**Proctor Document - Submission Information**

**Culinary Arts - Secondary**

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

**PROJECT SUBMISSION LINK:**

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

* File naming convention: Please include your name, school board name, contest submission request description, and your contest name in the following format when submitting your files, example: **John Doe\_ WRDSB\_right hand manicure\_ aesthetics**
* Up to 25 files can be uploaded at once, with each file being a maximum of 1 Gb.
* Any files larger than 1 Gb will need to be uploaded to Dropbox. A link to the Dropbox folder will be provided on the submissions page.

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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Time** | **Submission Title** | **Instructions** |
| **11:00 a.m.** | **Mod# 1 Menu** | * Use the menu template provided * File format: Word Document |
| **11:00 a.m.** | **Mod# 1 Menu Elements** | * Use the menu elements template provided * File format: Word Document |
| **11:00 a.m.** | **Mod# 1 Work Plan** | * Provide your Module 1 Work Plan * File format: either a Word or Excel Document |
| **11:00 a.m.** | **Recipe Conversion** | * Use the template emailed to the competitor to complete by hand (calculator & pencil) * File Format: Picture or PDF |
|  |  |  |
| **12:30 p.m.** | **Vegetable Competencies** | * Use the Vegetable Competencies Submission Form (Appendix #1) * Each Competency submission must include:   + A picture of the precision cut being weighed (show scale reading)   + Pictures of the precision cut spread out on a blank piece of white paper at 90 and 45 degrees (directly over the cuts, and at a 45 degree angle to the cuts) * File Format: Word Document with Pictures |
|  |  |  |
| **1:00 p.m.** | **Omelette Presentation** | * Use the Omelette Submission Form (Appendix #2) * The Omelette submission must include:   + Pictures of the Omelette and Salad at 90, 45 and 0 degrees (directly over the plate, at a 45 degree angle, and looking directly at the plate from the side)   + A picture of the omelette cut in half showing the ingredients * A completed tasting review of the omelette (answer the questions) |
|  |  |  |
| **2:00 p.m.** | **Mod# 2 Menu** | * Use the menu template provided * File format: Word Document |
| **2:00 p.m.** | **Mod# 2 Menu Elements** | * Use the menu elements template provided * File format: Word Document |
| **2:00 p.m.** | **Mod# 2 Work Plan** | * Provide your Module 2 Work Plan * File format: either a Word or Excel Document |
|  |  |  |
| **2:30 p.m.** | **Chicken Breakdown Video** | * Provide a video of the chicken breakdown from start to finish. * Make sure to show all the cuts and the carcass after the breakdown is complete; turn over the breasts, legs, carcass and usable trim so that the judges can see the skills. * File Format: see acceptable file formats at the start of this document. |
|  |  |  |
| **3:30 p.m.** | **Main Course Presentation** | * Use the Main Course Submission Form (Appendix #3) * The Main Course Submission must include:   + Pictures of the Main Course at 90, 45 and 0 degrees (directly over the plate, at a 45 degree angle, and looking directly at the plate from the side) * A completed tasting review of the Min Course (Appendix #4 - Answer the questions) |

**Appendix #1 – Vegetable Precision Cuts**

|  |  |
| --- | --- |
| **Precision Cut** | **Pictures** |
| **Green Pepper Lozenge** | Picture #1 – Weight  Picture #2 – Directly over – vertical (90 degrees)  Picture #3 – At an angle (45 degrees) |
| **Eggplant**  **Large Dice** | Picture #1 – Weight  Picture #2 – Directly over – vertical (90 degrees)  Picture #3 – At an angle (45 degrees) |
| **Zucchini**  **Medium Dice** | Picture #1 – Weight  Picture #2 – Directly over – vertical (90 degrees)  Picture #3 – At an angle (45 degrees) |
| **Carrot**  **Small Dice** | Picture #1 – Weight  Picture #2 – Directly over – vertical (90 degrees)  Picture #3 – At an angle (45 degrees) |
| **Celery**  **Small Dice** | Picture #1 – Weight  Picture #2 – Directly over – vertical (90 degrees)  Picture #3 – At an angle (45 degrees) |
| **Onion**  **Brunoise** | Picture #1 – Weight  Picture #2 – Directly over – vertical (90 degrees)  Picture #3 – At an angle (45 degrees) |
| **Tomato**  **Concaseé** | Picture #1 – Weight  Picture #2 – Directly over – vertical (90 degrees)  Picture #3 – At an angle (45 degrees) |

**Appendix #2 – Omelette & Side Salad**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tasting Questions** | **Pictures** |
| 1. Is the omelette texture soft and light vs. firm and hard?   Yes or No   1. Are the components adequately seasoned (contrasting flavours vs all too similar, palatable vs over or under seasoned?)   Yes or No   1. is the omelette adequately hot (a minimum of 50°C)?   Yes or No | Picture #1 – Directly over – vertical (90 degrees)  Picture #2 – At an angle (45 degrees)  Picture #3 – From the side - horizontal (0 degrees)  Picture #4 – Omelette cut in half |

**Appendix #3 – Main Course Presentation**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tasting Questions** | **Pictures** |
| 1. Are components adequately cooked (vegetables crisp vs overcooked, meat has tender texture vs overcooked, rice is soft & flaky vs sticky & mushy)?   Yes or No   1. Are components adequately seasoned (contrasting flavours vs all too similar, palatable vs over or under seasoned)?   Yes or No   1. Are the components adequately hot (a minimum of 50°C)?   Yes or No | Picture #1 – Directly over – vertical (90 degrees)  Picture #2 – At an angle (45 degrees)  Picture #3 – From the side - horizontal (0 degrees) |

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

**Arts culinaires – Palier secondaire**

**Ce concours comprend un volet en direct et une soumission en ligne. Les projets doivent être remis avant la date limite pour être inclus parmi les projets évalués.**

**LIEN POUR LA SOUMISSION DU PROJET :**

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

* Convention d’appellation des fichiers : Veuillez inclure votre nom, le nom de votre conseil scolaire, une description de l’élément présenté, et le nom de votre concours au moment de soumettre vos fichiers. Par exemple : John Doe\_ WRDSB\_manucure main droite\_ esthétique
* Jusqu’à 25 fichiers peuvent être téléversés du même coup; la taille maximale de chaque fichier étant de 1 Gb.
* Tout fichier dont la taille est supérieure à 1 Gb devra être téléversé au dossier Dropbox. Un lien au dossier Dropbox sera inclus dans la page de soumission.

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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Heure** | **Titre de la soumission** | **Instructions** |
| **11 h** | **Menu du module 1** | * Veuillez utiliser l’exemplaire de menu fourni * Format de fichier : Document Word |
| **11 h** | **Éléments du menu du module 1** | * Veuillez utiliser l’exemplaire des éléments du menu fourni * Format de fichier : Document Word |
| **11 h** | **Plan de travail du module 1** | * Veuillez fournir votre plan de travail du module 1 * Format de fichier : Document Word ou Excel |
| **11 h** | **Conversion d’une recette** | * Veuillez utiliser l’exemplaire envoyé par courriel au concurrent/à la concurrente à être rempli à la main (calculatrice et crayon) * Format de fichier : Photo ou PDF |
|  |  |  |
| **12 h 30** | **Coupes de légumes** | * Veuillez utiliser le formulaire de soumission des coupes de précision (Annexe no 1) * Chaque soumission des coupes de précision doit comprendre :   + une photo des coupes de précision lors de la pesée (veuillez présenter la lecture)   + Photos des coupes de précision dispersées sur une feuille de papier vierge à 90 et 45 degrés (directement au-dessus des coupes, et à un angle de 45 degré) * Format de fichier : Document Word avec photos |
|  |  |  |
| **13 h** | **Présentation de l’omelette** | * Veuillez utiliser le formulaire de soumission de l’omelette (Annexe no 2) * La soumission pour l’omelette doit comprendre :   + Photos de l’omelette et de la salade à 90, 45 et 0 degré(s) (directement au-dessus de l’assiette, à un angle de 45 degrés, et une vue de profil de l’assiette)   + Une photo de l’omelette coupée en deux présentant les ingrédients * Une évaluation dûment complétée au sujet du goût de l’omelette (veuillez répondre aux questions) |
|  |  |  |
| **14 h** | **Menu du module 2** | * Veuillez utiliser l’exemplaire de menu fourni * Format de fichier : Document Word |
| **14 h** | **Éléments du menu du module 2** | * Veuillez utiliser l’exemplaire des éléments du menu fourni * Format de fichier : Document Word |
| **14 h** | **Plan de travail du module 2** | * Veuillez fournir votre plan de travail du module 2 * Format de fichier : Document Word ou Excel |
|  |  |  |
| **14 h 30** | **Vidéo de la découpe du poulet** | * Veuillez fournir une vidéo de la découpe du poulet, du début à la fin. * Assurez-vous de présenter toute les coupes et la carcasse une fois la découpe terminée; veuillez déposer les poitrines, les cuisses, la carcasse et les surplus utilisables vers le haut de façon à ce que les juges puissent voir les découpes. * Format de fichier : voir les formats de fichier acceptables énumérés au début du présent document. |
|  |  |  |
| **15 h 30** | **Présentation du plat principal** | * Veuillez utiliser le formulaire de soumission du plat principal (Annexe no 3) * La soumission du plat principal doit comprendre :   + Photos du plat principal à 90, 45 et 0 degré(s) (directement au-dessus de l’assiette, à un angle de 45 degrés, et une vue de profil de l’assiette) * Une évaluation dûment complétée au sujet du goût du plat principal (Annexe no 4 – Veuillez répondre aux questions) |

**Annexe no 1 – Coupes de précision des légumes**

|  |  |
| --- | --- |
| **Coupe de précision** | **Photos** |
| **Poivron vert Losanges** | Photo no 1 – Poids  Photo no 2 – Au-dessus – verticale (90 degrés)  Photo no 3 – À un angle (45 degrés) |
| **Aubergine**  **Gros dés** | Photo no 1 – Poids  Photo no 2 – Au-dessus – verticale (90 degrés)  Photo no 3 – À un angle (45 degrés) |
| **Courgette**  **Dés moyens** | Photo no 1 – Poids  Photo no 2 – Au-dessus – verticale (90 degrés)  Photo no 3 – À un angle (45 degrés) |
| **Carotte**  **Petits dés** | Photo no 1 – Poids  Photo no 2 – Au-dessus – verticale (90 degrés)  Photo no 3 – À un angle (45 degrés) |
| **Céleri**  **Petits dés** | Photo no 1 – Poids  Photo no 2 – Au-dessus – verticale (90 degrés)  Photo no 3 – À un angle (45 degrés) |
| **Oignon**  **Brunoise** | Photo no 1 – Poids  Photo no 2 – Au-dessus – verticale (90 degrés)  Photo no 3 – À un angle (45 degrés) |
| **Tomate**  **Concassée** | Photo no 1 – Poids  Photo no 2 – Au-dessus – verticale (90 degrés)  Photo no 3 – À un angle (45 degrés) |

**Annexe no 2 – Omelette et salade d’accompagnement**

|  |  |
| --- | --- |
| **Questions sur la dégustation** | **Photos** |
| 1. La texture de l’omelette est-elle moelleuse et légère plutôt que ferme?   Oui ou Non   1. Les composants sont-ils bien assaisonnés (saveurs contrastantes plutôt que trop similaires, savoureuses plutôt que trop ou pas assez assaisonnées?)   Oui ou Non   1. La température de l’omelette est-elle suffisamment chaude (au moins 50°C)?   Oui ou Non | Photo no 1 – Au-dessus – verticale (90 degrés)  Photo no 2 – À un angle (45 degrés)  Photo no 3 – De profil - horizontale (0 degré)  Photo no 4 – Omelette coupée en deux |

**Annexe no 3 –Présentation du plat principal**

|  |  |
| --- | --- |
| **Questions sur la dégustation** | **Photos** |
| 1. Les composants sont-ils suffisamment cuits (légumes croquants plutôt que trop cuits, viande tendre plutôt que trop cuite, riz moelleux et floconneux plutôt que collant et mou)?   Oui ou Non   1. Les composants sont-ils bien assaisonnés (saveurs contrastantes plutôt que trop similaires, savoureuses plutôt que trop ou pas assez assaisonnées?)?   Oui ou Non   1. La température des composants est-elle suffisamment chaude (au moins 50°C)?   Oui ou Non | Photo no 1 – Au-dessus – verticale (90 degrés)  Photo no 2 – À un angle (45 degrés)  Photo no 3 – De profil - horizontale (0 degré) |