



VIRTUAL SKILLS ONTARIO COMPETITION OLYMPIADES DE COMPÉTENCES ONTARIO EN MODE VIRTUEL

Culinary Arts / Arts culinaires Post-Secondary / Postsecondaire

Contest Date / Date du concours:

Monday May 3, 2021 / Lundi 3 mai 2021

Check the agenda for the contest start time. Competitors will receive a link for testing, and a link for the day of. It is highly recommended to log in early.

Veillez consulter l'horaire pour connaître l'heure prévue pour le début du concours. Les concurrents recevront un lien pour faire un essai de connexion à la plateforme ainsi qu'un lien à utiliser le jour du concours. On recommande aux concurrents de se connecter à la plateforme bien avant le début du concours.

Last Updated: February 2021 / Plus récente mise à jour : février 2021

TABLE OF CONTENTS/ TABLE DES MATIÈRES

1. COMPETITION INFORMATION GUIDE / GUIDE D'INFORMATION AU SUJET DES CONCOURS	2
2. AGENDA / HORAIRE.....	3
3. EVENT FORMAT / FORMAT DU CONCOURS.....	5
4. TECHNICAL COMMITTEE / MEMBRES DU COMITÉ TECHNIQUE.....	13
5. CONTEST STATUS / DÉTAILS DU CONCOURS.....	14
6. PURPOSE OF THE CONTEST / BUT DU CONCOURS.....	15
7. SKILLS AND KNOWLEDGE TO BE TESTED / COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES ÉVALUÉES.....	15
8. JUDGING CRITERIA DETAILS / DÉTAILS CONCERNANT LES CRITÈRES D'ÉVALUATION.....	17
9. EQUIPMENT AND MATERIALS / ÉQUIPEMENT ET MATÉRIEL.....	20
10. ONLINE SUBMISSION / SOUMISSION EN LIGNE.....	28
11. SAFETY /SÉCURITÉ.....	31
12. CLOTHING REQUIREMENTS / TENUE VESTIMENTAIRE.....	33
13. ADDITIONAL INFORMATION / RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES.....	34

If you have any questions regarding the Skills Ontario Competition or this contest, please contact Skills Ontario or the technical chair prior to April 16, 2021. After this date, there is no guarantee that questions can be answered before the date of the contest.

Si vous avez des questions au sujet des Olympiades de Compétences Ontario en mode virtuel ou de ce concours, veuillez communiquer avec Compétences Ontario ou le/la président(e) (ou les coprésidents) du comité technique d'ici le 16 avril 2021. Après cette date, il est possible que nous ne puissions pas répondre à vos questions avant la date du concours.

TECHNICAL CO-CHAIRS / COPRÉSIDENTS DU COMITÉ TECHNIQUE

Steve Bennis (Co-Chair / Coprésident) steven.bennis@flemmingcollege.ca

Pat Nixon (Co-Chair / Coprésident)

Stanley Zerdin (Co-Chair / Coprésident)

Dean Michielsen (Co-Chair / Coprésident)

SKILLS ONTARIO COMPETITIONS DEPARTMENT/ DÉPARTEMENT DES CONCOURS DE COMPÉTENCES ONTARIO

competitions@skillsontario.com

COMPETITION INFORMATION GUIDE / GUIDE D'INFORMATION AU SUJET DES CONCOURS

Both the **Competition Information Guide** and contest **Scope MUST** be reviewed in full for all pertinent and vital information regarding the competition.

The Competition Information Guide can be found at
<https://www.skillsontario.com/competition-information-guide>

Examples of required information from the Competitions Information Guide to accompany the Contest Scope:

- **Competitor Eligibility**
- **Competitor Rules & Regulations**
- **Conflict Resolution Procedure**
- **Skills Canada National Competition/ WorldSkills**
- **Team Ontario**
- **Space Reservation/ Registration/ Wait List Policy**
- **Closing Ceremony**

Vous **DEVEZ** prendre le temps de lire **Guide d'information au sujet des concours** et la **fiche descriptive** puisqu'ils contiennent des renseignements importants et essentiels au sujet du concours.

Vous pouvez accéder au Guide d'information au sujet des concours en cliquant sur le lien suivant :
<https://www.skillsontario.com/guide-d-information?na=282>

Exemples de renseignements importants que vous trouverez dans le Guide d'information :

- **Admissibilité des concurrents**
- **Règles et règlements du concours**
- **Procédure de résolution des conflits**
- **Olympiades canadiennes des métiers et des technologies / Mondial des métiers**
- **Équipe Ontario**
- **Politiques concernant la réservation des places, l'inscription et les listes d'attente**
- **Cérémonie de clôture**

AGENDA / HORAIRE
May 3, 2021 / 3 mai 2021
Skills Ontario Competition / Olympiades de compétences Ontario

Sign -in on virtual platform / Enregistrement à partir de la plateforme virtuelle du concours	6:45 a.m. / 6 h 45
Contest Orientation / Séance d'information	7:00 a.m. / 7 h
Station Set-Up / Mise en place du poste de travail	7:30 a.m. / 7 h 30
Recipe Costing Exercise emailed to Competitors / Exercice d'établissement du coût d'une recette envoyé par courriel aux concurrents	7:30 a.m. / 7 h 30
Competition Start Time – Module 1 / Début du concours – Module 1	8:00 a.m. / 8 h
Presentation of Competitor Menu, Menu Elements and Workplan – Module 1 / Présentation du menu, des éléments du menu et du plan de travail – Module 1	8:30 a.m. / 8 h 30
Submit Recipe Costing Exercise / Soumission de l'exercice d'établissement du coût d'une recette	8:30 a.m. / 8 h 30
Pressure Test Presentation / Présentation du test de pression	10:30 a.m. / 10 h 30
Competency Presentation /Présentation de la compétence	11:30 a.m. / 11 h 30
Cleaning and completion of mise en place for Module 2 / Nettoyage et mise en place pour le Module 2	11:40 a.m. / 11 h 40
Lunch / Dîner	12:00 p.m. / 12 h
Competition Start Time – Module 2 / Début du concours – Module 2	12:30 p.m. / 12 h 30
Presentation of Competitor Menu, Menu Elements and Workplan – Module 2 / Présentation du menu, des éléments du menu et du plan de travail – Module 2	1:00 p.m. / 13 h 00
Appetizer Presentation / Présentation de l'entrée	3:30 p.m. / 15 h 30
Main Course Presentation / Présentation du plat principal	4:00 p.m. / 16 h
Dessert Presentation / Présentation du dessert	4:30 p.m. / 16 h 30
Cleaning & Packing / Nettoyage et emballage	4:40 p.m. / 16 h 40

Notes

- Presentation of product:
 - There is a 5 minute « window » past the due time to present your product without penalty. Please note that the timing for items is recorded when **ALL ITEMS** have been presented.
 - There will be a point-per-minute deduction for every minute of lateness past the closing of the window - up to 5 minutes - after which plates will **NOT** be accepted for

Virtual Skills Ontario Competition
Olympiades de Compétences Ontario en mode virtuel

judging. **For example:** main courses served between 4:00 p.m. and 4:05 p.m. receive no timing penalty. After which one point will be deducted per minute until 4:10 p.m. At 4:11 p.m. that course will no longer be accepted for judging.

Remarques

- Présentation du produit :
 - Les concurrents disposeront d'une période de 5 minutes pour présenter leurs plats sans pénalité. Veuillez prendre note que le moment précis de la présentation d'une assiette est enregistré lorsque **TOUS LES ITEMS** ont été présentés.
 - Après cette période, un point sera déduit de la note finale pour chaque minute de retard – jusqu'à un maximum de 5 points (5 minutes) – au-delà de 5 minutes de retard, les assiettes ne seront **PAS** évaluées. **Par exemple :** aucune pénalité ne sera imposée aux plats principaux servis entre 16 h et 16 h 05, après quoi un point sera déduit de la note finale pour chaque minute additionnelle jusqu'à 16 h 10. Un plat remis à 16 h 11 ou plus tard ne sera pas évalué.

Competitors must be on time for their contest as per the agenda and may be disqualified if they are not in the video call for the start of their contest/orientation/attendance. It is HIGHLY recommended to log in at least ten (10) minutes early. It is at the discretion of the technical committee chair, if the competitor may be permitted to compete, but not receive any additional time.

Les concurrents doivent se présenter à l'heure prévue pour le début du concours (voir l'heure indiquée à l'horaire), et pourraient être disqualifiés s'ils ne participent pas à l'appel vidéo prévu au début du concours (séance d'information/enregistrement des concurrents). On recommande aux concurrents de se connecter à la plateforme au moins dix (10) minutes avant l'heure prévue pour l'appel vidéo. À la discrétion du/de la président(e) (ou des coprésidents) du comité technique, un(e) concurrent(e) en retard pourrait être autorisé à participer au concours, mais il n'aurait pas droit à du temps supplémentaire.

May 13, 2021 / 13 mai 2021

Virtual Closing Ceremony / Cérémonie de clôture en mode virtuel

9:00am – 11:30am / 9 h à 11 h 30	Virtual Closing Ceremony / Cérémonie de clôture en mode virtuel
12:15 – 1:30pm / 12 h 15 à 13 h 30	Virtual Team Ontario Meeting / Rencontre virtuelle de l'Équipe Ontario

A minimum score of **60%** will be required to receive any medal or to be eligible to advance to the Skills Canada National Competition.

Un pointage minimum de **60 %** est requis pour recevoir une médaille ou pour être admissible aux Olympiades canadiennes des métiers et des technologies.

Virtual Skills Ontario Competition
Olympiades de Compétences Ontario en mode virtuel

If you are a medal winner, who is announced during the Virtual Closing Ceremony, a link will be emailed to you at the end of the ceremony, to join a live video call for Team Ontario Meeting and next steps for participating in the Skills Canada Virtual Competition. Please be aware, that not all contests, that have moved forward to the Skills Canada Virtual National Competition, are occurring for virtual 2021. This will be noted in the virtual closing ceremony.

Si vous figurez parmi les médaillés annoncés lors de la cérémonie de clôture en mode virtuel, vous recevrez, à la fin de la cérémonie, un lien par courriel pour participer à l'appel vidéo de la rencontre de l'Équipe Ontario où vous obtiendrez tous les détails concernant votre participation aux Olympiades canadiennes des métiers et technologies en mode virtuel. Veuillez prendre note que ce ne sont pas tous les concours provinciaux qui sont organisés dans le cadre de l'édition 2021 des Olympiades canadiennes des métiers et technologies. Nous en discuterons lors de la cérémonie de clôture.

Virtual Closing Ceremonies will be open to the public and will be accessed through a link provided by Skills Ontario. Continue to check the Skills Ontario website for details closer to the date.

La cérémonie de clôture en mode virtuel est ouverte à tous et un lien sera fourni par Compétences Ontario pour y accéder. Des détails additionnels à ce sujet seront affichés sur le site Web de Compétences Ontario à l'approche de cette date.

EVENT FORMAT / FORMAT DU CONOURS

Summary

Competitors are to follow the scope for the details of the contest being virtual for 2021. Almost all contests are on a live video call where judging will occur and be accompanied by virtual submissions of pictures of their project for final judging. These submissions will be submitted directly to the Skills Ontario website. Information on how to submit, it outlined in the Online Submissions section. This includes the mandatory Competitor Safety Checklist.

Details such as links and other information, will be emailed to competitors between April 15-20, 2021.

Video Call Testing, IT, and Technical Difficulties

There will be an opportunity ahead of the contest date, for competitors to log in and test their devices, cameras, and mics (a device to access the video call, mic and camera are mandatory to compete). This will be communicated with competitors/ registration contacts ahead of their contest date, to the dates and times for testing. This is highly recommended to make sure that the competitor is ready for the morning of their contest to access the video call.

If there are technical difficulties on the morning of the contests and cannot login, you must email competitions@skillsontario.com no later than 9:15am.

Accompanying the login link and information for the contest that the competitor will receive, will also be information on accessing an IT hotline for if there are any difficulties logging in the morning of the contest. **It is HIGHLY recommended, to login in EARLY, as well as to use the test link provided in the email communication to test before the day of the contest to make sure your device, camera and mic are working properly.**

Digital Technology for Contest

Every competitor must have their own camera and device to access to video call for their contest. The only exception is if it is a team contest (i.e., Team of 2, Team of 4). If it is a team contest, then all competitors from that team can be on the same device for the video call.

If individual competitors are competing from the same room/cohort, they must still have their device, camera, and mic.

The below are the mandatory requirements for live video calls. Only a few contests are NOT on a live video call. These will be noted in Online Submission section of the scope. Competitors can use whatever device(s) they wish to use that are available to them.

- Stable Internet connection
- Device to connect to a video call from a link that will be provided
- Camera for video call
- Microphone for video call. This can be built into a device, or headphones of any kind.
- Speakers (likely built into the device or from headphones)

Examples:

- Laptop with built in camera, microphone (or headphones), and speakers
- Go Pro connected to a laptop with microphone and speakers
- iPad, mobile device. **These are HIGHLY not recommended for several reasons.**
 - o Difficult to prop up against something if it is required to be constantly moved (unless there is a stand)
 - o Not able to see more the 4 other cameras at a time on the call
 - o Some mobile devices have limited features on video call platforms and could limit access for a competitor. It is HIGHLY recommended to test the device a competitor wishes to use, on the IT testing dates and times that will be communicated with the competitors ahead of their contest date.

For some contests, it is likely that the camera may need to be adjusted throughout the day for different sections in the agenda or moved in for close ups of the project during judging. Be prepared, for if a competitor's hands may be dirty during competition, to have a plan in place ahead of time for if the

Virtual Skills Ontario Competition
Olympiades de Compétences Ontario en mode virtuel

camera is required to be adjusted. It is up to the competitor/ who the device belongs to, on what the plan would be.

Examples:

- Hand wipes at the ready or sink, water and soap
- Disinfecting the device ahead of time (i.e., Culinary, Baking, Hairstyling and/or Aesthetics)
- Towels/gloves to touch the device
- Is it OK to touch the device with dirty hands and clean after?
- The supervisor/teacher/parent/guardian, if applicable, to move the camera for the competitor

Please note, you do not need a Google Account to participate in a Google Meet video meeting from a computer. As an attendee you will need to click on the meeting link provided to you by Skills Ontario and ask to join the meeting. The Skills Ontario moderator will grant you access to the meeting at the start time. However, if you are not signed into Google or a Gmail account, you cannot join using your mobile device such as an iPad or cellphone. It is free to create a Google account in advance if you wish to participate from a mobile device.

Veuillez prendre note que vous n'avez pas besoin d'un compte Google pour participer à une rencontre vidéo Google Meet à partir de votre ordinateur. À titre de participant(e) à la rencontre, vous n'aurez qu'à cliquer sur le lien à la rencontre fourni par Compétences Ontario et à demander de joindre la rencontre. Le modérateur de Compétence Ontario vous accordera l'accès au début de la rencontre. Cependant, si vous souhaitez utiliser un dispositif mobile (iPad ou téléphone cellulaire) pour participer à la rencontre, vous aurez besoin d'un compte Google ou Gmail. Au besoin, vous pouvez créer un tel compte sans frais avant la rencontre.

Video Call Platform and Privacy

All contests will be held on a video call through Google. Microsoft Teams will be a backup if there are any issues the day of the contest.

Google Meets is a free online meeting platform. Skills Ontario will arrange the video call and communicate the links and details with competitors prior to their contest date. Please note, you do not need a Google Account to participate in a Google Meet video meeting from a computer. As an attendee you will need to click on the meeting link provided to you by Skills Ontario and ask to join the meeting. The Skills Ontario moderator will grant you access to the meeting at the start time. However, if you are not signed into Google or a Gmail account, you cannot join using your mobile device such as an iPad or cellphone. It is free to create a Google account in advance if you wish to participate from a mobile device.

These are "closed" video calls and the following people are the only ones who will be in attendance during the contest:

1. Competitors and their supervisors/teacher/parent (if applicable)

Virtual Skills Ontario Competition
Olympiades de Compétences Ontario en mode virtuel

- a. NOTE: if there are other students in the room while the competitor is competing, Skills Ontario has no objections to this, and encourages it, as the other students would “act as the spectators” as if the competitor were in person at the Toronto Congress Centre. It must be noted however, that if they are in the frame of the camera, that they will be on the recording of the contest, to show during the Virtual Skills Ontario Competition and Career Exploration Showcase event on May 12, 2021.

If they are to be in the same room as the competitor on the day they are competing, please be aware of your own internal privacy policies, and if those students can be on picture/camera. For competitors, this is already covered, same as in previous years, through the informed consent form.

2. Technical Chairs and Judges
3. Skills Ontario staff
4. IT

The day of each contest, Skills Ontario is the ONLY one to be taking a recording and/or screen shots of the entire group.

All those on the call will be asked to refrain from taking any pictures, screen shots and/or recordings that day. This is because other competitors may not wish to be recorded or have their picture taken, that could be used to display to the public. The recording and any screen shots that Skills Ontario takes of the contest, they will remove any competitors who make note of this from their informed consent form. The recordings are going to be used for two (2) purposes:

- 1) Assist in any judging after the contest day if complete
- 2) To play during the Virtual Skills Ontario Competition and Career Exploration Showcase on May 12th, 2021. To showcase the skills and talents of the competitors, to provide spectators a display of what that trade and/or technology is all about, and to deliver an “as close to normal as possible” feeling of what the competition is really like in previous years!

Every contest recording to play on the May 12th event, will be edited, and any competitor who made note from their informed consent form to not be included in any recordings and/or pictures, will be blurred or blacked out, so not to be shown in social media in any screen shots and/or the Virtual Skills Ontario Competitions and Career Exploration Showcase.

Everyone is requested, that if they wish to have any screen shots or recordings from their contest, to take these during the May 12th event. Check the Skills Ontario website for updates and details.

Supervisor

How and what the monitoring is (supervisor/supervision) for competitors while in-person, will be determined by the institution in which they are representing from their own internal policies, procedures, rules and/or regulations on what is acceptable for monitoring their student(s) from the environment in which they are competing in, and the level of expertise in which the monitor (supervisor) is to have for each contest. Some examples are the following:

- In a classroom or multiple classrooms

Virtual Skills Ontario Competition
Olympiades de Compétences Ontario en mode virtuel

- At a local company
- At home (parent/guardian)

Students may compete from home (either lock down and/or if learning from home), if the contest in which they are competing in, the institution in which they are representing approves and agrees to the conditions and monitoring (supervision) that would be available (i.e., parent/guardian/none) and follows their own internal policies, procedures, rules and /or regulations.

All competitors on a live video call, will also be monitored in a virtual format, by the contest judges on the contest video call. Any in-person monitoring is at the discretion of the institution in which the competitor is representing.

It is HIGHLY recommended by Skills Ontario, that all contests requiring hands-on applications, machinery, and/or power tools should have in-person monitoring (supervision) but is ultimately at the discretion of the institution in which the competitor represents and how it is outlined. The supervisor, is highly recommended to be competent/trained/licensed in the skill set of the contest in which the competitor is competing in. This is recommended based on health and safety.

It is also recommended by Skills Ontario, that contests that are only computer based, also have a supervisor, even if it is to check in on the competitor regularly for health and safety.

There are select contests however that will require a **mandatory supervisor**, as there is a high level of assistance required in judging due to a virtual platform versus in-person judging. This will be noted on the Skills Ontario website in the chart of confirmed contests on the Competition Information Guide page, please check back often for your contest status. Any contest that requires the mandatory supervisor, Skills Ontario will email and communicate this to those competitors registered for those contests.

<https://www.skillsontario.com/competition-information-guide?na=282#ContestList>

Résumé

Les concurrents doivent se rapporter à la fiche descriptive pour connaître tous les détails du concours 2021 en mode virtuel. La plupart des concours se dérouleront en direct par appel vidéo avec présence virtuelle de juges pour procéder à l'évaluation. Les concurrents devront également soumettre des photos de leur projet pour permettre l'évaluation officielle. Ces photos ainsi que tout document en lien au concours, dont la liste de contrôle en matière de sécurité seront soumis par l'entremise du site Web de Compétences Ontario. Des renseignements sur la façon de soumettre son projet sont inclus dans la section Soumissions en ligne.

Entre le 15 et 20 avril 2021, les concurrents recevront par courriel des détails additionnels concernant leur concours (notamment le lien de connexion à la plateforme et tout autre renseignement pertinent).

Mise à l'essai de la connexion pour l'appel vidéo, TI, et difficultés techniques

Virtual Skills Ontario Competition
Olympiades de Compétences Ontario en mode virtuel

Avant la date prévue du concours, les concurrents pourront se connecter à la plateforme pour procéder à la mise à l'essai de leurs appareils, caméras et microphones (un appareil pour accéder à l'appel vidéo, le microphone et la caméra sont obligatoires afin de pouvoir participer). La date et l'heure de la mise à l'essai seront communiquées aux concurrents / responsables de l'inscription. On recommande à tous les concurrents de procéder à une mise à l'essai de la connexion pour veiller à ce qu'ils puissent accéder à la plateforme le matin du concours.

Si vous éprouvez des difficultés techniques le matin du concours et ne pouvez établir la connexion, veuillez nous écrire à competitions@skillsontario.com avant 9 h 15.

Des renseignements au sujet de l'accès au service de dépannage informatique en cas de difficultés techniques empêchant un(e) concurrent(e) d'établir la connexion le matin du concours seront également inclus dans le courriel envoyé aux concurrents pour partager le lien d'accès à la plateforme. **On recommande aux concurrents de se connecter à la plateforme bien avant le début du concours et de se servir du lien de mise à l'essai de la connexion (que vous trouverez dans le courriel envoyé) pour assurer le bon fonctionnement de leur appareil, de leur caméra et de leur microphone avant le concours.**

Technologie numérique requise pour le concours

Chaque concurrent(e) doit avoir sa propre caméra et son propre appareil pour accéder à l'appel vidéo, sauf s'il s'agit d'un concours en équipe (c.-à-d., équipe de 2, de 4, etc.). S'il s'agit du concours en équipe, tous les coéquipiers de l'équipe peuvent utiliser le même appareil pour l'appel vidéo.

Les concurrents qui participent seuls à un concours doivent avoir leur propre appareil, leur propre caméra et leur propre microphone, même si d'autres élèves participent au même concours dans la même salle.

Les éléments mentionnés ci-dessous sont des exigences obligatoires pour les appels vidéo en direct. À quelques exceptions près, tous les concours se déroulent par appel vidéo en direct. Nous vous invitons à consulter la section Soumission du projet de la fiche descriptive pour plus de détails. Les concurrents peuvent utiliser le ou les appareil(s) de leur choix.

- Connexion Internet stable
- Appareil pour assurer la connexion à l'appel vidéo (à partir d'un lien qui sera fourni)
- Caméra pour l'appel vidéo
- Microphone pour l'appel vidéo (peut être intégré à un appareil, ou un casque d'écoute peut être utilisé)
- Haut-parleurs (intégré à l'appareil ou au casque d'écoute)

Exemples :

- Ordinateur portable avec caméra, microphone (ou casque d'écoute), et haut-parleurs intégrés
- Go Pro branché à un ordinateur portable doté d'un microphone et de haut-parleurs
- iPad, appareil mobile. **FORTEMENT déconseillés pour plusieurs raisons.**

Virtual Skills Ontario Competition
Olympiades de Compétences Ontario en mode virtuel

- Difficile à positionner s'il doit constamment être déplacé (à moins qu'il ne soit doté d'un dispositif de soutien)
- Impossible de voir plus de quatre (4) autres caméras à la fois durant l'appel
- Fonctionnalités limitées de certains appareils mobiles sur les plateformes d'appel vidéo ce qui risquerait de limiter l'accès pour un(e) concurrent(e). On recommande de procéder à l'essai l'appareil que vous souhaitez utiliser pour le concours. La date et l'heure de la mise à l'essai seront communiquées aux concurrents.

Pour certains concours, il est possible que la caméra doive être réajustée plusieurs fois durant la journée selon les épreuves prévues ou pour obtenir un gros plan du projet durant la phase d'évaluation. Veuillez prévoir qui sera responsable d'ajuster la caméra au besoin advenant que le/la concurrent(e) n'est pas en mesure de le faire (mains sales par exemple). Il revient au/à la concurrent(e) de prévoir comment seront faits les ajustements de caméra.

Exemples :

- Essuie-mains à portée de main ou évier avec savon
- Désinfection de l'appareil avant le début du concours (p. ex. pour le concours d'arts culinaires, de pâtisserie, de coiffure, ou d'esthétique)
- Serviette / gants pour toucher à l'appareil
- Est-ce ACCEPTABLE de toucher à l'appareil lorsque vous avez les mains sales et de le nettoyer à la fin du concours?
- Superviseur / enseignant / parent / tuteur responsable de déplacer la caméra pour le/la concurrent(e)

Plateforme pour appel vidéo et confidentialité

Tous les concours se dérouleront par appel vidéo sur la plateforme Google. Microsoft Teams sera la solution de rechange advenant tout problème technique le jour du concours.

Google Meet est une plateforme de réunions virtuelles dont l'accès est gratuit. Compétences Ontario initiera l'appel vidéo et fera parvenir le lien à l'appel et tout renseignement additionnel aux concurrents avant la date prévue du concours. Veuillez prendre note que vous n'avez pas besoin d'un compte Google pour participer à une rencontre vidéo Google Meet à partir de votre ordinateur. À titre de participant(e) à la rencontre, vous n'aurez qu'à cliquer sur le lien à la rencontre fourni par Compétences Ontario et à demander de joindre la rencontre. Le modérateur de Compétence Ontario vous accordera l'accès au début de la rencontre. Cependant, si vous souhaitez utiliser un dispositif mobile (iPad ou téléphone cellulaire) pour participer à la rencontre, vous aurez besoin d'un compte Google ou Gmail. Au besoin, vous pouvez créer un tel compte sans frais avant la rencontre.

Il s'agit d'appels vidéo à accès restreint et seules les personnes dont il est fait mention ci-dessous seront présentes lors du concours :

1. Les concurrents et leur superviseur / enseignant / parent (le cas échéant)

Virtual Skills Ontario Competition
Olympiades de Compétences Ontario en mode virtuel

- a. REMARQUE : Compétences Ontario encourage la présence d'autres élèves dans la salle pour assister à la prestation du / de la concurrent(e); un peu comme les spectateurs le font lorsque les concours ont lieu en personne au Centre des congrès de Toronto. Cependant, si ses élèves-spectateurs se trouvent dans le champ de la caméra, ils figureront dans la vidéo du concours qui sera présentée le 12 mai 2021, lors de la cérémonie virtuelle des Olympiades de Compétences Ontario et de l'activité virtuelle d'exploration des carrières. S'il est permis aux élèves d'assister à la prestation, tenez compte de vos propres politiques en matière de confidentialité et veillez à ce que tous les élèves présents soient autorisés à figurer sur la vidéo / les photos du concours. Pour ce qui est des concurrents, ceux-ci auront signé le formulaire de consentement avant le concours, permettant ainsi qu'ils apparaissent dans la vidéo et les photos du concours.
2. Président(e) (ou coprésidents) du comité technique et juges
3. Personnel de Compétences Ontario
4. TI

Le jour du concours, SEUL Compétences Ontario est autorisé à enregistrer et (ou) à faire des captures d'écran du groupe. On informera tous ceux qui participent à l'appel vidéo qu'il est interdit de prendre des photos, de faire des captures d'écran et (ou) de procéder à l'enregistrement vidéo du concours. Cette interdiction est par respect des autres concurrents qui pourraient ne pas vouloir que leur prestation soit enregistrée ou photographiée, puis partagée avec le public. Lors du montage préparé par Compétences Ontario après le concours, on tiendra compte du fait que certains concurrents ont indiqué, dans le formulaire de consentement éclairé, qu'ils ne souhaitent pas figurer dans la vidéo ou les photos du concours. L'enregistrement du concours sera utilisé à deux (2) fins :

- 1) Outil pour l'évaluation à la fin du concours
- 2) Cérémonie virtuelle des Olympiades de Compétences Ontario et activité virtuelle d'exploration des carrières qui auront lieu le 12 mai 2021 afin de faire valoir les compétences et les talents des concurrents, de faire découvrir un métier/une technologie aux spectateurs, et d'offrir une représentation aussi réelle que possible de ce en quoi consiste le concours!

Un montage pour chaque concours sera fait en préparation de l'activité qui aura lieu le 12 mai prochain. On tiendra compte du fait que certains concurrents ont indiqué, dans le formulaire de consentement éclairé, qu'ils ne souhaitent pas figurer dans la vidéo ou les photos du concours. Ces concurrents seront « brouillés ou obscurcis », de sorte à ne pas être identifiés dans les captures d'écran et les vidéos publiées sur les médias sociaux, lors de la cérémonie virtuelle des Olympiades de Compétences Ontario et durant l'activité d'exploration des carrières.

Toute personne qui souhaite conserver des captures d'écran ou la vidéo de son concours doit le faire lors de l'activité du 12 mai. Vérifier régulièrement le site Web de Compétences Ontario pour les mises à jour et les détails.

Superviseur

Virtual Skills Ontario Competition
Olympiades de Compétences Ontario en mode virtuel

Les détails concernant la supervision de la prestation d'un(e) concurrent(e) seront établis par l'établissement qu'il/elle représente. Ces détails tiendront compte des politiques, procédures, règles et (ou) règlements de l'établissement quant aux exigences en matière de supervision des élèves et du degré d'expertise que doit démontrer le superviseur pour chaque concours. Voici quelques exemples :

- Dans une salle de classe ou plusieurs salles de classe
- Dans une entreprise locale
- À la maison (parent / tuteur)

Les élèves peuvent participer au concours à partir de leur domicile (lorsque des mesures de confinement sont en vigueur et (ou) si l'apprentissage se fait en mode virtuel), pourvu que le concours auquel ils participent et que l'établissement qu'ils représentent permettent la supervision à distance avec l'aide d'un parent / tuteur ou aucune supervision et respectent les politiques, procédures, règles et (ou) règlements en vigueur.

Tous les concurrents qui participent à un appel vidéo feront également l'objet d'une supervision à distance puisque les juges du concours participeront à l'appel vidéo. Toute surveillance en personne est à la discrétion de l'établissement que le/la concurrent(e) représente.

Compétences Ontario recommande la supervision en personne pour tous les concours nécessitant des applications pratiques ou l'usage de machinerie et (ou) d'outils électriques. Cependant, les détails entourant la supervision d'un(e) concurrent(e) relèvent de l'établissement qu'il/elle représente. On recommande que le superviseur soit une personne compétente et formée pour l'ensemble des compétences du concours qu'il supervise. Cette recommandation est conforme aux exigences en matière de santé et sécurité.

Compétences Ontario recommande également qu'une personne supervise les concours en informatique; une vérification périodique pour assurer le bien-être et la sécurité des concurrents suffit pour ces concours.

Pour certains concours, une **supervision obligatoire** est nécessaire. Il s'agit de concours pour lesquels un niveau élevé d'aide est requis pour l'évaluation en raison du format virtuel du concours pour cette année. Les concours pour lesquels une supervision obligatoire sera nécessaire seront identifiés dans la liste des concours. Nous vous invitons à consulter la liste pour plus de détails. Compétences Ontario communiquera directement avec les concurrents inscrits aux concours pour lequel la supervision est obligatoire.

<https://www.skillsontario.com/competition-information-guide?na=282#ContestList>

TECHNICAL COMMITTEE MEMBERS / MEMBRES DU COMITÉ TECHNIQUE

Dave Franklin (Head Judge – Kitchen / Juge en chef - cuisine)

Olaf Mertens (Head Judge - Tasting / Juge en chef - goût)

Virtual Skills Ontario Competition
Olympiades de Compétences Ontario en mode virtuel

Shane Kennedy (Industry Liaison – Corporate Foodservice – Commercial / Représentant de l'industrie – Services de restauration commerciale)

Karen Linehan-Caulfield (Industry Liaison – Secondary Education / Représentante de l'industrie – enseignement secondaire)

Christopher Ennew (Industry Liaison - Institutional / Représentant de l'industrie – institution)

Sebastian Cugno (Health & Safety Representative & Human Resources Specialist / Représentant en santé et sécurité, et spécialiste des ressources humaines).

Kira Smith (Industry Liaison – Manufacturing Research & Development/ Représentante de l'industrie – recherche et développement en fabrication)

Bob Villeneuve (Industry Liaison – Corporate Foodservice – Supply Chain / Représentant de l'industrie – services de restauration commerciale, chaîne d'approvisionnement)

PAST CHAIRS / ANCIENS COPRÉSIDENTS

Brent Coakwell (Technical Advisor / Conseiller technique)

Robert Chick (Technical Advisor / Conseiller technique)

Tyrone Miller (Technical Advisor / Conseiller technique)

CONTEST STATUS / DÉTAILS DU CONCOURS

- This contest is offered as **an official contest**
- This contest is offered at the **Skills Canada National Competition (SCNC)**
- World Skills in light of COVID-19, will now occur on EVEN years.
- The qualifying year for Team Canada Prospects for the year 2022, will occur with the Skills Canada National Competition in 2022.
- Following 2022, the Qualifying year for WorldSkills will occur on ODD years. The winners of qualifying 2022 will compete for the final Prospects spot on EVEN years. That prospect winner will then compete at WorldSkills that same EVEN year.

- Il s'agit d'un **concours officiel**
- Ce concours est organisé dans le cadre des **Olympiades canadiennes des métiers et des technologies**
- Compte tenu des restrictions face à la COVID-19, le Mondial des métiers aura maintenant lieu lors des années PAIRES.
- L'année de qualification pour l'équipe Canada 2022 aura lieu lors des Olympiades canadiennes des métiers et des technologies en 2022.
- Après 2022, la qualification pour le Mondial des métiers aura lieu lors des années IMPAIRES. Les gagnants aux épreuves de qualification 2022 participeront à des épreuves en vue de la sélection des membres de l'équipe. Les gagnants participeront ensuite au Mondial des métiers cette même année PAIRE.

PURPOSE OF THE CONTEST / BUT DU CONCOURS

- Evaluating 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.
-
- Évaluer les compétences culinaires professionnelles des concurrents en leur demandant de préparer des plats chauds et froids tout en respectant les règles du métier.
 - Présenter et promouvoir auprès du public le métier de chef / cuisinier.
 - Démontrer de nouvelles tendances culinaires.

SKILLS AND KNOWLEDGE TO BE TESTED / COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES ÉVALUÉES

PRACTICAL / PRATIQUE 100 %

- The competition will be a practical cooking and food presentation contest.
- Presentation of dishes is according to the attached time schedule.
- An official time clock will be designated.
- Contestants are responsible for maintaining a clean workstation throughout the contest.
- Common table ingredients will be posted underneath the scope and project documents in February 2021 on the Skills Ontario website at: www.skillsontario.com.
- Contestants will present plates to the judges and for public display.

Competitor Specific Information

- Competitors will prepare (2 modules):
 - **Module 1** – Costing Exercise, Pressure Test, Competencies & Mise en Place for Module 2
 - **Module 2** – Plated Appetizer, Main Course and Dessert
- Recipes will be open to the competitor's interpretation.
- **Each competitor must submit one (1) copy of their menu and menu elements in either French or English no later than 30 minutes after starting the competition for each module.**
 - Menus must be handwritten or typed (on the template provided), providing appropriate terminology and descriptors of the cooking methods and the ingredients used.
 - Do not include your name or the school name on the menu.
 - All items that are presented on the plates must be listed in the menu elements template provided. Any items that do not appear on the menu (or menu elements) but appear on the plate will not be judged. Marks will be deducted for any omissions from the plate.

- **Please see the “Menu Template Document” that is posted to the Skills Ontario website for more information and the templates**
- Each Competitor will be required to complete a recipe costing exercise in the first 30 minutes of Module 1
 - **Please see the “Recipe Costing Document” that is posted to the Skills Ontario website for more information and an example.**
 - The worksheet will be provided by the technical committee in email format at the start of the contest; it is the competitor’s responsibility to bring a calculator, pencil and eraser.
 - Competitor **CANNOT** use their own device for their calculations (i.e., smartphone, tablet, personal calculator, laptop or another programmable device).
 - Costing exercise may be presented before the 30-minute deadline
 - No food is to be collected until the costing exercise is completed and submitted. Once completed the competitors may start to collect food and cook.
- **Module 1** - Competitors must present :
 - Pressure test item – service containers are defined in each pressure test sample
 - Vegetable competencies – Deli containers (with lids) will be provided
- **Module 2** - Competitors must present four (4) plates for each course (appetiser, main course and dessert):
 - One (1) plate to be presented to the proctor/supervisor
 - One (1) plate will be for display & reference
- For all plates, the presentation should be clean and reflect industry standards.
- Service Temperatures for courses that are served hot must be a minimum of 50°C and should reflect industry standards.

- Le concours se veut une épreuve pratique de cuisson et de présentation de plats.
- La présentation des plats se déroulera selon l’horaire inclus dans le présent document.
- Un horodateur officiel sera désigné.
- Les concurrents ont la responsabilité de s’assurer que leur aire de travail demeure propre tout au long du concours.
- Les ingrédients de la table commune seront affichés sur le site Web : www.skillsontario.com en février 2020 juste en-dessous de la fiche descriptive et des documents de projet.
- Les concurrents présenteront les assiettes aux juges et au public également.

Renseignements pour les concurrents

- Les concurrents devront préparer (2 modules):
 - **Module 1** –Activité d’établissement des prix, épreuve de travail sous pression, compétences et mise en place pour le module 2
 - **Module 2** – Présentation des assiettes : entrée, plat principal et dessert
- Les recettes seront sujettes à l’interprétation des concurrents.
- **Chaque concurrent devra soumettre un (1) exemplaire de son menu et des éléments de son menu (en français ou en anglais) pour chaque module pas plus de 30 minutes après le début du concours.**

Virtual Skills Ontario Competition
Olympiades de Compétences Ontario en mode virtuel

- Les menus doivent être écrits à la main ou l'ordinateur (sur le modèle fourni), et faire référence à la terminologie et aux descripteurs pertinents pour les méthodes de cuisson et les ingrédients utilisés.
- Ne pas inscrire votre nom ou le nom de votre conseil scolaire sur le menu.
- Tous les aliments présentés dans les assiettes doivent être inscrits dans la description de menu. Les aliments dans l'assiette qui ne sont pas décrits dans le menu ne seront pas évalués. Des points seront déduits pour tout oubli dans l'assiette.
- **Pour plus d'information, voir le document concernant le « modèle de menu » affiché sur le site Web de Compétences Ontario**
- Chaque concurrent(e) devra compléter un exercice d'établissement des coûts d'une recette au cours des 30 premières minutes du Module 1
 - **Pour obtenir de plus amples renseignements, veuillez consulter le "Document sur l'établissement des coûts d'une recette" qui est affiché sur le site Web de Compétences Ontario.**
 - Le comité technique enverra la feuilles de calcul par courriel au début du concours; le/la concurrent(e) doit apporter sa calculatrice, un crayon et une gomme à effacer.
 - Le/La concurrent(e) **N'EST PAS** autorisé(e) à utiliser son propre appareil pour effectuer les calculs (téléphone intelligent, tablette, calculatrice personnelle, ordinateur portable ou autre dispositif programmable).
 - Le/La concurrent(e) peut présenter ses résultats avant la fin du délai de 30 minutes pour l'exercice d'établissement des coûts
 - Aucun contact avec les aliments n'est autorisé tant que l'exercice n'est pas terminé et remis. Une fois terminé, le/la concurrent(e) peut commencer à s'installer et à cuisiner
- **Module 1** – Les concurrents doivent présenter :
 - Articles de l'épreuve de travail sous pression – les contenants sont définis dans chaque modèle de l'épreuve de travail sous pression
 - Compétences propres aux légumes – des contenants en plastique (avec couvercles) seront fournis
- **Module 2** – Les concurrents doivent présenter quatre (4) assiettes pour chaque service (entrée, plat principal et dessert)
 - Une (1) assiette présentée au superviseur
 - Une (1) assiette pour présentation et référence
- Pour toutes les assiettes, la présentation doit être propre et conforme aux normes de l'industrie.
- La température des plats servis chauds doit être d'au moins 50°C et respecter les normes de l'industrie.

JUDGING CRITERIA / CRITÈRES D'ÉVALUATION

15% Sanitation

- Proper and professional clothes

- Personal hygiene and cleanliness
- Workstation, floor and fridge cleanliness
- Proper food storage methods
- Cutting board hygiene

15% Organization & Product Utilization

- Professional use of tools and equipment
- Food wastage – full utilization of food
- Energy and water - efficient utilization
- Time management – posted work plan
- Proper planning and execution of tasks
- Menu to be submitted at proper time as outlined in the contest project

35% Preparation and Technical Skills

- Proper use of tools and equipment
- Application of correct cooking techniques and methods

20% Presentation

- Portion size in accordance with the test project
- Clean plates
- Harmonious colours
- Appetizing and artistic presentation of food
- Appropriate and complementary garnishes (compatibility)

15% Required Elements & Technical Production

- Correct degree of doneness
- Respected timetable regarding serving times
- Food served at proper temperatures as specified in the test project and in accordance with industry standards
- All required elements outlined in the test project and the competitor's menu appear on the plate
- Quality of videography and images must clearly demonstrate the test project.

Every item is pointed on a scale of 1 to 10, and then weighted to reflect the proper percentage allocations.

The Scale:

10	Perfect	5	Acceptable
9	Distinction	4	Fair
8	Outstanding	3	Insufficient
7	Very Good	2	Insufficient
6	Good	1	Insufficient

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

- 1) Highest score in Presentation**
- 2) Highest score in Preparation and Technical Skills**
- 3) Highest score in Required Elements & Technical Production**

15 % Hygiène

- Tenue vestimentaire convenable et digne d'un professionnel
- Hygiène personnelle et propreté
- Propreté du poste de travail, du plancher et du réfrigérateur
- Méthodes adéquates d'entreposage des aliments
- Propreté de la planche à découper

15 % Organisation et utilisation des produits

- Utilisation professionnelle des ustensiles et de l'équipement
- Gaspillage d'aliments – pleine utilisation des aliments
- Utilisation efficace de l'énergie et de l'eau
- Gestion du temps – affichage du plan de travail
- Planification adéquate des tâches et bonne exécution
- Remise du menu au moment précisé dans le document d'épreuve

35 % Préparation et compétences techniques

- Utilisation adéquate des ustensiles et de l'équipement
- Méthodes et techniques culinaires adéquates

20 % Présentation

- Taille des portions conforme aux exigences du projet
- Propreté des assiettes
- Harmonie des couleurs
- Plats appétissants et présentés de façon artistique
- Garnitures appropriées et complémentaires (compatibilité)

15 % Éléments requis et production technique

- Degré de cuisson adéquat
- 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/la concurrent(e) se trouvent dans l'assiette
- Qualité de la vidéo et des images doivent clairement présenter l'épreuve du projet

Chaque point est évalué sur une échelle de 1 à 10 points convertis par ordinateur pour refléter les pourcentages.

L'échelle:

10	Parfait	5	Acceptable
9	Distinction	4	Médiocre
8	Excellent	3	Insuffisant
7	Très bien	2	Insuffisant
6	Bien	1	Insuffisant

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

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

Infractions of the contest scope, project outline(s), and/or rules, etc., will result in appropriate mark deduction(s) at the discretion of the Tech Chair(s)/ Judge(s). Infractions of these do not result in an automatic mark of zero (0) or disqualification, unless already stated in the scope. Mark deduction(s) are at the discretion of the Tech Chair(s)/ Judge(s). Any possibilities of disqualification will be reviewed with by the Tech Chair(s) and Director of Competitions.

Toute dérogation à la fiche descriptive, aux grandes lignes du projet ou aux règles, etc. se soldera par une déduction de points à la discrétion des coprésidents du comité technique et des juges. Ce type d'infraction n'entraîne pas nécessairement un pointage de zéro (0) ou une disqualification, à moins d'une mention à cet effet dans la fiche descriptive. Le nombre de points déduits est à la discrétion des coprésidents du comité technique et des juges. Toute possibilité de disqualification sera révisée avec les coprésidents du comité technique et la directrice des concours.

EQUIPMENT AND MATERIALS / ÉQUIPEMENT ET MATÉRIEL

Competitors are limited to use the following equipment or material, that is provided by the host site:

- All food for the contest (see common table)
- 1 stove (4 burners maximum) and an oven
- 1 x 6-foot worktable with a shelf
- Access to refrigerator and freezer
- Sink with hot and cold water
- Full Size Rolling Rack with 4 full-size baking sheets and 4 half baking sheets
- Nylon Cutting boards – 2 per competitor

- 1 Electric outlet per workstation with GFI (**Competitors may choose to bring an extension cord and/or power bar**)
- Food Processor
- Kitchen Blender
- 1 display area for finished plates & competencies
- Garbage, recycling, and organics/compost bins.
 - All garbage, recycling, and compost must be documented by the proctor before being removed from the station
- **All Presentation Material:**
 - **Module 1**
 - **Pressure Test**
 - All service ware is defined in the pressure test sample
 - **Competencies**
 - Deli containers with lids
 - **Module 2 (4 of each)**
 - **Appetizer –**
 - 12" white **round** plate
 - **Main Course –**
 - 12" white **round** plate
 - **Dessert –**
 - 12" white **round** plate

The test project and common table items (list of consumables/ingredients) for the contest, will be posted separately after the national level has posted. Thank you for your patience.

Supplied by Competitor:

- **Competitors may bring any tool and/or equipment deemed necessary to complete their module(s):**
- All the tools and/or equipment must fit on the workstation i.e., table, shelf and rolling rack.
- **Note: nothing may be stored on the floor**
- 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.
- Saranwrap, aluminum foil, butcher's twine, cheesecloth, wax paper, and plastic containers to store food
- Scale
- Kitchen towels and dishtowels
- Side towels or oven mitts

- Sanitizing equipment (spray bottles / pails)
- All sanitizing solutions must be clearly labeled and include original labels and/or Material Safety Data Sheets (MSDS)
- **Any sanitizing equipment that is not properly labeled will not be allowed onto the competition site**
- Recipes and reference books
- Toolboxes and equipment that does not fit in or on the workstation will be stored in a separate location and will not be accessible during the competition
- All general health and safety guidelines and protective equipment as noted in the Safety section

Please Note:

- Only the food provided by the committee can be used for the competition.
- It is not permitted to bring any foodstuffs to the contest (including colouring agents, wood for smoking, canned oil sprays or any consumable products).
- Equipment like skewers, shot glasses, etc. are not acceptable.

Food items and quantities are subject to change without notice, depending on availability and quality; all competitors will have the same conditions. **Competitors are limited to 1 piece of electrical equipment (battery or power operated) for the entire duration of the contest (not including the shared equipment). The site proctor will be inspecting workstations and kits; any additional items will be removed the contest site. Choose your equipment wisely!!**

Use of Precision-Controlled Equipment

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

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

- Competitors must use the “HACCAP template” provided by the committee and log their times and temperatures for the menu item being cooked. Proper safe and sanitation cooking applications must be followed, or the product will not be evaluated by the tasting judges.

Competitors may not leave the contest until their workstation is clean and sanitized.

Competitors will only be allowed to leave their stations once the following has been completed:

- The station and equipment must be left in a clean condition (this will affect Sanitation marks awarded by the Kitchen Judges).
- This will include (but is not limited to) the cleaning of stoves, sinks, fridges, tables, removing refuse (garbage, recycling, and organics) and packing competitor’s equipment.
- Inspection of the workplace will be performed by the site proctor forty-five (45) minutes after the final dish has been presented (whether the competitor has finished cleaning or not).
- Coaches, family friends, etc. may not help the competitor.
- Only when the competitor has been released by the site proctor may they leave the competition area.

Reference books:

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

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

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

Supplied by Competitor/ Host Location:

- All general health and safety guidelines and protective equipment as noted in the Safety section
- Snacks/Lunch
- Appropriate facial Protective mask
- Any other personal protective equipment deemed by your host locations and/or educational institution’s policies in light of COVID-19
- Stable Internet connection
- Device to connect to a video call from a link that will be provided
- Camera for video call
- Microphone for video call. This can be built into a device, or headphones of any kind.
- Speakers (likely built into the device or from headphones)

Media devices, such as cell phones, smart phones, mp3 players or PDAs are not permitted on the contest site. Unless they are part of the scope or being used as the device for the video call/camera/mic of the virtual contest.

Students should be familiar and competent in the use of the tools and equipment listed above as well as safety precautions that should be observed prior to attending the Skills Ontario Competition.

For the 2021 competition year only, Skills Ontario has reduced registration fees as school boards/colleges/training delivery agents will be using this cost difference to cover costs of consumable materials/shipping for certain contests. Each scope and project have been designed with in this dollar amount. We have worked with our Technical Chairs to reduce the costs of these materials as much as possible, with the goal of keeping the total cost at or below the difference in normal registration fees. Registration in a “normal year” is \$175, this has been reduced to \$50 for 2021 virtual. The difference in the registration cost is \$125 for secondary and post-secondary competitors. Projects have been designed around this.

Competitors can only use products and supplies listed; any additional items could be asked to be removed from the competitors' station.

Les concurrents ne peuvent qu'utiliser l'équipement ou le matériel suivant, qui est fourni par l'établissement hôte :

- Tous les ingrédients pour le concours (voir la Liste des ingrédients de la table commune)
- Cuisinière au gaz avec four (avec 4 brûleurs)
- Table de 1 pi x 6 pi dotée d'une tablette
- Accès à un réfrigérateur et un congélateur
- Évier avec eau chaude et froide
- Chariot de cuisine sur roues doté de 4 plaques à pâtisserie pleine taille et 4 plaques à pâtisserie demi-taille
- Planches à découper en plastique souple – 2 par concurrent(e)
- Une prise électrique par poste de travail avec disjoncteur différentiel de fuite à la terre (**les concurrents peuvent choisir d'apporter une rallonge électrique ou une barre multiprises**)
- Robot culinaire
- Mélangeur
- Une aire de présentation des plats et des compétences
- Récipients pour les déchets, le recyclage et les aliments à composter
 - Tous les déchets, le recyclage et les aliments à composter seront documentés par le surveillant avant d'être retirés du poste
- **Toutes les assiettes de présentation :**
 - **Module 1**
 - **Épreuve sous pression**
 - La vaisselle pour le service. Voir le projet d'épreuve pour des précisions
 - **Compétences**
 - Contenants en plastique avec couvercles
 - **Module 2 (4 de chaque)**
 - **Entrée –**
 - Assiette blanche et **ronde** de 12 po
 - **Plat principal –**
 - Assiette blanche et **ronde** de 12 po
 - **Dessert –**

- Assiette blanche et **ronde** de 12 po

Le projet d'épreuve et les ingrédients de la table commune (liste de matières consommables et d'ingrédients) pour le concours provincial seront affichés une fois que la fiche nationale aura été affichée. Nous vous remercions de votre patience.

Fourni par le/la concurrent(e) :

Les concurrents peuvent apporter tout outil ou équipement qu'ils jugent utiles pour compléter leur(s) module(s) :

- Outils et l'équipement doivent pouvoir être rangés dans le poste de travail, c.-à-d., table, tablette et chariot de cuisine sur roues.
- **Remarque : rien ne doit être entreposé par terre**
- Couteaux
- Louches, fouets, spatules, poche à décorer et douilles
- Rouleau à pâte
- Batterie de cuisine de base, y compris sauteuses, marmites, plaques, bols, tamis chinois, planches à découper, moules, etc.
- Pellicule plastique, papier d'aluminium, ficelle de boucher, coton à fromage, papier ciré, et contenants de plastique pour entreposer la nourriture
- Pèse-aliments
- Linges de cuisine et à vaisselle
- Mitaines pour défourner ou serviettes
- Matériel pour désinfecter (pulvérisateurs, seaux)
 - Toutes les solutions désinfectantes doivent être clairement étiquetées et inclure l'étiquette originale ou la fiche signalétique
 - **Tout le matériel pour désinfecter qui n'est pas correctement étiqueté ne sera pas permis dans l'aire de concours**
- Recettes et ouvrages de référence
- Boîtes d'outils et équipement qui ne peuvent être rangés au poste de travail seront entreposés à un autre endroit et ne seront pas accessibles durant le concours
- Toutes les règles en matière de santé et sécurité doivent être respectées et l'équipement de protection dont il est fait mention dans la section Sécurité doit être porté

Remarque :

- Seuls les aliments fournis par le comité technique pourront être utilisés pour le concours
- Il est interdit d'apporter des produits alimentaires, y compris des colorants alimentaires, du bois pour le fumage, de l'enduit à cuisson en aérosol ou autres produits de consommation.
- Les brochettes, les verres doseurs, etc., ne sont pas acceptés.

Les aliments et leur quantité peuvent être modifiés sans préavis, selon la disponibilité et la qualité. Toutefois, les concurrents disposeront des mêmes produits. **Les concurrents peuvent apporter au maximum 1 article électrique (avec ou sans fil) pour la durée du concours (ce qui ne comprend pas l'équipement partagé). Le surveillant examinera les postes de travail et les boîtes; tout article supplémentaire sera retiré de l'aire du concours. Il faut choisir son équipement avec soin!!**

Utilisation de l'équipement à commande de précision

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

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

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

- Le poste et l'équipement doivent être propres (cela aura une incidence sur le pointage attribué par les juges – cuisine pour le critère Hygiène).
 - Cela comprend (mais sans s'y limiter) le nettoyage des cuisinières, des éviers, des réfrigérateurs, des tables, l'élimination des déchets (déchets, recyclage et matières biologiques) et l'obligation pour chaque concurrent(e) de ramasser son équipement.
- L'inspection du poste de travail sera effectuée par le superviseur du concours, quarante-cinq (45) minutes après la présentation du dernier plat (que le/la concurrent(e) ait terminé le nettoyage ou non).
- Les entraîneurs, la famille, les amis, etc., ne peuvent aider le/la concurrent(e).

- Les concurrents ne pourront quitter l'aire de concours seulement lorsque le superviseur leur en donnera la permission.

Ouvrages de référence :

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

Le comité technique **ne fournira pas** les recettes des modules pour les élèves du **postsecondaire**.

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

Fournis par les concurrents/les établissements d'enseignement :

- Toutes les règles en matière de santé et sécurité et tout l'équipement de protection dont il est fait mention dans la section portant sur la sécurité
- Collations / dîner
- Masque facial adéquat
- Tout autre équipement de protection individuelle jugé nécessaire conformément aux politiques de l'établissement hôte ou de l'établissement d'enseignement en lien à la COVID-19
- Connexion Internet stable
- Appareil pour assurer la connexion à l'appel vidéo (à partir d'un lien qui sera fourni)
- Caméra pour l'appel vidéo
- Microphone pour l'appel vidéo (peut être intégré à un appareil, ou un casque d'écoute peut être utilisé)
- Haut-parleurs (intégré à l'appareil ou au casque d'écoute)

À moins que ce type d'appareil soit compris dans la liste du matériel permis dont il est fait mention dans la fiche descriptive, ou qu'un tel appareil soit utilisé pour l'appel vidéo ou encore à titre de caméra ou de microphone pour le concours virtuel.

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

Uniquement pour l'édition 2021 des Olympiades, Compétences Ontario a réduit les frais d'inscription puisque les conseils scolaires, les collèges et les établissements de formation devront déboursier certains frais pour l'achat du matériel nécessaire à certains concours et les frais d'expédition. Les fiches descriptives et projets ont été conçus de façon à minimiser les frais pour l'achat de matériel. Nous avons demandé au/à la président(e) (ou aux coprésidents) des comités techniques de chacun des concours de limiter autant que possible les frais pour l'achat de matériel à un montant inférieur à la différence entre les frais d'inscription habituels et les frais d'inscription pour 2021. (Les frais d'inscription habituels de 175 \$ ont été réduits à 50 \$ pour l'édition 2021 des Olympiades en format virtuel. La différence dans les frais de participation est de 125 \$ par concurrent(e) des paliers secondaire et postsecondaire. Les projets ont été conçus en tenant compte de cette économie dans les frais d'inscription.)

Les concurrents ne peuvent utiliser que les produits et fournitures dont il est fait mention dans la liste.

Il est possible que l'on demande aux concurrents de retirer de leur aire de travail tout article qui ne fait pas partie de la liste.

ONLINE SUBMISSION / SOUMISSION EN LIGNE

Judging will occur in one of three ways (3) ways.

- 1) Online submission only
- 2) Online submission with live video call
- 3) Live video call with project mail in AND online submission

If there is additional information to be emailed for the contest, it will be emailed either once registration is confirmed, just prior to the contest date and/or at the start of the contest day, depending on the nature of the contest. All other information is to be found in this scope or is available on the Contest Information Guide (found [HERE](#)).

All contests require an online submission of the Competitor Safety Checklist following the end of their contest (or with their project if the contest is Online Submission Only). This is mandatory, no matter the contest and no matter the location in which the competitor is competing from. If this is NOT submitted, the competitor will be disqualified and not judged for their project. The Safety Checklist is located online with the Contest Scopes. This must be completed by the competitor, but can be submitted by either the competitor, or supervisor/teacher. (i.e., if they need to catch the bus and leave).

All Skills Ontario contests that require file, video or photographic uploads must be uploaded on the specific time and date listed in the contest scope to the link provided. Failure to upload your submission on time could result in disqualification from the contest.

The link for the online submissions allows a competitor to download their project requirements directly to the Skills Ontario website.

Résumé

L'évaluation se déroulera selon l'une des trois (3) méthodes suivantes :

- 1) Soumission en ligne seulement
- 2) Soumission en ligne avec appel vidéo en direct
- 3) Appel vidéo en direct, envoi par la poste du projet terminé ET soumission en ligne

Si des renseignements additionnels doivent être envoyés par courriel, une confirmation à cet effet sera précisée une fois l'inscription terminée, juste avant la date du concours et (ou) au début de la journée du concours, le cas échéant. Tous les autres renseignements se trouvent dans cette fiche descriptive ou dans le Guide d'information au sujet des concours (édition 2021 (affiché [ICI](#))).

À la fin du concours, tous les concurrents doivent remettre la liste de contrôle en matière de sécurité dûment remplie (celle-ci peut accompagner les documents en lien au concours si la soumission doit se faire en ligne seulement). La liste de contrôle en matière de sécurité dûment remplie doit être remise pour tous les concours, peu importe l'endroit d'où participe le/la concurrent(e). Si celle-ci n'est PAS REMISE à la fin du concours, le/la concurrent(e) sera disqualifié(e) et son projet ne sera pas évalué. Cette liste, que vous trouverez en ligne au même endroit que la fiche descriptive, doit être remise à la fin du concours. Elle doit être remplie par le / la concurrent(e) puis remise à la fin du concours par le/la concurrent(e) ou par le superviseur / son enseignant (p. ex. si le/la concurrent(e) doit quitter tout de suite après le concours pour prendre son autobus).

Pour tous les concours de Compétences Ontario qui requièrent la soumission de fichiers, vidéos ou photos, la soumission doit se faire en utilisant le lien fourni, avant l'heure et la date dont il est fait mention dans la fiche descriptive. L'omission de téléverser les documents requis dans les délais prescrits pourrait entraîner la disqualification du/de la concurrent(e).

Le lien pour la soumission en ligne permet à un(e) concurrent(e) de téléverser tous les éléments de son projet directement au dossier de Compétences Ontario.

Online Submission with Live Video Call

This contest will be conducted live on camera AND require online submissions.

Be prepared to demonstrate your skills and project(s)/ challenge(s) throughout the contest live on the video call as if it were in person. Please note that judges may ask for close ups or to examine your work more closely.

Online submissions:

- 1) Mandatory Competitor Safety Check List
- 2) Any other requirements for judging as stating in the Judging section. Make sure to follow the file naming convention noted in the chart below.

The actual picture taking and/or submission of the pictures, and submission of the safety checklist, may be completed by the competitor, teacher/ supervisor/parent/guardian.

The process for submitting accompanying contest documents or videos is listed below.

Soumission en ligne avec appel vidéo en direct

Ce concours se déroulera en direct ET nécessitera la soumission en ligne de documents.

Soyez prêts à faire valoir vos compétences tout au long du concours en direct par appel vidéo comme s'il s'agissait d'un concours en personne. Veuillez noter que les juges peuvent demander des gros plans ou d'examiner votre travail de plus près.

Soumissions en ligne :

- 1) Liste de contrôle en matière de sécurité
- 2) Toute autre exigence particulière au concours, tel qu'indiqué dans la section Évaluation. Veuillez respecter la convention d'appellation dont il est fait mention dans le graphique ci-dessous.

La prise de photos (à l'exception du concours de production télévisuelle et vidéo) et (ou) la soumission de photos, et de la liste de contrôle de sécurité du/de la concurrent(e), peuvent se faire par le / la concurrent(e), l'enseignant / superviseur / parent / tuteur.

Le processus pour remettre les documents d'accompagnement ou les vidéos pour le concours est indiqué ci-dessous.

<p>PROJECT SUBMISSION DEADLINE: May 3, 2021 Within one (1) hour of the end of the contest, for online submissions (Safety Checklist and/or projects).</p> <p>DATE LIMITE DE SOUMISSION DU PROJET: 3 mai 2021 Dans un délai d'une (1) heure suivant la fin du concours pour les documents à soumettre en ligne (liste de contrôle de sécurité et (ou) autres documents se rapportant au projet).</p>	<p>THIS CONTEST REQUIRES AN ONLINE SUBMISSION AND A LIVE COMPONENT. PROJECTS MUST BE SUBMITTED BEFORE THE DEADLINE OR WILL NOT BE CONSIDERED FOR JUDGING.</p> <p>PROJECT SUBMISSION LINK: http://www.skillsontario.com/virtual-competition-submissions</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>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.</p> <p>CE CONCOURS COMPREND UN VOLET EN DIRECT ET UNE SOUMISSION EN LIGNE. LES PROJETS DOIVENT ÊTRE REMIS AVANT LA DATE LIMITE POUR ÊTRE INCLUS PARMIS LES PROJETS ÉVALUÉS.</p> <p>LIEN POUR LA SOUMISSION DU PROJET: http://www.skillsontario.com/virtual-competition-submissions</p> <ul style="list-style-type: none"> • Convention d'appellation des fichiers : Veuillez inclure votre nom, le nom de votre conseil scolaire, une description de l'élément
---	---

Virtual Skills Ontario Competition
Olympiades de Compétences Ontario en mode virtuel

	<p>présenté, et le nom de votre concours au moment de soumettre vos fichiers. Par exemple : John Doe_ WRDSB_manucure main droite_ esthétique</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>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.</p>
--	--

SAFETY / SÉCURITÉ

Safety is a priority during the Skills Ontario Competition. At the discretion of the judges, technical chairs, teacher/ supervisor any competitor can be removed from the competition for not having the proper safety equipment and/or not acting in a safe manner.

All articles required to be worn are the sole responsibility of the contestant. The mandatory clothing requirements are the following:

- Nonslip, closed toe, water resistant shoes (no running shoes, sandals, crocs etc.)
- Chef trousers (Black, Checked, Striped)
- Double breasted **white** chef jacket
- White apron
- Side towels
- Neck tie
- Chef hat
- **Competitors are not permitted to wear jewellery such as rings, bracelets, necklaces, and piercings**
 - Only exceptions to the "**no jewellery**" policy will be wedding bands and medical alert bracelets; however, it is recommended to remove these items.
 - **Any items deemed unsafe and unsanitary must be removed**

*Competitors will not be permitted to compete until they have the needed safety equipment. The technical committee chairs will have final authority on all matters of safety.

Competitors must show competence in the use of tools and/or equipment outlined in this scope and can be removed at the discretion of the judges, technical chairs and their teacher/supervisor/parent/guardian if s/he does not display tool and/or equipment competency

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

All competitors and supervisors/teachers/parents participating in the Virtual Skills Ontario Competition, are to follow all rules and regulations set in place by your host location/ educational institution in which the competitor is representing regarding COVID-19. To also follow all guidelines set in place by the province and regional health agencies for COVID-19 (example: staying 6 feet apart where possible, wearing a mask, etc.)

While Skills Ontario has the mandatory safety checklist for the competitor, and the Technical Chairs and judges on the video call, it is the responsibility of the educational institution in which the competitor is representing, to ensure that the space in which the competitor is competing from (whether from a classroom, home, or workspace of that of a local partner, Co-op placement, etc.) is set up safely and ready for a student to participate from, from their own internal policies, procedures and regulations. This includes, both the workspace, equipment that a competitor is using and materials. If a Technical Chair or judge on the video call during the contest, notices anything out of order or not working as it should, they will review the situation and work with those affected and will have final authority on matters of safety.

La sécurité est une priorité dans le cadre des Olympiades de Compétences Ontario. Les juges, le/la président(e) (ou les coprésidents) du comité technique, les enseignants/superviseurs se réservent le droit d'empêcher un(e) concurrent(e) de prendre part au concours s'il/si elle ne respecte pas les règles de sécurité.

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

- Chaussures fermées à semelle antidérapante, étanches (le port d'espadrilles, de sandales, de chaussures Crocs, etc., est interdit)
- Pantalon de chef (noir, à carreaux, rayé)
- Veste croisée **blanche** de chef
- Tablier blanc
- Serviettes
- Cravate
- Chapeau de chef
- **Les concurrents ne peuvent porter de bijoux tels que les bagues, bracelets, chaînes, perçages**
 - Les seules exceptions à la politique « **aucun bijoux** » seront les alliances et les bracelets d'identification MedicAlert, il est toutefois recommandé de retirer ces articles.
 - **Les articles jugés dangereux et insalubres devront être enlevés**

**Les concurrents ne pourront participer au concours tant et aussi longtemps qu'ils n'auront pas l'équipement de sécurité nécessaire. La décision des juges en matière de sécurité sera sans appel.

Les concurrents doivent faire valoir leurs compétences quant à l'utilisation des outils et de l'équipement dont il est fait mention dans cette fiche descriptive. Les juges, le/la président(e) (ou les coprésidents) du comité technique, les enseignants, les superviseurs, les parents ou tuteurs se réservent le droit de demander à un(e) concurrent(e) de quitter les lieux du concours si celui-ci/celle-ci ne démontre pas les compétences nécessaires pour utiliser les outils et l'équipement.

- Les questions, les préoccupations ou les différends en matière de sécurité et d'hygiène seront résolus en ayant recours au programme *Advanced.fst* de TrainCan qui servira de référence pour les pratiques d'hygiène et de sécurité.

Tous les concurrents, de même que les superviseurs / enseignants / parents qui prennent part aux Olympiades de Compétences Ontario en mode virtuel, doivent respecter les règles et règlements de l'établissement hôte / d'enseignement en lien avec la COVID-19. Ils doivent également respecter les directives mises en place par la province et l'organisme de santé publique régional en lien avec la COVID-19 (p. ex. maintenir un écart de 6 pi entre soi et les autres, porter un masque, etc.)

Bien que Compétences Ontario exige que les concurrents remplissent la liste de contrôle de sécurité avant le début du concours, et ait prévu que le/la président(e) et les juges participent à l'appel vidéo, l'établissement d'enseignement doit s'assurer que l'endroit où le/la concurrent(e) se trouvera pour participer au concours (salle de classe, à la maison, ou espace de travail dans les locaux d'un partenaire local, d'un placement coop, etc.), est sécuritaire, et que la participation de l'élève à cet endroit respecte les politiques, procédures et règlements en vigueur quant à l'usage de l'espace de travail, ainsi que l'équipement et le matériel utilisé. Si le/la président(e) (ou les coprésidents) du comité technique ou un juge qui participe à l'appel vidéo durant le concours remarque quelque chose d'anormal, il se penchera sur la situation et tentera de trouver une solution avec les personnes concernées. La décision du/de la président(e) (ou des coprésidents)/juge en matière de sécurité sera sans appel.

CLOTHING REQUIREMENTS / TENUE VESTIMENTAIRE

Competitors are to be dressed in a clean and appropriate manner. Competitors are not permitted to wear clothing with logos or printing. The exception to this rule is the logo of the school, school board, college or MTCU District that 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.

Virtual Skills Ontario Competition
Olympiades de Compétences Ontario en mode virtuel

Les concurrents doivent être vêtus proprement et convenablement. Les vêtements portés ne doivent pas comporter de logo ou d'imprimé à l'exception d'un logo de l'école, du conseil scolaire, du collège ou du district du MFCU que le/la concurrent(e) représente. SEUL le logo de l'institution par le biais de laquelle le/la concurrent(e) est inscrit(e) peut être visible. Le logo ou le nom d'une compagnie ne peut apparaître sur les vêtements du/de la concurrent(e).

ADDITIONAL INFORMATION / RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

- The Competition Information guide can be found at:
<https://www.skillsontario.com/competition-information-guide>
 - Results for the Skills Ontario Competition will be posted online starting Friday, May 14, 2021, at:
<http://www.skillsontario.com/competitions/post-sec>
 - Information on the Conflict Resolution Procedure can be found on our website in the Competition Information guide: <http://www.skillsontario.com/competitions/post-sec>
 - To receive feedback on your performance, you can e-mail competitions@skillsontario.com.
-
- Le Guide d'information au sujet des concours est affiché sur le site Web :
<https://www.skillsontario.com/guide-d-information?na=282>
 - Les résultats des Olympiades de Compétences Ontario seront affichés sur le site Web dès le 15 mai 2020 : http://www.skillsontario.com/competitions/post-sec?lm_lang=fr
 - Des renseignements au sujet du procédé de règlement des conflits sont disponibles sur notre site Web dans le Guide d'information au sujet des concours :
http://www.skillsontario.com/competitions/post-sec?lm_lang=fr
 - Pour recevoir des commentaires au sujet de votre performance, veuillez nous faire parvenir un courriel à competitions@skillsontario.com