



29<sup>TH</sup> ONTARIO TECHNOLOGICAL SKILLS COMPETITION  
TORONTO, ONTARIO

**MONDAY MAY 7, 2018**

**CULINARY ARTS CONTEST - POST-SECONDARY**  
**TEST PROJECT**

**TECHNICAL CHAIRS:**

Steve Bennis (Co-Chair) [steven.bennis@flemingcollege.ca](mailto:steven.bennis@flemingcollege.ca)  
Tyrone Miller (Co-Chair) [tyrone.miller@wcdsb.ca](mailto:tyrone.miller@wcdsb.ca)  
Pat Nixon (Co-Chair)  
Stanley Zerdin (Co-Chair)

**TECHNICAL COMMITTEE MEMBERS:**

David Franklin (Head Judge - Kitchen)  
Olaf Mertens (Head Judge - Tasting)  
Christopher Ennew (Industry Liaison – Institutional)  
Dean Michielsen (Industry Liaison – Education)  
Karen Linehan-Caulfield (Industry Liaison – Secondary Education)  
Benjamin Lillico (Industry Liaison – Commercial Foodservice)  
Brent Coakwell (Technical Advisor)  
Robert Chick (Culinary Advisor)  
Robert Villeneuve (Industry Liaison – Corporate Foodservice)  
Sebastian Cugno (Health & Safety Representative)  
Hans Sell (Industry Liaison – Corporate Foodservice)

## GENERAL INFORMATION

### Important:

This test project is based on the “contest description” document for the Ontario Technological Skills Competition.

**It is important that all participants review the “Contest Description”. Many general 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 material to bring, equipment on site, uniform guidelines (PPE's) etc.

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

If you have questions please email **both** Technical Chairs:

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

Tyrone Miller at [tyrone.miller@wcdsb.ca](mailto:tyrone.miller@wcdsb.ca)

**All questions (and answers) will be posted to the Skills Ontario web site under the scope documents (labelled “Contest Q&A - 2018”) for all participants to review.**

**Module 1** - Prepare and present a Main Course and complete Mise en Place for Module 2

**Module 2** - Prepare and present a Dessert

- All questions regarding the contest must be directed only to the Technical Committee Chair(s).
- Competitors are required to submit menus for both modules; two (2) copies for each module. Menus can be carefully hand written or word-processed. **Competitors must use the menu, and menu element templates provided.** Competitors should use appropriate terminology and descriptors of the cooking methods and the ingredients used. Please see “Menu Template Document” that is posted for more information and the templates.
- The schedule for the two module competition is to be followed exactly, both for the work schedule and for service times.
- If a candidate must leave the site, the Technical Committee Chair must be advised prior to leaving the contest site.

# Competition Schedule:

Post - Secondary, Culinary Arts

**Monday, May 7, 2018**

Competitor Equipment Drop-off & Sign-in	6:45 a.m.
Station Set-Up	7:00 a.m.
Post-Secondary Orientation	7:30 a.m.
Competition Start Time - Module 1	8:00 a.m.
Presentation of Menu - Module 1	8:30 a.m.
Presentation of Main Course	11:30 a.m. – 11:35 a.m.
Cleaning & Mise en place storage for Module 2	11:40 a.m.
Lunch	11:40 a.m.
Competition Start Time - Module 2	12:00 p.m.
Presentation of Menu - Module 2	12:30 p.m.
Presentation of Dessert	3:30 p.m. – 3:35 p.m.
Cleaning & Packing	3:40 p.m.
Competitor Debriefing	4:30 p.m.
Competitors leave the site	5:00 p.m.

**There is a 5-minute window to present your product.**

**There will be a 1 point-per-minute deduction for every minute of lateness up to 5 minutes; after which plates will NOT be accepted for judging**

**Therefore, the Dessert must be served from 4:00 p.m. to 4:05 p.m. (considered on-time). At 4:05 p.m. one point will be deducted per minute until 4:10 p.m. At 4:11 p.m. plates will no longer be accepted for judging.**

**No plates will be judged after 4:11 p.m.**

**Contestants may not leave the competition site until released by the head judge.**

<b>Module 1</b>	<b>Main Course &amp; Mise en Place 3 ½ hours kitchen time</b>
<b>Description</b>	<p><b>Prepare four (4) portions of a main course using Venison Loin and the required elements outlined below. Complete mise en place for the dessert for module 2.</b></p> <p><b><u>Main Course must include:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Two (2) Mystery Vegetables</li> <li>• Minimum one (1) sauce of the competitor’s choice <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Extra sauce served in 500 ml deli container.</li> </ul> </li> <li>• Minimum one (1) starch based on buckwheat grain</li> <li>• Minimum one (1) functional (edible) garnish.</li> <li>• Portion size of venison for each serving: 180 grams minimum</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> <li>• <b><u>Venison</u></b> - each competitor will be limited to one (1) Venison Loin. Please refer to the “Product Specification Sheet – Venison” that is posted to the Skills Ontario Website.</li> </ul>
<b>Mystery Ingredient</b>	<p><b>All Mystery Items will be drawn and posted to Skills Ontario Web Site on <u>Monday April 23, 2018.</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• The <b><u>Mystery Vegetable</u></b> could be any of the following: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Parsnips</li> <li>○ Asparagus</li> <li>○ Beets (minimum 3 colours) with greens</li> <li>○ Carrots (minimum 3 colours)</li> </ul> </li> </ul>

Module 2	<b>Dessert</b> <b>3 ½ hours kitchen time</b>
<b>Description</b>	<p><b>Prepare four (4) portions of a Dessert featuring the competitor's interpretation of "Lemon Meringue Pie".</b></p> <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>○ 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>• Maximum portion size is 100 g for the entire plate</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>

### **Module 1 & Module 2 - Notes**

- It is strongly recommended that competitors complete mise en place for Module 2 during Module 1. Marks will be allocated to competitors that complete mise en place during Module 1
- Plate Presentation. Competitors must present four (4) plates for each course:
  - 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.
- Do not waste any food items; waste will be marked accordingly.
- No service equipment permitted other than that provided by the committee
- Service Temperatures for courses that are served hot must be a minimum of 50 °C and should reflect industry standards.
- Service-ware will be provided for the menu, please refer to the "Contest Description Document" for detailed information on the service-ware provided.
- Common food items will be available in limited amounts. They will include some dry goods, herbs, alcohols, spices, and stocks. Common table items will be outlined in the "Common Table - Post Secondary Document".

- Food items and quantities are subject to change without notice, depending on availability and quality; all competitors will have the same conditions.
- The Technical Committee reserves the right to limit quantities of ingredients to any single competitor. You will be marked according for over-use of products
- During the contest, all communications between contestants and persons outside the contest site is not permitted. Breach of this rule will result in disqualification of the competitor.
- Reference books and recipes may be consulted all day long.
- **Use of 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 e.g. compressed fruits.



29<sup>ES</sup> OLYMPIADES DE COMPÉTENCES ONTARIO  
TORONTO (ONTARIO)  
**LUNDI 7 MAI 2018**

**ARTS CULINAIRES - POSTSECONDAIRE**  
**ÉPREUVE DE PROJET**

**COPRÉSIDENTS DU COMITÉ TECHNIQUE:**

Steve Bennis (coprésident) [steven.bennis@flemingcollege.ca](mailto:steven.bennis@flemingcollege.ca)  
Tyrone Miller (coprésident) [tyrone.miller@wcdsb.ca](mailto:tyrone.miller@wcdsb.ca)  
Pat Nixon (coprésident)  
Stanley Zerdin (coprésident)

**MEMBRES DU COMITÉ TECHNIQUE:**

David Franklin (juge en chef - cuisine)  
Olaf Mertens (juge en chef - goût)  
Christopher Ennew (représentant de l'industrie - établissement)  
Dean Michielsen (représentant de l'industrie - éducation)  
Karen Linehan-Caulfield (représentante de l'industrie - éducation, palier secondaire)  
Benjamin Lillico (représentant de l'industrie - service de restauration des entreprises)  
Brent Coakwell (conseiller technique)  
Robert Chick (conseiller culinaire)  
Robert Villeneuve (représentant de l'industrie - service de restauration des entreprises)  
Sebastian Cugno (représentant santé et sécurité)  
Hans Sell (représentant de l'industrie - service de restauration des entreprises)

## RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

### Important :

Le document d'épreuve s'appuie sur la fiche descriptive des Olympiades de Compétences Ontario.

**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 sur l'épreuve en soi, tandis que la fiche descriptive décrit le matériel à apporter, l'équipement qui sera fourni sur place, les directives concernant l'uniforme (EPI), 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 communiquer par courriel avec les **deux** coprésidents:

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

Tyrone Miller à [tyrone.miller@wcdsb.ca](mailto:tyrone.miller@wcdsb.ca)

**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 - 2018) afin que les concurrents puissent les réviser.**

**Module 1** – Préparer et présenter un plat principal et terminer la mise en place pour le module 2

**Module 2** – Préparer et présenter un dessert

- Pour toute question au sujet du concours, communiquez avec les coprésidents du comité technique
- Les concurrents doivent présenter leurs menus pour les deux modules; deux (2) exemplaires pour chaque module. Les menus peuvent être écrits soigneusement à la main ou rédigés à l'ordinateur. **Les concurrents doivent se baser sur les exemples de menu, et les éléments du menu fournis.** Les concurrents doivent utiliser la terminologie et les termes culinaires pertinents concernant les méthodes et aliments utilisés. Veuillez consulter le document portant sur les exemples de menu pour de plus amples renseignements.
- L'horaire pour chacun des modules doit être bien respecté, tant en ce qui a trait à la préparation des mets que pour le service.
- Un concurrent qui désire quitter l'aire du concours doit d'abord en aviser le président.



## Horaire du concours:

Arts culinaires – palier postsecondaire

**Lundi 7 mai 2018**

Les concurrents déposent leur équipement et s'enregistrent	6 h 45
Mise en place du poste de travail	7 h
Séance d'information pour les élèves du palier postsecondaire	7 h 30
Début du concours – Module 1	8 h
Présentation du menu - Module 1	8 h 30
Présentation du plat principal	11 h 30 à 11 h 35
Nettoyage et mise en place pour le Module 2	11 h 40
Dîner	11 h 40
Début du concours - Module 2	12 h
Présentation du menu - Module 2	12 h 30
Présentation du dessert	15 h 30 à 15 h 35
Nettoyage et emballage des effets	15 h 40
Compte-rendu aux concurrents	16 h 30
Départ des concurrents	17 h

**Les concurrents disposeront de 5 minutes pour présenter leurs assiettes.**

**Après cette période, pour chaque minute de retard, un point sera déduit de la note finale, jusqu'à concurrence de 5 points pour 5 minutes. Au-delà de 5 minutes de retard, les assiettes ne seront PAS évaluées.**

**Le dessert doit donc être servi 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 assiette ne sera évaluée.**

**Aucune assiette ne sera évaluée après 16 h 11.**

**Les concurrents ne pourront quitter l'aire du concours sans la permission du juge en chef.**

Module 1	Plat principal et mise en place 3 ½ h en cuisine
Description	<p><b>Préparer quatre (4) portions d'un plat principal en utilisant une longe de gibier et les ingrédients obligatoires décrits ci-dessous. Compléter la mise en place pour le dessert du Module 2.</b></p> <p><b><u>Le plat principal doit comprendre :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deux (2) légumes mystères</li> <li>• Au moins une (1) sauce au choix du concurrent <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Sauce supplémentaire servie dans un contenant en plastique de 500 ml.</li> </ul> </li> <li>• Au moins un (1) amidon à base de grains de sarrasin</li> <li>• Au moins une (1) garniture fonctionnelle (comestible).</li> <li>• La portion de gibier de chaque assiette : au moins 180 g</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, 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> <li>• <b><u>Gibier</u></b> – chaque concurrent peut utiliser une (1) longe de gibier. Veuillez consulter le document portant sur les spécifications du produit de gibier qui est affiché sur le site Web de Compétences Ontario.</li> </ul>
Ingrédients mystères	<p><b>Tous les ingrédients mystères seront tirés au hasard et affichés sur le site Web de Compétences Ontario le <u>lundi 23 avril 2018</u>.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les <b><u>légumes mystères</u></b> pourraient faire partie de la liste suivante : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Panais</li> <li>○ Asperges</li> <li>○ Betteraves (au moins 3 couleurs) avec la verdure</li> <li>○ Carottes (au moins 3 couleurs)</li> </ul> </li> </ul>

Module 2	<b>Dessert</b> <b>3 ½ h en cuisine</b>
<b>Description</b>	<p><b>Préparer quatre (4) portions d'un dessert comprenant l'interprétation du concurrent d'une tarte au citron meringuée.</b></p> <p><b>Dessert:</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 de votre choix</li> <li>○ Au moins une (1) sauce</li> <li>○ Garnitures sucrées comestibles de votre choix</li> </ul> </li> </ul>
<b>Précisions sur le service</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quatre (4) assiettes sont présentées</li> <li>• La portion de chaque assiette ne doit pas excéder 100 g</li> </ul>
<b>Principaux ingrédients</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour la liste complète des ingrédients disponibles pour ce module, consulter le document portant sur les ingrédients de la table commune.</li> <li>• <b>Produits laitiers</b> – chaque concurrent peut utiliser jusqu'à 1 litre de crème 35 % et 500 g de beurre (pour les deux modules).</li> </ul>

### **Module 1 et Module 2 - Remarques**

- Il est fortement recommandé aux concurrents de compléter la mise en place du Module 2 du concours au cours du Module 1. Des points seront alloués aux concurrents qui auront complété la mise en place au cours du Module 1
- Présentation des plats. Les concurrents doivent présenter quatre (4) assiettes pour chaque service:
  - Trois (3) assiettes pour présentation aux juges
  - Une (1) assiette pour présentation au public.
  - La présentation des assiettes doit être propre et conforme aux normes de l'industrie.
- Il faut éviter de gaspiller les ingrédients; les juges tiendront compte du gaspillage dans l'évaluation.
- Seuls les ustensiles et les plats de service fournis par le comité pourront être utilisés.
- La température des plats servis chauds doit être d'au moins 50 °C et être conforme aux normes de l'industrie.
- Les plats de service (assiettes) seront fournis. Pour des précisions, veuillez consulter la fiche descriptive.

- Les aliments sur la table commune seront en quantité limitée. Ils incluront des denrées sèches, des fines herbes, de l'alcool, des épices, et des fonds. La liste complète de ces ingrédients se trouve dans le document portant sur les ingrédients de la table commune.
- Tous les aliments et les quantités peuvent être modifiés sans préavis, selon la disponibilité et la qualité. Toutefois, tous les concurrents disposeront des mêmes produits.
- Le comité technique se réserve le droit de limiter la quantité d'ingrédients dont se sert un concurrent. Des points seront déduits pour le gaspillage d'ingrédients.
- Durant le concours, toute communication entre les concurrents et les personnes à l'extérieur de l'aire du concours est interdite. À défaut de respecter cette consigne, un concurrent pourrait être disqualifié.
- Les concurrents pourront utiliser les manuels de référence et les recettes tout au long de la journée.
- **Utilisation de l'équipement de précision commandé**
  - 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 plates nécessitant diverses techniques et méthodes culinaires.
  - L'équipement 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 précision **ne pourra se faire qu'une seule fois durant le cadre du concours.**
  - Ceci comprend les circulateurs à immersion, les robots culinaires thermiques et les multicuiseurs Instant Pot. Cela n'empêche pas de les utiliser pour d'autres techniques ou éléments faisant partie de ces processus, c.-à-d., fruits comprimés.