



**21ST ONTARIO TECHNOLOGICAL SKILLS COMPETITION
21^{ES} OLYMPIADES ONTARIENNES DES COMPÉTENCES
TECHNOLOGIQUES**

Baking/ Pâtisserie

Secondary – Secondaire



Contest Date / Date de la compétition: Tuesday, May 18, 2010 / mardi 18 mai 2010

**Location / Endroit: RIM Park and Manulife Financial Sportsplex
2001 University Avenue East, Waterloo, Ontario**

TECHNICAL CO-CHAIRS / CO-PRÉSIDENTS DU COMITÉ TECHNIQUE:

**Chair : Shirley Dusmet
Co-chair: Dean Lane**

**Halton Board of Education
Halton Board of Education**

**dusmets@hdsb.ca
lanede@hdsb.ca**

Page 1 of 11

SKILLS WORK!

*This document is only to be used in preparation for the Ontario Technological Skills Competition.
Ce document ne doit être utilisé que dans le cadre de la préparation
aux Olympiades ontariennes des compétences technologiques.*

For more information, contact the technical chairs at the email above or the Skills Canada – Ontario Competition Department at otsc@skillsontario.com / Pour obtenir de plus amples renseignements, veuillez communiquer par courriel avec les présidents du comité technique (adresse électronique mentionnée ci-dessus) ou le département des compétitions de Compétences Canada – Ontario à otsc@skillscanada.com.

<ul style="list-style-type: none"> • This contest is offered as an official contest • This contest is offered at the Canadian Skills Competition • This contest is offered at the World Skills Competition 	<ul style="list-style-type: none"> • Il s'agit d'une compétition officielle • Cette compétition est organisée dans le cadre des Olympiades canadiennes de la formation professionnelle et technique • Cette compétition est organisée dans le cadre du Mondial des métiers
---	---

TEAM ONTARIO / ÉQUIPE ONTARIO:

<p>Ontario will host the Canadian Skills Competition (CSC) on May 20-23, 2010 following the OTSC. CSC competitors are identified at the OTSC Closing Ceremony on Wednesday, May 19, 2010 and will be asked to attend a Team Ontario meeting immediately following the OTSC Closing Ceremony. For a student to represent Ontario at the CSC they <u>MUST</u> be present at the Team Ontario meeting and ready to commit to attending the CSC at that time.</p> <p>Competitors selected to represent Team Ontario need to be prepared to stay with the team from Wednesday, May 19 to Sunday, May 23 in Waterloo. Accommodations for Team Ontario have already been arranged. Thursday, May 20 will be dedicated to a Team Ontario Meeting and Team Building Workshop.</p>	<p>Ontario will host the Canadian Skills Competition (CSC) on May 20-23, 2010 following the OTSC. CSC competitors are identified at the OTSC Closing Ceremony on Wednesday, May 19, 2010 and will be asked to attend a Team Ontario meeting immediately following the OTSC Closing Ceremony. For a student to represent Ontario at the CSC they <u>MUST</u> be present at the Team Ontario meeting and ready to commit to attending the CSC at that time.</p> <p>Competitors selected to represent Team Ontario need to be prepared to stay with the team from Wednesday, May 19 to Sunday, May 23 in Waterloo. Accommodations for Team Ontario have already been arranged. Thursday, May 20 will be dedicated to a Team Ontario Meeting and Team Building Workshop.</p>
---	---

CANADIAN SKILLS COMPETITION / OLYMPIADES CANADIENNES DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE ET TECHNIQUE:

<p>The CSC will be hosted immediately following the OTSC. OTSC – May 17-19, 2010 CSC – May 20-23, 2010</p> <p>Competitors coming to the OTSC should be prepared to compete at both the OTSC and CSC.</p>	<p>Les OCFPT auront lieu immédiatement après les OOCF. OOCT – 17 au 19 mai 2010 OCFPT – 20 au 23 mai 2010</p> <p>Les étudiants qui participent aux OOCF doivent être prêts à participer aux compétitions des OOCF</p>
--	---

This includes bringing the equipment needed for both competitions, as well as preparing for the tasks in both levels of competition. Details on the Canadian Skills Competition can be found on the Canadian Skills Competitions scopes posted at http://www.skillscanada.com/index.php?option=com_content&task=view&id=183&Itemid=224 Please use the current document you are reading and the national scope to prepare for your contest.

et des OCFPT. Ils doivent ainsi apporter l'équipement nécessaire pour les deux compétitions et se préparer à exécuter les tâches prévues pour les deux compétitions. Les détails concernant les Olympiades canadiennes de la formation professionnelle et technique sont disponibles en cliquant sur le lien suivant http://www.skillscanada.com/index.php?option=com_content&task=view&id=183&Itemid=224 Veuillez vous servir du document présent et de la fiche technique pour la compétition nationale pour vous préparer aux compétitions.

PURPOSE OF THE CONTEST / BUT DE LA COMPÉTITION:

<p>To provide competitors with the opportunity to demonstrate, through practical and theoretical application, their skills and task knowledge in the industry relevant to:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Competence and professionalism in commercial baking • Applicable sanitation and safety rules in the kitchen • The job interview 	<p>Offrir aux participants l'occasion de faire valoir leurs compétences et connaissances de l'industrie dans le cadre d'épreuves pratiques et théoriques concernant :</p> <ul style="list-style-type: none"> • compétences et professionnalisme en pâtisserie commerciale. • mesures sanitaires et règles de sécurité dans la cuisine. • entrevue d'emploi
--	---

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

PRACTICAL / PRATIQUE 85%

THEORY/ THÉORIQUE 10%

JOB INTERVIEW / ENTREVUE D'EMPLOI 5%

<p>Yeast Bread & Rolls</p> <ul style="list-style-type: none"> • Measure, mix, shape, proof and bake one (1) free formed (400g) loaf. • Design three (3) varieties of dinner rolls, four (4) of each variety at fifty grams (50g) each. Bring your own yeast bread dough recipe that must conform to competition ingredient list. See ingredient list for available raw materials. 	<p>Pain à la levure et petits pains</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mesurer, mélanger, façonner, faire fermenter et cuire un (1) pain de 400 g forme au choix. • Façonner trois (3) variétés de petits pains, quatre (4) petits pains de 50 g chacun pour chaque variété. Vous devez apporter votre recette de pain à la levure: la recette choisie doit se conformer à la liste des ingrédients disponibles pour la compétition. Consultez
--	---

- **Important : Measurement of weight is after baking. Judges will check weight.**

Cake Decorating

- Flat ice an entire three layered cake with butter cream – decorating combs may not be used – side and top surfaces should not be covered with any coatings other than borders, inscription and figurines.
- Decorate cake with three (3) identical rolled fondant figurines/flowers, weighing sixty grams (60g) each.
- Inscription to read:
“Skills Canada - Ontario”
“ RIM Park – 2010”
- Sponge cake and ready-to- whip butter cream to be provided. (Be prepared to make your own at the Canadian Skills Competition)

Choux Paste

- Measure, mix, shape and bake three (3) varieties of choux pastries, six (6) each of equal proportions.
- Students are expected to decorate finished pastries. Fondant and quick-mix custard to be provided. (Be prepared to make your own at the Canadian Skills Competition)

Lemon Meringue Pie

- Prepare pie dough and roll out 1 pastry shell. Bake the pastry shell, let cool, fill bottom with lemon filling (your recipe).
- Top with meringue. Brown in oven.
- Pie pan should not exceed 9 inches or 23 cm. (Bring own recipes)

Compete in a clean safe and competent manner.

- Bring own recipes. Recipes must conform to competition ingredient list. See ingredient

la liste des ingrédients pour connaître les ingrédients disponibles.

- **Important : Le poids sera mesuré après la cuisson. Les juges vérifieront le poids.**

Décoration de gâteau

- Glacer un gâteau trois étages avec une crème au beurre. Les peignes à pâtisserie ne pourront être utilisés et les côtés et le dessus du gâteau ne devront pas être recouverts d’un enrobage.
- Décorer le gâteau avec trois (3) figurines/fleurs identiques en pâte d’amandes de 60 grammes chacune.
- Mention: Compétences Canada – Ontario 2009.
- Un gâteau éponge et de la crème au beurre prête à fouetter seront fournis. (Vous devrez préparer votre gâteau et votre glaçage vous-même lors des Olympiades canadiennes de la formation professionnelle et technique)

Pâte à choux

- Mesurer, mélanger, façonner et cuire trois (3) variétés de pâtes à choux; six (6) unités de chaque variété en portions égales.
- Les élèves devront décorer les pâtisseries. Du fondant et un mélange instantané de crème anglaise seront fournis. (Vous devrez préparer votre fondant et votre crème anglaise dans le cadre des Olympiades canadiennes de la formation professionnelle et technique)

Tarte au citron meringuée

- Préparer la pâte à tarte et rouler une croûte de pâte feuilletée. Cuire la croûte, laisser refroidir, remplir d’une garniture au citron (votre recette).
- Garnir de meringue, brunir au four.
- L’assiette à tarte ne devrait pas excéder 9 po ou 23 cm. (Les participants doivent apporter

list for available raw materials.	<p>leurs recettes.)</p> <p><u>Faire compétition dans un environnement propre et sécuritaire, tout en faisant preuve de professionnalisme.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apportez vos recettes. Les recettes doivent se conformer à la liste des ingrédients de la compétition. Voir la liste des ingrédients pour connaître les matières brutes disponibles.
-----------------------------------	--

EQUIPMENT AND MATERIALS / ÉQUIPEMENT ET MATÉRIEL:

<p><u>Supplied by Committee:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Proofers – shared • Ovens – shared • Burners – shared • Refrigerators and freezers – shared • Kitchen-Aid mixing machine with one bowl, one paddle, one whip and one dough hook per student • Metric scales – shared • Cake boards, paper dollies, parchment paper, wax paper, aluminum foil, clear wraps and presentation plates • Flat baking trays 	<p><u>Fourni par le comité:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Étuves de fermentation - partagées • Cuisinières - partagées • Brûleurs - partagés • Réfrigérateurs et congélateurs - partagés • Mélangeur Kitchen-Aid avec un bol, une spatule, un fouet et un crochet pétrisseur par élève • Balances métriques - partagées • Plateaux de présentation, napperons décoratifs en papier, papier-parchemin, papier ciré, papier d'aluminium, pellicule plastique et assiettes de présentation • Plaques à pâtisserie
<p><u>Supplied by Competitor:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Small cooking pots/saucepans, measuring cups and devices • Food colours • All necessary and appropriate baking hand tools: French palette, paring and saw knives, metal, plastic and rubber scrapers, pastry brushes, wooden spoons, rolling pins, bowls and containers, 9 inch pie plate • Cake decorating tools and tubes/tips, pastry bags, turntable • Oven mitts 	<p><u>Fourni par le participant:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Petites marmites/casseroles, tasses à mesurer. • colorants alimentaires • Tous les ustensiles nécessaires et appropriés comme une palette métallique, un couteau d'office et un couteau à dents, racloirs en métal, en plastique et en caoutchouc, pinceaux à pâtisserie, spatules en bois, rouleaux à pâtisserie, bols et contenants, assiette à tarte de 9po

<ul style="list-style-type: none"> • Table cleaning brush, cleaning towels and drying towels • Bring own paste colours and piping jelly for inscription <p>***Please mark all of your belongings***</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ustensiles et tubes/douilles pour la décoration de gâteaux, poches à douille, plaque tournante • Gants de cuisinier • Brosse de nettoyage, serviettes pour nettoyer et assécher • Veuillez apporter vos couleurs pour pâte et votre gelée pour décoration à la douille au besoin <p>*** Veuillez identifier tout le matériel qui vous appartient ***</p>
--	--

SAFETY / SÉCURITÉ:

<p>Safety is a priority at the Ontario Technological Skills Competition. At the discretion of the judges and technical chairs any competitor can be removed from the competition site for not having the proper safety equipment and/or not acting in a safe manner.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. It is mandatory for all competitors to wear CSA approved eyewear (including side shields for prescription eyewear).* 2. It is mandatory for all competitors to wear CSA approved footwear.* 3. Jewellery such as rings, bracelets and necklaces, or any items deemed unsafe by competition judges, shall be removed.* 4. Proper shop attire is to be worn (no loose straps, baggy sleeves). Any attire that is deemed unsafe by competition judges will not be permitted.* <p>*Competition judges will have final authority on matters of safety.</p>	<p>La sécurité est une priorité dans le cadre des Olympiades ontariennes des compétences technologiques. Les juges et les organisateurs se réservent le droit d'empêcher un participant de prendre part à la compétition s'il ne respecte pas les règles de sécurité.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tous les participants doivent porter des lunettes (y compris des écrans latéraux de protection pour les verres correcteurs) homologuées CSA.* 2. Tous les participants doivent porter des chaussures de sécurité homologuées CSA.* 3. Les bijoux comme les bagues, les bracelets et les colliers, etc. jugés dangereux par les juges de la compétition devront être enlevés.* 4. Des vêtements adéquats doivent être portés pour la compétition (bretelles ajustées, aucune manche ample). Tout vêtement ou accessoire jugé inapproprié par les juges ne sera pas permis.* <p>*La décision des juges en matière de sécurité sera sans appel.</p>
--	--

JUDGING CRITERIA / CRITÈRES D'ÉVALUATION:

A. Special Occasion Cake / Gâteau pour une occasion spéciale	14%
B. Yeast Bread / Pain à la levure	7%
C. 3 Varieties of Buns / 3 variétés de petits pains	22%
D. Lemon Meringue Pie / Tarte au citron meringuée	7%
E. Choux Pastry 3 Varieties / 3 variétés de pâte à choux	22%
F. Professional Uniform / Uniforme professionnel	7%
G. Tools & Equipment / Outils et équipement	6%
H. Job Interview / Entrevue d'emploi	5%
I. Theory Test/ Examen théorique	10%
Mark out of 100 / Pointage sur 100	100

Judges shall deduct marks for excess ingredients used and unnecessary waste by students.

Les juges enlèveront des points pour les ingrédients utilisés inutilement ou gaspillés par les élèves.

As the rules state there are no ties. If the score is even after the contest, the Choux Paste component will be used as the tie breaker/ Tel que mentionné dans les règlements, la compétition ne se terminera pas par une égalité. Si le pointage est égal à la fin de la compétition, la composante Pâte à choux sera utilisé pour briser l'égalité.

RULES AND REGULATIONS / RÈGLES ET RÈGLEMENTS:

Please be sure to review all rules and regulations in the Complete Competitor Information Package, available online at www.skillsontario.com.

If there is any discrepancy between the English and French information in the scope, the English portion will be taken as the correct information.

Immediate disqualification may occur at the discretion of the technical chair if a competitor displays any one of the following:

- Acts inappropriately
- Shows disregard for the safety of themselves or those around them
- Breaks the established rules and regulations including:
 - Uses equipment or material that is not permitted
 - Dishonest conduct (cheating)
 - Speaks with those outside the contest area

Veillez prendre connaissance des règles et règlements que l'on retrouve dans la trousse d'information au sujet des compétitions disponible en ligne à www.skillsontario.com.

Veillez noter qu'en cas de divergence entre la version anglaise et la version française de cette fiche technique, la version anglaise aura préséance.

À la discrétion du président du comité technique, tout participant qui affiche l'un ou l'autre des comportements suivants sera immédiatement disqualifié de la compétition:

- Agis de façon inappropriée
- Néglige sa sécurité ou celle des autres
- Ne respecte pas les règles et règlements établis, y compris:
 - utiliser de l'équipement ou du matériel qui n'est pas permis
 - conduite malhonnête (tricherie)
 - parler avec des personnes à l'extérieur de

<ul style="list-style-type: none"> ○ Arrives to the contest site late <p>Registration for all contests will happen on the contest site the morning of the competition.</p>	<p>l'aire de compétition</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ arriver en retard pour la compétition <p>L'inscription pour toutes les compétitions aura lieu le matin même à l'endroit prévu pour la compétition.</p>
---	---

JOB INTERVIEW / ENTREVUE D'EMPLOI:

<p>To assist competitors in preparing for their eventual job searches and to become valued employees, there is a “job interview” incorporated into this contest. It is expected that the competitors will arrive WITH A RÉSUMÉ and be prepared for interview questions and discussion. Performance in the interview accounts for 5% of the team’s overall mark. Sample interview questions are available at www.skillsontario.com/hr. Please note there are no facilities on site for printing.</p>	<p>Dans le but d'aider les participants à bien se préparer à leur éventuelle recherche d'emploi et à devenir de précieux employés, une entrevue d'emploi est incorporée à la compétition. Les participants doivent avoir en main leur CURRICULUM VITAE et pouvoir répondre aux questions d'une entrevue. La performance du participant durant son entrevue compte pour 5 p. cent de sa note finale. Pour des exemples de questions d'entrevue, cliquez sur www.skillsontario.com/hr. Veuillez noter qu'il n'y aura pas d'installation d'imprimerie sur les sites de la compétition.</p>
--	--

CLOTHING REQUIREMENTS / TENUE VESTIMENTAIRE:

<p>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.</p>	<p>Les participants 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 participant représente. SEUL le logo de l'institution par le biais de laquelle vous êtes inscrit peut être visible. Le logo ou le nom d'une compagnie ne peut apparaître sur les vêtements du participant.</p>
---	---

MEALS / REPAS:

<p>Skills Canada – Ontario will provide a lunch and drink for competitors. Lunch will be confirmed closer to the competition; however it is likely to be two slices of pizza and one pop. If participants feel they require additional sustenance, it is highly recommended they bring snacks with them. <u>Any food brought to the venue must be nut free. Any nut products found on site will be removed.</u></p>	<p>Compétences Canada-Ontario offre un lunch et un breuvage aux participants. Le lunch offert sera confirmé avant la compétition. Toutefois, il s'agira probablement de deux pointes de pizza et d'une boisson gazeuse. Les participants pour lesquels ce lunch ne serait pas suffisant sont invités à apporter des collations. Toute nourriture apportée sur les lieux de la compétition doit être sans noix.</p>
---	--

PROJECTS / PROJETS:

After the completion of the Ontario Technological Skills Competition projects will be judged. The top 4-5 entries will be held back. The rest of the competitors may keep any or all projects. Projects not claimed will be given to onlookers.	À la fin de la compétition, les projets seront évalués. Les 4 ou 5 meilleures créations seront retenues. Les autres participants pourront récupérer leur projet. Les projets non réclamés seront remis aux visiteurs.
---	---

OTSC AGENDA / HORAIRE DES OOC:**May 18, 2010 / Le 18 mai 2010****Ontario Technological Skills Competition / Olympiades ontariennes des compétences technologiques**

7:00am – 7:30am	Registration at each contest site / Inscription
7:30am – 8:00am	Orientation / Séance d'information
8:00am – 11:30am	Competition* / Compétition*
11:30am – 12:30pm	Lunch
12:30pm – 4:30pm	Competition* / Compétition*
*Job interviews will be conducted throughout the competition/ *Les entrevues se dérouleront tout au long de la compétition	

May 19, 2010 / Le 19 mai 2010**Closing Ceremony / Cérémonie de clôture**

9:00am – 11:30am	Closing Ceremony / Cérémonie de clôture
11:30am – 12:30pm	Team Ontario Meeting / Rencontre de l'Équipe Ontario

<p>Contest Location: RIM Park and Manulife Financial Sportsplex, 2001 University Avenue East Waterloo – a map is available online at www.skillsontario.com/maps/maps.html</p> <p>Closing Ceremony Location: Waterloo Memorial Recreation Complex, 101 Father David Bauer Drive, Waterloo – a map is available online at www.skillsontario.com/maps/maps.html</p> <p>o Each Competitor will receive <u>one</u> closing ceremony ticket in their competitor registration bag. Breakfast will not be served at the Closing Ceremony.</p>	<p>Compétition: RIM Park and Manulife Financial Sportsplex, 2001 avenue University Est Waterloo – pour obtenir une carte routière, cliquez sur www.skillsontario.com/maps/maps.html</p> <p>Cérémonie de clôture: Waterloo Memorial Recreation Complex, 101 promenade Father David Bauer, Waterloo – pour obtenir une carte routière, cliquez sur www.skillsontario.com/maps/maps.html.</p> <p>o Chaque participant recevra un laissez-passer pour la cérémonie de clôture dans sa trousse d'inscription. Le petit-déjeuner ne sera pas servi à la cérémonie de clôture.</p>
---	---

ADDITIONAL INFORMATION / RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES:

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Ingredients Lists will be posted on the www.skillsontario.com website in mid February. Results for the OTSC will be posted online starting May 20, 2010 at www.skillsontario.com• Information on the Conflict Resolution Procedure can be found on our website in the Competition Information Package.• If you have any questions regarding the OTSC or contest, please contact Skills Canada – Ontario or the technical chair prior to May 7, 2010 as all staff will be onsite setting up the following week. | <ul style="list-style-type: none">• Les recettes et les ingrédients seront affichés sur le site Web www.skillsontario.com à la mi-février.• Les résultats des OOCT seront affichés sur le site Web www.skillsontario.com le 20 mai 2010.• Des renseignements au sujet du procédé de règlement des conflits sont disponibles sur notre site Web dans la trousse d'information des compétitions.• Si vous avez des questions au sujet des OOCT ou des compétitions, veuillez communiquer avec Compétences Canada – Ontario ou le président du comité technique d'ici le 7 mai 2010 puisque tout le personnel sera sur le site des compétitions la semaine suivante. |
|--|--|

ADDITIONAL INFORMATION FOR THOSE ADVANCING TO THE CANADIAN SKILLS COMPETITION / RENSEIGNEMENTS ADDITIONNELS POUR CEUX QUI PARTICIPERONT AUX OLYMPIADES CANADIENNES DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE ET TECHNIQUE:

May 19 4:00pm – 6:00pm / 19 mai 16 h à 18 h	Team Ontario Check-in / Inscription de l'Équipe Ontario	All members of Team Ontario (including local competitors) are to check into the Team Ontario Hotel. / Tous les membres d'Équipe Ontario (y compris les participants de la région) doivent s'inscrire à l'hôtel réservé pour l'Équipe Ontario
May 19 6:30pm / 19 mai 18 h 30	Team Ontario Dinner / Souper de l'Équipe Ontario	It is mandatory for all Team Ontario Members to attend. / Il est obligatoire pour tous les membres de l'Équipe Ontario d'être présents
May 20 Morning / 20 mai en matinée	Team Ontario Meeting and Team Building Activity / Rencontre de l'Équipe Ontario et activité sur l'esprit d'équipe	It is mandatory for all Team Ontario members and Advisors to attend The Team Ontario Meeting and Team Building Activity. / Il est obligatoire pour tous les membres et conseillers de l'Équipe Ontario de participer à la rencontre d'Équipe Ontario et à l'activité sur l'esprit d'équipe
May 20 Evening / 20 mai en soirée	Opening Ceremony for the CSC / Cérémonie d'ouverture des OCFPT	Team Ontario will attend this event as a group. Located at the Waterloo Recreation Complex. / L'Équipe Ontario participera à cet événement en groupe. La cérémonie aura lieu au Waterloo Recreation Complex
May 21 All day / 21 mai toute la journée	CSC / OCFPT	Competition / Compétition
May 22 All day / 22 mai toute la journée	CSC / OCFPT	Competition / Compétition
May 23 Afternoon / 23 mai en après- midi	Team Picture / Photo d'équipe	At the Waterloo Recreation Complex. / Au Waterloo Recreation Complex
May 23 3:00pm / 23 mai à 15 h	Closing Ceremony for CSC / Cérémonie de clotûre des OCFPT	Team Ontario will attend this event as a group. Located at the Waterloo Recreation Complex. / L'Équipe Ontario participera à cet événement en groupe. La cérémonie aura lieu au Waterloo Recreation Complex