



# POST - SECONDARY

## CULINARY ARTS CONTEST

TEST PROJECT

### **TECHNICAL CHAIRS:**

Steve Bennis (Co-Chair) – Post-Secondary Educator)     [steven.bennis@flemingcollege.ca](mailto:steven.bennis@flemingcollege.ca)  
Stanley Zerdin (Co-Chair – Secondary Educator)     [stanley.zerdin@dpcdsb.org](mailto:stanley.zerdin@dpcdsb.org)  
Pat Nixon (Co-Chair – Secondary Educator)  
Dean Michielsen (Co-Chair – Post-Secondary Educator)

### **TECHNICAL COMMITTEE MEMBERS :**

David Franklin (Head Judge – Kitchen – Industry Professional)  
Olaf Mertens (Head Judge – Tasting – Post-Secondary Educator)  
Christopher Ennew (Industry Liaison – Institutional – Industry Professional)  
Karen Linehan-Caulfield (Industry Liaison – Secondary Educator)  
Sebastian Cugno (Health & Safety Representative – Secondary Educator)  
Kira Smith (Industry Liaison – Manufacturing Research & Development)

## General Information

**It is important that all participants review the “Contest Description”. Many important instructions are only included in the “Contest Description” document.**

This test project is information about the project itself, whereas the contest description will inform participants on such topics as equipment supplied by the competitor, equipment supplied by the technical committee, uniform guidelines (PPE's), judging criteria, etc.

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

All questions regarding the contest must be directed to **both** Technical Committee Chairs:

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

Stanley Zerdin at [stanley.zerdin@dpcdsb.org](mailto:stanley.zerdin@dpcdsb.org)

**With the subject line:**

**``Skills Ontario – Post-Secondary Competition – Question``**

**All questions (and answers) will be posted to the Skills Ontario web site under the scope documents (labelled “Contest Q&A - 2022”) for all participants to review.**

## Suggested Virtual Competition Schedule

<b>7:00 a.m.</b>	Station Set-up
<b>8:00 a.m.</b>	<b>Start of Competition (Module 1)</b>
<b>8:30 a.m.</b>	Presentation of Module 1 menus (English or French)

<b>10:30 a.m.</b>	<b>Presentation of Competencies</b>
<b>11:30 a.m.</b>	<b>Presentation of Bouchée Platter</b>

<b>11:40 a.m.</b>	End food preparation and clean up
<b>12:00 p.m.</b>	Lunch Break
<b>12:30 p.m.</b>	<b>Start of competition (Module 2)</b>
<b>1:00 p.m.</b>	Presentation of Module 2 menus (English or French)

<b>4:00 p.m.</b>	<b>Presentation of Appetizer</b>
<b>4:30 p.m.</b>	<b>Presentation of Main Course</b>

<b>4:30 p.m.</b>	Cleaning and packing
<b>5:15 p.m.</b>	Competitor Debrief
<b>5:30 p.m.</b>	Competitors leave the contest area.

Please see the list of Competition Components outlined below as well as the submission type and value:

<b>Uniform</b>	
<b>Description</b>	Provide two (2) pictures of the competitor in their full uniform. The first prior to the <b>start</b> of the competition and the second <b>at the end</b> of the competition. Make sure to use a neutral background and ensure that the picture is from head to toe.
<b>Submission Method</b>	Label the picture as indicated in the file naming convention including "Uniform" as the title. Submit the picture directly or copy to word document and save as a PDF.
<b>Value</b>	<b>4 %</b>

<b>Work Plan</b>	
<b>Description</b>	Provide a work plan (Critical Path) that includes the time and job that you plan to be completing. Plan your day as if you were at a live competition starting at 8 a.m. and finishing by 4 p.m.. Customize your work plan to highlight your plan for the day (no matter what your timelines).
<b>Submission Method</b>	Work plan should be completed using either a word or excel document and then saved and submitted as a PDF.
<b>Value</b>	<b>4 %</b>

<b>Menu &amp; Menu Elements</b>	
<b>Description</b>	Provide a menu (for your two course menu) as you would want to present to your customers. Make sure to highlight at least 2 cooking methods and 2 flavour profiles in your item descriptions.  Provide a menu elements document that lists all the items that are present on your plate e.g. mushroom soup, parmesan foam, crispy leeks.
<b>Submission Method</b>	Your Menu & Menu Elements should be completed on the template provided (word document) and then saved and submitted as a PDF.
<b>Value</b>	<b>8 %</b>

## Work Station

<b>Description</b>	<p>Provide seven (7) pictures of the competitor's Work &amp; Cook Stations at the following stages:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Work Station</b> at the <b>start</b> of the competition</li> <li>2. <b>Work Station</b> after the chicken fabrication video</li> <li>3. <b>Work Station</b> after the precision cuts (that includes all vegetable usable trim &amp; waste)</li> <li>4. <b>Cooking Station</b> (stove and oven) as the competitor is starting to cook their chicken.</li> <li>5. <b>Work Station</b> after plating the Main Course</li> <li>6. <b>Work Station</b> at the <b>end</b> of the competition</li> <li>7. <b>Cooking Station</b> (stove and oven) at the end of the competition.</li> </ol>
<b>Submission Method</b>	<p>Use the <b>Work Station Submission Form (Appendix #1)</b> provided</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Each submission must include a picture of the entire work station or cooking station (as indicated) <ul style="list-style-type: none"> <li>○ File Format: Word Document with Pictures, saved as a PDF</li> </ul> </li> </ul>
<b>Value</b>	<b>8 %</b>

## Sanitation & Hygiene

<b>Description</b>	<p>Demonstrate for the judges the proper method(s) of sanitizing your station after you complete one of your tasks or competencies.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure that you tell the judges what sanitation methods that you are using</li> </ul> <p>Demonstrate for the judges the proper hand washing method(s).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure that you tell the judges what methods that you are using while you are in the competition e.g. hand washing, sanitizing gels, food grade wipes etc.</li> </ul>
<b>Submission Method</b>	<p>Provide a video of the competitor sanitizing their station.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure to show all the procedures from start to finish so that the judges can see that sanitation is demonstrated.</li> </ul> <p>Provide a video of the competitor washing their hands.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure to show all the procedures from start to finish so that the judges can see that sanitation is demonstrated.</li> </ul> <p>File Format: see acceptable file formats at the start of this document.</p>
<b>Value</b>	<b>4 %</b>

<b>Mise en Place &amp; Food Storage</b>	
<b>Description</b>	<p>Provide the following pictures of the competitor’s Mise en Place (MEP) at the following stages of the competition:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>MEP</b> of all the bouchée #1 ingredients just before making them</li> <li>2. <b>MEP</b> of all the bouchée #2 ingredients just before making them</li> <li>3. <b>MEP</b> of all the bouchée #3 ingredients just before making them</li> <li>4. <b>MEP</b> of all the fish preparation (Cooking method #1)</li> <li>5. <b>MEP</b> of all the fish preparation (Cooking method #2)</li> <li>6. <b>MEP</b> of all the vegetable preparations for the appetizer</li> <li>7. <b>MEP</b> of all the sauce ingredients for the appetizer</li> <li>8. <b>MEP</b> of all the Lamb ingredients prior to preparation</li> <li>9. <b>MEP</b> of all the vegetable preparations for the main course</li> <li>10. <b>MEP</b> of all the sauce ingredients for the main course</li> </ol> <p>Provide the following pictures of the competitor’s food storage practices (refrigerator) at the following stages of the competition. Make sure that the pictures shows all the shelves and the MEP that the competitor has completed:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>90 minutes</b> after the start of the contest</li> <li>2. <b>Prior</b> to the competitor’s lunchbreak</li> <li>3. <b>90 minutes</b> after the competitor’s lunch break</li> <li>4. <b>After</b> the competitor has plated their main course (the end of the competition).</li> </ol>
<b>Submission Method</b>	<p>Use the <b>MEP &amp; Storage Submission Form (Appendix #2)</b> provided</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Each <b>MEP</b> submission must include a picture of the all the MEP utilized for this product</li> <li>• Each <b>Food Storage</b> submission must include a picture of the all the shelves and the MEP that is stored on them. <ul style="list-style-type: none"> <li>○ File Format: Word Document with Pictures, saved as a PDF</li> </ul> </li> </ul>
<b>Value</b>	<b>8 %</b>

## Vegetable Precision Cuts Competency

<b>Description</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Competitors will produce <b>0.050 kg</b> of the following cuts:             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Leeks - Julienne</li> <li>○ Carrots - Brunoise</li> <li>○ Zucchini – Tournee</li> <li>○ Celeriac – Tournee</li> <li>○ Button Mushrooms – Tournee</li> </ul> </li> <li>• All vegetable competencies must be utilized in your two course menu</li> <li>• You are not required to utilize the entire 50 grams, but the ingredients should be showcased in some recognizable form.</li> </ul>
<b>Submission Method</b>	<p>Use the <b>Vegetable Competencies Submission Form (Appendix #3)</b> provided</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Each Competency submission must include:             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ A picture of the precision cut being weighed (show scale reading)</li> <li>○ Pictures of the precision cut spread out on a blank piece of white paper at 90 degrees (directly over the cuts), and at a 45 degree angle (to the cuts)</li> </ul> </li> </ul> <p>File Format: Word Document with Pictures, saved as a PDF</p>
<b>Ingredient Information</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A list of all ingredients available for this competency are included in the “Food List” document that is posted.</li> </ul>
<b>Value</b>	<b>8 %</b>

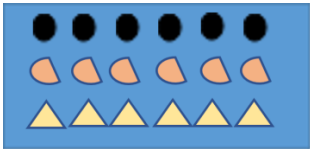
## Fish Fabrication Competency

<b>Description</b>	<p>Breakdown the trout into the following:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 fillets – boneless,</li> <li>• Skin off is preferred, but depending on competitor’s preparation plan, the skin could remain on.</li> <li>• Remaining parts; head, bones (rib, pin) and trim (useable &amp; unusable)</li> </ul>
<b>Submission Method</b>	<p>Provide a video of the fish breakdown from start to finish.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure to show the fillets, rib bones, head and all trim; turn over the fillet, head and rib bones and all trim so that the judges can see the skills demonstrated.</li> </ul> <p>File Format: see acceptable file formats at the start of this document.</p>

<b>Ingredient Information</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A list of all ingredients available for this competency are included in the "Food List" document that is posted.</li> </ul>
<b>Value</b>	<b>8 %</b>

<b>Bochée Platter</b>
-----------------------

<b>Description</b>	<p><b>Prepare 3 different types of Bouchée Appetizers - 6 of each (18 pieces total)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 variety must incorporate <b>Prawns</b></li> <li>1 variety must incorporate <b>Duck Breast</b></li> <li>1 variety must be <b>Lacto-Ovo</b> utilizing items from the common table.</li> </ul> <p>Your Bouchée Appetizers must include/demonstrate:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>At least one (1) must be a <b>Stuffed Dumpling</b> with a handmade dough</li> <li>At least one (1) must feature a <b>pipéd edible garnish</b></li> <li>All <b>Bouchées</b> are to be <b>two (2) bites in size</b></li> <li>All proteins must be cooked – no raw preparations</li> <li>All <b>Bouchées</b> are to be served <b>hot</b></li> </ul>
--------------------	---

<b>Service Details</b>	<p><b><u>Bouchées</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>6 each of 3 (three) varieties (18 total) – Presented on a platter</li> <li>Platter should be white porcelain, rectangular in shape and have a maximum size of 18" L x 12" W.</li> <li>No service wares (china) permitted other than the platter provided. Service spoons, glasses, ramekins etc. are not allowed.</li> <li>Please see the examples below for bouchée platter and plate</li> </ul> <p><b>1 platter - presented like this:</b> (<i>straight lines</i>) 18 Pieces Total</p> 
------------------------	---

<b>Submission Method</b>	<p>Provide a video of the <b><u>bochées being arranged on the platter</u></b> from start to finish.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Make sure to show all the steps involved with the finishing of the bouchée platter.</li> </ul> <p>Use the <b>Bochée Platter Submission Form (Appendix #4)</b> provided</p>
--------------------------	---



	<p>The submission must include:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A picture of the finished platter and the competitor.</li> <li>• A picture the finished platter: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ at 90 degrees (directly over the platter)</li> <li>○ at 45 degree (angled at the platter)</li> <li>○ at 0 degrees (directly looking from the side of the platter)</li> </ul> </li> <li>• A pictures of each of the bouchées at the following angles: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ at 90 degrees (directly over the bouchée)</li> <li>○ at 45 degree (angled at the bouchée)</li> <li>○ at 0 degrees (directly looking from the side of the bouchée)</li> </ul> </li> </ul> <p>Video File Format: see acceptable file formats at the start of this document.</p> <p>Picture File Format: Word Document with Pictures, saved as a PDF</p>
<b>Ingredient Information</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A list of all ingredients available for this competency are included in the "Food List" document that is posted.</li> </ul>
<b>Value</b>	<b>20 %</b>

<b>Two Course Menu</b>	
<b>Description</b>	<p><b>Prepare two (2) portions of the following two (2) course menu:</b></p> <p><b><u>Appetizer</u></b></p> <p>Demonstrate <b>two (2) preparations</b> of trout on the same plate</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ One preparation must incorporate a forcemeat/mousseline</li> <li>○ Second preparation is of the competitor's choice</li> <li>○ Protein items must be cooked – no raw preparations</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Must contain a minimum two (2) vegetables preparations</li> <li>• A minimum of one (1) sauce (<i>served hot</i>) <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Dishes must be sauced, not served on side</li> </ul> </li> <li>• Must be served with a prepared edible garnish – leaves and herbs are not considered a functional garnish.</li> <li>• Must include a minimum of one (1) of the precision cut competencies.</li> <li>• The dish must be served hot.</li> </ul> <p><b><u>Main Course</u></b></p> <p><b>Prepare a main course entrée utilizing a Lamb Rack</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Sous-Vide technology <b>cannot</b> be used for cooking of lamb</li> <li>○ Protein items must be cooked – no raw preparations</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A minimum of one (1) starch preparation</li> <li>• Must incorporate at minimum three (3) vegetable preparations utilizing a different cooking methods for each</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Must have at minimum of one (1) sauce</li> <li>• Must be served with a prepared edible garnish – leaves and herbs are not considered a functional garnish.</li> <li>• Must include a minimum of one (1) of the precision cut competencies</li> <li>• Dishes must be served hot</li> </ul>
<p><b>Service Details</b></p>	<p>No service wares (china) permitted other than that provided by the committee. Service spoons, glasses, ramekins etc. are not allowed.</p> <p><b><u>Appetizer</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Total portion size to be between 125 – 165 grams</li> <li>• <b>Provided Service ware:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 12" round white plate (2 each)</li> </ul> </li> </ul> <p><b><u>Main Course</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Total plate portion must be between 185 -250 grams</li> <li>• <b>Provided Service ware:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 12" round white plates (2 each)</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Submission Method</b></p>	<p>Provide a video of the <b><u>Appetizer plating</u></b> from start to finish.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure to show all the steps involved with the finishing of the appetizer.</li> </ul> <p>Provide a video of the <b><u>Main Course plating</u></b> from start to finish.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure to show all the steps involved with the building and finishing of the main course plate.</li> </ul> <p>Use the <b>Two Course Menu Submission Form (Appendix #5)</b> provided</p> <p>The submission must include:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A picture of the finished appetizer and the competitor.</li> <li>• A picture of both appetizer plates: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ at 45 degree (angled at the plate)</li> </ul> </li> <li>• Pictures of one (1) appetizer at the following angles: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ at 90 degrees (directly over the plate)</li> <li>○ at 45 degree (angled at the plate)</li> <li>○ at 0 degrees (directly looking from the side of the plate)</li> </ul> </li> <li>• A picture of the finished main course and the competitor.</li> <li>• A picture of both main course plates: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ at 45 degree (angled at the plate)</li> </ul> </li> <li>• Pictures of one (1) main course plate at the following angles: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ at 90 degrees (directly over the plate)</li> <li>○ at 45 degree (angled at the plate)</li> <li>○ at 0 degrees (directly looking at the side of the plate)</li> </ul> </li> </ul> <p>Video File Format: see acceptable file formats at the start of this document.</p> <p>Picture File Format: Word Document with Pictures, saved as a PDF</p>

<b>Ingredient Information</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A list of all ingredients available for this competency are included in the "Food List" document that is posted.</li> </ul>
<b>Value</b>	<b>20 %</b>

<b>Dessert Planning Submission</b>	
<b>Description</b>	<p>The winner of the Skills Ontario Competition (Culinary Arts) will move on to the Skills Canada National Competition. At this contest the competitors are expected to make a dessert.</p> <p>Your <b>Dessert Creation</b> must feature a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Component using an <b>egg-white foam based fruit mousse</b></li> <li>• Component using a <b>sponge-method cake</b></li> <li>• Component using <b>chocolate</b></li> <li>• <b>Tempered chocolate garnish</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Minimum total portion size is 95 grams for each plate</li> <li>○ Serve at room temperature – <b>no frozen components</b></li> <li>○ Must be served on 12" plate, round white</li> </ul> </li> </ul> <p>Using the template provided please complete the following:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Write a descriptive menu that tells the customer what items they will be receiving on their dessert plate.</li> <li>• Provide a menu elements document that lists all the items that you are planning to present on your plate e.g. raspberry mousse, jaconde sponge, English cream sauce, chocolate leaf.</li> <li>• Provide a plate diagram (black &amp; white – no colour) showing the items on the plate. Make sure to label each item that is on the plate so the judges may visualize what you plan to serve. You will not be judged on your artistic ability so long as the drawing resembles the product's shape and size.</li> </ul>
<b>Submission Method</b>	Your Dessert Planning submission should be completed on the "Menu Template – Post-Secondary Dessert Planning" template provided (word document) and then saved and submitted as a PDF.
<b>Value</b>	<b>8 %</b>

# Appendix #1 – Precision Cuts

**Source:** Gisslen, Wayne. (2018). *Professional Cooking for Canadian Chefs* (9th edition). New Jersey: John Wiley & Sons

**Page:** 145



(a) Tourné: 2 in. long  $\times$   $\frac{3}{4}$  in. diameter, with 7 sides, and flat-ended (5 cm  $\times$  2 cm).



(b) Large dice:  $\frac{3}{4}$  in.  $\times$   $\frac{3}{4}$  in.  $\times$   $\frac{3}{4}$  in. (2 cm  $\times$  2 cm  $\times$  2 cm).



(c) Medium dice:  $\frac{1}{2}$  in.  $\times$   $\frac{1}{2}$  in.  $\times$   $\frac{1}{2}$  in. (12 mm  $\times$  12 mm  $\times$  12 mm).



(d) Small dice:  $\frac{1}{4}$  in.  $\times$   $\frac{1}{4}$  in.  $\times$   $\frac{1}{4}$  in. (6 mm  $\times$  6 mm  $\times$  6 mm).



(e) Brunoise (broon-wahz):  $\frac{1}{8}$  in.  $\times$   $\frac{1}{8}$  in.  $\times$   $\frac{1}{8}$  in. (3 mm  $\times$  3 mm  $\times$  3 mm).



(f) Fine brunoise:  $\frac{1}{16}$  in.  $\times$   $\frac{1}{16}$  in.  $\times$   $\frac{1}{16}$  in. (1.5 mm  $\times$  1.5 mm  $\times$  1.5 mm).



(g) Rondelle: round or bias-rond cuts, varied diameter or thickness.



(h) Paysanne:  $\frac{1}{2}$  in.  $\times$   $\frac{1}{2}$  in.  $\times$   $\frac{1}{8}$  in. (12 mm  $\times$  12 mm  $\times$  3 mm; round, square, or rectangular).



(i) Lozenge:  $\frac{1}{2}$  in.  $\times$   $\frac{1}{2}$  in.  $\times$   $\frac{1}{8}$  in. (12 mm  $\times$  12 mm  $\times$  3 mm; diamond-shape).



(j) Fermière: irregular shape, varied diameter or thickness.



(k) Batonnet:  $\frac{1}{4}$  in.  $\times$   $\frac{1}{4}$  in.  $\times$  2  $\frac{1}{2}$ -3 in. (6 mm  $\times$  6 mm  $\times$  6-7.5 cm).



(l) Julienne (or allumette potatoes):  $\frac{1}{8}$  in.  $\times$   $\frac{1}{8}$  in.  $\times$  2  $\frac{1}{2}$  in. (3 mm  $\times$  3 mm  $\times$  6 cm).



(m) Fine julienne: 2 in. long  $\times$   $\frac{1}{16}$  in.  $\times$   $\frac{1}{16}$  in. (1.5 mm  $\times$  1.5 mm  $\times$  5 cm).



# POSTSECONDAIRE

## ARTS CULINAIRES

Projet d'épreuve

### **COPRÉSIDENTS DU COMITÉ TECHNIQUE :**

Steve Bennis (coprésident – enseignant au palier postsecondaire)

[steven.bennis@flemingcollege.ca](mailto:steven.bennis@flemingcollege.ca)

Stanley Zerdin (coprésident – enseignant au palier secondaire)

[stanley.zerdin@dpcdsb.org](mailto:stanley.zerdin@dpcdsb.org)

Pat Nixon (coprésident – enseignant au palier secondaire)

Dean Michielsen (coprésident – enseignant au palier postsecondaire)

### **MEMBRES DU COMITÉ TECHNIQUE :**

David Franklin (juge en chef- cuisine – professionnel de l'industrie)

Olaf Mertens (juge en chef – goût – enseignant au palier postsecondaire)

Christopher Ennew (représentant de l'industrie – établissement – professionnel de l'industrie)

Karen Linehan-Caulfield (représentante de l'industrie – enseignante au palier secondaire )

Sebastian Cugno (représentant santé et sécurité – enseignant au palier secondaire)

Kira Smith (représentante de l'industrie – recherche et développement en fabrication)

## Renseignements généraux

**Il est important que tous les concurrents consultent la description du concours puisqu'elle contient des renseignements que l'on ne retrouve pas ailleurs.**

Le présent document contient de l'information au sujet de l'épreuve en soi, tandis que la fiche descriptive décrit le matériel à apporter, l'équipement qui sera fourni par le comité, les directives concernant l'uniforme (EPI), les critères d'évaluation, etc.

Pour être bien renseigné au sujet du concours, veuillez consulter la fiche descriptive sur le site Web [http://www.skillsontario.com/index.php?p=index&lm\\_lang=fr](http://www.skillsontario.com/index.php?p=index&lm_lang=fr)

Pour toute autre question, veuillez communiquer par courriel **avec les deux** coprésidents du comité technique :

Steve Bennis [steven.benns@flemingcollege.ca](mailto:steven.benns@flemingcollege.ca)

Stanley Zerdin [stanley.zerdin@dpcdsb.org](mailto:stanley.zerdin@dpcdsb.org)

**En prenant soin d'indiquer ce qui suit comme sujet :**

**Compétences Ontario – Concours au palier postsecondaire – Question**

**Les questions (et réponses) seront affichées sur le site Web de Compétences Ontario sous la fiche descriptive (intitulé « Questions et réponses en vue du concours – 2022 ») pour que tous les concurrents puissent en prendre connaissance.**

## Horaire suggéré de l'épreuve en mode virtuel

<b>7 h</b>	Mise en place du poste de travail
<b>8 h</b>	<b>Début du concours (Module 1)</b>
<b>8 h 30</b>	Présentation des menus du Module 1 (français ou anglais)

<b>10 h 30</b>	<b>Présentation des compétences</b>
<b>11 h 30</b>	<b>Présentation du plateau de bouchées</b>

<b>11 h 40</b>	Fin de la préparation des aliments et nettoyage
<b>12 h</b>	Dîner
<b>12 h 30</b>	<b>Début du concours (Module 2)</b>
<b>13 h</b>	Présentation des menus du Module 2 (français ou anglais)

<b>16 h</b>	<b>Présentation de l'entrée</b>
<b>16 h 30</b>	<b>Présentation du plat principal</b>

<b>16 h 30</b>	Nettoyage et récupération des outils
<b>17 h 15</b>	Bilan avec les concurrents
<b>17 h 30</b>	Départ des concurrents.

Vous trouverez ci-dessous la liste des éléments du concours, ainsi que des détails concernant le processus de soumission et la valeur au pointage :

<b>Uniforme</b>	
<b>Description</b>	Fournir deux (2) photos du / de la concurrent(e) en uniforme. La première <b>avant</b> le début du concours et la deuxième <b>à la fin</b> du concours. S'assurer d'avoir un arrière-plan neutre et prendre une photo du / de la concurrente de la tête aux pieds.
<b>Processus de soumission</b>	Étiqueter la photo tel qu'indiqué dans la convention d'appellation des fichiers en indiquant 'Uniforme » comme titre. Soumettre la photo ou la copier dans un document Word puis sauvegarder en format pdf.
<b>Valeur</b>	<b>4 %</b>

<b>Plan de travail</b>	
<b>Description</b>	Fournir un plan de travail (cheminement critique) qui comprend l'heure et la tâche à compléter. Planifier la journée de travail comme s'il s'agissait d'un concours en direct qui débute à 8 h et se termine à 16 h. Personnaliser le plan de travail pour bien définir les tâches (peu importe le temps prévu pour l'exécution).
<b>Processus de soumission</b>	Le plan de travail devrait être réalisé en utilisant un document Word ou Excel, puis sauvegardé et présenté en format PDF.
<b>Valeur</b>	<b>4 %</b>

<b>Menu et éléments du menu</b>	
<b>Description</b>	Fournir un menu (menu deux services) tel qu'il serait présenté à des invités. Mettre en valeur au moins deux méthodes de cuisson et deux profils de saveurs dans la description des éléments du menu.  Fournir un document sur les éléments du menu qui énumère tous les éléments présentés dans l'assiette (p. ex. soupe aux champignons, mousse de parmesan, poireaux croustillants).
<b>Processus de soumission</b>	Le menu et les éléments du menu devraient être complétés en utilisant le gabarit fourni (documents Word) puis sauvegardé et remis en format PDF.



<b>Valeur</b>	<b>8 %</b>
---------------	------------

<b>Poste de travail</b>	
<b>Description</b>	<p>Fournir sept (7) photos des postes de travail et de cuisson du / de la concurrent(e) aux étapes suivantes :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Poste de travail</b> au <b>début</b> du concours</li> <li>2. <b>Poste de travail</b> après la vidéo de découpe du poulet</li> <li>3. <b>Poste de travail</b> après les coupes de précision (qui comprend toutes les parures des légumes utilisables et les pertes)</li> <li>4. <b>Poste de cuisson</b> (cuisinière et four) alors que le / la concurrent(e) commence la cuisson du poulet.</li> <li>5. <b>Poste de travail</b> après la présentation du plat principal</li> <li>6. <b>Poste de travail</b> à la <b>fin</b> du concours</li> <li>7. <b>Poste de cuisson</b> (cuisinière et four) à la fin du concours.</li> </ol>
<b>Processus de soumission</b>	<p>Utiliser le <b>formulaire de soumission du poste de travail (annexe n° 1)</b> fourni</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chaque soumission doit comprendre une photo de l'ensemble du poste de travail ou du poste de cuisson (tel qu'indiqué) <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Format de fichier : document Word avec photos, sauvegardé en format PDF</li> </ul> </li> </ul>
<b>Value</b>	<b>8 %</b>

<b>Assainissement et hygiène</b>	
<b>Description</b>	<p>Démontrer aux juges la / les méthode(s) appropriée(s) d'assainissement du poste après avoir terminé l'une des tâches ou coupes de précision.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mentionner aux juges les méthodes d'assainissement utilisées</li> </ul> <p>Démontrer aux juges la / les méthode(s) appropriée(s) de lavage des mains.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mentionner aux juges quelles méthodes sont utilisées dans le cadre du concours, c.-à-d., lavage des mains, gels assainisseurs, lingettes de qualité alimentaire, etc.</li> </ul>
<b>Processus de soumission</b>	<p>Fournir une vidéo du / de la concurrente qui assainie son poste.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Présenter toutes les procédures du début à la fin, afin que les juges puissent voir une preuve d'assainissement.</li> </ul> <p>Fournir une vidéo du / de la concurrent(e) se lavant les mains.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Présenter toutes les procédures du début à la fin, afin que les juges puissent voir une preuve d'assainissement.</li> </ul> <p>Formats de fichiers : voir les formats de fichiers acceptables au début du document.</p>
<b>Valeur</b>	<b>4 %</b>

<b>Mise en place et conservation des aliments</b>	
<b>Description</b>	<p>Fournir les photos suivantes de la mise en place (MEP) du/de la concurrent(e) aux étapes suivantes du concours:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>MEP</b> de tous les ingrédients de la bouchée n° 1 avant la préparation</li> <li><b>MEP</b> de tous les ingrédients de la bouchée n° 2 avant la préparation</li> <li><b>MEP</b> de tous les ingrédients de la bouchée n° 3 avant la préparation</li> <li><b>MEP</b> de la préparation du poisson (méthode de cuisson n° 1)</li> <li><b>MEP</b> de la préparation du poisson (méthode de cuisson n° 2)</li> <li><b>MEP</b> des préparations de légumes pour l'entrée</li> <li><b>MEP</b> des ingrédients de la sauce pour l'entrée</li> <li><b>MEP</b> des ingrédients de l'agneau avant la préparation</li> <li><b>MEP</b> des ingrédients des préparations de légumes pour le plat principal</li> <li><b>MEP</b> des ingrédients de la sauce pour le plat principal</li> </ol> <p>Fournir les photos suivantes des pratiques de conservation des aliments du/de la concurrent(e) (réfrigérateur) aux étapes suivantes du concours. Assurez-vous que les photos montrent les étagères, et la MEP complétée par le/la concurrent(e) :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>90 minutes</b> après le début du concours</li> <li><b>Avant</b> le dîner du/de la concurrent(e)</li> <li><b>90 minutes</b> après le dîner du/de la concurrent(e)</li> <li><b>Une fois</b> que le/la concurrent(e) a assemblé son plat de poulet (fin du concours).</li> </ol>
<b>Processus de soumission</b>	<p>Utiliser le <b>Formulaire de soumission de la MEP et conservation (Annexe n° 2)</b> fourni</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Chaque soumission de la <b>MEP</b> doit comprendre une photo de toutes les MEP utilisées pour ce produit</li> <li>Chaque soumission de <b>conservation des aliments</b> doit comprendre une photo des étagères et de la MEP qui est conservée sur celles-ci. <ul style="list-style-type: none"> <li>Format de fichier: Document Word avec photos, sauvegardé en format PDF</li> </ul> </li> </ul>

Valeur	8 %
--------	-----

### Préparation des coupes de précision des légumes

<b>Description</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les concurrent(e)s devront produire <b>50 grammes</b> des coupes suivantes : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Poireaux - julienne</li> <li>○ Carottes - brunoise</li> <li>○ Courgettes – légume tourné</li> <li>○ Céleri-rave – légume tourné</li> <li>○ Champignons de Paris – légume tourné</li> </ul> </li> <li>• Ces coupes de précision doivent être utilisées dans votre menu de deux services</li> <li>• Il n'est pas nécessaire d'utiliser la quantité totale de 50 grammes, les ingrédients doivent toutefois être présentés sous forme identifiable.</li> </ul>
<b>Processus de soumission</b>	<p>Utiliser le <b>Formulaire de soumission des coupes de précision des légumes (Annexe n° 3)</b> fourni</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chaque soumission des coupes de précision doit comprendre: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Une photo de la coupe de précision pesée (montrer la lecture de la balance)</li> <li>○ Photos de la coupe de précision disposée sur une feuille de papier blanc vierge à un angle de 90 degrés (directement au-dessus des coupes), et à un angle de 45 degrés (des coupes)</li> </ul> </li> </ul> <p>Format de fichier: Document Word avec photos, sauvegardé en format PDF</p>
<b>Renseignements sur les ingrédients</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Une liste des ingrédients disponibles pour cette préparation est incluse dans le document "Liste des ingrédients" qui est affiché.</li> </ul>
Valeur	8 %

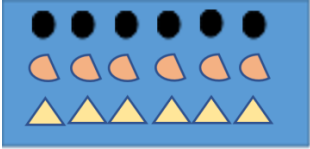
### Préparation du poisson

<b>Description</b>	<p>Découper la truite pour obtenir les morceaux suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 filets – sans arêtes,</li> <li>• Sans peau de préférence, la peau peut être laissée intacte en fonction du plan de préparation du/de la concurrente.</li> <li>• Reste des morceaux; tête, arêtes et parures (utilisables et non utilisables)</li> </ul>
--------------------	--

<b>Processus de soumission</b>	<p>Fournir une vidéo de la découpe du poisson du début à la fin.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Assurez-vous de montrer les filets, les arêtes, la tête et toutes les parures; retourner le filet, la tête et les arêtes et les parures de sorte que les juges puissent voir les compétences démontrées.</li> </ul> <p>Formats de fichiers: voir les formats de fichiers acceptables au début du document.</p>
<b>Renseignements sur les ingrédients</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Formats de fichiers: voir les formats de fichiers acceptables au début du document.</li> </ul>
<b>Valeur</b>	<b>8 %</b>

### Plateau de bouchées

<b>Description</b>	<p><b>Préparer trois (3) différents types de bouchées – 6 de chaque (total de 18 pièces)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 variété doit comprendre des <b>crevettes roses</b></li> <li>1 variété doit comprendre un <b>magret de canard</b></li> <li>1 variété doit être <b>lacto-ovo</b> à partir des ingrédients de la table commune.</li> </ul> <p>Vos bouchées doivent inclure/présenter:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Au moins une (1) variété doit être un <b>dumpling farci</b> en utilisant une pâte confectionnée à la main</li> <li>Au moins une (1) variété doit comprendre une <b>décoration comestible faite à la douille</b></li> <li>Toutes les <b>bouchées</b> doivent être <b>deux (2) bouchées tout au plus</b></li> <li>Toutes les protéines doivent être cuites – aucune préparation crue</li> <li>Toutes les <b>bouchées</b> doivent être services <b>chaudes</b></li> </ul>
<b>Détails sur le service</b>	<p><b><u>Bouchées</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>6 de chacune des 3 (trois) variétés (18 en tout) – présentées sur un plateau (pour les juges)</li> <li>Le plateau doit être en porcelaine blanche et rectangulaire dont la taille maximale est 18 po de longueur x 12 po de largeur.</li> <li>Aucune vaissellerie (porcelaine) ne sera autorisée à l'exception du plateau fourni. Les cuillères de service, les verres, les ramequins, etc. ne sont pas permis.</li> <li>Veuillez consulter les exemples ci-dessous par le plateau et l'assiette de bouchées</li> </ul> <p><b>1 plateau – présenté comme suit:</b></p>

	<p>(lignes droites) total de 18 pièces</p> 
<b>Processus de soumission</b>	<p>Fournir une vidéo des <b>bouchées étant disposées sur le plateau</b> du début à la fin.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Assurez-vous de montrer toutes les étapes de finition du plateau de bouchées.</li> </ul> <p>Utiliser le <b>Formulaire de soumission du plateau de bouchées (Annexe n° 4)</b> fourni</p> <p>La soumission doit comprendre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Une photo du plateau final et du/de la concurrente.</li> <li>Une photo du plateau final: <ul style="list-style-type: none"> <li>à 90 degrés (directement au-dessus du plateau)</li> <li>à 45 degrés (en angle avec le plateau)</li> <li>à 0 degrés (vue latérale du plateau)</li> </ul> </li> <li>Une photo de chaque variété de bouchées aux angles suivants: <ul style="list-style-type: none"> <li>à 90 degrés (directement au-dessus de la bouchée)</li> <li>à 45 degrés (en angle avec la bouchée)</li> <li>à 0 degrés (vue latérale de la bouchée)</li> </ul> </li> </ul> <p>Format de fichier de la vidéo: voir les formats de fichiers acceptables au début du document.</p> <p>Format de fichier: Document Word avec photos, sauvegardé en format PDF</p>
<b>Renseignements sur les ingrédients</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Une liste des ingrédients disponibles pour cette préparation est incluse dans le document "Liste des ingrédients" qui est affiché.</li> </ul>
<b>Valeur</b>	<b>20 %</b>

<b>Menu de deux services</b>	
<b>Description</b>	<p><b>Préparer deux (2) portions d'un menu de deux (2) services:</b></p> <p><b><u>Entrée</u></b></p> <p>Présenter <b>deux (2) préparations</b> de truite sur la même assiette</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Une préparation doit inclure une farce/mousseline</li> <li>La seconde préparation est au choix des concurrents</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Les protéines doivent être cuites – aucune préparation crue</li> <li>• Doit inclure au moins deux (2) préparations de légumes</li> <li>• Au moins une (1) sauce (<i>servie chaude</i>) <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Les plats doivent être nappés de sauce, la sauce de doit pas être servie en accompagnement</li> </ul> </li> <li>• Doit être servi avec une garniture comestible – les légumes et les herbes ne sont pas considérés une garniture.</li> <li>• Doit inclure au moins une (1) des coupes de précision.</li> <li>• Le plat doit être servi chaud.</li> </ul> <p><b>Plat principal</b></p> <p><b>Préparer un plat principal en utilisant une longe d'agneau</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Le procédé de cuisson sous vide <b>ne peut</b> être utilisé pour la cuisson de l'agneau</li> <li>○ Les protéines doivent être cuites – aucune préparation crue</li> <li>• Au moins une (1) préparation à base d'amidon</li> <li>• Doit inclure au moins trois (3) préparations de légumes en utilisant une méthode de cuisson différente pour chaque préparation</li> <li>• Doit avoir au moins une (1) sauce</li> <li>• Doit être préparé avec une garniture comestible – les légumes et les herbes ne sont pas considérés une garniture.</li> <li>• Doit inclure au moins une (1) des coupes de précision.</li> <li>• Les plats doivent être servis chauds</li> </ul>
<p><b>Détails sur le service</b></p>	<p>À part ce qui est fourni par le Comité, aucune autre vaissellerie (porcelaine) n'est autorisée. Les cuillères de service, les verres, les ramequins, etc. ne sont pas permis.</p> <p><b>Entrée</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La taille totale par portion doit être entre 125 et 165 grammes</li> <li>• <b>Vaisselle fournie :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Assiettes blanches et rondes de 12 po (2 de chaque)</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Plat principal</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La taille totale par portion doit être entre 185 et 250 grammes</li> <li>• <b>Vaisselle fournie :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Assiettes blanches et rondes de 12 po (2 de chaque)</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Processus de soumission</b></p>	<p>Fournir une vidéo de la <b>présentation de l'entrée</b> du début à la fin.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurez-vous de montrer toutes les étapes impliquées dans la finition de l'entrée.</li> </ul> <p>Fournir une vidéo de la <b>présentation du plat principal</b> du début à la fin.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurez-vous de montrer toutes les étapes impliquées dans le montage et la finition du plat principal.</li> </ul> <p>Utiliser le <b>Formulaire de soumission du menu de deux services (Annexe no 5)</b> fourni</p>

	<p>La soumission doit comprendre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Une photo de l'entrée finale et du/de la concurrent(e).</li> <li>• Une photo de l'assiette avec les deux préparations de l'entrée: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ À 45 degrés (en angle avec l'assiette)</li> </ul> </li> <li>• Photos d'une (1) entrée aux angles suivants: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ à 90 degrés (directement au-dessus de l'assiette)</li> <li>○ à 45 degrés (en angle avec l'assiette)</li> <li>○ à 0 degrés (vue latérale de l'assiette)</li> </ul> </li> <li>• Une photo du plat principal final et du/de la concurrent(e).</li> <li>• Une photo des deux plats principaux: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ à 45 degrés (en angles avec l'assiette)</li> </ul> </li> <li>• Photos d'un (1) plat principal aux angles suivants: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ à 90 degrés (directement au-dessus de l'assiette)</li> <li>○ à 45 degrés (en angle avec l'assiette)</li> <li>○ à 0 degrés (vue latérale de l'assiette)</li> </ul> </li> </ul> <p>Format de fichier de la vidéo: voir les formats de fichiers acceptables au début du document.</p> <p>Format de fichier: Document Word avec photos, sauvegardé en format PDF</p>
<p><b>Renseignements sur les ingrédients</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Une liste des ingrédients disponibles pour cette préparation est incluse dans le document "Liste des ingrédients" qui est affiché.</li> </ul>
<p><b>Valeur</b></p>	<p><b>20 %</b></p>

<p style="text-align: center;"><b>Soumission de la planification du dessert</b></p>	
<p><b>Description</b></p>	<p>Le/la gagnant(e) du concours Arts culinaires des Olympiades de Compétences Ontario se qualifiera pour les Olympiades canadiennes des métiers et des technologies. Dans le cadre de ce concours, les concurrents doivent confectionner un dessert.</p> <p>Votre <b>création de desserts</b> doit comprendre un:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Un dessert comprenant une <b>mousse de fruits à base de blancs d'œufs montés en neige</b></li> <li>• Un dessert comprenant un <b>gâteau éponge</b></li> <li>• Un dessert comprenant du <b>chocolat</b></li> <li>• <b>Garniture à base de chocolat tempéré</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Portion totale par assiette : 95 grammes minimum</li> <li>○ La température de service est la température ambiante – <b>pas de composants congelés</b></li> <li>○ Doit être servi sur une assiette ronde de 12 po, blanche</li> </ul> </li> </ul>

	<p>En utilisant le gabarit fourni, veuillez compléter ce qui suit:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rédiger un menu descriptif qui explique aux invités les éléments qu'ils recevront sur leur assiette de dessert.</li> <li>• Fournir un document sur les éléments du menu qui énumère tous les éléments que vous planifiez présenter sur votre assiette, p. ex., une mousse de framboises, gâteau éponge Joconde, crème anglaise, feuille en chocolat.</li> <li>• Fournir un diagramme de l'assiette (noir et blanc – aucune couleur) présentant les éléments sur l'assiette. Veillez à étiqueter chaque élément sur l'assiette afin que les juges puissent visualiser ce que vous planifiez servir. Vous ne serez pas évalué en fonction de votre talent artistique, du moment que le dessin ressemble à la forme et la taille du produit.</li> </ul>
<b>Processus de soumission</b>	<p>Votre soumission de planification du dessert devrait être réalisée sur le gabarit fourni "Gabarit de menu – planification du dessert, postsecondaire" (document Word) puis sauvegardé et remis en format PDF.</p>
<b>Valeur</b>	<b>8 %</b>



# Annexe n° 1 – Coupes de précision

**Source:** Professional Cooking 9<sup>e</sup> édition

**Page:** 145

Anglais seulement



(a) Tourné: 2 in. long  $\times$   $\frac{3}{4}$  in. diameter, with 7 sides, and flat-ended (5 cm  $\times$  2 cm).



(b) Large dice:  $\frac{3}{4}$  in.  $\times$   $\frac{3}{4}$  in.  $\times$   $\frac{3}{4}$  in. (2 cm  $\times$  2 cm  $\times$  2 cm).



(c) Medium dice:  $\frac{1}{2}$  in.  $\times$   $\frac{1}{2}$  in.  $\times$   $\frac{1}{2}$  in. (12 mm  $\times$  12 mm  $\times$  12 mm).



(d) Small dice:  $\frac{1}{4}$  in.  $\times$   $\frac{1}{4}$  in.  $\times$   $\frac{1}{4}$  in. (6 mm  $\times$  6 mm  $\times$  6 mm).



(e) Brunoise (broon-wahz):  $\frac{1}{8}$  in.  $\times$   $\frac{1}{8}$  in.  $\times$   $\frac{1}{8}$  in. (3 mm  $\times$  3 mm  $\times$  3 mm).



(f) Fine brunoise:  $\frac{1}{16}$  in.  $\times$   $\frac{1}{16}$  in.  $\times$   $\frac{1}{16}$  in. (1.5 mm  $\times$  1.5 mm  $\times$  1.5 mm).



(g) Rondelle: round or bias-rond cuts, varied diameter or thickness.



(h) Paysanne:  $\frac{1}{2}$  in.  $\times$   $\frac{1}{2}$  in.  $\times$   $\frac{1}{8}$  in. (12 mm  $\times$  12 mm  $\times$  3 mm; round, square, or rectangular).



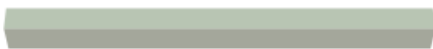
(i) Lozenge:  $\frac{1}{2}$  in.  $\times$   $\frac{1}{2}$  in.  $\times$   $\frac{1}{8}$  in. (12 mm  $\times$  12 mm  $\times$  3 mm; diamond-shape).



(j) Fermière: irregular shape, varied diameter or thickness.



(k) Batonnet:  $\frac{1}{4}$  in.  $\times$   $\frac{1}{4}$  in.  $\times$  2  $\frac{1}{2}$ -3 in. (6 mm  $\times$  6 mm  $\times$  6-7.5 cm).



(l) Julienne (or allumette potatoes):  $\frac{1}{8}$  in.  $\times$   $\frac{1}{8}$  in.  $\times$  2  $\frac{1}{2}$  in. (3 mm  $\times$  3 mm  $\times$  6 cm).



(m) Fine julienne: 2 in. long  $\times$   $\frac{1}{16}$  in.  $\times$   $\frac{1}{16}$  in. (1.5 mm  $\times$  1.5 mm  $\times$  5 cm).