

Culinary Arts - Menu Template Requirements

Le message en français suit ci-dessous

In order to ensure continuity and that the judges are evaluating courses on a level basis, the following guidelines must be followed for all Menu submissions:

1. Menu must be completed using the Menu Templates provided by the Technical Committee.
2. No other forms of menu submission will be accepted.
3. Competitor must **not** be identified in any way on the menu; no names, schools, school boards, station numbers, logos, etc. can appear on the submitted menu.
4. The "***Descriptive Menu***" and "***Menu Elements***" can be either typed or hand written in either French or English (not a combination) and must be legible for the judges to interpret.
5. The "***Descriptive Menu***" must include all courses (appetizer, & main course & dessert) must be prepared and submitted separately for each module:
 - a. Two (2) menus for Secondary Competitors (1 set for each module)
 - b. Two (2) menus for Post-Secondary Competitors (1 set for each module)
6. Two (2) copies of your "***Descriptive Menu***" and your "***Menu Elements***" must be submitted within the timeframes specified in the test project.
7. The "***Descriptive Menu***" and "***Menu Elements***" templates may not exceed 1 page each (two pages total).
8. The "***Descriptive Menu***" must be written with correct spelling, phrasing and appropriate terminology to describe your menu to the customers.
9. The "***Menu Elements***" form must accompany the "***Descriptive Menu***". All items that appear on the plates must be specified in the "***Menu Elements***".

Note:

- **Any items served on the plate that are not specified in the "*Menu Elements*" will not be evaluated.**
- The descriptive menu templates will be formatted for landscape presentation. Please do not change the formatting as the committee will be providing sign holders for the competitor's menu for public display.

Arts culinaires – Exigences pour le modèle de menu

Afin d'assurer la continuité et que les juges évaluent les services sur un pied d'égalité, les directives suivantes doivent être respectées pour tous les menus présentés :

1. Le menu doit être présenté en utilisant les modèles de menu fournis par le comité technique.
2. Aucun autre mode de soumission du menu ne sera accepté.
3. Le participant **ne** peut être identifié de quelque façon que ce soit sur le menu; le nom du participant, de l'école, du conseil scolaire, les numéros de poste, logos, etc., ne peuvent figurer sur le menu présenté.
4. Le **Menu descriptif** et les **Éléments du menu** peuvent être écrits à la main ou à l'ordi en français ou en anglais (non une combinaison) et doivent être lisibles pour les juges.
5. Le **Menu descriptif** doit inclure tous les services (entrée et plat principal et dessert), il doit être préparé et présenté séparément pour chaque module :
 - a. Un (1) menu pour les participants des écoles secondaires (module 2 seulement)
 - b. Deux (2) menus pour les participants des établissements postsecondaires (1 ensemble pour chaque module)
6. Deux (2) exemplaires de votre **Menu descriptif** et **Éléments du menu** doivent être présentés dans les délais prescrits par le projet.
7. Les modèles **Menu descriptif** et **Éléments du menu** ne peuvent faire plus d'une page chacun (total de deux pages).
8. Le **Menu descriptif** doit être écrit en utilisant la bonne orthographe et formulation, ainsi que la terminologie appropriée pour décrire votre menu aux clients.
9. Le formulaire **Éléments du menu** doit accompagner le **Menu descriptif**. Tous les éléments qui se trouvent sur l'assiette doivent être mentionnés dans **Éléments du menu**.

Remarque : Les aliments présentés dans l'assiette qui ne sont pas mentionnés dans le formulaire **Éléments du menu** ne seront pas évalués.