**Proctor Document - Submission Information**

**Culinary Arts – Post-Secondary**

**This Contest requires an online submission AND a live component. Projects must be submitted before the deadline or they will not be considered for judging.**

**PROJECT SUBMISSION LINK:**

<http://www.skillsontario.com/virtual-competition-submissions>

* 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**
* Up to 25 files can be uploaded at once, with each file being a maximum of 1 Gb.
* Any files larger than 1 Gb will need to be uploaded to Dropbox. A link to the Dropbox folder will be provided on the submissions page.

Accepted file type: Any specific file or program already listed in the scope and/ or for other generic materials for submission for videos, pictures and documents are to be submitted in the following formats: pdf, doc, docx, xls, xlsx, csv, txt, rtf, html, zip, mp3, mp4, wma, mpg, flv, avi, jpg, jpeg, png, gif.

**Please note that all submissions:** Must be submitted prior to the deadlines stated on the test project (they can be submitted early if they are completed and ready to submit). The only exceptions to these deadlines will be the Vegetable Competencies, Pressure Test, Appetizer, Main Course, & Dessert presentations. These still need to be presented in the time window that is indicated on the test project, but Proctors will have a 1 hour window to upload the vegetable competencies, pressure test, appetizer, main course and dessert pictures).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Time** | **Submission Title** | **Instructions** |
| **8:30 a.m.** | **Mod# 1 Work Plan** | * Provide your Module 1 Work Plan
* File format: either a Word or Excel Document
 |
| **8:30 a.m.** | **Recipe Costing** | * Use the template emailed to the competitor to complete by hand (calculator & pencil)
* File Format: Picture or PDF
 |
|  |  |  |
| **10:30 a.m.** | **Pressure Test** | * Use the Pressure Test Submission Form (Appendix #1)
* Each Pressure test submission must include:
	+ A picture of the two (2) eggs on a white plate at 90 and 45 degrees (directly over the plate, and at a 45 degree angle to the plate)
	+ A picture of the one of the eggs cut in half showing the doneness of the yolk
* File Format: Word Document with Pictures
 |
|  |  |  |
| **11:30 a.m.** | **Vegetable Competencies** | * Use the Vegetable Competencies Submission Form (Appendix #2)
* Each Competency submission must include:
	+ A picture of the precision cut being weighed (show scale reading)
	+ Pictures of the precision cut spread out on a blank piece of white paper at 90 and 45 degrees (directly over the cuts, and at a 45 degree angle to the cuts)
* File Format: Word Document with Pictures
 |
|  |  |  |
| **1:00 p.m.** | **Mod# 2 Menu** | * Use the menu template provided
* File format: Word Document
 |
| **1:00 p.m.** | **Mod# 2 Menu Elements** | * Use the menu elements template provided
* File format: Word Document
 |
| **1:00 p.m.** | **Mod# 2 Work Plan** | * Provide your Module 2 Work Plan
* File format: either a Word or Excel Document
 |
|  |  |  |
| **2:30 p.m.** | **Fish Breakdown Video** | * Provide a video of the fish breakdown from start to finish.
* Make sure to show the filets and the bones & trim after the breakdown is complete; turn over the fillets, bones and usable trim so that the judges can see the skills.
* File Format: see acceptable file formats at the start of this document.
 |
|  |  |  |
| **3:30 p.m.** | **Appetizer Presentation** | * Use the Appetizer Submission Form (Appendix #3)
* The Appetizer Submission must include:
	+ Pictures of the Appetizer at 90, 45 and 0 degrees (directly over the plate, at a 45 degree angle, and looking directly at the plate from the side)
* A completed tasting review of the Appetizer (Appendix #3 - Answer the questions)
 |
|  |  |  |
| **4:00 p.m.** | **Main Course Presentation** | * Use the Main Course Submission Form (Appendix #4)
* The Main Course Submission must include:
	+ Pictures of the Main Course at 90, 45 and 0 degrees (directly over the plate, at a 45 degree angle, and looking directly at the plate from the side)
* A completed tasting review of the Main Course (Appendix #4 - Answer the questions)
 |
|  |  |  |
| **4:30 p.m.** | **Dessert Presentation** | * Use the Dessert Submission Form (Appendix #5)
* The Dessert Submission must include:
	+ Pictures of the Dessert at 90, 45 and 0 degrees (directly over the plate, at a 45 degree angle, and looking directly at the plate from the side)
* A completed tasting review of the Dessert (Appendix #5 - Answer the questions)
 |

**Appendix #1 – Pressure Test**

|  |  |
| --- | --- |
| **Egg Cooking Method** | **Pictures** |
| **Sunny Side up** | Picture #1 – Directly over – vertical (90 degrees)Picture #2 – At an angle (45 degrees)Picture #3 – Egg cut in half |
| **Over Easy** | Picture #1 – Directly over – vertical (90 degrees)Picture #2 – At an angle (45 degrees)Picture #3 – Egg cut in half |
| **Poached – Soft** | Picture #1 – Directly over – vertical (90 degrees)Picture #2 – At an angle (45 degrees)Picture #3 – Egg cut in half |
| **Soft Boiled** | Picture #1 – Directly over – vertical (90 degrees)Picture #2 – At an angle (45 degrees)Picture #3 – Egg cut in half |
| **Hard Boiled** | Picture #1 – Directly over – vertical (90 degrees)Picture #2 – At an angle (45 degrees)Picture #3 – Egg cut in half |

**Appendix #2 – Vegetable Precision Cuts**

|  |  |
| --- | --- |
| **Precision Cut** | **Pictures** |
| **Leeks****Julienne**  | Picture #1 – WeightPicture #2 – Directly over – vertical (90 degrees)Picture #3 – At an angle (45 degrees) |
| **Carrots****Brunoise** | Picture #1 – WeightPicture #2 – Directly over – vertical (90 degrees)Picture #3 – At an angle (45 degrees) |
| **Zucchini****Tourneé** | Picture #1 – WeightPicture #2 – Directly over – vertical (90 degrees)Picture #3 – At an angle (45 degrees) |
| **Celeriac** **Tourneé** | Picture #1 – WeightPicture #2 – Directly over – vertical (90 degrees)Picture #3 – At an angle (45 degrees) |
| **Mushroom****Tourneé** | Picture #1 – WeightPicture #2 – Directly over – vertical (90 degrees)Picture #3 – At an angle (45 degrees) |

**Appendix #3 – Appetizer**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tasting Questions** | **Pictures** |
| 1. Is the appetizer texture (pulse) tender and light vs. firm and hard?

 Yes or No1. Are the components adequately seasoned (contrasting flavours vs all too similar, palatable vs over or under seasoned?)

Yes or No1. Is the Appetizer adequately hot (a minimum of 70°C)?

Yes or No | Picture #1 – Directly over – vertical (90 degrees)Picture #2 – At an angle (45 degrees)Picture #3 – From the side - horizontal (0 degrees) |

**Appendix #4 – Main Course Presentation**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tasting Questions** | **Pictures** |
| 1. Are components adequately cooked (vegetables crisp vs overcooked, fish has tender texture vs overcooked, whole grain is cooked well vs mushy or crunchy)?

 Yes or No1. Are components adequately seasoned (contrasting flavours vs all too similar, palatable vs over or under seasoned)?

Yes or No1. Are the components adequately hot (a minimum of 70°C)?

Yes or No | Picture #1 – Directly over – vertical (90 degrees)Picture #2 – At an angle (45 degrees)Picture #3 – From the side - horizontal (0 degrees) |

**Appendix #5 – Dessert Presentation**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tasting Questions** | **Pictures** |
| 1. Do the components on the plate have good texture and mouth feel?

 Yes or No1. Do the components taste good together (contrasting flavours vs all too similar, palatable vs over or under seasoned)?

Yes or No1. The components on the plate are to be hot and cold.

Is one of the components adequately warm (a minimum of 70°C)?Yes or NoIs one of the components adequately cool (a maximum of 5°C)?Yes or No | Picture #1 – Directly over – vertical (90 degrees)Picture #2 – At an angle (45 degrees)Picture #3 – From the side - horizontal (0 degrees) |

**Document à l’intention du/de la surveillant(e) Renseignements concernant sur la soumission**

**Arts culinaires – Palier postsecondaire**

**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.**

**LIEN POUR LA SOUMISSION DU PROJET :**

<http://www.skillsontario.com/virtual-competition-submissions>

* 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
* Jusqu’à 25 fichiers peuvent être téléversés du même coup; la taille maximale de chaque fichier étant de 1 Gb.
* Tout fichier dont la taille est supérieure à 1 Gb devra être téléversé au dossier Dropbox. Un lien au dossier Dropbox sera inclus dans la page de soumission.

Types de fichier acceptés : Tout fichier ou programme dont il est fait mention dans la fiche descriptive et (ou) tout autre document, les vidéos, les photos et les documents doivent être soumis dans les formats suivants : pdf, doc, docx, xls, xlsx, csv, txt, rtf, html, zip, mp3, mp4, wma, mpg, flv, avi, jpg, jpeg, png, gif.

**Remarque concernant toutes les soumissions :** Doivent être remises avant les dates limites indiquées dans l’épreuve de projet (elles peuvent être remises tôt si elles sont complètes et prêtes à remettre). Les seules exceptions à ces dates limites seront pour les coupes de précision des légumes, le test de pression, et les présentations de l’entrée, du plat principal et du dessert. Celles-ci doivent être présentées au cours de la période indiquée dans l’épreuve de projet, toutefois, les surveillants auront une période d’une heure pour télécharger les photos des coupes de précision des légumes, du test de précision, de l’entrée, du plat principal et du dessert).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Heure** | **Titre de la soumission** | **Instructions** |
| **8 h 30** | **Plan de travail du module 1** | * Veuillez fournir votre plan de travail du module 1
* Format de fichier : document Word ou Excel
 |
| **8 h 30** | **Établissement des prix** | * Veuillez utiliser l’exemplaire envoyé par courriel au concurrent/à la concurrente à être rempli à la main (calculatrice et crayon)
* Format de fichier : photo ou PDF
 |
|  |  |  |
| **10 h 30** | **Test de pression** | * Utiliser le formulaire de soumission du test de pression (Annexe no 1)
* Chaque soumission du test de pression doit inclure :
	+ une photo de deux (2) œufs sur une assiette blanche à 90 et 45 degrés (directement au-dessus de l’assiette et à un angle de 45 degrés de l’assiette)
	+ une photo d’un œuf coupé en deux pour démontrer la caisson du jaune
* Format de fichier : document Word avec photos
 |
|  |  |  |
| **11 h 30** | **Coupes de légumes** | * Veuillez utiliser le formulaire de soumission des coupes de précision (Annexe no 2)
* Chaque soumission des coupes de précision doit comprendre :
	+ une photo des coupes de précision lors de la pesée (veuillez présenter la lecture)
	+ des photos des coupes de précision dispersées sur une feuille de papier vierge à 90 et 45 degrés (directement au-dessus des coupes, et à un angle de 45 degré)
* Format de fichier : document Word avec photos
 |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **13 h**  | **Menu du module 2**  | * Veuillez utiliser l’exemplaire de menu fourni
* Format de fichier : document Word
 |
| **13 h** | **Éléments du menu du module 2**  | * Veuillez utiliser l’exemplaire des éléments du menu fourni
* Format de fichier : document Word
 |
| **13 h** | **Plan de travail du module 2**  | * Veuillez fournir votre plan de travail du module 2
* Format de fichier : document Word ou Excel
 |
|  |  |  |
| **14 h 30** | **Vidéo de la découpe du poisson** | * Veuillez fournir une vidéo de la découpe du poisson, du début à la fin.
* Veuillez présenter les filets, les arêtes et les parures une fois la découpe terminée; veuillez retourner les filets, les arêtes et les parures utilisables de manière que les juges puissent voir les découpes.
* Format de fichier : voir les formats de fichier acceptables énumérés au début du présent document.
 |
|  |  |  |
| **15 h 30** | **Présentation de l’entrée** | * Veuillez utiliser le formulaire de soumission de l’entrée (Annexe no 3)
* La soumission de l’entrée doit comprendre :
	+ Photos du dessert à 90, 45 et 0 degré(s) (directement au-dessus de l’assiette, à un angle de 45 degrés, et une vue de profil de l’assiette)
* Une évaluation dûment complétée au sujet du goût de l’entrée (Annexe no 3 – Veuillez répondre aux questions)
 |
|  |  |  |
| **16 h 00** | **Présentation du plat principal** | * Veuillez utiliser le formulaire de soumission du plat principal (Annexe no 4)
* La soumission du plat principal doit comprendre :
	+ Photos du plat principal à 90, 45 et 0 degré(s) (directement au-dessus de l’assiette, à un angle de 45 degrés, et une vue de profil de l’assiette)
* Une évaluation dûment complétée au sujet du goût du plat principal (Annexe no 4 – Veuillez répondre aux questions)
 |
|  |  |  |
| **16 h 30** | **Présentation du dessert** | * Veuillez utiliser le formulaire de soumission du dessert (Annexe no 5)
* La soumission du dessert doit comprendre :
	+ Photos du dessert à 90, 45 et 0 degré(s) (directement au-dessus de l’assiette, à un angle de 45 degrés, et une vue de profil de l’assiette)
* Une évaluation dûment complétée au sujet du goût du dessert (Annexe no 5 – Veuillez répondre aux questions)
 |

**Annexe no** **1 – Épreuve de travail sous pression**

|  |  |
| --- | --- |
| **Méthode de cuisson des œufs** | **Photos** |
| **Sur le plat (au miroir)** | Photo no 1 – Directement au-dessus – vertical (90 degrés)Photo no 2 – À un angle (45 degrés)Photo no 3 – Œuf coupé en deux |
| **Tournés légers** | Photo no 1 – Directement au-dessus – verticale (90 degrés)Photo no 2 – À un angle (45 degrés)Photo no 3 – Œuf coupé en deux |
| **Pochés – Mollets** | Photo no 1 – Directement au-dessus – verticale (90 degrés)Photo no 2 – À un angle (45 degrés)Photo no 3 – Œuf coupé en deux |
| **Œufs mollets** | Photo no 1 – Directement au-dessus – verticale (90 degrés)Photo no 2 – À un angle (45 degrés)Photo no 3 – Œuf coupé en deux |
| **Œufs durs** | Photo no 1 – Directement au-dessus – verticale (90 degrés)Photo no 2 – À un angle (45 degrés)Photo no 3 – Œuf coupé en deux |

**Annexe no 2 – Coupes de précision des légumes**

|  |  |
| --- | --- |
| **Coupe de précision** | **Photos** |
| **Poireaux****Julienne**  | Photo no 1 – PoidsPhoto no 2 – Au-dessus – verticale (90 degrés)Photo no 3 – À un angle (45 degrés) |
| **Carottes****Brunoise** | Photo no 1 – PoidsPhoto no 2 – Au-dessus – verticale (90 degrés)Photo no 3 – À un angle (45 degrés) |
| **Courgettes****Légume tourné** | Photo no 1 – PoidsPhoto no 2 – Au-dessus – verticale (90 degrés)Photo no 3 – À un angle (45 degrés) |
| **Céleri-rave** **Légume tourné** | Photo no 1 – PoidsPhoto no 2 – Au-dessus – verticale (90 degrés)Photo no 3 – À un angle (45 degrés) |
| **Champignons****Légume tourné** | Photo no 1 – PoidsPhoto no 2 – Au-dessus – verticale (90 degrés)Photo no 3 – À un angle (45 degrés) |

**Annexe no** **3 – Entrée**

|  |  |
| --- | --- |
| **Questions sur la dégustation** | **Photos** |
| 1. Est-ce que la texture de l’entrée est moelleuse et légère plutôt que ferme?

 Oui ou Non1. Est-ce que les ingrédients ont bon goût (saveurs contrastantes plutôt que trop similaires, savoureux plutôt que trop ou pas assez assaisonnés?)

Oui ou Non1. La température de l’entrée est-elle suffisamment chaude (au moins 70°C)?

Oui ou Non | Photo no 1 – Directement au-dessus – verticale (90 degrés)Photo no 2 – À un angle (45 degrés)Photo no 3 – De profil - horizontale (0 degrés) |

**Annexe no 4 –Présentation du plat principal**

|  |  |
| --- | --- |
| **Questions sur la dégustation** | **Pictures** |
| 1. Les éléments sont-ils suffisamment cuits (légumes croquants plutôt que trop cuits, la texture du poisson est tendre plutôt que trop cuite, les grains entiers sont-ils bien cuits plutôt que mous ou croquants)?

Oui ou Non1. Est-ce que les ingrédients ont bon goût (saveurs contrastantes plutôt que trop similaires, savoureux plutôt que trop ou pas assez assaisonnés)?

Oui ou Non1. La température des éléments est-elle suffisamment chaude (au moins 70°C)?

Oui ou Non | Photo no 1 – Directement au-dessus – verticale (90 degrés)Photo no 2 – À un angle (45 degrés)Photo no 3 – De profil - horizontale (0 degrés) |

**Annexe no 5 –Présentation du dessert**

|  |  |
| --- | --- |
| **Questions sur la dégustation** | **Photos** |
| 1. Est-ce que la texture et les sensations en bouche des éléments de l’assiette sont agréables?

 Oui ou Non1. Est-ce que les ingrédients ont bon goût (saveurs contrastantes plutôt que trop similaires, savoureux plutôt que trop ou pas assez assaisonnés)?

Oui ou Non1. Les éléments de l’assiette doivent être chauds ou froids.

La température de l’un des éléments est-elle suffisamment chaude (au moins 70°C)?Oui ou NonLa température de l’un des éléments est-elle suffisamment froide (au moins 5°C)?Oui ou Non | Photo no 1 – Directement au-dessus – verticale (90 degrés)Photo no 2 – À un angle (45 degrés)Photo no 3 – De profil - horizontale (0 degrés) |