

Manuel du Concours: Règlements et Procédures

Competition Manual: Rules & Regulations

Article 1 : BUTS & OBJECTIVES OF THE COMPÉTITION

Dans le cadre de la première édition de «Elles sont Food, and You? », le consulat général de France à Toronto, en partenariat avec la Ted Rogers School of Hospitality and Tourism Management Ryerson University, organise un concours culinaire 100% féminin pour créer la meilleure « cocktail party » possible, fondé non seulement sur la quintessence de ce qui rend la culture culinaire française unique, mais aussi sur la diversité et la richesse de la cuisine Ontarienne et la valorisation d'ingrédients de qualité d'origine canadienne et/ou française.

Ce concours a pour but de donner aux femmes chefs d'entreprise ou chefs de cuisine une visibilité sur la scène gastronomique Ontarienne. En effet, cette compétition leur offre la possibilité d'exprimer leur talent devant un jury de professionnels, puis également lors d'un événement de haut niveau et enfin, au travers d'une publication grand public.

Six catégories d'amuse-bouches (4 salées et 2 sucrées, telles définies à l'article six) sont offertes à la compétition. Chaque catégorie se propose de mettre en valeur un type d'ingrédient spécifique (ingrédients de haute qualité ou produits artisanaux provenant de France ou d'Ontario).

Chaque candidate aura la possibilité de proposer une bouchée par catégorie dans deux catégories maximum, inspirée par ses découvertes et expériences personnelles et professionnelles, tout en étant créative et audacieuse.

Un jury composé de huit membres sélectionnera une lauréate par catégorie, soit six candidates au total, au cours d'une séance de dégustation et de notation. Cette sélection reposera sur un ensemble de critères très précis d'évaluation des bouchées proposées.

Article 1 : GOALS & OBJECTIVES OF THE COMPETITION

As part of the first edition of « Elles sont Food, and You? », the Consulate General of France in Toronto in partnership with the Ted Rogers School of Hospitality and Tourism Management Ryerson University organizes a 100% female culinary competition to create the best possible "cocktail party", based not only on the quintessence of what makes French culinary culture unique, but also on the diversity and richness of Ontario cuisine and the valorization of Canadian and/or French local ingredients.

The purpose of this competition is to give to female entrepreneurs and chefs visibility into the Ontario's gastronomic scene. Indeed, this competition offers them the opportunity to express their talent in front of a jury of professionals, then also during a high-level event and finally, through a publication for the general public.

Six categories of finger foods (4 savory and 2 sweet categories as defined in article six) will be opened to competition. Each category will focus on a specific kind of ingredient (high quality ingredients from France or Ontario, locally produced and artisanal).

Each candidate will have the opportunity to propose one finger food item per category in two categories maximum, inspired by her personal and professional discoveries and experiences, while being creative and audacious.

A jury composed of eight members will select one winner per category, i.e. six candidates in total, during a tasting and scoring session. This selection will be based on a set of very precise evaluation criteria for the proposed finger foods.

Manuel du Concours: Règlements et Procédures

Competition Manual: Rules & Regulations

Les six gagnantes ainsi sélectionnées auront également l'occasion de présenter leurs créations lors de la cérémonie de remise des prix et d'offrir à la dégustation leurs amuse-bouches lors de la cocktail party qui aura lieu en deuxième partie de soirée. Cet événement sera proposé à un public de professionnels et d'amateurs avertis.

Cette compétition se déroule dans les conditions suivantes.

Article 2 : PLANIFICATION DE LA COMPÉTITION

Les inscriptions des candidates au concours «Elles sont Food, and You? » va se dérouler du 8 au 31 mars 2019.

La date de la séance de dégustation et d'évaluation avec le jury des créations culinaires proposées par les candidates sera annoncée ultérieurement.

La date de la cérémonie de remise des prix et le cocktail party organisés avec les six lauréates est prévue pour le 25 avril 2019 (mais l'événement sera peut être repoussé de quelques semaines pour des raisons logistiques).

Article 3 : CONDITIONS DE PARTICIPATION

Ce concours est ouvert à toutes les femmes chefs et chefs d'entreprise, âgées de 18 ans et plus, travaillant dans le secteur Ontarien de la gastronomie, qui sont légalement résidentes canadiennes en Ontario au moment du concours.

Les professionnelles qui veulent postuler sont tenues de concevoir et de cuisiner elles-mêmes les amuse-bouches proposés à la compétition. La bouchée proposée pour ce concours doit mettre en évidence le propre style culinaire et la créativité personnelle de chaque candidate,

The six selected winners will also have the opportunity to present their creations at the awards ceremony and have their finger food served at the cocktail party, which will take place in the second part of the evening. This event will be offered to an audience of professionals and savvy (knowledgeable) amateurs.

This competition takes place under the following conditions.

Article 2 : TIMELINE OF THE COMPETITION

The registration timeline of the candidates for the competition « Elles sont Food, and You? » runs from 8th to 31st of March 2019.

The date of the tasting and evaluation session with the jury of the finger foods proposed by the selected candidates will be announced soon.

The date of the award ceremony and the cocktail party organized with the six winners is scheduled for April 25, 2019 (but the event might be pushed back a few weeks for logistical reasons).

Article 3 : TERMS OF THE COMPETITION

This competition is open to all female chefs and/or entrepreneurs over 18, working in the Ontario gastronomy sector, who are a legal Canadian resident in Ontario at the time of the competition.

The professionals who would like to be required to develop and produce themselves the finger foods proposed for the competition. The finger food must highlight the culinary style and personal creativity of each candidate, as stipulated by the code of ethics which must be signed and returned with the application form.



comme le stipule le code de déontologie qui doit être signé et renvoyé avec le formulaire de candidature.

Ne peut participer comme candidate:

- Toute personne directement associée aux membres du jury, au personnel du consulat général de France à Toronto et aux formateurs en restauration de la Ted Rogers School of Hospitality and Tourism Management, Ryerson University;
- Plus largement, tous les employés du consulat de France et de la Ted Rogers School of Hospitality and Tourism Management, Ryerson University, quel que soit leur lieu de travail.

Toute fausse déclaration d'une candidate entraînera son exclusion du concours et la non attribution des prix qu'elle aurait pu remporter sans que la responsabilité des organisateurs ne soit engagée.

Les organisateurs se réservent le droit de disqualifier sans préavis toute candidate présentant un comportement dangereux et / ou contraire à l'esprit du concours. En cas de préjudice, les organisateurs déclinent toute responsabilité et se réservent le droit d'intenter des poursuites judiciaires si nécessaire.

Article 4 : INSCRIPTION

4.1. Inscription en ligne

Les candidates s'inscrivent exclusivement sur le site du consulat général de France à Toronto via le lien: <https://ellessontfoodandyou.ca/>

Les dates d'inscription:

L'ouverture des inscriptions en ligne est fixée au 8 mars 2019 à 9:00.

Cannot enter the contest as a candidate:

- Any person directly related to the members of the jury, staff of the Consulate General of France in Toronto and catering trainers of the Ted Rogers School of Hospitality and Tourism Management, Ryerson University;
- More widely any employee of the French Consulate and the Ted Rogers School of Hospitality and Tourism Management, Ryerson University, whatever their place of employment.

Any false statement of a candidate will result in her exclusion from the competition and the non-awarding of the prize she may have won without the organizers' liability being incurred.

The organizers reserve the right to disqualify without notice any candidate presenting a behavior dangerous and/or contrary to the spirit of the competition. In case of damage, the organizer declines all responsibility and reserves the right to take legal action to the competent courts if necessary.

Article 4: REGISTRATION

4.1. Online Registration

Candidates register exclusively on the site of the Consulate General of France in Toronto via the link: <https://ellessontfoodandyou.ca/>

The registration dates:

The opening of online registration is scheduled the 8th of march 2019 at 9:00 am.

The registration deadline is the 31st of March 2019 at midnight.



La date limite d'inscription est le 31 mars 2019 à minuit.

4.2. Formulaire d'inscription

Les candidates doivent remplir, sur le site Web du consulat général de France à Toronto, via le lien <http://www.ellessontfoodandyou.ca>, un formulaire d'inscription demandant les informations générales suivantes: nom, prénom, ville, adresse courriel et numéro de téléphone.

Le fichier d'enregistrement doit également inclure les éléments suivants:

- Une bio (format PDF, 2 pages maximum);
- La présentation de l'activité en cours;
- Les adresses des médias sociaux permettant l'évaluation de l'activité culinaire ainsi que la maîtrise de techniques et compétences en cuisine;
- Une présentation écrite détaillée de chaque type d'amuse-bouche (avec une liste des ingrédients locaux et / ou des produits artisanaux de haute qualité, ainsi que des techniques utilisées);
- Une photo (format JPG, taille maximale de 5 Mo par image) et le nom attribué à la préparation;
- Le prix de revient pour l'amuse-bouche proposé. Nous demanderons aux 6 gagnantes de fournir une feuille de calcul des coûts de revient avec reçus à des fins de vérification. Cette estimation servira à calculer, pour chaque lauréate, le soutien financier qu'elle recevra pour la production des amuse-bouches qui seront dégustés lors du cocktail party qui aura lieu après la remise des prix;
- Une copie de votre certification en hygiène et salubrité alimentaire;

4.2. Registration form

Candidates must complete, on the website of the Consulate General of France in Toronto via the link <http://www.ellessontfoodandyou.ca>, a registration form containing the following general information: last name, first name, city, email and phone number.

The registration file must also include the following elements :

- A bio (PDF format, 2 pages maximum);
- The presentation of the current activity;
- Social media addresses where we can assess your culinary activity as well as the mastery of cooking techniques and skills;
- A written detailed presentation of each finger food item (with a listing of the high quality local ingredients and/or artisanal products as well as the techniques used);
- A picture (Format JPG, 5 Mb maximum size by picture) and the name assigned to the preparation;
- The cost price for the proposed finger food. We will ask the 6 laureates to provide a costing sheet with receipts as verification. This quotation will be used to calculate for each laureate the financial support that she will receive for the production of the finger foods that will be tasted during the cocktail party;
- A copy of your food handling certificate;
- The address, phone number and name of the primary contact of the commercial kitchen where the finger food items will be prepared.



L'adresse, le numéro de téléphone et le nom du contact principal de la cuisine commerciale où seront préparés les amuse-bouches.

Le formulaire d'inscription doit être rédigé en français ou en anglais, à l'exception de la description des amuse-bouches, de la biographie et de la présentation de l'activité, qui doivent au moins être rédigés en anglais.

Les informations demandées dans le questionnaire visent à permettre une meilleure compréhension du parcours professionnel et culinaire des candidates, et permettre d'évaluer l'éligibilité en tant que participantes au concours.

S'il y a plus de six candidates éligibles par catégorie, le comité d'organisation de "Elles sont Food, and You?" se réserve le droit de sélectionner les 6 meilleures par catégorie.

Article 5 : PREUVE D'ASSURANCE RESPONSABILITÉ

Toutes les candidates déclarent au préalable être conscientes des risques liés à la pratique de la cuisine (brûlures, coupures, etc.).

En plus, il est demandé aux candidates sélectionnées de fournir la preuve d'une assurance responsabilité civile générale de \$ 2 000 000,00 pour la séance de dégustation et de notation avec les membres du jury, ainsi que pour la cocktail party. Cette assurance doit couvrir tous les dommages potentiels liés à leur activités professionnelles dans le contexte de ces deux événements.

Les deux certificats doivent contenir le nom légal des assurés supplémentaires, leur adresse postale, le nom de l'évènement, l'adresse du lieu et la date de l'évènement, comme indiqué ci-après.

The registration form must be written in French by French-speaking candidates or in English by Anglophones, with the exception of the description of the finger food items, the biography and the presentation of the activity, which must at least be written in English.

The information requested in the questionnaire is intended to provide a better understanding of the candidates' professional and culinary background and to assess their eligibility as participants in the competition.

If there are more than 6 eligible candidates per category, "Elles sont Food, and You?" the organizing committee reserves the right to select the 6 best finalists per category.

Article 5 : Proof of Liability Insurance

All candidates declare beforehand to be aware about the risks associated with the practice of cooking (burns, cuts ...).

In addition, it will be asking to the 6 laureates to provide proof of \$2,000,000.00 comprehensive general liability insurance for the tasting and rating session with the jury members as well as for the cocktail party event. This assurance needs to cover all the potential damages associated to their professional activities in the context of these events.

The two certificates need to contain the legal name of the additional insured, their mailing address, the name of the event, the location address and date of the event as detailed below.



La séance de dégustation et de notation:

Assurés supplémentaires: Consulat général de France, 2 Bloor St E # 2200, Toronto, ON M4W 1A8 et ... (l'information manquante sera ajoutée ultérieurement)

Lieux des opérations auxquelles cette confirmation s'applique: Séance de dégustation et notation "Elles sont Food, and You?" , (l'information sera ajoutée ultérieurement)

Date:... (l'information sera ajoutée ultérieurement)

L'évènement cocktail party:

Assurés supplémentaires: Consulat général de France, 2 Bloor St E # 2200, Toronto, ON M4W 1A8 et Ted Rogers School of Hospitality and Tourism Management à Ryerson University, 55, rue Dundas Ouest, Toronto, ON M5G 2C3

Lieux des opérations auxquelles cette confirmation s'applique: "Elles sont Food, and You?" cocktail party, Ted Rogers School of Hospitality and Tourism Management à Ryerson University, 55, rue Dundas Ouest, Toronto, ON M5G 2C3

Date: 25 Avril 2019 de 16 heures à 20 heures (la date sera peut être changée et repoussée à la fin du mois de mai pour des raisons de logistiques)

Si vous n'avez pas d'assurance, vous pouvez souscrire une assurance à court terme chez la société d'assurance The Co-operators.

Allez sur le lien: (l'information sera ajoutée la semaine prochaine)

The tasting and rating session:

Additional insured: Consulate General of France, 2 Bloor St E #2200, Toronto, ON M4W 1A8 and, ... (the missing information will be added shortly)

Occupancy/Operations to which this confirmation applies: "Elles sont Food, and You?" Tasting and rating session, ... (the missing information will be added shortly)

Date: ... (the missing information will be added shortly)

The cocktail party event:

Additional insured: Consulate General of France, 2 Bloor St E #2200, Toronto, ON M4W 1A8 and Ted Rogers School of Hospitality and Tourism Management à Ryerson University, 55 Dundas St W, Toronto, ON M5G 2C3

Occupancy/Operations to which this Confirmation applies: "Elles sont Food, and You?" cocktail party, Ted Rogers School of Hospitality and Tourism Management à Ryerson University, 55, rue Dundas Ouest, Toronto, ON M5G 2C3

Date: 25th of April 2019 from 4 pm to 8 pm (be aware that the date might be postponed until the end of May for logistical reasons).

If you do not have an insurance you could get short term insurance at the Co-operators Insurance.

Go to the link: (the information will be added next week)



Le consulat général de France à Toronto décline toute responsabilité en cas de dommage causé par une candidate à elle-même, à une autre candidate, à un tiers ou à tout matériel mis à sa disposition dans le cadre du concours et / ou de toute activité auxiliaire directement ou indirectement liée au déroulement du concours.

Le consulat général de France à Toronto ne peut être tenu responsable, en cas de force majeure ou d'événements indépendants de sa volonté, de l'obligation de procéder à la modification ou à l'annulation de certains aspects du concours.

Article 6 : LES SIX CATEGORIES DE BOUCHEES

Pour cette première édition de «**Elles sont Food, and You?** », les six catégories d'amuse-bouches proposées pour le concours sont:

Bouchée salée #1 - Des amuse-bouches sur tranche ou servis dans une verrine, sur une cuillère, avec une fourchette ou en brochette mettant en valeur **un fromage artisanal** comme ingrédient principal (origine française ou ontarienne);

Bouchée salée #2 - Des amuse-bouches sur tranche ou servis dans une verrine, sur une cuillère, avec une fourchette ou en brochette mettant en valeur **une charcuterie d'exception ou une viande de qualité supérieure** comme ingrédient principal (origine française ou ontarienne);

Bouchée salée #3 - Des amuse-bouches sur tranche ou servis dans une verrine, sur une cuillère, avec une fourchette ou en brochette mettant en valeur **un poisson et/ou des mollusques et crustacés de qualité supérieure** comme ingrédient principal (origine française ou canadienne). Le poisson pourrait également être un poisson d'eau douce local, un poisson artisanalement fumé ou séché;

The Consulate General of France in Toronto declines any responsibility in the event of damage caused by a candidate to herself, to another candidate, to a third party or to any material made available to her during the contest and / or any activity auxiliary directly or indirectly related to the conduct of the competition.

The Consulate General of France in Toronto can not be held responsible, in case of force majeure or events beyond its control, of the obligation to modify or cancel certain aspects of the competition.

Article 6 : THE SIX CATEGORIES OF FINGER FOOD

For this first edition of « **Elles sont Food, and You?** », the six categories of finger foods proposed for the competition are:

Savory finger food #1 - Finger food on slice or served in a verrine, on a spoon, fork or skewer that showcases **an artisanal cheese** as the main ingredient (French or Ontario origin);

Savory finger food #2 - Finger food on slice or served in a verrine, on a spoon, fork or skewer that showcases **a charcuterie of exception or a high quality meat** as the main ingredient (French or Ontario origin);

Savory finger food #3 - Finger food on slice or served in a verrine, on a spoon, fork or skewer that showcases **a high quality fish and/or shellfish** as the main ingredient (French or Canada origin). The fish could also be a local freshwater fish, an artisanal smoked or cured fish;



Bouchée salée #4 - Des amuse-bouches sur tranche ou servis dans une verrine, sur une cuillère, avec une fourchette ou en brochette mettant en valeur **les saveurs uniques du chocolat ou cacao** en association avec un autre ingrédient principal de bonne qualité et / ou un produit artisanal exceptionnel ou typique (d'origine française ou ontarienne) de votre choix;

Bouchée sucrée #1 – Mignardise qui met en valeur **les saveurs uniques du chocolat ou cacao** en association avec un autre ingrédient d'exception comme **le café, thé et / ou caramel**,... (d'origine française ou ontarienne);

Bouchée sucrée #2 – Mignardise qui met en valeur un ingrédient avec une saveur ou un arôme distinctif. A titre d'exemples: violette, anis, rose, basilic, sauge, romarin, réglisse, sirop de bouleau, sumac, houblon,... (d'origine française ou ontarienne). Le ciel n'a aucune limite!

Soyez créative, innovante – surprenez votre audience!

Les amuse-bouches seront servis dans une vaisselle recyclable ou jetable et compostable (verre à dégustation, verrine, coupelle, mini-assiette, mini-tasse, cône, cuillère, fourchette ou piques...).

Les amuse-bouches salés peuvent être accompagnés d'une sauce et / ou d'une petite garniture. Ils ne devraient pas nécessiter l'utilisation de couverts supplémentaires (à l'exception des verrines). En outre, ils doivent être de taille raisonnable de façon à être pris facilement avec la main et à être mangés en une à deux bouchées.

Savory finger food #4 - Finger food on slice or served in a verrine, on a spoon, with a fork or skewer highlighting **the unique flavors of chocolate or cacao** in combination with another main ingredient of good quality and / or an exceptional or typical artisan product (of French or Ontario origin) of your choice;

Sweet finger food #1 - Petit fours that showcases **the unique flavors of chocolate or cocoa** in combination with another exceptional ingredient such as **coffee, tea and / or caramel**, ... (of French or Ontario origin);

Sweet finger food #2 - Petit fours that showcases **an ingredient of exception with a distinctive flavour or aroma**. As examples: it could be violet, anise, rose, basil, sage, rosemary, licorice, birch syrup, sumacs, hops, ... (French or Ontario origin). The sky has not limit for this second category of sweet finger food!

Be creative, innovative - surprise us!

Finger Foods will be served on recyclable or compostable dinnerware (tasting glass, mini cup, spoon, fork or skewers/sticks...).

The savory finger foods may be accompanied by a sauce and / or a small garnish. They should not require the use of extra cutlery (except for the verrines). In addition, they must be of reasonable size so that they can be taken easily with the hand and eaten in one or two bites.

The sweet petit fours should be proportionate in size to the savory finger foods. The maximum weight should not exceed 25-30 grams. Garnishes must reflect a variety of techniques: sugar paste, rolled fondant, royal icing, chocolate, ganache, marzipan, meringue, buttercream...

All chocolate work should be properly tempered, with the correct thickness.



Les mignardises sucrées doivent avoir une taille proportionnelle aux bouchées salées. Le poids maximum ne doit pas dépasser 25-30 grammes. Les garnitures doivent refléter une variété de techniques: pâte à base de sucre, fondant roulé, glaçage royal, chocolat, ganache, massepain, meringue, crème au beurre ...

En cas d'utilisation de chocolat, celui-ci doit être correctement tempéré et d'épaisseur régulière.

Toutes les décorations faites à l'aide d'une douille doivent être fines, délicates et montrer une finition soignée. Toute coloration doit être appropriée et non excessive.

Toutes les catégories de bouchées doivent présenter une variété de techniques, styles, et formes différentes. Elles doivent être en outre appétissantes visuellement.

Les recettes des amuse-bouches doivent être créatives et bien entendu, privilégier l'utilisation des produits artisanaux et des ingrédients de qualité d'origine française ou ontarienne.

Il ne sera pas permis de changer de recette pendant le déroulement du concours.

Article 7 : EVALUATION DES CANDIDATES

A la réception des dossiers de candidature, le comité organisateur de "Elles sont Food, and You?" examinera et évaluera l'admissibilité des candidatures pour chaque catégorie d'amuse-bouche (aucune information ou documentation manquantes).

Pour chaque catégorie d'amuse-bouche, seules 6 participantes et 2 suppléantes seront sélectionnées par le comité d'organisation selon une grille de notation établie par le consulat général de France à Toronto (voir tableau ci-dessous).

All piping work should be thin, delicate and show accurate workmanship. Coloring when used should be appropriate and not excessive.

All finger food categories should display a variety of techniques, designs and shapes and should be visually appetizing.

Recipes for finger foods must be creative and of course, focus on the use of artisanal products and quality ingredients of French or Ontario origin.

It will not be allowed to change recipes during the contest.

Article 7 : EVALUATION OF THE CANDIDATES

Upon receipt of application files, the "Elles sont Food, and You?" organizing committee will review and assess the eligibility of the candidates for each category of finger food as contest participants (no missing information or documentation).

For each category of finger foods, only 6 participants and 2 alternates will be selected by the organizing committee according to a scoring grid established by the Consulate General of France in Toronto (see table below).

Candidate preselection: criteria and scoring

The committee will send by email to the selected candidates their convocation and detailed information for the tasting and rating session less than 15 days before the date of

To confirm the participation in the contest, the finalists must return by e-mail, within 7 calendar days from the sending of the mail of convocation, their email of confirmation and a copy of their liability insurance certificate.



Critères de notation des dossiers de candidature

Le comité confirmera par courrier électronique aux finalistes de la compétition toutes les informations concernant la séance de dégustation et de notation moins de 15 jours avant la date de la séance de dégustation.

Les candidats sélectionnés devront confirmer leur participation au concours dans les 7 jours par retour de courrier électronique, accompagné d'une copie de leur certificat d'assurance de responsabilité civile.

Passé ce délai, ou en cas d'annulation, les candidats supplémentaires seront contactés au plus tôt par courrier électronique.

ARTICLE 8: DÉGUSTATION ET ÉVALUATION

8.1 Composition du jury

Le jury est composé de professionnels reconnus et de personnalités du monde gastronomique: chefs, professionnels de la restauration, blogueurs, incubateurs, presse et média culinaires, agences événementielles,...

Le consulat général de France à Toronto et la Ted Rogers School of Hospitality and Tourism Management Ryerson University sont les seuls autorisés à choisir la composition du jury de cet événement. Leur choix n'est pas motivé. Toute plainte est irrecevable.

Aucune communication entre les membres du jury et les finalistes n'est autorisée avant et pendant l'évènement de dégustation et de notation. Toute violation de ce principe entraînera l'exclusion du membre du jury et de la finaliste du concours et la non attribution des prix qu'elle aurait pu gagner sans que la

In the event of non-confirmation within the 7 calendar days deadline, or cancellation, the substitute candidates will be convened by email at the earliest.

ARTICLE 8: TASTING AND SCORING EVENT

8.1 Composition of the jury

The jury is made up of recognized professionals and personalities from the world of gastronomy: chefs, professionals of the catering sector, bloggers, incubators, culinary press and media, event agencies,...

The Consulate General of France in Toronto and the Ted Rogers School of Hospitality and Tourism Management Ryerson University are the only ones entitled to choose the composition of the jury for the event. Their choice is not motivated. Any complaint is inadmissible.

No communication between the jury's members and the finalists is authorized before and during the tasting and scoring session. Any violation of this principle will result in the exclusion of both the jury member and the finalist from the competition and the non-awarding of the prize she may have won without the organizers' liability being incurred.

8.2 Tasting and rating process

The culinary achievements of the finalists will be evaluated by a jury of 8 personalities according to the scorecard provided by the Consulate General of France in Toronto.

The notation on / 100 is composed of an addition of a series of scores for several sets of very precise evaluation criteria as shown in the table below:



responsabilité des organisateurs ne soit engagée.

ARTICLE 8: DÉGUSTATION ET ÉVALUATION

8.2 Dégustation et notation

Les amuse-bouches proposés par les finalistes pour chaque catégorie seront évalués par un jury de 8 personnalités selon une grille d'évaluation fournie par le consulat général de France à Toronto.

La notation pour un total maximum de 100 est composée d'une addition de différents scores qui correspondent à un ensemble de critères d'évaluation très précis, comme indiqué dans le tableau ci-dessous:

Le lien de la grille d'évaluation ici (le lien et toutes les informations seront ajoutées prochainement)

Il est formellement interdit d'afficher un logo, une dénomination quelconque ou une publicité qui pourrait permettre d'identifier l'entreprise ou la chef qui participe à la compétition au niveau de l'espace réservé à la présentation des amuse-bouches au cours de la séance de dégustation et de notation.

Pour faciliter le processus, les membres du jury travailleront par paires pour la dégustation des amuse-bouches salés (deux membres du jury par catégorie de bouchées salées), et par groupes de quatre pour les amuse-bouches sucrés afin de présélectionner les deux meilleures bouchées par catégorie.

Ce premier niveau de sélection sera ensuite affiné par les membres du jury, qui participeront tous ensemble à la sélection finale du meilleur amuse-bouche par catégorie.

Scorecard link here (the link will be added next week)

It is strictly forbidden to show any logo, denomination or advertisement which might identify the enterprise or the chef on the display of the finger food items during the tasting and rating session.

To facilitate the process, the jury's members will work in pairs for the tasting of the savory finger food items (2 jury members per savory category), and in groups of 4 for the sweet finger food items in order to pre-select the two best bites by category.

This first level of selection will then be refined by the jury's members who will all participate together in the final selection of the best finger food item by category.

The winners will be selected following a calculation of the scoring and a discussion between the jury.

In a tie-break situation, the president of the jury will make the final choice.

The link for the tasting and scoring session here (the link and all the information about the logistics will be added soon)

The jury is sovereign and makes its decision first and last resort. The jury and "Elles sont Food, and You?" organizing committee are not obliged to answer participants' concerns on a case-by-case basis after the announcement of the finalists. Any complaint relating to the jury's decision is not allowed.



Les gagnantes seront sélectionnées après un calcul du score et une discussion entre les membres du jury.

En cas d'égalité, le président du jury choisira la lauréate.

Le lien logistique de la session de dégustation et notation [ici](#) (le lien sera ajoutée la semaine prochaine)

Le jury est souverain et prend sa décision en premier et dernier recours. Le jury et le comité organisateur de « Elles sont Food, and You? » ne donneront pas suite en cas de réclamation des participantes après l'annonce des finalistes. Toute plainte relative à la décision du jury concernant le choix des finalistes n'est pas recevable.

Les six gagnantes seront avisées par courrier électronique. Dans le même courriel, elles recevront aussi toutes les informations sur le déroulement de la cérémonie de présentation et de remise des prix, ainsi que la cocktail party au moins de 15 jours avant la date de l'événement.

Les lauréates devront confirmer leur participation au concours sous 7 jours par retour de courrier électronique.

Passe ce délai, ou en cas d'annulation, les candidates suppléantes seront contactées au plus tôt par courrier électronique.

Une allocation financière basée sur le prix de revient des ingrédients et de la vaisselle recyclable ou compostable pour 150 amuse-bouches par catégorie sera remboursé aux six lauréates dans un délai de deux semaines après la cocktail party. Ledit prix de revient est basé sur la feuille de calcul du coût de production accompagnée des reçus correspondants.

finalists the convocation and detailed information for the award ceremony and cocktail party event less 15 days before the date of the event.

To confirm the participation in the cocktail party the finalists must return by e-mail, within 7 calendar days from the sending of the mail of convocation, their email of confirmation.

In the event of non-confirmation within the 7 calendar days deadline, or the cancellation, the candidates who arrived second will be convened by email at the earliest.

A financial allocation based on the cost price of ingredients and recyclable or compostable tableware for 150 appetizers will be reimbursed to the six winners within two weeks after the cocktail party. The calculated price is based on the costing sheet with the corresponding receipts. Any false declaration will result in the non-reimbursement of the financial allocation without the organizers' liability being incurred.

The final event of April 25th 2019 will happen according to the conditions defined in the following article.

ARTICLE 9: "ELLES SONT FOOD, AND YOU?" COCKTAIL PARTY EVENT

The finalists will have the opportunity to present and have their finger food served at the awards ceremony and cocktail party, which will be proposed to an audience of professionals and savvy (knowledgeable) amateurs.

The link for the award ceremony and cocktail party [here](#) (the link and all the information about the logistics will be added soon)



Toute fausse déclaration entraînera le non remboursement de l'allocation financière sans que la responsabilité des organisateurs soit engagée.

La cérémonie de remise des prix et la cocktail party auront lieu le 25 avril 2019 conformément aux conditions définies dans l'article suivant.

ARTICLE 9: "ELLES SONT FOOD, AND YOU?" AWARD CEREMONY & COCKTAIL PARTY EVENT

Les gagnantes auront l'occasion de présenter et de servir leurs amuse-bouches lors de la cérémonie de remise des prix et lors de la cocktail party.

Cliquez [ici](#) pour le lien vers le document détaillant toutes les informations concernant la cérémonie de remise des prix et le cocktail ([le lien et toutes les informations concernant la logistique seront bientôt ajoutés](#))

Les lauréates doivent adhérer lors de la cocktail party à la réglementation en matière d'hygiène alimentaire spécifique à la Ted Rogers School of Hospitality and Tourism Management Ryerson University. A ce titre, elles doivent veiller à ce que les produits alimentaires à haut risque soient manipulés de manière appropriée et que la chaîne du froid ne soit pas compromise pendant le transport mais également pendant le stockage sur place. Le comité d'organisation est à la disposition des lauréates pour discuter au cas par cas des exigences individuelles.

Les frais de déplacement et / ou d'hébergement pour participer à la cérémonie de remise des prix et à la cocktail party sont à la charge des candidates.

The laureates must adhere to the specific food hygiene regulations of the Ted Rogers School of Hospitality and Tourism Management Ryerson University. As such, they must ensure that high-risk food products are handled appropriately and that the cold chain is not compromised during transportation but also during on-site storage. The organizing committee is at the disposal of the laureates to discuss individual requirements on a case-by-case basis.

The travel expenses and/or accommodation of the candidates for the cocktail party are at their expense.

ARTICLE 10: ENDOWMENTS

The six winners (1 finalist in each category) will receive the following prizes:

- The publication of the recipes of the selected finger foods with a short bio in a specialized magazine (to be defined later);
- Gifts from our partners;
- Collaboration with a local event agency for one of their event (to be defined later);

These prizes are not interchangeable or exchangeable for any monetary value and cannot give rise to a partial or total refund. The winners agree to accept the prizes as proposed without the possibility of exchange or monetary equivalent of any kind.

The Consulate General of France in Toronto and Ted Rogers School of Hospitality and Tourism Management Ryerson University reserve the right to modify the allocations or to replace the prizes with products of equal or greater value in case of unavailability of said prizes, without any claim being made in this regard.



ARTICLE 10: DOTATION

Les six gagnantes (une finaliste dans chaque catégorie) recevront les prix suivants:

- La publication des recettes des amuse-bouches sélectionnés avec une courte biographie dans un magazine spécialisé (à définir ultérieurement);
- Cadeaux de nos partenaires qui seront annoncés ultérieurement;
- Collaboration avec une agence événementielle locale pour l'un de leurs événements (à définir ultérieurement);

Ces prix ne sont ni interchangeable, ni échangeables contre une valeur monétaire quelconque, et ne peuvent donner lieu à un remboursement partiel ou total.

Les gagnantes s'engagent à accepter les prix tels que proposés, sans possibilité d'échange ni d'équivalent monétaire.

Le consulat général de France à Toronto et la Ted Rogers School of Hospitality and Tourism Management Ryerson University se réservent le droit de modifier les attributions ou de remplacer les dotations par des produits de valeur égale ou supérieure en cas d'indisponibilité desdits prix, sans que rien ne soit demandé à cet égard.

Toutefois, si les dotations annoncés ne peuvent pas être livrés pour des raisons autres que celles sous le contrôle du comité d'organisation, aucune contrepartie financière et / ou équivalent financier ne peut être réclamé.

However, if the advertised endowments cannot be delivered for reasons beyond organising committee's control, no financial counterpart and/or financial equivalent can be claimed. The partners cannot be held responsible for any damage, theft or loss occurring during the delivery of the lots. The partners are not responsible for any incident that may occur during the use or enjoyment of the lots.

ARTICLE 11: AUTHORIZATION

The participants recognize that they freely and knowingly accept the setting on line, the reproduction and public representation of their videos, pictures, recipes, names, nicknames, and ages. The participants authorize the organizers, to diffuse the winning videos / photos during meetings with partners and competition. The participants also authorize the partners to disseminate the videos / photos as part of the communication made around the contest on their websites or any other support without this conferring to finalists remuneration, a right or any advantage other than the attribution of the lots.

The winners expressly and freely authorize the use and distribution of their videos, pictures, recipes, names, nicknames, ages on each partner's website and in their publications if necessary, as well as on any campaign advertising or promotional related to this competition. In this case, no financial participation by the interested parties whatever form it may be, cannot be demanded.



Les partenaires et le comité organisateur ne peuvent être tenus responsables des dommages, vols ou pertes survenus lors de la livraison des lots. Les partenaires et le comité organisateur ne sont pas responsables de tout incident pouvant survenir lors de l'utilisation ou de la jouissance des lots.

ARTICLE 11: AUTORISATION

Les participantes reconnaissent accepter librement et en toute connaissance de cause la mise en ligne, la reproduction et la présentation publique de leurs vidéos, photographies, recettes, noms, prénoms et âges.

Les participantes autorisent les organisateurs à diffuser les vidéos / photos des gagnantes au cours de rencontres avec les partenaires, les membres du jury et lors de la compétition, la remise des prix et la cocktail party.

Les participantes autorisent également les partenaires à diffuser les vidéos / photos dans le cadre de la communication faite autour du concours sur leur site internet ou tout autre support sans que cela confère aux finalistes une rémunération, un droit ou un avantage autre que l'attribution des lots.

Les gagnantes autorisent explicitement et librement l'utilisation et la distribution de leurs vidéos, photographies, recettes, noms, prénoms, âges sur le site Web de chaque partenaire et dans leurs publications si nécessaire, ainsi que pour toute campagne publicitaire liée au concours. Dans ce cas, aucune participation financière des parties intéressées, sous quelque forme que ce soit, ne peut être exigée.

ARTICLE 12: CONTRACT

Participating in this contest implies the unreserved acceptance of these rules in their entirety. Please sign and return the attached consent form as part of the application. By email at the following address:

Link for the consent form (the information will be added very soon)

ARTICLE 13: AMENDMENT

The Consulate General of France in Toronto and the Ted Rogers School of Hospitality and Tourism Management Ryerson University reserves the right to redefine and modify these rules and conditions or to add new ones, and these changes and their interpretation in this regard are final.

The organize committee reserves the right, for any reason whatsoever, to modify, extend, shorten, suspend or cancel this contest, without incurring any liability for it. It is specified that in such a case the endowments and their values may be reduced in proportion to the new duration of the relevant competition. No compensation can be requested by the participants.

The organize committee shall not under any circumstances be responsible for the loss or damage of any exhibits, goods and dishes or personnel belongings. However, reasonable precautions will be taken to avoid loss or damage.

Any difficulty arising out of the application or interpretation of this by-law or which is not provided by this by-law shall be settled by the Consulate General of France in Toronto as a last resort, and any modification may not give rise to any claim or to any compensation.



ARTICLE 12: CONTRAT

Participer à ce concours implique l'acceptation sans réserve du présent règlement dans son intégralité. Merci de signer et de renvoyer le formulaire de consentement ci-joint dans le cadre de la candidature. Par email à l'adresse suivante:

Lien pour le formulaire de consentement
(l'information sera ajoutée très prochainement)

Toute violation de ce règlement est susceptible d'entraîner l'élimination de la candidate.

ARTICLE 13: MODIFICATION

Le consulat général de France à Toronto et la Ted Rogers School of Hospitality and Tourism Management Ryerson University se réserve le droit de redéfinir et de modifier ces règles et conditions ou d'en ajouter de nouvelles, et ces changements et leur interprétation en la matière sont définitives.

Le comité d'organisation se réserve le droit, pour quelque motif que ce soit, de modifier, prolonger, raccourcir, suspendre ou annuler ce concours, sans engager sa responsabilité. Il est précisé que, dans un tel cas, les dotations et leurs valeurs peuvent être réduites proportionnellement à la nouvelle durée de la compétition concernée. Aucune compensation ne peut être demandée par les participants.

Le comité d'organisation ne peut en aucun cas être tenu responsable de la perte ou de la détérioration du matériel d'exposition, de marchandises, de vaisselle ou d'objets personnels. Cependant, des précautions raisonnables seront prises pour éviter toute perte ou tout dommage.

The Consulate General of France in Toronto and the Ted Rogers School of Hospitality and Tourism Management Ryerson University may cancel all or part of the contest if it appears that fraud has occurred in any form whatsoever and particularly in a computer manner in the context of participation to the contest, or the determination of the winner (s).

In this case, the Consulate General of France in Toronto and the Ted Rogers School of Hospitality and Tourism Management Ryerson University reserve the right not to award the endowment (s) to fraudsters and / or to prosecute the perpetrators of these frauds to the competent courts.

Done at Toronto, March 6th, 2019



Toute difficulté découlant de l'application ou de l'interprétation du présent règlement ou qui n'est pas prévue par le présent règlement doit être réglée en dernier recours par le consulat général de France à Toronto et la Ted Rogers School of Hospitality and Tourism Management Ryerson University. Dans ce contexte, toute modification ne peut donner lieu à aucune réclamation ou indemnité.

Le consulat général de France à Toronto et la Ted Rogers School of Hospitality and Tourism Management Ryerson University peut annuler tout ou partie du concours s'il apparaît que des fraudes ont été commises, sous quelque forme que ce soit, et en particulier de manière informatique dans le contexte de la participation au concours ou de la détermination du ou des gagnants.

Dans ce cas, le consulat général de France à Toronto se réserve le droit de ne pas attribuer les fonds aux fraudeurs et / ou de poursuivre les auteurs de ces fraudes devant les tribunaux compétents.

Fait à Toronto, le 5 Mars 2019