com/competitions/SkillsOntarioCompetition-sec • Des exemples de projets des années précédentes sont disponibles en ligne à : Postsecondaire: http://www.skillsontario.com/competitions/SkillsOntarioCompetition-ps/past-scopes Secondaire: http://www.skillsontario.com/competitions/SkillsOntarioCompetition-sec/past-scopes • Les résultats des Olympiades de Compétences Ontario seront affichés sur le site Web dès le 12 mai 2017 : Postsecondaire: http://www.skillsontario.com/competitions/SkillsOntarioCompetition-ps Secondaire: http://www.skillsontario.com/competitions/SkillsOntarioCompetition-sec • Des renseignements au sujet du procédé de règlement des conflits sont disponibles sur
--	--

<p>Post-Secondary: http://www.skillsontario.com/competitions/SkillsOntarioCompetition-ps</p> <p>Secondary: http://www.skillsontario.com/competitions/SkillsOntarioCompetition-sec</p> <ul style="list-style-type: none"> • If you have any questions regarding the Skills Ontario Competition or this contest, please contact Skills Ontario or the technical chair prior to April 21, 2017, as all staff will be onsite setting up the following week. 	<p>notre site Web dans la trousse d'information des concours en page 23 :</p> <p>Postsecondaire: http://www.skillsontario.com/competitions/SkillsOntarioCompetition-ps</p> <p>Secondaire: http://www.skillsontario.com/competitions/SkillsOntarioCompetition-sec</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si vous avez des questions au sujet des Olympiades de Compétences Ontario ou de cette concours, veuillez communiquer avec Compétences Ontario ou le président du comité technique d'ici le 21 avril 2017 puisque tout le personnel sera sur le site des concours la semaine suivante.
---	---

SPECTATORS/SPECTATEURS

<p>Competitors are encouraged to invite spectators to attend. It is free of charge to attend the Skills Ontario Competition, but there is a \$10 fee for attending the Closing Ceremony.</p>	<p>Les concurrents sont encouragés à inviter des spectateurs. Il n'y a aucuns frais pour assister aux Olympiades de Compétences Ontario. Toutefois, des frais de 10 \$ sont applicables pour assister à la cérémonie de clôture.</p>
---	---