



VIRTUAL SKILLS ONTARIO COMPETITION

OLYMPIADES DE COMPÉTENCES ONTARIO EN MODE VIRTUEL

Culinary Arts / Arts culinaires

Secondary / Secondaire

Contest Date / Date du concours:

Click [here](#) to view the date for this contest / Cliquez [ici](#) pour voir la date du concours

This contest will be judged by a virtual submission only. There will be no live judging component. All photos of the project must be submitted by the final submission date "contest date" but the timing of the contest and date of which the tasks are performed is up to the competitor and host facility and can happen any time before the final submission deadline. / Ce concours ne comprendra qu'un projet soumis électroniquement. Il n'y aura pas de volet d'évaluation en direct. Toutes les photos du projet doivent être soumises avant la date limite de soumission (date du concours). Cependant, le moment et la date choisis pour réaliser les tâches du concours sont laissés à la discrétion des concurrents qui ont jusqu'à la date limite de soumission pour terminer leur projet.

Last Updated: March 2022 / Plus récente mise à jour : mars 2022

TABLE OF CONTENTS/ TABLE DES MATIÈRES

1. COMPETITION INFORMATION GUIDE / GUIDE D'INFORMATION AU SUJET DES CONCOURS.....	3
2. AGENDA / HORAIRE.....	4
3. TECHNICAL COMMITTEE / MEMBRES DU COMITÉ TECHNIQUE.....	6
4. QUALIFYING COMPETITIONS / ÉPREUVES DE QUALIFICATION.....	6
5. CONTEST STATUS / DÉTAILS DU CONCOURS.....	7
6. PURPOSE OF THE CONTEST / BUT DU CONCOURS.....	7
7. SKILLS AND KNOWLEDGE TO BE TESTED / COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES ÉVALUÉES.....	8
8. JUDGING CRITERIA DETAILS / DÉTAILS CONCERNANT LES CRITÈRES D'ÉVALUATION.....	10
9. EQUIPMENT AND MATERIALS / ÉQUIPEMENT ET MATÉRIEL.....	13
10. ONLINE SUBMISSION / SOUMISSION EN LIGNE	18
11. SAFETY / SÉCURITÉ.....	21
12. CLOTHING REQUIREMENTS / TENUE VESTIMENTAIRE.....	24
13. ADDITIONAL INFORMATION / RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES.....	24

If you have any questions regarding the Skills Ontario Competition or this contest, please contact Skills Ontario or the technical chair prior to April 22, 2022, as all staff will be onsite setting up the following week and cannot guarantee a response.

Si vous avez des questions au sujet des Olympiades de Compétences Ontario ou de ce concours, veuillez communiquer avec Compétences Ontario ou le président du comité technique d'ici le 22 avril 2022 puisque tout le personnel sera sur les lieux des Olympiades la semaine suivante et nous ne pouvons garantir que nous pourrions répondre.

TECHNICAL CO-CHAIRS / COPRÉSIDENTS DU COMITÉ TECHNIQUE:

Steve Bennis - Co-Chair / Coprésident (Post-Secondary Educator/Enseignant postsecondaire)

steven.bennis@flemingcollege.ca

Pat Nixon - Co-Chair / Coprésident (Secondary Educator/Enseignant secondaire)

Stanley Zerdin - Co-Chair / Coprésident (Secondary Educator/Enseignant secondaire)

Dean Michielsen - Co-Chair / Coprésident (Post-Secondary Educator/Enseignant postsecondaire)

SKILLS ONTARIO COMPETITIONS DEPARTMENT/ DÉPARTEMENT DES CONCOURS DE COMPÉTENCES ONTARIO

competitions@skillsontario.com

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

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

The Competition Information Guide can be found at
<https://www.skillsontario.com/competition-information-guide>

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

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

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

Vous pouvez accéder au Guide d'information au sujet des concours en cliquant sur le lien suivant :
<https://www.skillsontario.com/guide-d-information?na=282>

Exemples de renseignements importants que vous trouverez dans le Guide d'information :

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

AGENDA / HORAIRE

Click [here](#) to view the date for this contest / Cliquez [ici](#) pour voir la date du concours

This contest will be judged by a virtual submission only. There will be no live judging component. All photos of the project must be submitted by the final submission date "contest date" but the timing of the contest and date of which the tasks are performed is up to the competitor and host facility and can happen any time before the final submission deadline. / Ce concours ne comprendra qu'un projet soumis électroniquement. Il n'y aura pas de volet d'évaluation en direct. Toutes les photos du projet doivent être soumises avant la date limite de soumission (date du concours). Cependant, le moment et la date choisis pour réaliser les tâches du concours sont laissés à la discrétion des concurrents qui ont jusqu'à la date limite de soumission pour terminer leur projet.

Skills Ontario Competition / Olympiades de Compétences Ontario

Set-up work station / Mise en place du poste de travail	8:00 a.m. / 8 h
Competition Start Time - Module 1 / Début du concours - Module 1	9:00 a.m. / 9 h
Chicken Fabrication Presentation / Présentation de l'omelette	11: a.m. / 11 h
Vegetable Competencies Presentation / Présentation des compétences propres aux légumes	11:30 a.m. / 11 h 30
Chicken Stock Presentation / Présentation des compétences propres aux légumes	12:00 a.m. / 12 h
Cleaning and completion of mise en place for Module 2 / Nettoyage et mise en place pour le Module 2	12:10 a.m. / 12 h 10
Lunch / Dîner	12:30 p.m. / 12 h 30
Competition Start Time - Module 2 /Début du concours - Module 2	1:00 p.m. / 12 h 00
Presentation of Competitor Menu - Module 2 /Présentation du menu du concurrent - Module 2	1:30 p.m. / 13 h 30
Appetizer Presentation / Présentation du plat principal	3:00 p.m. / 15 h 00
Main Course Presentation / Présentation du plat principal	3:00 p.m. / 15 h
Cleaning & Sanitizing / Nettoyage et emballage	3:10 p.m. / 15 h 10
Competitors Leave the Site / Départ des concurrents	3:30 p.m. / 15 h 30

May 4, 2022 / 4 mai 2022

Virtual Closing Ceremony / Cérémonie de clôture en mode virtuel

TBA / À confirmer	Virtual Closing Ceremony / Cérémonie de clôture en mode virtuel
TBA / À confirmer	Virtual Team Ontario Meeting / Rencontre virtuelle 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.

Virtual Closing Ceremonies will be open to the public and will be accessed through a link provided by Skills Ontario. Continue to check the Skills Ontario website for details closer to the date. If you are a medal winner, who is announced during the Virtual Closing Ceremony, a link will be emailed to you at the end of the ceremony, to join a live video call for Team Ontario Meeting and next steps for participating in the Skills Canada Virtual Competition. Please be aware, that not all contests, that have moved forward to the Skills Canada Virtual National Competition, are occurring for virtual 2022. This will be noted in the virtual closing ceremony.

Un pointage minimum de **60 %** est requis pour recevoir une médaille ou pour être admissible aux Olympiades canadiennes des métiers et des technologies.

La cérémonie de clôture en mode virtuel est ouverte à tous et un lien sera fourni par Compétences Ontario pour y accéder. Des détails additionnels à ce sujet seront affichés sur le site Web de Compétences Ontario à l'approche de cette date.

Si vous figurez parmi les médaillés annoncés lors de la cérémonie de clôture en mode virtuel, vous recevrez, à la fin de la cérémonie, un lien par courriel pour participer à l'appel vidéo de la rencontre de l'Équipe Ontario où vous obtiendrez tous les détails concernant votre participation aux Olympiades canadiennes des métiers et technologies en mode virtuel. Veuillez prendre note que ce ne sont pas tous les concours provinciaux qui sont organisés dans le cadre de l'édition 2022 des Olympiades canadiennes des métiers et technologiques. Nous en discuterons lors de la cérémonie de clôture.

TECHNICAL COMMITTEE MEMBERS / MEMBRES DU COMITÉ TECHNIQUE

Dave Franklin - Head Judge – Kitchen / Juge en chef - cuisine (Industry Representative/Représentant de l'industrie)

Olaf Mertens - Head Judge - Tasting / Juge en chef - goût (Post-Secondary Educator/Enseignant postsecondaire)

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

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

Sebastian Cugno - Health & Safety Representative & Human Resources Specialist / Représentant en santé et sécurité, et spécialiste des ressources humaines (Secondary Educator/Enseignant secondaire)

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

PAST CHAIRS / ANCIENS COPRÉSIDENTS

Brent Coakwell - Technical Advisor / Conseiller technique (Secondary Educator (retired)/Enseignant secondaire (retraité))

Robert Chick - Technical Advisor / Conseiller technique (Secondary Educator/Enseignant secondaire)

Tyrone Miller - Technical Advisor / Conseiller technique (Secondary Educator/Enseignant secondaire)

QUALIFYING COMPETITIONS / ÉPREUVES DE QUALIFICATION

IMPORTANT UPDATE: In February 2022 it was decided that ALL Skills Ontario Qualifying contests will be taking place virtually. Students will be competing from their secondary school locations and labs. All scopes have been updated and projects have been adapted to suit a submission only format for judging and qualification. Please see the last page of this document for the submission process and specific link for your contest to upload your projects for judging.

Virtual Hosts: Canadore College (Commerce Court), Confederation College, Fanshawe College, Georgian College, Humber Institute, Niagara College (Welland Campus) and St. Lawrence College

See <https://www.skillsontario.com/qualifying-competitions> for further information regarding specific Qualifying location information.

School Board Divisions for Qualifying locations can be found in the Competitions Information Guide <https://www.skillsontario.com/qualifying-competitions>

MISE À JOUR IMPORTANTE : En février 2022, il fut décidé que TOUTES les épreuves de qualification se dérouleraient en mode virtuel. Les élèves participeront aux concours à partir des locaux et laboratoires de leur école secondaire. Toutes les fiches descriptives ont été mises à jour

et les projets ont été adaptés pour un format de type soumission seulement pour l'évaluation et la qualification. Veuillez consulter la dernière page de ce document pour connaître le processus de soumission et le lien qui se rapporte à votre concours précis afin de télécharger votre projet pour évaluation.

Hôtes virtuels : Collège Canadore (Commerce Court), Collège Confederation, Collège Fanshawe, Collège Georgian, Humber Institute, Collège Niagara et Collège St. Lawrence

Veuillez cliquer sur le lien suivant <https://www.skillsontario.com/epreuves-de-qualification> pour plus d'information au sujet des endroits où se dérouleront les épreuves de qualification.

Pour plus de détails concernant la répartition des conseils scolaires pour les épreuves de qualification, veuillez consulter le Guide d'information au sujet des concours <https://www.skillsontario.com/epreuves-de-qualification>

CONTEST STATUS / DÉTAILS DU CONCOURS

- This contest is offered as an **official contest**
- This contest is offered at the **Skills Canada National Competition (SCNC)**
- Il s'agit d'un **concours officiel**
- Ce concours est organisé dans le cadre des **Olympiades canadiennes des métiers et des technologies (OCMT)**

PURPOSE OF THE CONTEST / BUT DU CONCOURS

- Evaluating professional culinary skills of competitors by having them cook hot and cold dishes in accordance with established trade rules.
- Present and promote to the public, a view into the trade of Cook/Chef.
- Demonstrate new culinary trends.
- Évaluer les compétences culinaires professionnelles des concurrents en leur demandant de préparer des plats chauds et froids tout en respectant les règles du métier.
- Présenter et promouvoir auprès du public le métier de chef / cuisinier.
- Démontrer de nouvelles tendances culinaires.

SKILLS AND KNOWLEDGE TO BE TESTED / COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES ÉVALUÉES

PRACTICAL / PRATIQUE

- The competition will be a practical cooking and food presentation contest.
- Presentation of dishes is according to the attached time schedule.
- Contestants are responsible for maintaining a clean work station throughout the contest.
- The Food List (that outlines what is available to the competitor with maximum amounts listed) will be posted in February 2022 on the skills website at: skillsontario.com underneath the scope and project documents.
- Contestants will present plates to the judges and also for public display.

Competitor Specific Information

- Competitors will prepare and present:
 - Module 1: Chicken Fabrication, Precision Cuts, Stock Production and any Mise en Place that will be used during module 2
 - A two (2) course menu consisting of an Appetizer, and Main Course.
- 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 a copy of their menu and menu elements in either French or English**
 - Menus must be handwritten or typed (on the template provided), providing appropriate terminology and descriptors of the cooking methods and the ingredients used.
 - All items that are presented on the plates must be listed in the menu elements template provided. Any items that do not appear on the menu (or menu elements) but appear on the plate will not be judged. Marks will be deducted for any omissions from the plate.
 - **Please see the “Menu Template Document” that is posted to the Skills Ontario website for more information and the templates**
- Competitors must present two (2) plates for each course (Appetizer, and Main Course)
 - Make sure to photograph the best looking plate when submitting
 - A picture of both plates together will also be needed to judge consistency
 -
- For all plates the presentation should be clean and reflect industry standards.
- Service Temperatures for courses that are served hot must be a minimum of 50°C and should reflect industry standards.

- Le concours se veut une épreuve pratique de cuisson et de présentation de plats.
- La présentation des plats se déroulera selon l'horaire inclus dans le présent document.
- Les concurrents ont la responsabilité de s'assurer que leur aire de travail demeure propre tout au long du concours.
- La liste des ingrédients (qui décrit ce qui est à la disposition des concurrents ainsi que les quantités maximales) sera publiée sur le site Web : www.skillsontario.com en février 2022 juste en-dessous de la fiche descriptive et des documents de projet.
- Les concurrents présenteront les assiettes aux juges et au public également.

Renseignements pour les concurrents

- Les concurrents devront préparer et présenter :
 - Module 1 : cuisine du petit-déjeuner et un ensemble de compétences qui sera utilisé durant le module 2
 - Deux (2) services comprenant un plat principal et un dessert.
- Les recettes du projet sont fournies par le Comité technique. Les recettes servent de guide aux concurrents, mais les éléments du menu doivent être respectés.
- **Chaque concurrent devra soumettre un exemplaire de son menu (en français ou en anglais) pour chaque module.**
 - Les menus doivent être écrits à la main ou l'ordinateur (sur le modèle fourni), et faire référence à la terminologie et aux descripteurs pertinents pour les méthodes de cuisson et les ingrédients utilisés.
 - Tous les aliments présentés dans les assiettes doivent être inscrits dans la description de menu. Les aliments dans l'assiette qui ne sont pas décrits dans le menu ne seront pas évalués. Des points seront déduits pour tout oubli dans l'assiette.
 - **Pour plus d'information, voir le document concernant le « modèle de menu » affiché sur le site Web de Compétences Ontario**
- Les concurrents doivent présenter deux (2) assiettes pour chaque service (entrée et plat principal)
 - Pour la soumission, prendre une photo de l'assiette la plus belle
- Une photo des deux assiettes ensemble sera également nécessaire pour évaluer la consistance. Pour toutes les assiettes, la présentation doit être propre et conforme aux normes de l'industrie.
- La température des plats servis chauds doit être d'au moins 50°C et respecter les normes de l'industrie.

JUDGING CRITERIA / CRITÈRES D'ÉVALUATION

15% Sanitation

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

15% Organization & Product Utilization

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

30% Preparation and Technical Skills

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

40% Presentation

- Portion size in accordance with the test project
- Clean plates
- Harmonious colours
- Appetizing and artistic presentation of food
- Appropriate and complementary garnishes (compatibility)
- Proper textures of foods
- Correct degree of doneness
- Flavours match the menu specifications and descriptions
- Food served at proper temperatures as specified in the test project and in accordance with industry standards
- All required elements outlined in the test project and the competitor's menu appear on the plate

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

The Scale:

10	Perfect	5	Acceptable
9	Distinction	4	Fair

8	Outstanding	3	Insufficient
7	Very Good	2	Insufficient
6	Good	1	Insufficient

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

- 1) Highest score in Presentation**
- 2) Highest score in Preparation and Technical Skills**
- 3) Highest score in Sanitation**

15 % Hygiène

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

15 % Organisation et utilisation des produits

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

30 % Préparation et compétences techniques

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

40 % 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)
- Texture adéquate des divers aliments
- Degré de cuisson adéquat
- Goût conforme aux spécifications et descriptions du menu
- Aliments servis aux températures précisées dans le projet et conformes aux normes de l'industrie

- Tous les éléments exigés dans le projet et le menu établi par le concurrent se trouvent dans l'assiette

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

L'échelle :

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

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

- 1) Pointage le plus élevé pour la présentation**
- 2) Pointage le plus élevé pour la préparation et les compétences techniques**
- 3) Pointage le plus élevé pour l'hygiène**

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

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

EQUIPMENT AND MATERIALS / ÉQUIPEMENT ET MATÉRIEL

Competitors are limited to use the following equipment or material, that is provided by the host site :

- All food for the contest (see the Food List document)
- 1 stove (4 burner maximum) with an oven
- 1 x 6 foot workstation with ashelf
- Access to fridge and freezer
- Sink with hot and cold water
- Full Size Rolling Rack with 3 full-size baking sheets and 3 half baking sheets
- Nylon cutting boards – 2 per competitor
- 1 Electric outlet per workstation with GFI (**Competitors may choose to bring an extension cord and/or power bar**)
- 1 display area for finished plates and competencies
- Garbage, recycling, and organics/compost bins
- **All Presentation Plates :**
 - **Module 1 Competencies :**
 - Deli Containers (with lids) for stock and precision cuts
 - ½ recycleable hotel pan for the chicken fabrication
 - **Module 2 (2 of each)**
 - **Appetizer – 9” white round soup bowls and 10” white round liner plates (optional)**
 - **Main Course – 11” or 12” white round plates**

Supplied by Competitor:

- **Competitors may bring any tool and/or equipment deemed necessary to complete their module(s).**
- All of the tools and/or equipment must fit on the workstation i.e. table, shelf and rolling rack.
 - **Note: Nothing may be stored on the floor**
- 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.
- containers to store food.
- Scale
- Kitchen towels and dishtowels.

- Side towels or oven mitts.
- **Sanitizing equipment (spray bottles / pails)**
 - All sanitizing solutions must be clearly labeled and include original labels and/or Material Safety Data Sheets (MSDS).
 - **Any sanitizing equipment that is not properly labeled will not be allowed onto the competition site.**
- Recipes and reference books
- Toolboxes and equipment that does not fit in or on the workstation will be stored in a separate location and will not be accessible during the competition.
- All general health and safety guidelines and protective equipment as noted in the Safety section

Skills Ontario will be covering the cost of the materials/ consumables for this contest. Institutions are to purchase and will then submit the invoice(s)/ receipt(s) to Skills Ontario by May 31st, 2022. Only the items listed in the material/ consumable list will be covered.

Reimbursement will be up to a maximum of \$170.00 While the project should come to a total around \$140.00 as prices are constantly changing, or if a rural or remote location is only able to get premium, the maximum to be reimbursed is higher to accommodate those possibilities.

Instructions will be provided and communicated via email on the process, who to submit to, electronic funds transfer information/ form required for reimbursement. Please keep all original invoice(s)/ receipt(s), as they are to be scanned/ photographed for submission.

Please Note :

- **Competitors are limited to hand tools only and are not permitted to use any electrical equipment (battery or power operated) for the entire duration of the contest**
- Only the food listed on the Food List Document can be used for the competition.
- It is not permitted to bring any foodstuffs to the contest (including colouring agents, wood for smoking, canned oil sprays or any consumable products).
- Equipment like skewers, shot glasses, etc. are not acceptable.
- Food items and quantities are subject to change without notice, depending on availability and quality; all competitors will have the same conditions.

Use of Precision Controlled Equipment:

- **Precision Controlled Equipment** (Immersion Circulators [Sous Vide], Thermal Mixers and Instant Pots) **are not permitted for use during the contest.**

Competitors may not leave the contest 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).
 - This will include (but is not limited to) the cleaning of stoves, sinks, fridges, tables, removing refuse (garbage, recycling and organics) and competitor's equipment.

Reference books:

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

The technical committee **will** furnish recipes for the **Secondary** competitor's two (2) course menu.

- For any questions or disputes, professional practice will be the guide with the Larousse Gastronomique (latest edition) as the reference book for traditional culinary practices.

Media devices, such as cell phones, smart phones, mp3 players, tablets, laptops, or PDAs are not permitted on the contest site; with the only exception being the technology used to photograph, record and email submissions

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.

Les concurrents ne peuvent utiliser que l'équipement et le matériel ci-dessous fournis par l'établissement hôte :

- Tous les aliments pour le concours (voir le document Liste des ingrédients)
- 1 cuisinière (4 brûleurs maximum) avec four
- 1 poste de travail de 1 x 6 pi dotée d'une tablette
- Accès à un réfrigérateur et un congélateur
- Évier partagé avec eau chaude et froide
- Support à plaques pleine grandeur sur roues avec 3 plaques à pâtisserie full-size et 3 demi-plaques à pâtisserie
- Planche à découper en nylon – 2 par concurrent(e)

- 1 prise électrique par poste de travail avec disjoncteur différentiel de fuite à la terre (**les concurrents peuvent choisir d'apporter une rallonge électrique ou une barre multiprises**)
- 1 aire de présentation des plats et des compétences de coupe
- Récipients pour les déchets, le recyclage et les matières organiques/aliments à composter
- **Toutes les assiettes de présentation:**
- **Module 1 - Compétences**
 - Contenants en plastique (avec couvercles) pour la sauce, vinaigrette et les coupes de précision
 - Entrée
 - Assiettes blanches et **rondes** de 11 po pour la cuisine du petit-déjeuner
- **Module 2 (3 de chaque) Entrée – bols à soupe blancs et ronds (9 po) et assiettes blanches et ronds (10 po) (optionnel)**
- **Plat principal** – assiettes blanches et **rondes** de 11 ou 12 po

Fournis par le concurrent :

- **Les concurrents peuvent apporter tout outil ou équipement qu'ils jugent utiles pour compléter leur(s) module(s).**
- Les outils et l'équipement doivent pouvoir être rangés dans le poste de travail, c.-à.-d., table, tablette et support à plaques sur roues
- **Remarque : Rien ne doit être entreposé par terre**
- Couteaux
- Louches, fouets, spatules, poche à décorer et douilles
- Rouleau à pâte
- Batterie de cuisine de base, y compris sauteuses, marmites, plaques, bols, tamis chinois, planches à découper, moules, etc.
- Contenants de plastique pour entreposer la nourriture
- Pèse-aliments
- Linges de cuisine et à vaisselle
- Mitaines pour défourner ou serviette
- Matériel pour désinfecter (flacons pulvérisateurs, seaux)
 - Toutes les solutions désinfectantes doivent être clairement étiquetées et inclure l'étiquette originale ou la fiche signalétique
 - **Tout le matériel pour désinfecter qui n'est pas correctement étiqueté ne sera pas permis dans l'aire de concours.**
- Recettes et ouvrages de référence

- Les boîtes d'outils et l'équipement qui ne peuvent être rangés au poste de travail seront entreposés à un autre endroit et ne seront pas accessibles durant le concours.
- Toutes les règles en matière de santé et sécurité et tout l'équipement de protection dont il est fait mention dans la section portant sur la sécurité.

Compétences Ontario remboursera les frais pour l'achat de matériel/fournitures pour ce concours. Les établissements doivent faire l'achat de matériel/fournitures puis soumettre la/les facture(s) à Compétences Ontario d'ici le 31 mai 2022. Seuls les achats d'articles énumérés dans la liste du matériel/fournitures seront remboursés.

Pour ce concours, le remboursement maximum sera de 170 \$. Bien que l'usage de bois pour le projet devrait représenter des coûts d'environ 140 \$, comme les prix changent constamment, et que certaines régions rurales ou éloignées ne peuvent obtenir que du bois de première qualité, le montant maximum du remboursement est plus élevé pour prendre en compte ces possibilités.

Des consignes seront communiquées par courriel concernant la façon de soumettre les factures. Un formulaire devra également être rempli pour permettre le remboursement par transfert électronique de fonds. Veuillez conserver toutes les factures originales puisque celles-ci devront être numérisées/photographiées au moment de présenter la demande de remboursement.

Remarque :

- Les concurrents n'ont droit d'utiliser que les outils à main et ne peuvent utiliser d'équipement électrique (à piles ou électrique) pendant toute la durée du concours.
- Seuls les ingrédients énumérés dans la liste des ingrédients pourront être utilisés pour le concours
- Il est interdit d'apporter des produits alimentaires, y compris des colorants alimentaires, du bois pour le fumage, de l'enduit à cuisson en aérosol ou autres produits de consommation.
- Les brochettes, les verres doseurs, etc., ne sont pas permis.
- Les aliments et leur quantité peuvent être modifiés sans préavis, selon la disponibilité et de la qualité. Toutefois, les concurrents disposeront des mêmes produits.

Utilisation de l'équipement à commande de précision

(Circulateurs à immersion [sous-vide], robots culinaires thermiques, et autocuiseurs *Instant Pots*)
ne peuvent pas être utilisés durant le concours.

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 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.

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**.

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

Les appareils multimédias, comme les cellulaires, les téléphones intelligents, les lecteurs mp3, les tablettes, les portables, ou les ANP ne sont pas permis sur les lieux du concours; la seule exception étant la technologie utilisée pour photographier, enregistrer et envoyer la soumission par courriel.

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.

ONLINE SUBMISSION / SOUMISSION EN LIGNE

Summary

Judging will occur in one of three ways (3) ways. See chart below for the specifics of your contest;

1. Online Submission Only
2. Online Submission with Live Video Call
3. Live Video Call with Project Mail In AND Online Submission

If there is additional information to be emailed for the contest, it will be emailed either once registration is confirmed, just prior to the contest date and/or at the start of the contest day, depending on the nature of the contest. All other information is to be found in this scope or is available on the Contest Information Guide (found [HERE](#)).

All contests require an online submission of the Competitor Safety Checklist following the end of their contest (or with their project if the contest is Online Submission Only). This is mandatory, no matter the contest and no matter the location in which the competitor is competing from. If this is NOT submitted, the competitor will be disqualified and not judged for their project. The Safety Checklist is located online with the Contest Scopes. This must be completed by the competitor, but can be submitted by either the competitor, or supervisor/teacher. (ie if they need to catch the bus and leave).

All Skills Ontario contests that require file, video or photographic uploads must be uploaded on the specific time and date listed in the contest scope to the link provided. Failure to upload your submission on time could result in disqualification from the contest.

The link for the online submissions allows a competitor to download their project requirements directly to the Skills Ontario website.

Résumé

L'évaluation se déroulera selon l'une des trois (3) méthodes suivantes. Voir le tableau ci-dessous pour des détails concernant votre concours :

1. Soumission en ligne seulement
2. Soumission en ligne avec appel vidéo en direct
3. Appel vidéo en direct, envoi par la poste du projet terminé ET soumission en ligne

Si des renseignements additionnels doivent être envoyés par courriel, une confirmation à cet effet sera précisée une fois l'inscription terminée, juste avant la date du concours et (ou) au début de la journée du concours, le cas échéant. Tous les autres renseignements se trouvent dans cette fiche descriptive ou dans le Guide d'information au sujet des concours (affiché [ICI](#)).

La liste de contrôle de sécurité dûment remplie doit être remise pour tous les concours, peu importe l'endroit d'où participe le/la concurrent(e). Si celle-ci n'est PAS REMISE à la fin du concours, le/la concurrent(e) sera disqualifié(e) et son projet ne sera pas évalué. Vous trouverez cette liste au même endroit que la fiche descriptive. Elle doit être remplie par le / la concurrent(e) puis remise à la fin du concours par le/la concurrent(e) ou par le superviseur / son enseignant (p. ex. si le/la concurrent(e) doit quitter tout de suite après le concours pour prendre son autobus).

Pour tous les concours de Compétences Ontario qui requièrent le téléchargement de fichiers, vidéos ou photos, le téléchargement doit se faire en utilisant le lien fourni, avant l'heure et la date dont il est fait mention dans la fiche descriptive. L'omission de téléverser les documents requis dans les délais prescrits pourrait entraîner la disqualification du/de la concurrent(e).

Le lien pour la soumission en ligne permet à un(e) concurrent(e) de téléverser tous les éléments de son projet directement au dossier de Compétences Ontario.

Online Submission Only

This contest will be online submissions only.

All judging for this contest will take place based on the submission provided from the competitors and will occur after all projects have been submitted. No live video call.

Online Submissions:

1. Mandatory Competitor Safety Check List
2. Any other requirements for judging as stating in the Judging section. Make sure to follow the file naming convention noted in the chart below.

The process for submitting accompanying contest documents or videos is listed below.

Soumission en ligne seulement

Ce concours nécessitera une soumission en ligne seulement.

L'évaluation pour ce concours sera fondée sur les éléments du projet remis par les concurrents, et aura lieu une fois que tous les projets auront été remis. Aucun appel vidéo en direct.

Soumissions en ligne :

- 1) Liste de contrôle en matière de sécurité
- 2) Toute autre exigence particulière au concours, tel qu'indiqué dans la section Évaluation.

Veillez respecter la convention d'appellation dont il est fait mention dans le tableau ci-dessous. Le processus pour remettre les documents d'accompagnement ou les vidéos pour le concours est indiqué ci-dessous.

<p>Project Submission Deadline: Within one (1) hour of the end of the contest, for online submissions (Safety Checklist and/or projects).</p>	<p>This contest requires an online submission AND a live component. Projects must be submitted before the deadline or will not be considered for judging.</p> <p>Project Submission Link: https://www.dropbox.com/request/7bF6aKHRXFoxSX5qP561</p>
--	---

	<p>File naming convention: Please include your name, school board name, contest submission request description, and your contest name in the following format when submitting your files, example: John Doe_ WRDSB_right hand manicure_ aesthetics</p>
<p>Date limite de soumission de projet : Dans un délai d'une (1) heure suivant la fin du concours pour les documents à soumettre en ligne (liste de contrôle de sécurité et (ou) autres documents se rapportant au projet).</p>	<p>Ce concours comprend un volet en direct et une soumission en ligne. Les projets doivent être remis avant la date limite pour être inclus parmi les projets évalués.</p> <p>Lien pour la soumission du projet : https://www.dropbox.com/request/7bF6aKHRXFoxSX5qP561</p> <p>Convention d'appellation des fichiers : Veuillez inclure votre nom, le nom de votre conseil scolaire, une description de l'élément présenté, et le nom de votre concours au moment de soumettre vos fichiers. Par exemple : John Doe_ WRDSB_manucure main droite_ esthétique</p>

SAFETY / SÉCURITÉ

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

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

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

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

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

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

For all COVID protocols, please visit the Skills Ontario Website.

All competitors and supervisors/teachers/parents participating in the Virtual Skills Ontario Competition, are to follow all rules and regulations set in place by your host location/ educational institution in which the competitor is representing in regards to COVID-19. To also follow all guidelines set in place by the province and regional health agencies for COVID-19 (example: staying 6 feet apart where possible, wearing a mask, etc.)

While Skills Ontario has the mandatory safety checklist for the competitor, and the Technical Chairs and judges on the video call, it is the responsibility of the educational institution in which the competitor is representing, to ensure that the space in which the competitor is competing from (whether from a classroom, home, or workspace of that of a local partner, Co-op placement, etc.) is set up safely and ready for a student to participate from, from their own internal policies, procedures and regulations. This includes, both the workspace, equipment that a competitor is using and materials. If a Technical Chair or judge on the video call during the contest, notices anything out of order or not working as it should, they will review the situation and work with those affected and will have final authority on matters of safety.

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

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

- Chaussures fermées à semelle antidérapante, étanches (le port d’espadrilles, de sandales, de chaussures Crocs, etc., est interdit)
- Pantalon de chef (noir, à carreaux, rayé)
- Veste croisée **blanche** de chef
- Tablier blanc
- Serviettes
- Cravate

- Chapeau de chef
- **Les concurrents ne peuvent porter de bijoux tels que les bagues, bracelets, chaînes, perçages**
 - Les seules exceptions à la politique
« **aucun bijoux** » seront les alliances et les bracelets d'identification MedicAlert, il est toutefois recommandé de retirer ces articles.
 - **Les objets/articles jugés dangereux et insalubres devront être enlevés**

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

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

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

Pour tous les détails concernant les mesures entourant la COVID, veuillez consulter le site Web de Compétences Ontario.

Tous les concurrents, de même que les superviseurs / enseignants / parents qui prennent part aux Olympiades de Compétences Ontario en mode virtuel, doivent respecter les règles et règlements de l'établissement hôte / d'enseignement en lien avec la COVID-19. Ils doivent également respecter les directives mises en place par la province et l'organisme de santé publique régional en lien avec la COVID-19 (p. ex. maintenir un écart de 6 pi entre soi et les autres, porter un masque, etc.)

Bien que Compétences Ontario exige que les concurrents remplissent la liste de contrôle de sécurité avant le début du concours, et ait prévu que le/la président(e) et les juges participent à l'appel vidéo, l'établissement d'enseignement doit s'assurer que l'endroit où le/la concurrent(e) se trouvera pour participer au concours (salle de classe, à la maison, ou espace de travail dans les locaux d'un partenaire local, d'un placement coop, etc.), est sécuritaire, et que la participation de l'élève à cet endroit respecte les politiques, procédures et règlements en vigueur quant à l'usage de l'espace de travail, ainsi que l'équipement et le matériel utilisé. Si le/la président(e) (ou les coprésidents) du comité technique ou un juge qui participe à l'appel vidéo durant le concours remarque quelque chose d'anormal, il se penchera sur la situation et tentera de trouver une

solution avec les personnes concernées. La décision du/de la président(e) (ou des coprésidents)/juge en matière de sécurité sera sans appel.

CLOTHING REQUIREMENTS / TENUE VESTIMENTAIRE

Competitors are to be dressed in a clean and appropriate manner. Competitors are not permitted to wear clothing with logos or printing. The exception to this rule is the logo of the school, school board, college or MTCU District that the competitor is representing. ONLY the logo of the institution under which the space is registered can be visible. Corporate logos or names are not permitted on a competitor's clothing.

Les concurrents doivent être vêtus proprement et convenablement. Les vêtements portés ne doivent pas comporter de logo ou d'imprimé à l'exception d'un logo de l'école, du conseil scolaire, du collège ou du district du MFCU que le concurrent représente. SEUL le logo de l'institution par le biais de laquelle le concurrent est inscrit peut être visible. Le logo ou le nom d'une compagnie ne peut apparaître sur les vêtements du concurrent.

ADDITIONAL INFORMATION / RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

- The Competition Information Guide can be found at:
<https://www.skillsontario.com/competition-information-guide>
 - Results for the Skills Ontario Competition will be posted online starting Friday, May 13, 2022, at:
<https://www.skillsontario.com/skills-ontario-competition#Results>
 - Information on the Conflict Resolution Procedure can be found on our website in the Competition Information Guide: <https://www.skillsontario.com/competition-information-guide?na=282#CompetitorRules>
 - To receive feedback on your performance, you can e-mail competitions@skillsontario.com.
- Le Guide d'information au sujet des concours est affiché sur le site Web :
<https://www.skillsontario.com/guide-d-information?na=282>

- Les résultats des Olympiades de Compétences Ontario seront affichés sur le site Web dès le 13 mai 2022: <https://www.skillsontario.com/olympiades-de-competences-ontario#Results>
- Des renseignements au sujet du procédé de règlement des conflits sont disponibles sur notre site Web dans le Guide d'information au sujet des concours: <https://www.skillsontario.com/guide-d-information?na=282#CompetitorRules>
- Pour recevoir des commentaires au sujet de votre performance, veuillez nous faire parvenir un courriel à competitions@skillsontario.com