



2019 QUALIFYING COMPETITION / ÉPREUVES DE QUALIFICATION 2019

CULINARY ARTS - SECONDARY LEVEL ARTS CULINAIRES – PALIER SECONDAIRE

DATE: Saturday, April 6, 2019 / Samedi 6 avril 2019

LOCATIONS / ENDROITS:

Locations: Canadore College, Confederation College, Fanshawe College, Georgian College, Humber Institute, Niagara College (Niagara-on-the-Lake Campus) and St. Lawrence College

Endroits: Collège Canadore, Collège Confederation, Collège Fanshawe, Collège Georgian, Humber Institute, Collège Niagara (NOTL Campus) et Collège St. Lawrence

COMMITTEE MEMBERS / MEMBRES DU COMITÉ:

Canadore College – Derek Lawday
Confederation College – Richard Gemmill & Ladonna Colosimo
Fanshawe College – Patrick Hersey & Tracy Jones
Georgian College – Daniel Clements
Humber Institute – Eric Deletroz
Niagara College – Peter Blakeman
St. Lawrence College – Richard Hendy
Skills Ontario Competition Representative – Steve Bennis

** 1st, 2nd and 3rd place eligible* competitors will advance to the Skills Ontario Competition, taking place May 7, 2019 in Toronto

*See the **Competition Information Package** for the Qualifying Competition **eligibility criteria, advancement, and rules and regulations**

See the **FAQ section** of our Qualifying Competitions page at www.skillsontario.com **for location specific information**, such as sign-in areas and parking information

Collège Canadore – Derek Lawday
Collège Confederation – Richard Gemmill & Ladonna Colosimo
Collège Fanshawe – Patrick Hersey & Tracy Jones
Collège Georgian – Daniel Clements
Humber Institute – Eric Deletroz
Collège Niagara – Peter Blakeman
Collège St. Lawrence – Richard Hendy
Représentant des OCO – Steve Bennis

** Les participants admissibles* qui termineront en première et deuxième place pourront participer aux Olympiades ontariennes des compétences technologiques qui auront lieu le 7 mai 2019 à Toronto

*Veuillez consulter **la trousse d'information au sujet des compétitions** pour connaître **les critères d'admissibilité ainsi que les règles et règlements** des épreuves de qualification

Veuillez consulter la **section FAQ** de la page Épreuves de qualification de notre site Web (www.skillsontario.com) **pour des**

<p>For technical questions that are contest specific, please contact the Skills Ontario Competition Department at competitions@skillsontario.com</p>	<p>renseignements précis concernant l'endroit, tels que les aires d'inscription et les instructions pour le stationnement</p> <p>Pour des renseignements d'ordre technique au sujet de cette compétition, veuillez communiquer avec le service des compétitions de Compétences Ontario à competitions@skillsontario.com</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

COMPETITION AGENDA/HORAIRE DE LA COMPÉTITION:

Qualifying Competition on Saturday, April 6, 2019 / Épreuves de qualification le samedi 6 avril 2019

8:30 - 9:00 a.m.	Sign-in and Announcements/ Enregistrement et annonces
9:00 - 9:10 a.m.	Move to Contest Areas / Accès à l'aire de compétition
9:10 - 9:30 a.m.	Orientation Session / Séance d'information dans l'aire de compétition
9:30 - 10:00 a.m.	Set up of station / Mise en place du poste de travail
10:00 a.m.	Start of Contest / Début de la compétition
10:30 a.m.	Presentation of Competitor Menu/ Présentation du menu du concurrent
2:00 - 2:05 p.m.	Presentation of Appetizer / Présentation de l'entrée
2:30 - 2:35 p.m.	Presentation of Main Course / Présentation du plat principal
3:00 - 3:05 p.m.	Presentation of Dessert / Présentation du dessert
3:05 p.m.	Final Clean-up / Nettoyage
3:05 - 4:00 p.m.	Final Judging and Results Compilation / Évaluation finale et compilation des résultats
3:30 - 4:00 p.m.	General Feedback Session / Rétroaction
4:00 p.m.	General Location Presentation / Présentation au public
5:30 p.m.	*Awards Presentation and Advancement Meeting / Remise des prix et rencontre pour les participants admissibles aux OCO
<p>LUNCH: Competitors will be delivered lunch at approximately 12:00 noon and use their own discretion in terms of scheduling their individual lunch break. Contestants may not leave the competition site until released by the head judge. / DÎNER : Les participants recevront leur dîner vers midi et pourront décider du moment opportun pour prendre une pause pour manger. Les participants ne pourront quitter l'aire de compétition sans la permission du juge en chef.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • No plates will be judged after 3:10pm. / Aucune assiette ne sera évaluée après 15 h 10. • There is a 5-minute window to present your product; therefore, the Appetizer presented between 2:00 p.m. and 2:05 p.m. is considered on time. / Chaque participant aura 5 minutes pour présenter son assiette. Ainsi, l'entrée devra être présentée entre 14 h et 14 h 05. • Marks will be deducted for both early and late plates. / Des points seront déduits pour les assiettes qui ne sont pas présentées dans les délais prévus. 	

*Please note that **the start time of the awards presentation is based on when results are verified and finalized – should this be completed earlier than 5:30, staff will make an effort to begin the presentation earlier**, but this will be a last minute adjustment. As such, please try to be near by the awards presentation location prior to 5:30 in case an earlier start is possible. / Veuillez noter que **le début de la remise des prix est établie en fonction du moment où les résultats sont vérifiés et finalisés – si le tout est complété avant 17 h 30, le personnel s'efforcera de débiter la présentation plus tôt**, mais il s'agira d'une décision de dernière minute. À ce titre, veuillez demeurer à proximité de la pièce où aura lieu la remise des prix au cas où il serait possible de débiter plus tôt.

PURPOSE OF THE CONTEST/ BUT DE LA COMPÉTITION:

<ul style="list-style-type: none">• Evaluate professional culinary skills of competitors by having them cook hot and cold dishes in accordance with established trade rules.• Present and promote to the public a view into the trade of Cook/Chef.• Demonstrate new culinary trends.	<ul style="list-style-type: none">• Permettre aux participants de faire valoir leurs aptitudes professionnelles dans le domaine culinaire en leur demandant de cuisiner des plats chauds et froids tout en respectant les règles du métier.• Présenter et faire connaître le métier de cuisinier/chef au public.• Présenter les nouvelles tendances culinaires.
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

<ul style="list-style-type: none">• The competition will be a practical cooking and food presentation contest.• Secondary competitors will prepare a set three (3) Course Menu for three people (Appetizer, Main Course & Dessert). Competitors must follow recipes and directions provided for this day.• Presentation of dishes is according to the attached time schedule.• An official time clock will be designated.• Contestants will present plates to the judges and also for public display.	<ul style="list-style-type: none">• Il s'agit d'une compétition de préparation et présentation de plats.• Les participants au palier secondaire devront préparer un menu trois (3) services pour trois (3) personnes (entrée, plat principal au poulet et dessert). Les participants devront se conformer aux recettes et directives fournies le jour de la compétition.• La présentation des plats devra tenir compte de l'horaire ci-joint.• Un chronomètreur officiel sera désigné.• Les participants devront présenter leurs assiettes aux juges et au public
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

PRACTICAL 100%/ PRATIQUE 100 %

JUDGING CRITERIA (Practical)/ CRITÈRES D'ÉVALUATION (pratique) :

<p>15% Sanitation</p> <p>Proper and professional clothes Personal hygiene and cleanliness Safely complete tasks Workstation, floor and fridge cleanliness</p>	<p>15 % Hygiène</p> <p>Tenue vestimentaire adéquate et professionnelle Hygiène personnelle et propreté Tâches exécutées de façon sécuritaire</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Proper food storage methods Cutting board hygiene Cleaning as you go is expected</p> <p><u>10% Organization & Product Utilization</u> 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 submitted at proper time</p> <ul style="list-style-type: none">• Each competitor must submit two (2) copies of their menu in either French or English no later than 30 minutes after starting the competition for each module. <p><u>25% Preparation</u> Proper use of tools and equipment Application of correct cooking techniques and methods</p> <p><u>15% Presentation</u> Portion size in accordance with the test project Clean plates Harmonious colours Appetizing and artistic presentation of food Appropriate and complementary garnishes</p> <p><u>35% Taste and Required Menu Components</u> 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 competitors menu appear on the plate</p>	<p>Propreté du poste de travail, du plancher et du réfrigérateur Bonnes méthodes d'entreposage des aliments Propreté de la planche à découper On s'attend à ce que le nettoyage soit fait au fur et à mesure.</p> <p>10 % Organisation et utilisation des produits Usage professionnel des ustensiles et de l'équipement Gaspillage des aliments – pleine utilisation des aliments demandés Utilisation efficace de l'énergie et de l'eau Gestion du temps – affichage du plan de travail Planification adéquate des tâches et bonne exécution Menu remis au moment opportune</p> <ul style="list-style-type: none">• Chaque participant devra soumettre deux (2) exemplaires de son menu en français ou en anglais pour chaque module au moins 30 minutes après avoir commencé son travail en cuisine. <p>25 % Préparation Utilisation appropriée des ustensiles et de l'équipement Méthodes et techniques culinaires adéquates</p> <p>15 % 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</p> <p>35 % Goût et éléments obligatoires Texture adéquate des divers aliments Degré de cuisson adéquat Saveurs et assaisonnements équilibrés Goût conforme aux exigences du menu</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Every item is evaluated on a scale of 1 to 10, and then converted by computer to reflect the percentages.</p> <p>The Scale:</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 25%;">10</td> <td style="width: 25%;">Perfect</td> <td style="width: 25%;">5</td> <td style="width: 25%;">Acceptable</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>Distinction</td> <td>4</td> <td>Fair</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Outstanding</td> <td>3</td> <td>Insuffisant</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Very Good</td> <td>2</td> <td>Insuffisant</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Good</td> <td>1</td> <td>Insuffisant</td> </tr> </table>	10	Perfect	5	Acceptable	9	Distinction	4	Fair	8	Outstanding	3	Insuffisant	7	Very Good	2	Insuffisant	6	Good	1	Insuffisant	<p>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 participant se trouvent dans l'assiette</p> <p>Chaque élément est évalué sur une échelle de 1 à 10 puis converti informatiquement en pourcentage.</p> <p>L'échelle : 10 Parfait 5 Acceptable 9 Distinction 4 Médiocre 8 Excellent 3 Insuffisant 7 Très bien 2 Insuffisant 6 Bien 1 Insuffisant</p>
10	Perfect	5	Acceptable																		
9	Distinction	4	Fair																		
8	Outstanding	3	Insuffisant																		
7	Very Good	2	Insuffisant																		
6	Good	1	Insuffisant																		

As the rules state, there are no ties. If the score is even after the contest, the taste component will be used as the tie breaker./ Tel qu'indiqué dans les règlements, la compétition ne se terminera pas par une égalité. En cas d'égalité, le participant ayant obtenu le plus haut pointage pour la composante Goût sera déclaré gagnant.

A minimum score of **60%** will be required to receive any ribbon or medal or to be eligible to advance to the SKILLS ONTARIO COMPETITION or the Skills Canada National Competition. / Un pointage minimum de **60 %** est requis pour recevoir un ruban ou une médaille ou pour être admissible aux OCO ou aux Olympiades canadiennes des métiers et des technologies.

EQUIPMENT AND MATERIALS/EQUIPEMENT ET MATÉRIEL:

<p><u>Supplied by Committee:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • All food and presentation plates for the contest • Common Table List (all food) • Presentation Plates (3 of each) <ul style="list-style-type: none"> ○ Appetizer – 10" soup bowl ○ Main Course – 10-12" white round plate ○ Dessert – 10-12 " white round plate • Standard size commercial oven, gas or electric • Four (4) range burners, gas or electric • Work table 	<p><u>Fournis par le comité :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Tous les ingrédients et toutes les assiettes de présentation nécessaires à la compétition • Ingrédients de la table commune (tous les ingrédients) • Assiettes de présentation (3 de chaque) <ul style="list-style-type: none"> ○ Hors-d'œuvre - bol à soupe blanc et rond de 10 po ○ Plat principal – assiette blanche et ronde de 10-12 po ○ Dessert – assiette blanche et ronde de 10-12 po
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- Shared equipment – food processors, measuring scales, pasta machines (limited quantity)
- Shared refrigeration
- Shared sink for food preparation, pot washing
- Presentation table for display of finished entrées
- Shared hand washing sinks
- A basic lunch and drink will be provided. If you have specific dietary requirements, please bring a lunch that is suitable to you.

Supplied by Competitor:

- **It is not permitted to bring any foodstuffs to the contest, including colouring agents, wood for smoking, canned oil sprays or other consumable products. Only the food provided can be used.**
- Equipment like skewers, shot glasses, etc. are *not acceptable*
- Competitors may bring any tool and/or equipment deemed necessary to complete their module(s), **including pasta machines** (as there will be a limited number available at each college)
- All of the tools and/or equipment must fit on the workstation (nothing may be stored on the floor)
- Knives
- Ladles
- Whips
- Spatulas
- Piping bag and tips
- Rolling pin
- Basic pots and pans, including sauté pans, stewing pans, sheet pans, bowls, china caps, cutting boards, molds etc.

- Une (1) cuisinière commerciale de format standard au gaz ou électrique
- Quatre (4) ronds au gaz ou électriques
- Table de travail
- Équipement partagé – robots culinaires, balances, machines à pâtes (quantité limitée)
- Espace de réfrigération partagé
- Un évier partagé pour la préparation de la nourriture et le nettoyage des casseroles
- Table pour la présentation des plats préparés
- Un évier partagé pour se laver les mains
- Un repas et un breuvage seront servis – si vous devez adhérer à un régime alimentaire précis, veuillez apporter un repas qui vous convient

Fournis par le participant:

- **Il est interdit d'apporter des aliments dans l'aire de compétition, y compris les colorants alimentaires, les copeaux de bois, les haricots, l'enduit à cuisson en aérosol et tout autre produit de consommation. Seuls les aliments fournis peuvent être utilisés.**
- Articles tels que brochettes, verres à mesurer l'alcool, etc. *ne seront pas permis*
- Les participants peuvent apporter les outils et/ou l'équipement dont ils ont besoin pour chaque volet, **y compris des machines à pâtes** (puisque elles seront disponibles en quantité limitée à chacun des collèges)
- Tous les outils et/ou l'équipement doivent pouvoir être rangés dans/sur le poste de travail (c'est-à-dire que rien ne peut être entreposé au sol)
- Couteaux
- Louches
- Fouets
- Spatules
- Poche à décorer et douilles
- Rouleau à pâte

- 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 and/or pails)
- Recipes and reference books
- Toolboxes and equipment that does not fit in or on the workstation will have to be stored and **cannot** be used during the contest
- All equipment must be marked clearly for easy identification
- Each competitor must submit two (2) copies of their menu in either French or English no later than 30 minutes after starting the competition.
 - o Menus must be hand written or typed (on the template provided), providing appropriate terminology and descriptors of the cooking methods and the ingredients used.
 - o Do not include your name or the school board name on the menu.
 - o All items that are presented on the plates must be listed in the menu description. Any items that do not appear on the menu but appear on the plate will not be judged. Marks will be deducted for any omissions from the plate.
- A refillable water bottle and any snacks you may need throughout the day (nut-free)

REFERENCE BOOKS

Every competitor can bring and consult reference books, such as the “On Cooking” textbook, or

- Batterie de cuisine de base, incluant sauteuses, marmites, plaques, tamis chinois, planches à découper, moules, etc.
- Petits appareils électriques tels qu’un petit batteur et un robot culinaire
- Pellicule plastique, papier d’aluminium, papier ciré et contenants en plastique pour entreposer la nourriture
- Balance
- Linges de cuisine et à vaisselle
- Serviettes de service ou gants isolants
- Produits désinfectants (flacon pulvérisateur et/ou seau)
- Recettes et livres de référence
- Les coffres et l’équipement qui ne pourront être rangés dans/sur le poste de travail seront entreposés à un endroit différent et ne pourront pas être utilisés durant la compétition.
- Tout l’équipement doit être clairement identifié
- Chaque participant devra soumettre deux (2) exemplaires de son menu en français ou en anglais au moins 30 minutes après avoir commencé son travail en cuisine.
 - o Les menus doivent être écrits à la main ou dactylographiés (sur le modèle fourni), ils doivent comprendre la terminologie et les descripteurs appropriés pour les méthodes de cuisson et les ingrédients utilisés.
 - o Ne pas inscrire votre nom ou le nom de votre conseil scolaire sur le menu.
 - o Tous les aliments présentés sur les assiettes doivent être inscrits dans la description de menu. Les aliments qui ne se trouvent pas sur le menu mais qui se trouvent sur l’assiette ne seront pas évalués. Des points seront déduits pour tout oubli sur l’assiette.

his/her personal recipes during the contest. 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.

- Une bouteille d'eau réutilisable et des collations que vous prendrez tout au long de la journée

LIVRES DE RÉFÉRENCE

Durant la compétition, chaque participant peut apporter et consulter des livres de référence, tels que le livre On Cooking ou ses recettes personnelles. En cas de question ou de différend, la plus récente édition du Larousse Gastronomique sera le livre de référence en ce qui a trait aux pratiques culinaires traditionnelles.

SAFETY/SÉCURITÉ:

Safety is a priority at the Qualifying Competitions. At the discretion of the Judges and Committee Members, any competitor can be removed from the competition site for not having the proper safety equipment or for not acting in a safe manner. It is mandatory for all competitors to wear:

- Suitable non-slip footwear (**NO** running shoes, sandals, crocs, kitchen clogs)*
 - **For Humber Institute of Technology and Advanced Learning: CSA safety approved shoes are mandatory. Competitors in the Central Area Qualifying Competition are not allowed to compete at Humber without CSA approved footwear.***
 - All other Qualifying Competition Areas: closed toe, non-porous upper, non-slip shoes are mandatory.*

Jewelry such as rings, bracelets and necklaces, piercings, or any items deemed unsafe and unsanitary by competition judges, shall be removed.*

La sécurité est une priorité dans le cadre des épreuves de qualification. Les juges et les membres du comité se réservent le droit d'empêcher une personne de participer à la compétition si celle-ci n'a pas l'équipement de sécurité adéquat ou ne respecte pas les règles de sécurité. Tous les participants doivent porter :

- des chaussures antidérapantes convenables (les espadrilles, les sandales, les Crocs et les sabots de cuisine ne sont pas permis)*
 - **Pour ceux qui participent à la compétition au Humber Institute of Technology and Advanced Learning, des chaussures homologuées CSA sont obligatoires. Les participants aux épreuves de qualification dans la zone centrale ne pourront pas participer à la compétition à cet endroit s'ils ne portent pas des chaussures homologuées CSA.***
 - Pour les autres endroits où se déroulent les épreuves de qualification, des chaussures antidérapantes à bout fermé et surface non poreuse sont obligatoires.

* Les participants ne pourront porter de bijoux tels que des bagues, bracelets et chaînes,

<p>*Competition judges will have final authority on matters of safety.</p> <p>** Please note: <i>Failure to wear personal protective equipment in an appropriate manner will result in loss of marks. The 3rd warning will result in competitor being disqualified from contest.</i></p>	<p>perçages ou tout article jugé dangereux et non hygiénique par les juges de la compétition.*</p> <p>*La décision des juges de la compétition en matière de sécurité sera sans appel.</p> <p>**Remarque : <i>À défaut de porter l'équipement de protection individuelle de façon adéquate, le participant perdra des points. Le participant sera disqualifié de la compétition après le 3^e avertissement.</i></p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

CLOTHING REQUIREMENTS/TENUE VESTIMENTAIRE:

<p>Competitors are to be dressed in a clean and appropriate manner. Competitors must supply and wear appropriate culinary/chef clothing. The mandatory clothing requirements for this contest are as follows:</p> <ul style="list-style-type: none">• Black or Checked Chef Trousers• Double Breasted White Chef Jacket• White Apron• Side Towels• Neck Tie• Chef Hat• Competitors are not permitted to wear jewelry such as rings, bracelets, necklaces, and piercings (Any items deemed unsafe and unsanitary by the competition judges must be removed)• Suitable non-slip footwear must be worn. No open-toe shoes or cloth shoes. No sandals or clogs. Shoes must be closed toe, have non-porous uppers and have anti-slip soles. Shoes should be "wipeable" and clean.<ul style="list-style-type: none">○ For Humber Institute of Technology and Advanced Learning: CSA safety approved shoes are mandatory. Competitors in the Central Area Qualifying Competition are <u>not allowed to compete at Humber without CSA approved footwear.</u>	<p>Les participants doivent être vêtus proprement et convenablement. Les participants doivent se procurer et porter des vêtements de cuisine/chef appropriés. Les éléments obligatoires en ce qui a trait à la tenue vestimentaire pour cette épreuve sont les suivants :</p> <ul style="list-style-type: none">• pantalons de chef noirs ou à carreaux• chemise blanche croisée• tablier blanc• serviette de service• cravate• toque• les participants n'ont pas le droit de porter des bijoux tels que des bagues, bracelets, chaînes perçages, (tout article jugé dangereux ou insalubre par le juge en chef ne pourra être porté)• chaussures antidérapantes, à bouts fermés, imperméables (les chaussures ouvertes, en tissu, les sandales, les sabots de cuisine, etc., ne sont pas permis). Elles doivent être faciles à essuyer et propres et la surface non poreuse.<ul style="list-style-type: none">○ Pour ceux qui participent à la compétition au Humber Institute of Technology and Advanced Learning, des chaussures homologuées CSA sont obligatoires. Les participants aux épreuves de qualification dans la zone centrale ne pourront pas
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<ul style="list-style-type: none">○ All other Qualifying Competition Areas: closed toe, non-porous upper, non-slip shoes are mandatory. Kitchen clogs are not allowed. <p>Competitors are not permitted to wear clothing with logos or printing. The exception to this rule is the logo of the school or school board the competitor is representing. ONLY the logo of the institution under which the space is registered can be visible. Corporate logos or names are not permitted on a competitor's clothing.</p>	<p>participer à la compétition à cet endroit s'ils ne portent pas des chaussures homologuées CSA.*</p> <ul style="list-style-type: none">○ Pour les autres endroits où se déroulent les épreuves de qualification, des chaussures antidérapantes à bout fermé et surface non poreuse sont obligatoires.* Les sabots de cuisine sont interdits. <p>Les participants ne doivent pas porter de vêtements affichant un logo ou un imprimé. L'exception à cette règle est le logo de l'école ou du conseil scolaire que le participant représente. SEUL le logo de l'établissement d'enseignement qui a inscrit le participant peut être visible. Le logo ou le nom d'une entreprise ne peut apparaître sur les vêtements du participant.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

JOB INTERVIEW/ENTREVUE D'EMPLOI:

<p>Please note that the job interview component has been removed from all Qualifying Competition contests. If the team advances to the Skills Ontario Competition, team members will be required to participate in the job interview at that level. Please see the provincial scope for details.</p>	<p>À noter que le volet Entrevue d'emploi ne fait plus partie des Épreuves de qualification. Les participants qui se qualifieront pour les Olympiades de Compétences Ontario devront se préparer pour l'entrevue d'emploi qui aura lieu dans le cadre de cette compétition. Veuillez consulter la fiche descriptive provinciale pour plus de détails.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

<p>Please be sure to review <u>all eligibility criteria, rules and regulations</u> in the complete Competitor Information Package, available online at www.skillsontario.com/competitions/qualifying</p> <p>Eligibility Criteria: Secondary students must:</p> <ul style="list-style-type: none">• Be 21 years of age or younger as of December 31st in the competition year (2019).• Be enrolled in an affiliated secondary school sometime this school year (Sept 2018 – June 2019).	<p>Veuillez prendre connaissance de tous les critères d'admissibilité dans la trousse d'information au sujet des compétitions, disponible en ligne à www.skillsontario.com/competitions/qualifying</p> <p>Critères d'admissibilité: Les élèves au secondaire doivent :</p> <ul style="list-style-type: none">• être âgés de 21 ans ou moins au 31 décembre de l'année de compétition (2019).• être inscrit dans une école secondaire affiliée au cours de l'année scolaire (septembre 2018 – juin 2019)
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<ul style="list-style-type: none">• Compete in only one contest at the SKILLS ONTARIO COMPETITION. Students competing at a Qualifying Competition who do not advance in their designated contest area are not permitted to then register for a different contest at the SKILLS ONTARIO COMPETITION.• Possess a Canadian citizenship or landed immigrant status and be a resident of Ontario. <p>Other Rules and Regulations of which all competitors must be aware:</p> <ul style="list-style-type: none">• Translators or other assistants (e.g. hearing impaired) are permitted in the contest site only if this request was made during the registration process and approved in advance by the Skills Ontario office.• During the contest, no one will have access to the contest site except the Technical Committee Members, Judges, Skills Ontario staff and Competitors. Spectators, including teacher/advisors, will be provided a viewing area if possible.• If there is any discrepancy between the English and French information in the scope, the English portion will be taken as the correct information. <p>Immediate disqualification may occur at the discretion of the technical chair if a competitor displays any one of the following:</p> <ul style="list-style-type: none">• Acts inappropriately• Shows disregard for the safety of themselves or those around them• Breaks the established rules and regulations including:<ul style="list-style-type: none">o Uses equipment or material that is not permittedo Dishonest conduct (cheating, plagiarism)o Speaks with those outside the contest areao Arrives to the contest site late	<ul style="list-style-type: none">• participer à une seule compétition dans le cadre des OCO. Les élèves qui participent aux épreuves de qualification et qui ne se qualifient pas dans leur discipline désignée ne peuvent pas ensuite s’inscrire à une autre compétition des OCO.• être citoyens canadiens ou avoir le statut d’immigrant reçu et être résidents de l’Ontario. <p>Autres règles et règlements que tous les participants doivent connaître avant de participer aux OCO :</p> <ul style="list-style-type: none">• Les traducteurs et autres assistants (pour les personnes malentendantes par exemple) seront admis sur les lieux de la compétition uniquement si une demande en a été faite durant le processus d’inscription et approuvée par le bureau de Compétences Ontario.• Durant la compétition, personne n’aura accès aux lieux de la compétition, sauf les membres du comité technique, les juges, le personnel de Compétences Ontario et les participants. Les spectateurs, y compris les enseignants/conseillers, auront accès à une aire réservée pour eux si l’espace le permet.• En cas de divergence entre la version anglaise et la version française des renseignements contenus dans cette fiche descriptive, la version anglaise sera considérée comme la bonne. <p>À la discrétion du président du comité technique, tout participant qui affiche l’un ou l’autre des comportements suivants sera immédiatement disqualifié de la compétition :</p> <ul style="list-style-type: none">• Agit de façon inappropriée• Néglige sa sécurité ou celle des autres• Ne respecte pas les règles et règlements établis, y compris<ul style="list-style-type: none">o utiliser de l’équipement ou du matériel qui n’est pas permiso conduite malhonnête (tricherie)
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Sign-in for all contests will happen at the college on the morning of the competition. Registration must take place prior to the deadline of March 22, 2019.</p>	<ul style="list-style-type: none">○ échanger avec d'autres à l'extérieur de l'aire de compétition○ arriver en retard pour la compétition <p>L'inscription pour toutes les compétitions aura lieu le matin même au collège. La date limite des inscriptions est le 22 mars 2019.</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ADDITIONAL INFORMATION:

<p>Registration: Competitors must register online by March 22, 2019. Usernames and passwords are provided by the school board contact.</p> <p>Substitutions will be accepted no later than one full week prior to the competition (Friday March 29), no exceptions.</p> <p>Questions: If you have contest specific, please send them prior to one week before the competition. Questions sent in after one week prior to the contest may not be answered.</p>	<p>Inscription: Les participants doivent s'inscrire en ligne d'ici le 22 mars 2019. Les noms d'utilisateurs et mots de passe seront fournis par la personne-ressource du conseil scolaire.</p> <p>Les substitutions seront acceptées jusqu'à une semaine au plus tard avant la compétition (vendredi 29 mars), aucune exception.</p> <p>Questions: Si vous avez des questions au sujet de la compétition, veuillez les faire parvenir au moins une semaine avant la compétition. Il est possible que nous ne puissions pas répondre aux questions présentées durant la semaine précédant la compétition.</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

TEST PROJECT

La version française des recettes est à la suite de la version anglaise.

GENERAL INFORMATION

Important:

This test project is based on this “contest scope” document.

It is important that all participants review the entire “Contest Scope”. Many general instructions are only included in this document.

This test project is information about the project itself, whereas the contest scope will inform participants on such topics as material to bring, equipment on site, uniform guidelines (PPE's) etc.

If you have questions please email competitions@skillsontario.com

All questions (and answers) will be posted to the Skills Ontario web site under the provincial level scope document (labelled “Contest Q&A - 2019”) for all participants to review.

Prepare and present a Three (3) Course Menu, comprised of a Soup, Main Course and Dessert.

- On competition day, all questions regarding the contest must be directed to the Technical Committee Chair.
- Competitors are required to submit two (2) copies of their menu within 30 minutes of the start of the contest. Menus can be carefully hand written or word-processed. **Competitors must use the menu, and menu element templates provided.** Competitors should use appropriate terminology and descriptors of the cooking methods and the ingredients used. Please review the “Menu Template Document” that is posted for more information and the templates.
- The schedule for the competition is to be followed exactly, both for the work schedule and for service times. Please see the timeline listed earlier in this document.
- If a candidate must leave the site, the Technical Committee Chair must be advised prior to leaving the contest site.

Module 1	Three Course Menu 6 hours kitchen time	Culinary Arts (SCNC #34)
Description	<p>Prepare three (3) portions each of the following three (3) course menu:</p> <p><u>Appetizer</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Potage Crécy (Carrot Soup) • Minimum of one (1) garnish) <p><u>Main Course</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Chicken Cacciatore • Egg Pasta <ul style="list-style-type: none"> ○ hand cut Pappardelle <p><u>Dessert</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Chocolate Mousse • Must include a Cookie of competitor’s choice utilizing the creaming method • Minimum of one (1) fruit sauce (competitor’s choice) • Minimum of one (1) garnish 	
Service Details	<p><u>Main Course</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Maximum weight for main course must not exceed 350 g • Cooking temperatures must meet industry safety standards <p><u>Dessert</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Each plate must not exceed 200 g <p>No service wares (china) permitted other than that provided by the committee.</p> <p>Three (3) plates will be presented for each course, two (2) to the judges & one (1) plate for public display.</p>	
Main ingredients required	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Dairy</u> – each competitor is limited to 0.500 litre of 35% cream and 454 g of butter • <u>Chicken</u> - Each competitor will receive one and a half (1.5) fresh chickens. <ul style="list-style-type: none"> ○ Weight between 1.1 - 1.3 kg (2.5 - 3 lbs) ○ Extra product not utilized should be returned to stock. 	

Module Notes:

- Plate Presentation. Competitors must present three (3) plates for each course:
 - Two (2) plates to be presented to the judges
 - One (1) plate will be for public display.
 - For all plates, the presentation should be clean and reflect industry standards.
- Do not waste any food items; waste will be marked accordingly.
- No service equipment permitted other than that provided by the committee
- Service Temperatures for courses that are served hot must be a minimum of 50 °C (122 °F) and should reflect industry standards.
- Service-ware will be provided for the menu, please refer to this “**Contest Scope Document**” for detailed information on the service-ware provided.
- Common food items will be available in limited amounts. They will include some dry goods, herbs, alcohols, spices, and stocks. Common table items will be outlined in the "Common Table – Secondary” Document.
- Food items and quantities are subject to change without notice, depending on availability and quality; all competitors will have the same conditions.
- The Technical Committee reserves the right to limit quantities of ingredients to any single competitor. You will be marked according for over-use of products
- During the contest, all communications between contestants and persons outside the contest site is not permitted. Breach of this rule will result in disqualification of the competitor.
- Reference books and recipes may be consulted all day long.
- **Use of 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 **may not be used during the 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 e.g. compressed fruits.

CULINARY ARTS - SECONDARY RECIPES

The recipes for this contest have been referenced from the following textbooks:

Gisslen, Wayne. (2015). **Professional Cooking for Canadian Chefs** (8th edition). New Jersey: John Wiley & Sons.

Labensky, Sarah et al. (2017). **On Cooking, A Textbook of Culinary Fundamentals** (7th Canadian edition). New Jersey: Pearson.

Gisslen, Wayne. (2017). **Professional Baking** (7th edition). New Jersey: John Wiley & Sons.

- Recipes have been provided by the Technical Committee. **These recipes are intended as a guide, and should be adjusted (scaled up or down) as required to provide appropriate quantities (ie. 3 portions), flavours, and correct seasoning.**
- Although recipes are included in this “contest project”, it is recommended that you refer to one of the suggested textbooks. You will find procedural guidelines and in-depth supporting materials for the preparation and cooking techniques needed in the three (3) course menu.
- These textbooks also include photographs, text and online content that illustrates proper and safe working techniques as well as important aspects of the menus preparation (e.g. knife handling, reducing liquids, cooking roux, roasting meat, vegetable cookery, quick breads and guidelines for plate presentations).
- Common and correct cooking practices should be respected and are encouraged.
- Where ingredients may be unavailable or out of season, appropriate substitutions should be made
- **Note:**
 - Please refer to the contest documents for Skills Canada National Competition (SCNC) for Cooks. Please review the Contest Description and the Secondary Project for examples of the recipes developed by the National Technical Committee. Please go to the following link for information about the national competition: http://skillscompetencescanada.com/wp-content/uploads/2017/08/SCNC18-34-TestProject_S_EN_15nov17.pdf

Purée of Carrot Soup – Potage Crécy

Source: Professional Cooking 8th edition

Page: 246

Yield: 1.5 Litre (1.58 Quarts)

Number of portions: 6

Portion Size: 0.250 litre (8 FL OZ)

<u>Ingredients</u>	<u>Metric</u>	<u>U.S.</u>
Butter	30 grams	1 ounces
Carrots, small dice	454 grams	1 pounds
Onions, small dice	120 grams	4 ounces
Chicken stock	1.25 litres	1.32 quarts
Potatoes, small dice	120 grams	4 ounces
Salt	To taste	To taste
Pepper	To taste	To taste
35% Whipping Cream, hot	90 – 120 millilitres	3 – 4 fluid ounces

1. Heat the butter in a heavy saucepot over moderately low heat.
2. Add the carrots and onions, and sweat the vegetables until they are about half cooked. Do not let them brown.
3. Add the stock and potatoes. Bring to a boil.
4. Simmer until the vegetables are tender.
5. Purée the soup by passing it through a food mill or by using an immersion blender.
6. Bring the soup back to a simmer. If necessary, add more stock to thin the soup to the proper consistency.
7. Season to taste.
8. Finish the soup with hot cream at service time.

Chicken Cacciatore

Source: **E-copy:** Professional Cooking 8th edition (CulinarE-Companion)

Print: Professional Cooking 3rd edition

Page: 313

Yield: 1 to 1.2 kg (40 OZ) chicken, 0.360 Litre (12 OZ) sauce

Number of portions: 4

Portion Size: 0.250-0.300 kg (8-10 OZ) chicken, 0.090 litre (3 OZ) sauce

Ingredients	Metric	U.S.
Broiler-fryers, disjointed	3.75 – 4 kilograms	8 ¼ – 8 ¾ pounds
Flour	250 grams	8 ounces
Salt	15 millilitres	1 tablespoons
Pepper	3 millilitres	½ teaspoons
Oil	125 millilitres	4 ounces
Onion, Brunoise	300 grams	10 ounces
Green pepper, cut into lozenge	250 grams	8 ounces
Celery, cut into bâtonnet	90 grams	3 ounces
Carrot, cut brunoise	90 grams	3 ounces
Garlic, chopped fine	15 millilitres	1 tablespoons
De-Alcoholised White wine	125 millilitres	½ cup
Tomatoes (canned) crushed with juice	1.25 litres	1.32 quarts
Tomato paste	125 grams	4 ounces
Tomato Concassé	90 grams	3 ounces
Bay leaves	1 each	1 each
Basil	1 millilitres	¼ teaspoon

1. Cut chicken into eighths.
2. Place the flour in a pan and season with salt and pepper.
3. Dredge the chicken in the flour. Shake off excess.
4. Heat the oil in a large sauté pan or skillet. Add the chicken pieces and brown well on all sides over high heat.
5. Remove the chicken from the pan and place in a brazier.
6. Pour about 4 ounces (120 millilitres) of the oil used to brown the chickens into a sauce pot. (Discard the rest of the oil, but keep the sauté pan handy.)

7. Add the onion, green pepper, celery, carrot, and garlic. Sweat until onions are translucent, but have not begun to brown.
8. Add the wine, tomatoes, tomato paste, tomato Concassé and herbs. Bring to a boil.
9. Add a ladleful of the sauce to the pan in which the chickens were browned. Deglaze the pan and pour the liquid back into the sauce. Simmer about 5 minutes.
10. Pour the sauce over the chickens. Bring to a boil. Cover the pan and finish cooking in a 300°F (150°C) oven or over low heat on the stove. Cooking will take 30 to 45 minutes.
11. When the chicken is tender, remove it from the sauce and place in a hotel pan.
12. Degrease the sauce. Reduce the sauce over high heat until thickened to desired consistency. Adjust seasoning. Pour over the chicken.

Fresh Pasta

Source: Professional Cooking 8th edition

Page: 400

Yield: 0.680 kg (1 ½ pounds)

Number of portions: 6

Portion Size: 0.120 kg (4 Ounces)

Bread Flour	454 grams	1 pound
Eggs	5 each	5 each
Olive oil	15 millilitres	1 Tablespoon
Salt	Pinch	Pinch

- 1) Mound the flour on a work surface. Make a well in the center and add the eggs, oil and salt.
- 2) Working from the centre outward, gradually mix the flour into the eggs to make a dough.
- 3) When it is firm enough to knead, begin kneading the dough, incorporating more flour. If the dough is still sticky when all the flour is incorporated, add more flour, a little at a time. Knead well for at least 15 minutes.
- 4) Cover the dough and let it rest at least 30 minutes.
- 5) Cut the dough into 3 to 5 pieces. Set the rollers of a pasta machine at the widest opening. Pass the pieces of dough through the machine folding them in thirds after each pass and dusting them lightly with flour to keep them from getting sticky. Continue passing each piece through the machine until it is smooth.
- 6) Working with one piece of dough at a time, decrease the width between the rollers one notch and pass the dough through them again. After each pass, turn the rollers one notch narrower, dust the dough with flour, and pass it through again. Continue until the dough is as thin as desired. The pasta is now ready to cut into desired shapes and to cook.

Pappardelle: Cut by hand, using a fluted cutting wheel, into long noodles about ¾ inch (18 millimetres wide).



Tomato Sauce for Pasta

Source: Professional Cooking 8th edition

Page: 399

Yield: 1.5 Litre (1.58 quarts)

Number of portions: 15

Portion Size: 0.100 Litre (45 fluid Ounces)

Ingredients	Metric	U.S.
Olive oil	240 millilitre	8 fluid ounces
Onion, Brunoise	110 grams	4 ounces
Carrot, Brunoise	110 grams	4 ounces
Celery, Brunoise	110 grams	4 ounces
Canned whole tomatoes	1360 grams	3 pounds
Garlic, minced	1 clove	1 clove
Salt	15 grams	½ ounces
Sugar	7 millilitre	1 ½ teaspoons

1. Heat the olive oil in a large saucepot. Add the onions, carrots and celery and sauté lightly for a few minutes. Do not let the vegetables brown.
2. Add remaining ingredients. Simmer uncovered, about 45 minutes, until reduced and thickened.
3. Pass through a food mill. Taste and adjust seasonings.
4. For service, this sauce should be tossed with freshly cooked pasta in a bowl before being plated, rather than simply ladled over the pasta.

Chocolate Mousse

Source: Professional Cooking 8th edition

Page: 1021

Yield: 1.25 kg (2 ³/₄ pounds) or 1.25 litres (1.32 quarts)

Number of portions: 6

Portion Size: 0.145 Litre (4 ¹/₂ fluid Ounces)

Ingredients	Metric	U.S.
Bittersweet chocolate	250 grams	1/2 pound
Butter	60 grams	2 ounces
Egg yolks	90 grams	3 ounces
Egg whites	120 grams	4 ounces
Sugar	38 grams	1 ¹ / ₄ ounces
Heavy cream	120 millilitres	4 fluid ounces

1. Melt the chocolate over hot, but not boiling, water.
2. Remove from the heat and add the butter. Stir until the butter is melted and completely mixed in.
3. Add the egg yolks, one at a time. Mix in each yolk completely before adding the next.
4. Beat the egg whites until they form soft peaks. Add the sugar and beat until the egg whites form stiff but moist peaks. Do not overbeat.
5. Fold the egg whites into the chocolate.
6. Whip the heavy cream until it forms soft peaks. Fold it into the chocolate mixture.
7. Spoon the mousse into serving dishes, or use a pastry bag fitted with a star tube.
8. Chill the mousse well before serving.

Basic Cuts and Shapes

Source: Professional Cooking 8th edition

Page: 141



(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).



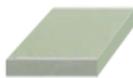
(f) Fine brunoise: $\frac{1}{16}$ in. \times $\frac{1}{16}$ in. \times $\frac{1}{16}$ in. (1.5 mm \times 1.5 mm \times 1.5 mm).



(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) Lozange: $\frac{1}{2}$ 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).

Cutting Chicken into Quarters and Eights, Bone-in

Source: Professional Cooking 8th edition; **Page:** 533



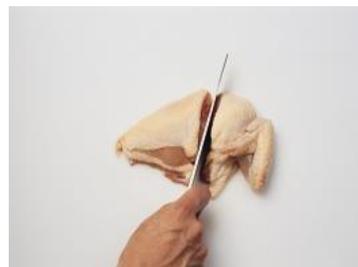
- Place the chicken on the cutting board breast up. Split the chicken down the center of the breast with a heavy knife.
- Spread the chicken open and spread through the bones on one side of the backbone.



- Cut off the backbone completely and save for stocks.
- Cut through the skin between the leg and the breast.



- Pull the leg back and cut off the entire leg section. Repeat with the other half. The chicken is now in quarters.
- To cut into eighths, cut the drumstick and thigh apart at the joint.



- Cut the breast and wing quarter into two equal pieces. Another method is simply to cut off the wing.
- The chicken cut into eighths. Note that the first joint of each wing has been cut off.

ÉPREUVE DE PROJET

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Important:

Ce document d'épreuve s'appuie sur la fiche descriptive des Olympiades de Compétences Ontario.

Il est important que tous les concurrents consultent la fiche descriptive du concours puisqu'elle contient des renseignements qui ne se trouvent pas ailleurs.

Le présent document contient de l'information sur l'épreuve en soi, tandis que la fiche descriptive décrit le matériel à apporter, l'équipement qui sera fourni sur place, les lignes directrices ayant trait à l'uniforme (EPI), etc.

Si vous avez des questions, veuillez communiquer avec nous par courriel à :
competitions@skillsontario.com

Les questions (et réponses) seront affichées sur le site Web de Compétences Ontario sous la fiche descriptive provinciale (intitulé « Questions et réponses en vue du concours – 2019 ») afin que les concurrents puissent les réviser.

Préparer et présenter un menu trois (3) services, composé d'une soupe, d'un plat principal et d'un dessert.

- Pour toute question au sujet du concours, communiquez avec le **président** du Comité technique.
- Les concurrents doivent présenter leurs menus (en deux (2) exemplaires) pour les deux modules au moins 30 minutes avant le début du concours. Les menus peuvent être écrits soigneusement à la main ou rédigés à l'ordinateur. **Les concurrents doivent se baser sur les exemples de menu, et les éléments du menu fournis.** Les concurrents doivent utiliser la terminologie et les termes culinaires pertinents et décrire les ingrédients utilisés. Veuillez consulter le document portant sur les exemples de menu pour de plus amples renseignements.
- L'horaire pour chacun des modules doit être strictement respecté, tant en ce qui a trait à la préparation des mets que pour le service. Voir la grille horaire inclus précédemment dans ce document.
- Un concurrent qui désire quitter l'aire du concours doit d'abord en aviser l'un des coprésidents.

Module 1	Menu trois (3) services
Description	Préparer trois (3) portions de ce menu de trois (3) services : <ul style="list-style-type: none">• <u>Entrée</u><ul style="list-style-type: none">○ Soupe aux carottes (potage Crécy)○ Au moins une (1) garniture• <u>Plat principal</u><ul style="list-style-type: none">○ Poulet chasseur○ Nouilles aux œufs<ul style="list-style-type: none">▪ Pappardelles taillées à la main• <u>Dessert</u><ul style="list-style-type: none">○ Mousse au chocolat○ Doit comprendre un biscuit (au choix du concurrent) en utilisant la méthode de crémage○ Au moins une (1) sauce aux fruits (au choix du concurrent)○ Au moins une (1) garniture
Précisions sur le service	<u>Plat principal</u> <ul style="list-style-type: none">• La portion de chaque plat principal ne doit pas dépasser 350 g• Les températures de cuisson doivent être conformes aux normes de l'industrie <u>Dessert</u> <ul style="list-style-type: none">• La portion de chaque assiette ne doit pas dépasser 200 g
Principaux ingrédients	<ul style="list-style-type: none">• <u>Produits laitiers</u> –chaque concurrent peut utiliser jusqu'à 0,500 litre de crème 35 % et 454 g de beurre• <u>Poulet</u> – chaque concurrent recevra un et demi (1 1/2) poulets frais<ul style="list-style-type: none">○ Poids entre 1,1 à 1,3 kg (2,5 à 3 lb)○ Les produits non utilisés doivent être retournés aux stocks.

Module - Remarques:

- Présentation des plats. Les concurrents doivent présenter trois (3) assiettes pour chaque service:
 - Deux (2) assiettes pour présentation aux juges
 - Une (1) assiette pour présentation au public.
 - La présentation des assiettes doit être propre et conforme aux normes de l'industrie.
- Il faut éviter de gaspiller les ingrédients; les juges tiendront compte du gaspillage dans l'évaluation.
- Seuls les ustensiles et les plats de service fournis par le comité pourront être utilisés.
- La température des plats servis chauds doit être d'au moins 50 °C et être conforme aux normes de l'industrie.

- Les plats de service (assiettes) seront fournis. Pour des précisions, veuillez consulter la **fiche descriptive**.
- Les aliments sur la table commune seront en quantité limitée. Ils incluront des denrées sèches, des fines herbes, de l'alcool, des épices, et des fonds. La liste complète de ces ingrédients se trouve dans le document portant sur les ingrédients de la table commune.
- Tous les aliments et les quantités peuvent être modifiés sans préavis, selon la disponibilité et la qualité. Toutefois, tous les concurrents disposeront des mêmes produits.
- Le Comité technique se réserve le droit de limiter la quantité d'ingrédients dont se sert un concurrent. Des points seront déduits pour le gaspillage d'ingrédients.
- Durant l'épreuve, toute communication entre les concurrents et les personnes à l'extérieur de l'aire du concours est interdite. À défaut de respecter cette consigne, un concurrent pourrait être disqualifié.
- Les concurrents pourront utiliser les manuels de référence et les recettes tout au long de la journée.

Utilisation de l'équipement de précision commandé

- 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 assiettes nécessitant diverses techniques et méthodes culinaires.
- L'équipement de précision facilite plus que jamais le contrôle de la cuisson, avec des résultats finaux plus précis. Par conséquent, **l'utilisation de la technologie et des techniques de précision durant l'épreuve est interdite**.
- Ceci comprend les circulateurs à immersion, les robots culinaires thermiques et les multicuiseurs Instant Pot. Cela n'empêche pas de les utiliser pour d'autres techniques ou éléments faisant partie de ces processus, c.-à-d., fruits comprimés.

ARTS CULINAIRES – RECETTES POUR LE PALIER SECONDAIRE

Les recettes utilisées pour ce concours font référence aux manuels suivants :

Gisslen, Wayne. (2015). **Professional Cooking for Canadian Chefs** (8th edition). New Jersey: John Wiley & Sons.

Labensky, Sarah et al. (2017). **On Cooking, A Textbook of Culinary Fundamentals** (7th Canadian edition). New Jersey: Pearson.

Gisslen, Wayne. (2017). **Professional Baking** (7th edition). New Jersey: John Wiley & Sons.

- Les recettes ont été fournies par le Comité technique. Les recettes sont **présentées à titre de guide, et peuvent être ajustées au besoin pour obtenir les quantités**, et la saveur et l'assaisonnement voulus.
- Bien que les recettes soient présentées dans ce document-ci, nous vous recommandons de consulter les ouvrages suggérés. Vous y trouverez des conseils précis sur les procédures ainsi que des indications spécialisées sur les techniques de préparation et de cuisson qui serviront dans la préparation du menu trois (3) services.
- Ces ouvrages contiennent des photos, des textes et des liens Internet expliquant les techniques de travail appropriées et sécuritaires ainsi que des indications spécialisées pour la préparation des mets (par exemple, manipulation des couteaux, réduction des liquides, confection du roux, rôtissage de la viande, cuisson des légumes, pains éclair et présentation des assiettes).
- Les concurrents doivent avoir recours aux pratiques courantes et appropriées.
- Si certains ingrédients ne sont pas disponibles ou ne sont pas de saison, ils seront remplacés par d'autres qui seront appropriés à la recette
- **Remarque:**
 - Veuillez consulter les documents des Olympiades canadiennes des métiers et des technologies (OCMT) pour le concours Cuisine. Veuillez examiner la description de concours et le projet du palier secondaire pour les exemples des recettes développées par le Comité technique national. Pour de plus amples renseignements au sujet du concours national, veuillez accéder au lien suivant: <https://www.skillscompetencescanada.com/fr/documents-de-compétition-de-locmt-2019/>

Soupe aux carottes – Potage Crécy

Source: Professional Cooking (8^e édition)

Page: 246

Rendement: 1,5 litre (1.58 quarts)

Nombre de portions: 6

Portion: 250 ml (8 onces liquides)

<u>Ingrédients</u>	<u>Métrique</u>	<u>É.-U.</u>
Beurre	30 grammes	1 once
Carottes, petits dés	454 grammes	1 livre
Oignons, petits dés	120 grammes	4 onces
Fond de poulet	1,25 litre	1,32 quarts
Pommes de terre, petits dés	120 grammes	4 onces
Sel	Au goût	Au goût
Poivre	Au goût	Au goût
Crème à fouetter 35 %, chaude	90 à 120 millilitres	3 à 4 onces liquides

9. Chauffer le beurre à feu moyen dans une casserole épaisse.
10. Ajouter les carottes et oignons. Les faire suer jusqu'à ce qu'ils soient presque tendres. Ne pas faire brunir.
11. Ajouter le fond et les pommes de terre. Porter à ébullition.
12. Laisser mijoter jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
13. Réduire la soupe en purée en utilisant un moulin à légumes ou en utilisant un mélangeur à immersion.
14. Porter doucement à ébullition. Au besoin, ajouter du fond pour éclaircir la soupe afin d'obtenir la bonne consistance.
15. Saler et poivrer au goût.
16. Terminer la soupe avec la crème chaude au moment du service.

Poulet chasseur

Source: **Copie électronique:** Professional Cooking (8^e édition) – compagnon culinaire – version électronique

Imprimé: Professional Cooking (3^e édition)

Page: 313

Rendement: Poulet 1 à 1,2 kg (40 onces), sauce 360 ml (12 onces)

Nombre de portions: 4

Portion: Poulet 250 à 300 grammes (8 à 10 onces), sauce 90 ml (3 onces)

Ingrédients	Métrique	É.-U.
Poulets à frire, en morceaux	3,75 à 4 kilogrammes	8 ¼ - 8 ¾ livres
Farine	250 grammes	8 onces
Sel	15 millilitres	1 cuillère à table
Poivre	3 millilitres	½ cuillère à thé
Huile	125 millilitres	4 onces
Oignon, brunoise	300 grammes	10 onces
Poivron vert, en losanges	250 grammes	8 onces
Céleri, en bâtonnets	90 grammes	3 onces
Carottes, brunoise	90 grammes	3 onces
Ail, haché finement	15 millilitres	1 cuillère à table
Vin blanc sans alcool	125 millilitres	½ tasse
Tomates broyées (en conserve) avec leur jus	1,25 litre	1,32 quarts
Purée de tomates	125 grammes	4 onces
Concassé de tomates	90 grammes	3 onces
Feuilles de laurier	1	1
Basilic	1 millilitre	¼ cuillère à thé

13. Couper le poulet en huit morceaux.
14. Placer la farine dans un plat peu profond, puis saler et poivrer.
15. Enrober le poulet de farine. Laisser retomber l'excès de farine.
16. Chauffer l'huile dans une sauteuse ou une poêle. Ajouter les morceaux de poulet et faire brunir sur chaque côté à feu élevé.
17. Retirer le poulet de la sauteuse et placer dans une mijoteuse
18. Verser environ 4 onces (120 millilitres) de l'huile utilisée pour faire brunir les morceaux de poulet dans un faitout épais. (Jeter le reste de l'huile, mais garder la sauteuse à portée de la main.)

19. Ajouter l'oignon, le poivron vert, le céleri, les carottes et l'ail. Les faire suer jusqu'à ce que les oignons soient translucides, sans les faire brunir.
20. Ajouter le vin, les tomates, la purée de tomates, le concassé de tomates et les herbes. Porter à ébullition.
21. Ajouter une louche de la sauce à la sauteuse dans laquelle les morceaux de poulet ont été brunis. Déglacer la sauteuse et verser le liquide dans la sauce. Laisser mijoter 5 minutes environ.
22. Verser la sauce sur les morceaux de poulet. Porter à ébullition. Couvrir la sauteuse et poursuivre la cuisson au four à 300°F (150°C) ou sur la cuisinière à feu doux. Cela peut prendre de 30 à 45 minutes.
23. Lorsque le poulet est tendre, retirer de la sauce et placer dans un plat d'hôtel.
24. Dégraisser la sauce. Réduire la sauce à feu élevé jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Rectifier l'assaisonnement. Verser sur le poulet.

Pâtes fraîches

Source: Professional Cooking (8^e édition)

Page: 400

Rendement: 680 grammes (1 ½ livres)

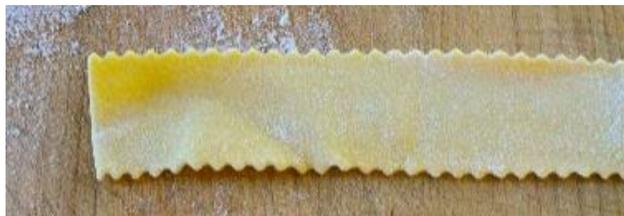
Nombre de portions: 6

Portion: 120 grammes (4 onces)

Farine panifiable	454 grammes	1 livre
Œufs	5	5
Huile d'olive	15 millilitres	1 cuillère à table
Sel	Pincée	Pincée

- 7) Placer la farine en amas sur une surface de travail. Faire un puits au centre et ajouter les œufs, l'huile et le sel.
- 8) En travaillant du centre vers l'extérieur, incorporer graduellement la farine dans les œufs pour former une pâte.
- 9) Lorsque la pâte est assez ferme pour être pétrie, commencer le pétrissage tout en incorporant plus de farine. Si la pâte est encore collante après avoir incorporé toute la quantité de farine prévue, ajouter plus de farine, un peu à la fois. Bien pétrir pendant au moins 15 minutes.
- 10) Couvrir la pâte et laisser reposer au moins 30 minutes.
- 11) Couper la pâte en 3 ou 5 morceaux. Régler la largeur des rouleaux d'une machine à pâte au cran maximal. Passer les morceaux de pâte dans la machine en les pliant en trois entre chaque passage et en les saupoudrant légèrement de farine afin d'éviter qu'ils ne deviennent collants. Continuer de passer chaque morceau dans la machine jusqu'à qu'il devienne lisse.
- 12) En travaillant avec un morceau de pâte à la fois, réduire d'un cran la largeur entre les rouleaux et passer de nouveau la pâte dans la machine. Après chaque passage, diminuer la largeur entre les rouleaux d'un cran et passer de nouveau la pâte dans la machine. Poursuivre jusqu'à ce que la pâte devienne aussi mince que désiré. Il est maintenant temps de découper la pâte selon les formes désirées et de les cuisiner.

Pappardelle: Couper à la main en utilisant une roulette coupante cannelée, en longues nouilles d'environ $\frac{3}{4}$ po (18 millimètres de largeur).



Sauce tomate pour les pâtes

Source: Professional Cooking (8^e édition)

Page: 399

Rendement: 1,5 litres (1,58 quarts)

Nombre de portions: 15

Portion: 100 ml (45 onces liquides)

<u>Ingrédients</u>	<u>Métrique</u>	<u>É.-U.</u>
Huile d'olive	240 millilitres	8 onces liquides
Oignon, brunoise	110 grammes	4 onces
Carottes, brunoise	110 grammes	4 onces
Céleri, brunoise	110 grammes	4 onces
Tomates entières en conserve	1 360 grammes	3 livres
Ail, haché fin	1 gousse	1 gousse
Sel	15 grammes	½ once
Sucre	7 millilitres	1 ½ cuillère à thé

5. Chauffer l'huile d'olive dans un faitout épais. Ajouter les oignons, les carottes et le céleri et sauter légèrement pendant quelques minutes, sans les faire brunir.
6. Ajouter le reste des ingrédients. Laisser mijoter à découvert environ 45 minutes, jusqu'à ce que la sauce ait réduit et épaissi.
7. Passer dans un moulin à légumes. Goûter et rectifier l'assaisonnement.
8. Pour le service, cette sauce devrait être mélangée dans un bol avec les pâtes fraîchement cuites avant d'être déposée dans une assiette, plutôt que d'être déposée à la louche sur les pâtes.

Mousse au chocolat

Source: Professional Cooking (8^e édition)

Page: 1021

Rendement: 1,25 kg (2 ¾ livres) ou 1,25 litres (1.32 quarts)

Nombre de portions: 6

Portion: 0.145 litre (4 ½ onces fluides)

Ingrédients	Métrique	É.-U.
Chocolat mi-amer	250 grammes	1/2 livre
Beurre	60 grammes	2 onces
Jaunes d'œufs	90 grammes	3 onces
Blancs d'œufs	120 grammes	4 onces
Sucre	38 grammes	1 ¼ once
Crème riche en matière grasse	120 millilitres	4 onces liquides

9. Faire fondre le chocolat dans un bol au-dessus d'une casserole d'eau qui mijote sans bouillir.
10. Retirer du feu et ajouter le beurre. Remuer jusqu'à ce que le beurre soit fondu et bien mélangé.
11. Ajouter les jaunes d'œufs, un à la fois. Ajouter chaque jaune et bien mélanger avant d'ajouter le prochain.
12. Battre les blancs d'œuf jusqu'à la formation de pics mous. Ajouter le sucre et battre jusqu'à l'obtention de pics fermes et lustrés. Ne pas trop battre.
13. Incorporer les blancs d'œufs au chocolat.
14. Fouetter la crème épaisse jusqu'à la formation de pics mous. Incorporer au mélange de chocolat.
15. Répartir la mousse dans les plats de service, ou utiliser une poche à décorer munie d'une douille en forme d'étoile.
16. Bien refroidir la mousse avant de la servir.

Coupes et formes de base

Source: Professional Cooking, (8^e édition)

Page: 141



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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

Découper le poulet en quatre et huit morceaux, non désossés

Source: Professional Cooking (8^e édition)

Page: 533



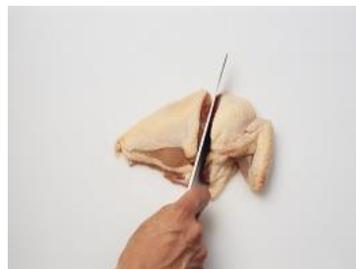
- Déposer le poulet à plat sur la planche à découper, poitrine vers le haut. Séparer le poulet en le découpant le long de la poitrine avec un gros couteau.
- Ouvrir le poulet à plat et passer le couteau le long de chaque côté de la colonne.



- Couper la colonne et réserver pour des fonds.
- Couper à travers la peau entre la cuisse et la poitrine.



- Tirer la cuisse vers l'extérieur et couper toute la section. Répéter avec l'autre moitié. Le poulet est maintenant découpé en quatre morceaux.
- Pour découper le poulet en huit morceaux, trancher le pilon et le haut de cuisse au niveau de l'articulation.



- Couper la poitrine et l'aile en deux morceaux égaux. Une autre méthode consiste à simplement couper l'aile.
- Le poulet est découpé en huit morceaux. Veuillez noter que la première articulation de chaque aile a été coupée.