

Skills Ontario Competition

Olympiades de Compétences Ontario



Contest Scope / Fiche descriptive

2023

TABLE OF CONTENTS

1. GENERAL CONTEST INFORMATION
2. SKILLS AND KNOWLEDGE TO BE TESTED
3. JUDGING CRITERIA
4. EQUIPMENT AND MATERIALS
5. SAFETY

This document was last updated: February 2023.

There may be a newer version available: <https://www.skillsontario.com/skills-ontario-competition#Scopes>. Please check our website to ensure you have the latest version as indicated in the last updated column.

TABLE DE MATIÈRES

1. RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX AU SUJET DU CONCOURS
2. COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES ÉVALUÉES
3. CRITÈRES D'ÉVALUATION
4. ÉQUIPEMENT ET MATÉRIEL
5. SÉCURITÉ

Ce document a été mis à jour en février 2023.

Il est possible qu'une version plus récente de la fiche descriptive soit disponible sur le site Web : <https://www.skillsontario.com/skills-ontario-competition#Scopes>. Veuillez consulter la version affichée sur notre site Web pour vous assurer que vous avez en main la plus récente version (vérifiez la colonne Plus récente mise à jour).

1. GENERAL CONTEST INFORMATION

1.1 Purpose of the Contest

To provide competitors with the opportunity to demonstrate, through practical and theoretical application, their skills and task knowledge in the industry.

To assess the professional culinary skills of competitor's by having them cook hot and cold dishes in accordance with established trade rules. Competitors will present and promote to the public, a view into the trade of Cook.

- This contest is offered as **an official contest**
- This contest is offered at the **Skills Canada National Competition (SCNC)**
- **Post-Secondary:** Qualifying years for WorldSkills are on odd years at the Skills Canada National Competition, WorldSkills Competitions will occur on even years.

1.2 Technical Committee

Steve Bennis (Co-Chair & Tabulation) steven.bennis@flemingcollege.ca

Pat Nixon (Co-Chair & Shop Master (PS))

Stanley Zerdin (Co-Chair & Shop Master (S))

Dean Michielsen (Co-Chair & Official Photographer)

Dave Franklin (Lead Judge)

Karen Linehan-Caulfield (Industry Liaison – Secondary Education)

Christopher Ennew (Industry Liaison - Institutional)

Sebastian Cugno (Health & Safety Representative & Human Resources Specialist).

Kira Smith (Industry Liaison – Manufacturing Research & Development)

Skills Ontario Competitions Department

competitions@skillsontario.com

Any questions regarding this scope must be sent at least two weeks prior to the contest date to be guaranteed a response.

1.3 Contest Schedule

Post-Secondary Monday May 1, 2023	
6:45 a.m.	Competitor Equipment Drop-off & Registration
7:00 a.m.	Station Set-Up
7:30 a.m.	Contest Orientation
8:00 a.m.	Competition Start Time – Module 1
8:30 a.m.	Presentation of Competitor Menu, Menu Elements and Workplan – Module 1 / Costing Exercise Submission
10:00 a.m.	Competency Presentation
11:30 a.m.	Appetizer Presentation
11:40 a.m.	Cleaning and completion of mise en place for Module 2
12:00 p.m.	Lunch
12:30 p.m.	Competition Start Time – Module 2
1:00 p.m.	Presentation of Competitor Menu – Module 2
4:00 p.m.	Main Course Presentation
4:30 p.m.	Dessert Presentation
4:40 p.m.	Cleaning & Packing
5:15 p.m.	Competitor Debriefing
5:30 p.m.	Competitors Leave the Site
<p><u>Note: Presentation of Product:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • There is a 5 minute “window” past the due time to present your product without penalty. Please note that the timing for items is recorded when ALL ITEMS have left the competitor’s station. • There will be a point-per-minute deduction for every minute of lateness past the closing of the window (up to 5 minutes) after which plates will NOT be accepted for judging. • Example: A main course served between 4:00 p.m. and 4:05 p.m. will receive no timing penalty. After which one point will be deducted per minute until 4:10 p.m.. At 4:11 p.m. the main course will no longer be accepted for judging. 	

Secondary Tuesday May 2, 2023	
6:45 a.m.	Competitor Equipment Drop-off & Registration
7:00 a.m.	Station Set-Up
7:30 a.m.	Contest Orientation
8:00 a.m.	Competition Start – Module 1
8:30 a.m.	Presentation of Competitor Menu, Menu Elements and Workplan – Module 1 Conversion Exercise Submission
10:00 a.m.	Competency Presentation
11:30 a.m.	Appetizer Presentation
11:35 a.m.	Cleaning and completion of mise en place for Module 2
12:00 p.m.	Lunch
12:30 p.m.	Competition Start Time – Module 2
1:00 p.m.	Presentation of Competitor Menu & Menu Elements – Module 2
3:00 p.m.	Main Course Presentation
3:30 p.m.	Dessert Presentation
3:35 p.m.	Cleaning & Packing
4:15 p.m.	Competitor Debriefing
4:30 p.m.	Competitors Leave the Site
<p><u>Note: Presentation of Product:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • There is a 5 minute “window” past the due time to present your product without penalty. Please note that the timing for items is recorded when ALL ITEMS have left the competitor’s station. • There will be a point-per-minute deduction for every minute of lateness past the closing of the window (up to 5 minutes) after which plates will NOT be accepted for judging. • Example: An appetizer served between 11:30 a.m. and 11:35 a.m. will receive no timing penalty. After which one point will be deducted per minute until 11:40 a.m.. At 11:41 a.m. the appetizer will no longer be accepted for judging. 	

* Competitors must be on time for their contest and may be disqualified if they do not sign-in at their contest site prior to the start of orientation. At the discretion of the technical committee chair, the competitor may be permitted to compete, but will not receive any additional time.

Closing Ceremony: 9am – 12pm, Wednesday May 3, 2023

1.4 Additional Information

- Information regarding rules, regulations, and conflict disputes:
<https://www.skillsontario.com/skills-ontario-competition#CompetitorRules>
- Visitor information such as parking, busses, and hotels:
<https://www.skillsontario.com/competition-visitors>
- Information on scholarships, bursaries, or other prizes for this contest:
<https://www.skillsontario.com/competition-visitors#Closing>
- Information on the sponsors of this contest: <https://www.skillsontario.com/skills-ontario-competition#Scopes>
-

2. SKILLS AND KNOWLEDGE TO BE TESTED

2.1 Specific Requirements

- The competition will be a practical cooking and food presentation contest.
- Presentation of dishes is according to the attached time schedule.
- An official time clock will be designated.
- Contestants are responsible for maintaining a clean work station throughout the contest.
- Common table ingredients will be posted in February on the Skills Ontario website.
- Contestants will present plates to the judges and for public display.
- 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.
- **Module 1** - Competitors must present four (4) portions of a plated appetizer and complete competencies.
- **Module 2** - Competitors must present four (4) portions of a plated main course and a plated dessert.
 - **Competitors may do Mise en Place for Module 2 during Module 1**
- **Each competitor must submit two (2) copies of their menu and menu elements in either French or English no later than 30 minutes after starting the competition for each module.**
 - Menus must be handwritten on the template provided on the Skills Ontario website posted with the scope, providing appropriate terminology and descriptors of the cooking methods and the ingredients used.
 - Do not include your name or the school name on the menu.
 - 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.
 - These will be displayed in an upright sign holder for spectators to more easily view. The size of paper the sign holder can accommodate is 8.5 x 11 Letter size in landscape (horizontal).

- **Post-Secondary Specific**
 - Competitors must complete a Costing Exercise at the start of module 1
- **Secondary Specific :**
 - Competitors must complete a Conversion Costing Exercise at the start of module 1
 - Competencies (Mother sauce, Precision Cuts, etc) will be completed during module.

3. JUDGING CRITERIA

Module Task	Total Marks
Sanitation	
Proper and professional clothes	
Personal hygiene and cleanliness	
Work Station, floor and fridge cleanliness	
Proper food storage methods	
Cutting board hygiene	
Total	/15
Organization & Product Utilization	
Professional use of tools and equipment	
Food wastage – full utilization of food	
Energy and water - efficient utilization	
Time management – posted work plan	
Proper planning and execution of tasks	
Menu to be submitted at proper time as outlined in the contest project	
Total	/12
Preparation and Technical Skills	
Proper use of tools and equipment	
Application of correct cooking techniques and methods	
Total	/25
Presentation	
Portion size in accordance with the test project	
Clean plates	
Harmonious colours	
Appetizing and artistic presentation of food	
Appropriate and complementary garnishes (compatibility)	
Total	/14
Taste and Required Menu Components	
Proper textures of foods	
Correct degree of doneness	
Balanced taste and seasonings	
Flavours match the menu specifications and descriptions	
Respected timetable in regards to serving times	
Food served at proper temperatures as specified in the test project and in accordance with industry standards	

All required elements outlined in the test project and the competitor’s menu appear on the plate	
Total	/34
Total Mark out of 100	/100

As the rules state, there are no ties.

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

- 1) Highest score in Taste and Required Elements
- 2) Highest score in Preparation and Technical Skills
- 3) Highest score in Presentation

Rule infractions will result in appropriate mark deductions at the discretion of the Technical Committee. Any disqualifications will be reviewed by the Director of Competitions.

4. EQUIPMENT AND MATERIALS

4.1 Supplied by Skills Ontario Technical Committee:

- All food (common table)
- Presentation plates for the contest
- 1 x 4 burner gas stove with an oven
- 1 x 6 foot stainless steel table with one shelf
- Shared fridge space (1 fridge per 2 competitors)
- Shared freezer space – 1 only
- Sink with hot and cold water
- Full Size Rolling Rack with 3 full-size baking sheets and 3 half baking sheets
- 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
- Shared garbage, recycling, and compost bins with bags will be designated
 - All garbage, recycling, and compost must be inspected by the head kitchen judge before being removed from the station
 - 3 Recyclable ½ hotel pans will be provided for each competitor
- All Presentation Material:
 - Module 1
 - Competencies - Deli containers with lids and a ½ hotel pan (for transport)
 - Appetizer - 12” white round Plate- 4 each (post-secondary only)
 - Appetizer – soup bowl and bowl underliner plate – 4 each (Secondary only)

- Module 2
 - Main Course – 12” white round plate – 4 each
 - Dessert – 12” white round plate – 4 each
- Lunch

4.2 Supplied by Competitor:

Competitors may bring any hand tools and/or equipment deemed necessary to complete their module(s):

Competitors are limited to 1 piece of electrical equipment (*battery or power operated*) for the entire duration of the contest. The committee will be inspecting workstations and kits; any additional items will be removed the contest site. Choose your equipment wisely!

- 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 or on top of the fridge at the contest site
- Knives
- Ladles, Whips, Spatulas, Piping Bag and Tips.
- Rolling pin
- Basic pots and pans, including sauté pans, stewing pans, sheet pans, bowls china caps, cutting boards, molds etc.
- Basic equipment such as a small mixer and food processor
- Saran-wrap, aluminum foil, wax paper, and plastic containers to store food
- Scale
- Kitchen towels and dishtowels
- Side towels or oven mitts
- Sanitizing equipment (spray bottles / pails)
 - 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 equipment must be marked clearly for easy identification
 - Competitors may access toolboxes during the break between modules, but they must be stored by the start of the 2nd module
- Refillable water bottle
- Additional snacks (recommended peanut-free)
- Competitors must be dressed in a clean and appropriate manner with no logos other than that of their school/school board.

- Any PPE required as noted in the safety section of this scope

Please Note:

- Domestic stoves to be used on the contest site – please bring trays and pans that will fit into domestic ovens.
- Only the food provided by the committee can be used for the competition.
- It is not permitted to bring any foodstuffs to the contest (including colouring agents, wood for smoking, canned oil sprays or any consumable products).
- Equipment like skewers, shot glasses, etc. are not acceptable.
- Food items and quantities are subject to change without notice, depending on availability and quality; all competitors will have the same conditions.

Competitors may not leave the contest site until their workstation is clean and sanitized. Competitors will only be allowed to leave their stations once the following has been completed:

- The station and equipment must be left in a clean condition (this will affect Sanitation marks awarded by the Kitchen Judges).
- This will include (but is not limited to) the cleaning of stoves, sinks, fridges, tables, removing refuse (garbage, recycling, and organics) and packing competitor's equipment.
- Inspection of the workplace will be performed by a team lead by the Head Kitchen Judge 30 minutes after the final dish has been presented (whether the competitor has finished cleaning or not).
- Coaches, family friends, etc. may not help the competitor.
- Only when the competitor has been released by the Head Kitchen Judge may they leave the competition area.

Reference books

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

The technical committee **will** provide most of the recipes for the **Secondary** modules

The technical committee **will not** provide any recipes for the **Post-Secondary** modules.

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

Use of Precision-Controlled Equipment

Secondary

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

Post-Secondary

Precision Controlled Equipment (Immersion Circulators [Sous Vide], Thermal Mixers, and Instant Pots) **are permitted for use during the contest.** Competitors must abide by the following points when using precision controlled equipment:

- This contest is intended to showcase the comprehensive skillsets necessary to being a professional cook. Competitors demonstrate this by preparing dishes that display diverse techniques and cooking methods.
- Precision controlled technologies have made controlled cooking easier, with final results more certain. During the contest, the use of precision controlled technology and techniques **must be limited to no more than one application over the entire contest.**
- This includes Immersion Circulators (Sous Vide), Thermal Mixers and Instant Pots. This does not limit the use of other techniques or components that may be a part of these processes i.e. compressed fruits.
- Competitors using Sous Vide methods and technology should review the “Sous Vide Guidelines – BC Center for Disease Control” document posted to the Skills Ontario web site.
- Competitors must use the “HACCAP template” provided by the committee and log their times and temperatures for the menu item being cooked. Proper safe and sanitation cooking applications must be followed or the product will not be evaluated by the tasting judges.

Books, notes, materials and assisting devices are not permitted unless listed above.

Media devices, such as cell phones, smart phones, mp3 players, or PDAs are not permitted on the contest site.

Prior to attending the Skills Ontario Competition, 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.

5. SAFETY

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:

1. It is mandatory for all competitors to wear black closed toed non-slip footwear, water resistant. (Running, sandals, Crocs shoes are not permitted)*
2. Jewelry such as rings, bracelets and necklaces or any items are not permitted. Watches are not permitted, but a competitor may bring a time piece to sit at their station. The time piece can not be a phone, tablet, or smart device of any kind. It will need to be battery operated/ charged. *
3. Painted fingernails or press-on nails are not permitted. Fingernails must be clean.*
4. Proper double breasted white chef jacket*
5. Black, checked or striped chef trousers*
6. White Apron*
7. Side Towels
8. Chef Hat*
9. Hairnet and/or hat and no loose hanging hair. Hair must be tied back.*

*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.

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

This Employment Ontario program is funded in part by the Government of Canada and the Government of Ontario.

Canada 

EMPLOYMENT
ONTARIO EMPLOI
ONTARIO

Ontario 

1. RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX AU SUJET DU CONCOURS

1.1 But du concours

Dans le cadre d'épreuves pratiques et théoriques, permettre aux concurrents de faire valoir leurs compétences et connaissances de l'industrie.

Évaluer les compétences culinaires professionnelles des concurrents en leur demandant de préparer des plats chauds et froids tout en respectant les règles du métier, puis présenter au public le métier de cuisinier.

- Il s'agit d'un **concours officiel**.
- Ce concours est offert dans le cadre des **Olympiades canadiennes des métiers et des technologies (OCMT)**.
- **Postsecondaire** : Les années impaires sont des années de qualification pour le Mondial des métiers. Les concurrents qui se qualifient lors des OCMT participent au Mondial des métiers l'année suivante (année paire)

1.2 Comité technique

Steve Bennis (coprésident et tabulation) steven.bennis@flemingcollege.ca

Pat Nixon (coprésident et chef d'atelier (PS))

Stanley Zerdin (coprésident et chef d'atelier (S))

Dean Michielsen (coprésident et photographe officiel)

Dave Franklin (juge en chef)

Karen Linehan-Caulfield (représentante de l'industrie – enseignement secondaire)

Christopher Ennew (représentant de l'industrie - établissement)

Sebastian Cugno (représentant de la santé et sécurité et spécialiste des ressources humaines).

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

Département des concours de compétences Ontario

competitions@skillsontario.com

Pour obtenir réponse à vos questions concernant cette fiche descriptive, celles-ci doivent être soumises au moins deux semaines avant la date prévue du concours.

1.3 Horaire du concours

Postsecondaire Lundi 1 mai 2023	
6 h 45	Concurrents déposent leur équipement et s'enregistrent
7 h	Mise en place du poste de travail
7 h 30	Séance d'information

8 h	Début du concours – Module 1
8 h 30	Présentation du menu du concurrent, des éléments du menu et du plan de travail – Module 1 / Soumission de l'exercice d'établissement des coûts
10 h	Présentation de la compétence
11 h 30	Présentation de l'amuse-gueule
11 h 40	Nettoyage et mise en place pour le Module 2
12 h	Dîner
12 h 30	Début du concours – Module 2
13 h	Présentation du menu du concurrent – Module 2
16 h	Présentation du plat principal
16 h 30	Présentation du dessert
16 h 40	Nettoyage et emballage
17 h 15	Compte rendu aux concurrents
17 h 30	Départ des concurrents
<p>Présentation du produit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les concurrents disposeront d'une période de 5 minutes pour présenter leurs plats sans pénalité. Veuillez prendre note que le moment précis de la présentation d'une assiette est enregistré lorsque TOUS LES ITEMS ont quitté la station du concurrent. • Après cette période, un point sera déduit de la note finale pour chaque minute de retard – jusqu'à un maximum de 5 points (5 minutes) – au-delà de 5 minutes de retard, les plats ne seront PAS évalués. • Par exemple : aucune pénalité ne sera imposée aux plat principal servis entre 16 h et 16 h 05, après quoi un point sera déduit de la note finale pour chaque minute additionnelle jusqu'à 16 h 10. À partir de 16 h 11, aucune évaluation des plats ne sera réalisée. 	

<p align="center">Secondaire Mardi 2 mai 2023</p>	
6 h 45	Concurrents déposent leur équipement et s'enregistrent
7 h	Mise en place du poste de travail
7 h 30	Séance d'information
8 h	Début du concours – Module 1
8 h 30	Présentation du menu du concurrent, des éléments du menu et du plan de travail – Module 1 / Soumission de l'exercice de conversion

10 h	Présentation de la compétence
11 h 30	Présentation de l’amuse-gueule
11 h 35	Nettoyage et mise en place pour le Module 2
12 h – 12 h 30	Dîner
12 h 30	Début du concours – Module 2
13 h	Présentation du menu et des éléments du menu du concurrent – Module 2
16 h	Présentation du plat principal
16 h 30	Présentation du dessert
16 h 35	Nettoyage et emballage
17 h 15	Compte rendu aux concurrents
17 h 30	Départ des concurrents
<p>Présentation du produit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les concurrents disposeront d’une période de 5 minutes pour présenter leurs plats sans pénalité. Veuillez prendre note que le moment précis de la présentation d’une assiette est enregistré lorsque TOUS LES ITEMS ont quitté la station du concurrent. • Après cette période, un point sera déduit de la note finale pour chaque minute de retard – jusqu’à un maximum de 5 points (5 minutes) – au-delà de 5 minutes de retard, les plats ne seront PAS évalués. • Par exemple : aucune pénalité ne sera imposée aux plats principaux servis entre 16 h et 16 h 05, après quoi un point sera déduit de la note finale pour chaque minute additionnelle jusqu’à 16 h 10. À partir de 16 h 11, aucune évaluation des plats ne sera réalisée. 	

* Les concurrents doivent se présenter à l’heure prévue pour leur concours sans quoi le comité technique se réserve le droit de les disqualifier. À la discrétion des coprésidents du comité technique, les concurrents en retard pourraient être autorisés à participer au concours, mais ils n’auraient pas droit à plus de temps.

Cérémonie de clôture : mercredi 3 mai 2023 de 9 h à 12 h

1.4 Renseignements additionnels

- Pour plus d’information au sujet des règles, des règlements et de la résolution des conflits : <https://www.skillsontario.com/skills-ontario-competition#CompetitorRules>
- Pour plus d’information s’adressant aux visiteurs (stationnement, transport et hôtels) : <https://www.skillsontario.com/competition-visitors>
- Pour savoir si des bourses d’études, bourses ou d’autres prix sont décernés dans le cadre de ce concours : <https://www.skillsontario.com/competition-visitors#Closing>

Pour en savoir plus sur les commanditaires de ce concours :

<https://www.skillsontario.com/skills-ontario-competition#Scopes>

2. COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES ÉVALUÉES

2.1 Exigences spécifiques

- Le concours se veut une épreuve pratique de préparation et de présentation de plats.
- La présentation des plats se fera selon l'horaire fourni.
- Un horodateur officiel sera désigné.
- Les concurrents ont la responsabilité de s'assurer que leur aire de travail demeure propre tout au long du concours.
- Les ingrédients de la table commune seront affichés sur le site Web de Compétences Ontario en février.
- Les concurrents présenteront les assiettes aux juges et au public également.
- 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.
- **Module 1** – Les concurrents doivent présenter quatre (4) portions de l'amuse-gueule et compétences de coupe.
- **Module 2** – Les concurrents doivent présenter quatre (4) portions d'un plat principal et d'un dessert.
 - **Les concurrents peuvent effectuer la mise en place pour le Module 2 durant le Module 1**
- **Chaque concurrent devra soumettre deux (2) exemplaires de son menu (en français ou en anglais) pour chaque module pas plus de 30 minutes après le début du concours.**
 - Les menus doivent être écrits à la main (sur le modèle fourni avec la fiche descriptive sur le site Web de Compétences Ontario), doivent faire référence à la terminologie et aux descripteurs pertinents pour les méthodes de cuisson et les ingrédients utilisés.
 - Ne pas inscrire votre nom ou le nom de votre école sur le menu.
 - Tous les aliments présentés dans les assiettes doivent être inscrits dans la description de menu. Les aliments qui ne sont pas décrits ne seront pas évalués. Des points seront déduits pour tout oubli dans les assiettes.
 - Ceux-ci seront présentés dans un porte-affiche vertical afin que les spectateurs puissent facilement les voir. Le format de papier pouvant être utilisé dans le porte-affiche est 8,5 x 11, format lettre (horizontal).
- **Pour le niveau postsecondaire**
 - Les concurrents doivent compléter un exercice d'établissements des coûts d'une recette au début du Module 1
- **Pour le niveau secondaire**
 - Les concurrents doivent compléter un exercice de conversion d'une recette au début du Module 1

- Les compétences (sauce mère, coupes de précision, etc.) seront complétées durant le module.

3. CRITÈRES D'ÉVALUATION

Volet	Total partiel
Hygiène	
Tenue vestimentaire convenable et digne d'un professionnel	
Hygiène personnelle et propreté	
Propreté du poste de travail, du plancher et du réfrigérateur	
Méthodes adéquates d'entreposage des aliments	
Propreté de la planche à découper	
Pointage	/15
Organisation et utilisation des produits	
Utilisation professionnelle des ustensiles et de l'équipement	
Gaspillage d'aliments – pleine utilisation des aliments	
Utilisation efficace de l'énergie et de l'eau	
Gestion du temps – affichage du plan de travail	
Planification adéquate des tâches et bonne exécution	
Remise du menu au moment précisé dans le document d'épreuve	
Pointage	/12
Préparation et compétences techniques	
Utilisation adéquate des ustensiles et de l'équipement	
Méthodes et techniques culinaires adéquates	
Pointage	/25
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)	
Pointage	/14
Goûts et éléments obligatoires	
Texture adéquate des divers aliments	
Degré de cuisson adéquat	
Saveurs et assaisonnements équilibrés	
Goût conforme aux spécifications et descriptions du menu	
Respect des délais établis pour le service des plats	
Aliments servis aux températures précisées dans le projet et conformes aux normes de l'industrie	
Tous les éléments exigés dans le projet et le menu établi par le concurrent se trouvent dans l'assiette	
Pointage	/34
Pointage final sur 100	/100

Tel que mentionné dans les règlements, le concours ne se terminera pas par une égalité.

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

- 1) Pointage le plus élevé pour le goût et les éléments requis
- 2) Pointage le plus élevé pour la préparation et les compétences techniques
- 3) Pointage le plus élevé pour la présentation

Toute dérogation aux règles se soldera par une déduction de points à la discrétion du comité technique.
Toute possibilité de disqualification sera révisée avec la directrice des concours.

4. ÉQUIPEMENT ET MATÉRIEL

4.1 Fournis par Compétences Ontario :

- Tous les ingrédients (table commune)
- Assiettes de présentation pour le concours
- 1 cuisinière au gaz avec four et 4 brûleurs
- Table de 1 x 6 pi en acier inoxydable dotée d'une tablette
- Espace de réfrigération partagé (1 réfrigérateur pour 2 concurrents)
- Espace de congélation partagé – 1 seulement
- Évier partagé avec eau chaude et froide
- Support à plaques pleine grandeur sur roues avec 3 plaques à pâtisserie pleine grandeur et 3 demi-plaques à pâtisserie
- 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 multiprise)
- 1 aire de présentation des plats
- Récipients pour les déchets, le recyclage et les aliments à composter avec sacs seront désignés.
 - Tous les déchets, le recyclage et les aliments à composter seront inspectés par le juge en chef – cuisine avant d'être retirés du poste de travail.
 - 3 demi-plats d'hôtel recyclables seront fournis à chaque concurrent.
- Tout le matériel de présentation :
 - Module 1
 - Compétences : contenants en plastique avec couvercles et demi-plats d'hôtel (pour le transport)
 - Amuse-gueule : quatre assiettes blanches et rondes de 12 po – 4 chaque (postsecondaire seulement)
 - Amuse-gueule : bol à soupe et assiette – 4 chaque (secondaire seulement)
 - Module 2
 - Plat principal : quatre assiettes blanches et rondes de 12 po
 - Dessert : quatre assiettes blanches et rondes de 12 po
- Dîner

4.2 Fournis par les concurrents :

Les concurrents peuvent apporter tout outil manuel ou équipement qu'ils jugent utile pour compléter leur(s) module(s).

Les concurrents peuvent apporter 1 article électrique (*à piles ou électrique*) pour la durée du concours. Le comité examinera le poste de travail et les boîtes; tout article supplémentaire sera retiré de l'aire du concours. Choisissez judicieusement votre équipement!

- 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 ou sur le dessus du réfrigérateur sur le site du concours
- 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.
- Équipement de base, notamment un petit mélangeur et un robot culinaire
- Pellicule plastique, papier d'aluminium, papier ciré et contenants de plastique pour entreposer la nourriture
- Pèse-aliments
- Linges de cuisine et à vaisselle
- Mitaines pour défourner ou serviette
- Matériel pour désinfecter (flacons pulvérisateurs, seaux)
- 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
- Tout le matériel des concurrents doit être clairement identifié
- Les concurrents auront accès aux boîtes d'outils pendant les pauses entre chaque module, toutefois, celles-ci devront être entreposées avant le début du 2^e module
- Bouteille d'eau réutilisable
- Collations (de préférence sans arachides)
- Les concurrents doivent être vêtus proprement et convenablement. Les vêtements ne doivent comporter aucun logo, autre que celui de leur école ou de leur conseil scolaire.
- Équipement de protection tel que décrit dans la section Sécurité de cette fiche descriptive

Remarque :

- Des cuisinières à usage domestique seront utilisées pour l'épreuve. Les plateaux et les plats qu'apportent les concurrents doivent être compatibles à ce type de four.
- Seuls les aliments fournis par le comité technique pourront être utilisés pour 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 permises.
- Les aliments et leur quantité peuvent être modifiés sans préavis, selon la disponibilité et de la qualité. Toutefois, les concurrents disposeront des mêmes produits.

Les concurrents ne pourront quitter tant que les postes de travail ne seront pas nettoyés et désinfectés. Les concurrents pourront quitter leur poste seulement lorsque les activités suivantes auront été complétées :

- Le poste et l'équipement doivent être propres (cela aura une incidence sur le pointage attribué par les juges – cuisine pour le critère Hygiène).
- Cela comprend (mais sans s'y limiter) le nettoyage des cuisinières, des éviers, des réfrigérateurs, des tables, l'élimination des déchets (déchets, recyclage et matières biologiques) et l'obligation pour chaque concurrent de ramasser son équipement.
- L'inspection du poste de travail sera effectuée par une équipe dirigée par le juge en chef – cuisine, trente (30) minutes après la présentation du dernier plat (que le concurrent ait terminé le nettoyage ou non).
- Les entraîneurs, la famille, les amis, etc., ne peuvent aider le concurrent.
- Les concurrents ne pourront quitter l'aire de concours seulement lorsque le juge en chef – cuisine leur en donnera la permission.

Ouvrages de référence :

Chaque concurrent peut apporter et consulter des ouvrages de référence ou ses propres recettes pendant l'épreuve.

Pour ceux qui participent au **concours (niveau secondaire)**, le comité technique **ne fournira pas** les recettes pour la plupart des modules.

Pour ceux qui participent au **concours (niveau postsecondaire)**, le comité technique **ne fournira pas** les recettes pour les modules.

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

Utilisation de l'équipement à commande de précision

Secondaire

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

Postsecondaire

(Circulateurs à immersion [sous-vide], robots culinaires thermiques, et autocuiseurs *Instant Pots*)
peuvent être utilisés durant le concours. Les concurrents doivent respecter les points suivants lors de l'utilisation de ce type d'équipement:

- Le but de ce concours est de faire valoir la vaste gamme de compétences requises pour exercer le métier de cuisinier professionnel. À cet effet, les concurrents doivent confectionner des plats nécessitant diverses techniques et méthodes culinaires.
- L'équipement à commande de précision facilite plus que jamais le contrôle de la cuisson, avec des résultats finaux plus précis. Par conséquent, l'utilisation de la technologie et des techniques de commande de précision ne pourra se faire qu'une seule fois durant le concours.
- Ceci comprend les circulateurs à immersion (sous-vide), les robots culinaires thermiques et les autocuiseurs *Instant Pots*. Cela n'empêche pas de les utiliser pour d'autres techniques ou éléments faisant partie de ces processus, c.-à-d., fruits comprimés.
- Les concurrents qui utilisent les méthodes et la technologie sous-vide doivent réviser le document *Sous Vide Guidelines – BC Center for Disease Control* affiché sur le site Web de Compétences Ontario.
- Les concurrents doivent utiliser le « modèle d'ARMPC » fourni par le comité et inscrire les temps et les températures pour l'aliment du menu nécessitant une cuisson. Des méthodes de cuisson et d'hygiène appropriées doivent être respectées, sans quoi les aliments ne seront pas évalués par les juges.

Livres, notes, matériel et dispositifs d'assistance ne sont pas permis à moins qu'ils ne fassent partie de la liste ci-dessus.

Les appareils multimédias, notamment les cellulaires, les téléphones intelligents, les lecteurs mp3 ou les ANP ne sont pas permis sur les lieux du concours.

Avant de participer aux Olympiades de Compétences Ontario, les élèves doivent se familiariser et savoir utiliser les outils et l'équipement énumérés ci-dessus et bien connaître les mesures de sécurité à observer.

5. SÉCURITÉ

La sécurité est une priorité dans le cadre des Olympiades de Compétences Ontario. Les juges et les organisateurs se réservent le droit d'empêcher un concurrent de prendre part au concours s'il ne respecte pas les règles de sécurité ou s'il n'a pas l'équipement de protection individuelle.

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

1. Il est obligatoire pour les concurrents de porter des chaussures noires à bout fermé et imperméables. (Les chaussures de course, sandales et Crocs ne sont pas permises)*

2. Les bijoux comme les bagues, les bracelets et les colliers ne sont pas permis. Les montres sont interdites. Cependant, les concurrents peuvent apporter une pièce d'horlogerie qu'ils pourront déposer sur leur poste de travail. La pièce d'horlogerie utilisée ne peut être un téléphone, une tablette ou un dispositif intelligent et doit fonctionner à piles/être chargé(e). *
3. Il est interdit d'avoir du vernis à ongles ou de faux ongles. Les ongles doivent être propres.*
4. Veste croisée blanche appropriée*
5. Pantalon noir, à carreaux ou rayé*
6. Tablier blanc
7. Serviettes
8. Chapeau de chef
9. Résille ou toque (cheveux ne doivent pas dépasser le cou). Cheveux doivent être attachés.*

*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 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 tenant compte du programme *Advanced.fst* de TrainCan, qui servira de référence pour les pratiques d'hygiène et de sécurité.

Ce programme Emploi Ontario est financé en partie par le gouvernement du Canada et le gouvernement de l'Ontario.