



# SKILLS ONTARIO COMPETITION OLYMPIADES DE COMPÉTENCES ONTARIO

## Culinary Arts/ Arts culinaires

Post-Secondary / Postsecondaire

**Contest Date / Date du concours:**

Monday May 6, 2019 / Lundi 6 mai 2019

***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***

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

**Steve Bennis** (Co-Chair / Coprésident) [steven.bennis@flemingcollege.ca](mailto:steven.bennis@flemingcollege.ca)

**Pat Nixon** (Co-Chair / Coprésident)

**Stanley Zerdin** (Co-Chair / Coprésident)

Last Updated: January 2019 / Plus récente mise à jour: janvier 2019

**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)

**Dean Michielsen** (Industry Liaison – Private Post-Secondary Education / Représentant de l'industrie – enseignement privé postsecondaire)

**Shane Kennedy** (Industry Liaison – Corporate Foodservice/ Représentant de l'industrie - services de restauration commerciale)

**Karen Linehan-Caulfield** (Industry Liaison – Secondary Education / Représentant de l'industrie - education)

**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/ Représentant de l'industrie – recherche et développement en fabrication)

**PAST CHAIRS / ANCIENS COPRÉSIDENTS**

**Brent Coakwell** (Technical Advisor / Conseiller technique)

**Robert Chick** (Technical Advisor / Conseiller technique)

**Tyrone Miller** (Technical Advisor / Conseiller technique)

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

**May 6, 2019 / Le 6 mai 2019**

Competitor Equipment Drop-off & Registration/Concurrents déposent leur équipement et s'enregistrent	<b>6:45 a.m. / 6 h 45</b>
Station Set-Up/Mise en place du poste de travail	<b>7:00 a.m. / 7 h</b>
Contest Orientation/Séance d'information	<b>7:30 a.m. / 7 h 30</b>
Competition Start Time – <b>Module 1</b> /Début du concours – <b>Module 1</b>	<b>8:00 a.m. / 8 h</b>
Presentation of Competitor Menu – <b>Module 1</b> /Présentation du menu du concurrent – <b>Module 1</b>	<b>8:30 a.m. / 8 h 30</b>
<b>Platter Presentation /Présentation de l'assiette</b>	<b>11:30 a.m. / 11 h 30</b>
Cleaning and completion of mise en place for Module 2/Nettoyage et mise en place pour le Module 2	<b>11:40 a.m. / 11 h 40</b>
Lunch/Dîner	<b>12:00 p.m. / 12 h</b>
Competition Start Time – <b>Module 2</b> /Début du concours – <b>Module 2</b>	<b>12:30 p.m. / 12 h 30</b>
Presentation of Competitor Menu – <b>Module 2</b> /Présentation du menu du concurrent – <b>Module 2</b>	<b>1:00 p.m. / 13 h 00</b>

<b>Main Course Presentation/Présentation du plat principal</b>	<b>4:00 p.m. / 16 h</b>
<b>Dessert Presentation/Présentation du dessert</b>	<b>4:30 p.m. / 16 h 30</b>
Cleaning & Packing/Nettoyage et emballage	<b>4:40 p.m. / 16 h 40</b>
Competitor Debriefing/Compte rendu aux concurrents	<b>5:00 p.m. / 17 h</b>
Competitor's Leave the Site/Départ des concurrents	<b>5:30 p.m. / 17 h 30</b>

## Notes / Remarques

- Interviews will take place at the competitor's station during the competition. A committee member will move through the stations between 9 a.m. and 10:30 a.m. and 1:30 p.m. and 3:00 p.m. to complete the interviews. Each competitor will need approximately 5 minutes to complete the interview. / Les entrevues de dérouleront à la station du concurrent durant le concours. Un membre du comité technique passera d'une station à l'autre entre 9 h et 10 h 30, puis entre 13 h 30 et 15 h pour réaliser les entrevues. Cinq (5) minutes seront allouées à chaque concurrent pour l'entrevue.
- Presentation of Product: / Présentation du produit:
  - There is a 5 minute window to present your product / Les concurrents disposeront de 5 minutes pour présenter leurs plats.
    - 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. / Après cette période de 5 minutes, un point sera déduit de la note finale pour chaque minute de retard jusqu'à concurrence de 5 points pour 5 minutes. Au-delà de 5 minutes de retard, les plats ne seront **PAS** évalués.
    - Therefore the main course must be served between 4:00 p.m. and 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. / Le plat principal 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 évaluation des plats ne sera réalisée.
  - Competitors must present two (2) platters for Module 1 / Les concurrents doivent présenter deux (2) assiettes pour le Module 1
    - One (1) platter to be presented to the judges / Une (1) assiette pour présentation aux juges
    - One (1) platter will be for public display / Une (1) assiette pour présentation au public
  - Competitors must present four (4) plates for each course in Module 2 ( main course and dessert) / Les concurrents doivent présenter quatre (4) assiettes pour le Module 2 (plat principal et dessert)
    - Three (3) plates to be presented to the judges / Trois (3) assiettes pour présentation aux juges
    - One (1) plate will be for public display / Une (1) assiette pour présentation au public

- For all plates and platters, the presentation should be clean and reflect industry standards. / La présentation des plats doit être propre et conforme aux normes de l'industrie
- Service Temperatures for courses that are served hot must be a minimum of 50°C and should reflect industry standards. / La température des plats servis chauds doit être d'au moins 50 °C et respecter les normes de l'industrie
- Food items and quantities are subject to change without notice, depending on availability and quality; all competitors will have the same conditions. / Les aliments et leur quantité peuvent être modifiés sans préavis, selon la disponibilité et la qualité. Toutefois, les concurrents disposeront des mêmes produits

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./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.

**May 8, 2019 - Closing Ceremony / Le 8 mai 2019 - Cérémonie de clôture**

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

<p><b>Contest Location:</b> Toronto Congress Centre, 650 Dixon Road, Toronto.</p> <p><b>Closing Ceremony Location:</b> Toronto Congress Center North Building, 650 Dixon Road, Toronto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 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. Competitors must ensure that the wristband remains on her/his wrist from the beginning of the competition until after the closing ceremony.</li> </ul>	<p><b>Concours:</b> Toronto Congress Centre, 650 chemin Dixon, Toronto.</p> <p><b>Cérémonie de clôture:</b> Toronto Congress Centre, Édifice Nord, 650 chemin Dixon, Toronto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Lors de la séance d'information, chaque concurrent recevra <u>un</u> 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.</li> </ul>
--	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>This contest is offered as an official contest</b></li> <li>• <b>This contest is offered at the Skills Canada National Competition (SCNC)</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Il s'agit d'un concours officiel</b></li> <li>• <b>Ce concours est organisé dans le cadre des Olympiades canadiennes des métiers et des technologies (OCMT)</b></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>2019 is <u>not</u> a qualifying year for WorldSkills*</b></li> </ul> <p>*To be eligible to advance to the WorldSkills Competition you must NOT be older than 22 years in the year of the competition. 2020 will be a qualifying year for WorldSkills 2021.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>2019 n'est <u>pas</u> une année de qualification pour le Mondial des métiers*</b></li> </ul> <p>*Pour être admissible au Mondial des métiers, vous devrez être âgé(e) de moins de 22 ans au cours de l'année du concours. L'année 2020 sera une année de qualification pour le Mondial des métiers 2021.</p>

### PURPOSE OF THE CONTEST / BUT DU CONCOURS

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

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

PRACTICAL / PRATIQUE 95 %

JOB INTERVIEW / ENTREVUE D'EMPLOI 5 %

<ul style="list-style-type: none"> <li>• The competition will be a practical cooking and food presentation contest.</li> <li>• Presentation of dishes is according to the attached time schedule.</li> <li>• An official time clock will be designated.</li> <li>• Contestants are responsible for maintaining a clean work station throughout the contest.</li> <li>• Common table ingredients will be posted in February 2019 on the Skills Ontario website at: <a href="http://skillsontario.com">skillsontario.com</a> underneath the scope and project documents.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le concours se veut une épreuve pratique de cuisson et de présentation de plats.</li> <li>• La présentation des plats se déroulera selon l'horaire fourni.</li> <li>• Un horodateur officiel sera désigné.</li> <li>• Les concurrents ont la responsabilité de s'assurer que leur aire de travail demeure propre tout au long du concours.</li> <li>• Les ingrédients de la table commune seront affichés sur le site Web : <a href="http://www.skillsontario.com">www.skillsontario.com</a> en février 2019 juste</li> </ul>
---	--



<ul style="list-style-type: none"> <li>Contestants will present plates to the judges and for public display.</li> </ul> <p><b><u>Competitor Specific Information</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Competitors will prepare (2 modules):             <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Module 1</b> – Platter &amp; Mise en Place for Module 2</li> <li><b>Module 2</b> – Plated Main Course and Dessert</li> </ul> </li> <li>Recipes will be open to the competitor’s interpretation.</li> <li><b>Each competitor must submit <u>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.</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menus must be handwritten or typed (<u>on the template provided</u>), providing appropriate terminology and descriptors of the cooking methods and the ingredients used.</li> <li>Do not include your name or the school name on the menu.</li> <li>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.</li> <li><b>Please see the “Menu Template Document” that is posted to the Skills Ontario website for more information and the templates</b></li> </ul> </li> <li><b>Module 1</b> - Competitors must present two (2) platters             <ul style="list-style-type: none"> <li>One (1) platter to be presented to the judges</li> <li>One (1) platter will be for public display</li> </ul> </li> </ul>	<p>en-dessous de la fiche descriptive et des documents de projet.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Les concurrents présenteront les assiettes aux juges et au public également.</li> </ul> <p><b><u>Renseignements pour les concurrents</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Les concurrents devront préparer (2 modules):             <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Module 1</b> – assiette et mise en place pour le module 2</li> <li><b>Module 2</b> – plat principal et dessert</li> </ul> </li> <li>Les recettes seront sujettes à l’interprétation des concurrents.</li> <li><b>Chaque concurrent devra soumettre <u>deux (2) exemplaires de son menu (en français ou en anglais) pour chaque module pas plus de 30 minutes après le début du concours.</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Les menus doivent être écrits à la main ou l’ordinateur (<u>sur le modèle fourni</u>), doivent faire référence à la terminologie et aux descripteurs pertinents pour les méthodes de cuisson et les ingrédients utilisés.</li> <li>Ne pas inscrire votre nom ou le nom de votre conseil scolaire sur le menu.</li> <li>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 ne seront pas évalués. Des points seront déduits pour tout oubli dans l’assiette.</li> <li><b>Pour plus d’information, voir le document concernant le « modèle de menu » affiché sur le site Web de Compétences Ontario</b></li> </ul> </li> <li><b>Module 1</b> – Les concurrents doivent présenter deux (2) assiettes             <ul style="list-style-type: none"> <li>Une (1) assiette présentée aux juges</li> <li>Une (1) assiette présentée au public</li> </ul> </li> <li><b>Module 2</b> – Les concurrents doivent présenter quatre (4) assiettes pour chaque service (plat principal et dessert)</li> </ul>
---	---

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Module 2</b> - Competitors must present four (4) plates for each course (main course and dessert)             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Three (3) plates to be presented to the judges</li> <li>○ One (1) plate will be for public display</li> </ul> </li> <li>• For all plates and platters, the presentation should be clean and reflect industry standards.</li> <li>• Service Temperatures for courses that are served hot must be a minimum of 50°C and should reflect industry standards.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Trois (3) assiettes présentées aux juges</li> <li>○ Une (1) assiette présentée au public</li> <li>○ Pour toutes les assiettes, la présentation doit être propre et conforme aux normes de l'industrie.</li> <li>○ La température des plats servis chauds doit être d'au moins 50°C et respecter les normes de l'industrie.</li> </ul>
--	--

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

<p><b><u>Supplied by Skills Ontario Technical Committee:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• All food (common table)</li> <li>• Presentation plates for the contest</li> <li>• 1 x 4 burner gas stove with an oven</li> <li>• 1 x 5 foot stainless steel table with one shelf</li> <li>• Shared fridge space (1 fridge per 2 competitors)</li> <li>• Shared freezer space – 1 only</li> <li>• Sink with hot and cold water</li> <li>• Full Size Rolling Rack with 3 full-size baking sheets</li> <li>• 1 Electric outlet per workstation with GFI <b>(Competitors may choose to bring an extension cord and/or power bar)</b></li> <li>• 1 display area for finished plates</li> <li>• Shared garbage, recycling, and compost bins with bags will be designated             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ All garbage, recycling, and compost must be inspected by the head kitchen judge before being removed from the station</li> </ul> </li> </ul>	<p><b><u>Fournis par le comité technique de Compétences Ontario</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tous les aliments (table commune)</li> <li>• Assiettes de présentation pour le concours</li> <li>• 1 cuisinière au gaz avec four et 4 brûleurs</li> <li>• Table de 1 x 5 pi en acier inoxydable dotée d'une tablette</li> <li>• Espace de réfrigération partagé (1 réfrigérateur pour 2 concurrents)</li> <li>• Espace de congélation partagé – 1 seulement</li> <li>• Évier partagé avec eau chaude et froide</li> <li>• 1 prise électrique par poste de travail avec disjoncteur différentiel de fuite à la terre <b>(les concurrents peuvent choisir d'apporter une rallonge électrique ou une barre multiprises)</b></li> <li>• 1 aire de présentation des plats</li> <li>• Récipients pour les déchets, le recyclage et les aliments à composter avec sacs seront désignés.</li> </ul>
--	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Recyclable ½ hotel pans will be provided for each competitor</li> <li>● <b>All Presentation Plates :</b></li> <li>○ <b><u>Post-Secondary Contest</u></b></li> <li>○ <b>Module 1 (2 of each)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Platters – 26" Oval</b> Stainless Steel</li> </ul> </li> <li>○ <b>Module 2 (4 of each)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Main Course –</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 12" white <b>round</b> plate</li> <li>● 500 ml Deli container</li> </ul> </li> <li>▪ <b>Dessert - 12" white round</b> plate</li> </ul> </li> </ul> <p><b><u>Supplied by Competitor:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>All of the tools and/or equipment must fit on the workstation i.e. table and shelf and fridge.</b></li> <li>● <b>Nothing may be stored on the floor or on top of the fridge at the contest site</b></li> <li>● <b>Competitors may bring any tool and/or equipment deemed necessary to complete their module(s):</b></li> <li>● Knives</li> <li>● Ladles, Whips, Spatulas, Piping Bag and Tips.</li> <li>● Rolling pin</li> <li>● Basic pots and pans, including sauté pans, stewing pans, sheet pans, bowls china caps, cutting boards, molds etc.</li> <li>● Basic equipment such as a small mixer and food processor</li> <li>● Saran-wrap, aluminum foil, wax paper, and plastic containers to store food</li> <li>● Scale</li> <li>● Kitchen towels and dishtowels</li> <li>● Side towels or oven mitts</li> <li>● Sanitizing equipment (spray bottles / pails)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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.</li> <li>● Des demi-plats d’hôtel recyclables seront fournis à chaque concurrent.</li> <li>● <b>Toutes les assiettes de présentation:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b><u>Épreuve – palier postsecondaire</u></b></li> <li>○ <b>Module 1 (2 de chaque)</b> <b>Assiettes – 26 po ovales</b> en acier inoxydable</li> <li>○ <b>Module 2 (4 de chaque)</b> <b>Plat principal</b> Assiettes blanches et <b>rondes</b> de 12 po Contenant en plastique 500 ml</li> <li>○ <b>Dessert - assiettes blanches et rondes</b> de 12 po</li> </ul> </li> </ul> <p><b><u>Fournis par les concurrents :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Les concurrents peuvent apporter tout outil ou équipement qu’ils jugent utiles pour compléter leur(s) module(s).</b></li> <li>● Les outils et l’équipement doivent pouvoir être rangés dans le poste de travail, c.-à.-d., table, tablette et réfrigérateur</li> <li>● <b><u>Remarque : Rien ne doit être entreposé par terre ou sur le dessus du réfrigérateur sur le site du concours</u></b></li> <li>● Couteaux</li> <li>● Louches, fouets, spatules, poche à décorer et douilles</li> <li>● Rouleau à pâte</li> <li>● Batterie de cuisine de base, y compris sauteuses, marmites, plaques, bols, tamis chinois, planches à découper, moules, etc.</li> <li>● Équipement de base, tels qu’un petit mélangeur et un robot culinaire</li> </ul>
---	--



<ul style="list-style-type: none"> <li>○ All sanitizing solutions must be clearly labeled and include original labels and/or Material Safety Data Sheets (MSDS)</li> <li>○ <b>Any sanitizing equipment that is not properly labeled will not be allowed onto the competition site</b></li> <li>● Recipes and reference books</li> <li>● <b><u>Current Resume (for interview)</u></b></li> <li>● 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</li> <li>○ <b>Post-secondary competitors may access toolboxes during the break between modules, but must be stored by the start of the 2<sup>nd</sup> module</b></li> <li>● All equipment must be marked clearly for easy identification</li> <li>● <b><u>Refillable water bottle</u></b></li> </ul> <p><b><u>Please Note:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Domestic stoves to be used on the contest site – please bring trays and pans that will fit into domestic ovens.</li> <li>○ Only the food provided by the committee can be used for the competition.</li> <li>○ It is not permitted to bring any foodstuffs to the contest (including colouring agents, wood for smoking, canned oil sprays or any consumable products).</li> <li>○ Equipment like skewers, shot glasses, etc. are not acceptable.</li> <li>○ Food items and quantities are subject to change <u>without notice</u>, depending on availability and quality; all</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pellicule plastique, papier d'aluminium, papier ciré et contenants de plastique pour entreposer la nourriture</li> <li>● Pèse-aliments</li> <li>● Linges de cuisine et à vaisselle</li> <li>● Mitaines pour défourner ou serviette</li> <li>● Matériel pour désinfecter (flacons pulvérisateurs, seaux) <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Toutes les solutions désinfectantes doivent être clairement étiquetées et inclure l'étiquette originale ou la fiche signalétique</li> <li>○ <b>Tout le matériel pour désinfecter qui n'est pas correctement étiqueté ne sera pas permis dans l'aire de concours.</b></li> </ul> </li> <li>● Recettes et ouvrages de référence</li> <li>● <b><u>Version la plus récente du curriculum (pour l'entrevue)</u></b></li> <li>● 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.</li> <li>● Tout le matériel des concurrents doit être clairement identifié</li> </ul> <p><b><u>Bouteille d'eau réutilisable</u></b></p> <p><b><u>Remarque :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 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.</li> <li>○ Seuls les aliments fournis par le comité technique pourront être utilisés pour le concours</li> <li>○ Il est interdit d'apporter des produits alimentaires, y compris des colorants alimentaires, du bois pour le fumage, de</li> </ul>
--	---

<p>competitors will have the same conditions.</p> <p><b><u>Use of Precision-Controlled Equipment</u></b> <b><u>Precision Controlled Equipment</u></b> (Immersion Circulators [Sous Vide], Thermal Mixers, and Instant Pots) <b><u>is permitted for use during the contest.</u></b> Competitors must abide by the following points when using precision controlled equipment:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 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.</li> <li>○ Precision controlled technologies have made controlled cooking easier, with final results more certain. During the contest, the use of precision controlled technology and techniques <b><u>must be limited to no more than one application over the contest.</u></b></li> <li>○ 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.</li> <li>○ 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.</li> <li>○ 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</li> </ul>	<p>l’enduit à cuisson en aérosol ou autres produits de consommation.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Les brochettes, les verres doseurs, etc., ne sont pas permis.</li> <li>○ Les aliments et leur quantité peuvent être modifiés <b>sans préavis</b>, selon la disponibilité et de la qualité. Toutefois, les concurrents disposeront des mêmes produits.</li> </ul> <p><b><u>Utilisation de l’équipement de précision commandé</u></b> (Circulateurs à immersion [sous-vide], robots culinaires thermiques, et autocuiseurs <i>Instant Pots</i>) <b><u>peuvent être utilisés durant le concours.</u></b> Les concurrents doivent respecter les points suivants lors de l’utilisation de l’équipement de précision commandé:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 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.</li> <li>○ 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 <b><u>ne pourra se faire qu’une seule fois durant le concours.</u></b></li> <li>○ Ceci comprend les circulateurs à immersion (sous-vide), les robots culinaires thermiques et les autocuiseurs <i>Instant Pots</i>. Cela n’empêche pas de les utiliser pour d’autres techniques ou éléments faisant partie de ces processus, c.-à-d., fruits comprimés.</li> </ul>
---	--

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.

- 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.

<p><b>Media devices, such as cell phones, smart phones, mp3 players, tablets, laptops, or PDAs are not permitted on the contest site.</b></p> <p>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.</p>	<p>Le concurrent pourra quitter l'aire de concours seulement lorsque le juge en chef – cuisine lui en donnera la permission.</p> <p><b>Ouvrages de référence :</b> Chaque concurrent peut apporter et consulter des ouvrages de référence ou ses propres recettes pendant l'épreuve.</p> <p>Le comité technique <b>ne fournira pas</b> les recettes des modules pour les élèves du <b>postsecondaire</b>.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pour toute question ou tout problème, la plus récente édition du Larousse Gastronomique sera l'ouvrage de référence pour les pratiques culinaires traditionnelles.</li> </ul> <p><b>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.</b></p> <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>	<p>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.</p> <p>Les concurrents doivent porter les vêtements requis. Les exigences vestimentaires sont les suivantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chaussures fermées à semelle antidérapante, étanches (le port</li> </ul>
--	---

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Non slip, closed toe, water resistant shoes (no running shoes, sandals, crocs etc.)</li> <li>• Chef trousers (Black, Checked, Striped)</li> <li>• Double Breasted <b>White</b> Chef Jacket</li> <li>• White Apron</li> <li>• Side Towels</li> <li>• Neck Tie</li> <li>• Chef Hat</li> <li>• <b>Competitors are <u>not permitted to wear jewellery such as rings, bracelets, necklaces, and piercings</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Only exceptions to the “<b>no jewellery</b>” policy will be wedding bands and medical alert bracelets; however, it is recommended to remove these items.</li> <li>○ <b>Any items deemed unsafe and unsanitary must be removed</b></li> </ul> </li> </ul> <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><b>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.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Safety and sanitation questions, concerns or disputes will use “Traincan’s - Advanced FST Program” as the reference for sanitation and safety practices.</li> </ul>	<p>d’espadrilles, de sandales, de chaussures Crocs, etc., est interdit)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pantalon de chef (noir, à carreaux, rayé)</li> <li>• Veste croisée <b>blanche</b> de chef</li> <li>• Tablier blanc</li> <li>• Serviettes</li> <li>• Cravate</li> <li>• Chapeau de chef</li> <li>• <b>Les concurrents ne peuvent porter de bijoux tels que les bagues, bracelets, chaînes, perçages</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Les seules exceptions à la politique « <b>aucun bijoux</b> » seront les alliances et les bracelets d’identification MedicAlert, il est toutefois recommandé de retirer ces articles.</li> <li>○ <b>Les articles jugés dangereux et insalubres devront être enlevés</b></li> </ul> </li> </ul> <p>**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.</p> <p><b>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.</b></p>
--	--

## JUDGING CRITERIA / CRITÈRES D’ÉVALUATION

<p><b>15% Sanitation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Proper and professional clothes</li> <li>• Personal hygiene and cleanliness</li> <li>• Work Station, floor and fridge cleanliness</li> </ul>	<p><b>15 % Hygiène</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tenue vestimentaire convenable et digne d’un professionnel</li> <li>• Hygiène personnelle et propreté</li> </ul>
--	--



<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proper food storage methods</li> <li>• Cutting board hygiene</li> </ul> <p><b><u>10% Organization &amp; Product Utilization</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Professional use of tools and equipment</li> <li>• Food wastage – full utilization of food</li> <li>• Energy and water - efficient utilization</li> <li>• Time management – posted work plan</li> <li>• Proper planning and execution of tasks</li> <li>• Menu to be submitted at proper time as outlined in the contest project</li> </ul> <p><b><u>25% Preparation and Technical Skills</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Proper use of tools and equipment</li> <li>• Application of correct cooking techniques and methods</li> </ul> <p><b><u>15% Presentation</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Portion size in accordance with the test project</li> <li>• Clean plates</li> <li>• Harmonious colours</li> <li>• Appetizing and artistic presentation of food</li> <li>• Appropriate and complementary garnishes (compatibility)</li> </ul> <p><b><u>35% Taste and Required Menu Components</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Proper textures of foods</li> <li>• Correct degree of doneness</li> <li>• Balanced taste and seasonings</li> <li>• Flavours match the menu specifications and descriptions</li> <li>• Respected timetable in regards to serving times</li> <li>• Food served at proper temperatures as specified in the test project and in accordance with industry standards</li> <li>• All required elements outlined in the test project and the competitor's menu appear on the plate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Propreté du poste de travail, du plancher et du réfrigérateur</li> <li>• Méthodes adéquates d'entreposage des aliments</li> <li>• Propreté de la planche à découper</li> </ul> <p><b><u>10 % Organisation et utilisation des produits</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisation professionnelle des ustensiles et de l'équipement</li> <li>• Gaspillage d'aliments – pleine utilisation des aliments</li> <li>• Utilisation efficace de l'énergie et de l'eau</li> <li>• Gestion du temps – affichage du plan de travail</li> <li>• Planification adéquate des tâches et bonne exécution</li> <li>• Remise du menu au moment précisé dans le document d'épreuve</li> </ul> <p><b><u>25 % Préparation et compétences techniques</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisation adéquate des ustensiles et de l'équipement</li> <li>• Méthodes et techniques culinaires adéquates</li> </ul> <p><b><u>15 % Présentation</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Taille des portions conforme aux exigences du projet</li> <li>• Propreté des assiettes</li> <li>• Harmonie des couleurs</li> <li>• Plats appétissants et présentés de façon artistique</li> <li>• Garnitures appropriées et complémentaires (compatibilité)</li> </ul> <p><b><u>35 % Goûts et éléments obligatoires</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Texture adéquate des divers aliments</li> <li>• Degré de cuisson adéquat</li> <li>• Saveurs et assaisonnements équilibrés</li> <li>• Goût conforme aux spécifications et descriptions du menu</li> </ul>
---	--

**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 weighted to reflect the proper percentage allocations.

**The Scale:**

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

**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

- 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 pour 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

**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

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

Please be sure to review all eligibility criteria in the complete Competitor Information Package, available online at [www.skillsontario.com](http://www.skillsontario.com).

Eligibility Criteria:

**Post Secondary** students must:

Veillez prendre connaissance de tous les critères d'admissibilité dans la trousse d'information au sujet des concours, disponible en ligne à [www.skillsontario.com](http://www.skillsontario.com).

Critères d'admissibilité :

- **Be no older than 29 years of age in the year of the competition (2019).**
- **NOT** be a certified journeyperson.
- Possess a Canadian citizenship or landed immigrant status and be a resident of Ontario.

Other Rules and Regulations all competitors need to be aware of prior to attending the Skills Ontario Competition:

- Translators or other assistants (i.e. hearing impaired) are permitted in the contest site **only if this request was made during the 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 engages in 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:
  - Using equipment or material that is not permitted
  - Engaging in 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.

Les élèves au **niveau postsecondaire** doivent :

- **être âgés de 29 ans ou moins durant l'année du concours (2019).**
- **NE PAS** être des compagnons.
- être citoyens canadiens ou avoir le statut d'immigrant reçu et être résidents de l'Ontario.

Autres règles et règlements que tous les concurrents doivent connaître avant de participer aux Olympiades de Compétences Ontario:

- 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 le 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 des coprésidents 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

<p>Registration must take place prior to the deadline of March 29, 2019.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ conduite malhonnête (tricherie, plagiat)</li> <li>○ parler avec des personnes à l'extérieur de l'aire de concours</li> <li>○ arriver en retard pour la concours</li> </ul> <p>L'inscription pour toutes les concours se déroulera sur les lieux du concours le matin même.</p> <p>L'inscription doit se faire avant la date limite du 29 mars 2019.</p>
--	--

### **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 <b>WITH A RÉSUMÉ</b> 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 <b>CURRICULUM VITAE</b> 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</p>	<p>Compétences Ontario servira un repas et un breuvage aux concurrents. On confirmera le repas servi avant le 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</p>
--	--

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

## 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 27<sup>th</sup> – 29<sup>th</sup>, 2019 in Halifax, Nova Scotia.</p> <p><b>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.</b></p>	<p>Le(s) participant(s) qui se mérite(nt) la médaille d'or dans le cadre de la compétition pourra/pourront participer aux Olympiades canadiennes des métiers et des technologies (OCMT) qui auront lieu 27 au 29 mai à Halifax en Nouvelle-Écosse.</p> <p><b>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.</b></p>
---	--



<p>The SCNC will be hosted, May 27<sup>th</sup> – 29<sup>th</sup> in Halifax, Nova Scotia. 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 <a href="https://www.skillscompetencescanada.com/en/skills-canada-national-competition/scnc-halifax-2019/">https://www.skillscompetencescanada.com/en/skills-canada-national-competition/scnc-halifax-2019/</a></p>	<p>Les OCMT auront lieu 27 au 29 mai à Halifax en Nouvelle-Écosse. Avant leur participation aux Olympiades de Compétences Ontario, les participants doivent préparer leur participation à cette compétition en consultant la fiche nationale. La fiche nationale est disponible en ligne au lien suivant <a href="https://www.skillscompetencescanada.com/fr/ocmt/ocmt-halifax-2019/">https://www.skillscompetencescanada.com/fr/ocmt/ocmt-halifax-2019/</a></p>
--	--

### ADDITIONAL INFORMATION / RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

<ul style="list-style-type: none"> <li>• The Competition Information Package can be found at: <a href="http://www.skillsontario.com/competitions/post-sec">http://www.skillsontario.com/competitions/post-sec</a></li> <li>• Results for the Skills Ontario Competition Will be posted online starting Friday, May 18, 2018, at: <a href="http://www.skillsontario.com/competitions/post-sec">http://www.skillsontario.com/competitions/post-sec</a></li> <li>• Information on the Conflict Resolution Procedure can be found on our website in the Competition Information Package at page 23: <a href="http://www.skillsontario.com/competitions/post-sec">http://www.skillsontario.com/competitions/post-sec</a></li> <li>• If you have any questions regarding the Skills Ontario Competition or this contest, please contact Skills Ontario or the technical chair prior to April 26, 2019, as all staff will be onsite setting up the following week.</li> <li>• To receive feedback on your performance, you can e-mail <a href="mailto:competitions@skillsontario.com">competitions@skillsontario.com</a>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La trousse d'information au sujet des concours est affichée sur le site Web : <a href="http://www.skillsontario.com/competitions/post-sec?lm_lang=fr">http://www.skillsontario.com/competitions/post-sec?lm_lang=fr</a></li> <li>• Les résultats des Olympiades de Compétences Ontario seront affichés sur le site Web dès le 18 mai 2018 : <a href="http://www.skillsontario.com/competitions/post-sec?lm_lang=fr">http://www.skillsontario.com/competitions/post-sec?lm_lang=fr</a></li> <li>• Des renseignements au sujet du procédé de règlement des conflits sont disponibles sur notre site Web dans la trousse d'information des compétitions (page 23) : <a href="http://www.skillsontario.com/competitions/post-sec?lm_lang=fr">http://www.skillsontario.com/competitions/post-sec?lm_lang=fr</a></li> <li>• 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 26 avril 2019 puisque tout le personnel sera sur le site des Olympiades la semaine suivante.</li> <li>• Pour recevoir des commentaires au sujet de votre performance, veuillez nous faire parvenir un courriel à <a href="mailto:competitions@skillsontario.com">competitions@skillsontario.com</a></li> </ul>
---	---

### **SPECTATORS/SPECTATEURS**

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