23rd ONTARIO TECHNOLOGICAL SKILLS COMPETITION
23es OLYMPIADES ONTARIENNES DES COMPÉTENCES TECHNOLOGIQUES

Baking/ Pâtisserie

Secondary– Secondaire

Contest Date / Date de la compétition: Tuesday, May 1, 2012 / Mardi 1er mai 2012

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

TECHNICAL CO-CHAIRS / COPRÉSIDENTS DU COMITÉ TECHNIQUE:

Shirley Dusmet Halton District School Board dusmets@hdsb.ca
Dean Lane Halton District School Board lanede@hdsb.ca

SKILLS WORK!®

This document is to be used only 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.

MORE INFORMATION / RENSEIGNEMENTS ADDITIONNELS:

Refer to the Competition Information Package on www.skillsontario.com/compinfopkg for questions about rules, regulations, eligibility and registration. For technical questions that are contest specific, please contact the technical chairs at the email above or the Skills Canada – Ontario Competition Department at otsc@skillscanada.com.	**Pour de plus amples renseignements au sujet des règles et règlements, de l'admissibilité et de l'inscription, veuillez consulter la trousse d'information au sujet des compétitions disponible en ligne à www.skillsontario.com/tiooct. Pour des renseignements d'ordre technique au sujet de la compétition, veuillez communiquer avec les coprésidents du comité technique à l'adresse courriel mentionnée ci-dessus ou avec le service des compétitions de Compétences Canada – Ontario à otsc@skillscanada.com.**

CONTEST STATUS / DÉTAILS DE LA COMPÉTITION:

• **This contest is offered as an official contest** • **This contest is offered at the Skills Canada National Competition (SCNC)** • **This contest is offered at the WorldSkills Competition (please note there are age eligibility requirements for WorldSkills)**	• **Il s'agit d'une compétition officielle** • **Cette compétition est organisée dans le cadre des Olympiades canadiennes des métiers et des technologies** • **Cette compétition est organisée dans le cadre du Mondial des métiers. (Veuillez prendre connaissance des exigences relatives à l'âge des participants au Mondial des métiers.)**

TEAM ONTARIO / ÉQUIPE ONTARIO:

The Gold-medal winning competitor(s) in this contest may be eligible to advance to the Skills Canada National Competition (SCNC), hosted May 13-16, 2012 in Edmonton Alberta. **For a student to represent Ontario at the SCNC they MUST be present at the Team Ontario meeting (taking place immediately following the OTSC Closing Ceremony) and must be ready to commit to attending the SCNC at that time.** Competitors selected to represent Team Ontario need to be prepared to depart for Edmonton Friday, May 11, returning May 16, 2012.	Le(s) participant(s) qui se mérite(nt) la médaille d'or dans le cadre de la compétition pourra/pourront participer aux Olympiades canadiennes des métiers et des technologies (OCMT) qui auront lieu du 13 au 16 mai 2012 à Edmonton en Alberta. **Pour qu'un élève puisse représenter l'Ontario dans le cadre des OCMT, il DOIT participer à la rencontre de l'équipe Ontario (qui aura lieu immédiatement après la cérémonie de clôture des OOCT) et s'engager, durant la rencontre, à participer aux OCMT.** Les participants sélectionnés pour représenter l'Équipe Ontario s'envoleront pour Edmonton le vendredi 11 mai et reviendront le 16 mai 2012.

SKILLS WORK!®

This document is to be used only 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.

PURPOSE OF THE CONTEST / BUT DE LA COMPÉTITION:

To provide competitors with the opportunity to demonstrate, through practical and theoretical application, their skills and task knowledge in the industry relevant to: • Competence and professionalism in commercial baking • Applicable sanitation and safety rules in the kitchen • job interview skills	Offrir aux participants l'occasion de faire valoir leurs compétences et connaissances de l'industrie dans le cadre d'épreuves pratiques et théoriques concernant : • 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 / THÉORIE 10%
JOB INTERVIEW / ENTREVUE D'EMPLOI 5%

<u>Yeast Bread & Rolls</u> • 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. • **Important : Measurement of weight is after baking. Judges will check weight.** <u>Cake Decorating</u> • Flat ice an entire three (3) 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, and inscription. Competitors are given two (2) cakes, each is to be split in half, three (3) layers are to be used, other one (1) layer is not to be used. • Inscription to read: "Skills Ontario 2012". • Sponge cake and ready-to-whip butter	<u>Pain à la levure et petits pains</u> • 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 la liste des ingrédients pour connaître les ingrédients disponibles. • **Important : Le poids sera mesuré après la cuisson. Les juges vérifieront le poids.** <u>Décoration de gâteau</u> • Glacer un gâteau trois (3) 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 autre qu'une bordure et d'une inscription. Les participants recevront deux (2) gâteaux, chacun devant être

SKILLS WORK!®

This document is to be used only 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.

cream to be provided. (Be prepared to make your own at the Canadian Skills Competition.)

Cookies:

- One type of short dough - piped: eighteen (18) identical cookies. Recipe must conform to ingredient list.

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 one (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).
- One (1) slice to be plated, plate supplied.

Compete in a clean, safe and competent manner

- Bring own recipes. Recipes must conform to competition ingredient list. See ingredient list for available raw materials.

Job interview and résumé

tranché en deux (2), trois (3) couches doivent être utilisées, la dernière moitié ne doit pas être utilisée.

- Inscription: Compétences Canada – Ontario 2012.
- 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 des métiers et des technologies)

Biscuits :

- Un type de pâte – en douille – dix-huit (18) biscuits identiques. La recette doit tenir compte de la liste des ingrédients.

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 des métiers et des technologies)

Tarte au citron meringuée

- Préparer la pâte à tarte et rouler une (1) 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 neuf (9) po ou vingt-trois (23) cm. (Les participants doivent apporter leurs recettes.)
- Une (1) pointe doit être servie, assiette fournie.

SKILLS WORK!®

This document is to be used only 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.

	<u>Faire compétition dans un environnement propre et sécuritaire, tout en faisant preuve de professionnalisme.</u> • Apportez vos recettes. Les recettes doivent respecter la liste des ingrédients de la compétition. Voir la liste des ingrédients pour connaître les ingrédients disponibles. <u>Entrevue d'emploi et curriculum vitae</u>

EQUIPMENT AND MATERIALS / ÉQUIPEMENT ET MATÉRIEL:

<u>Supplied by Skills Canada – Ontario Technical Committee:</u> • Proofers – shared • Ovens – shared • Burners – shared • Cooling racks – shared • Refrigerators and freezers – shared • Kitchen-Aid mixing machine with one (1) bowl, one (1) paddle, one (1) whip and one (1) dough hook per student • Digital scales – shared • Cake boards, paper doilies, parchment paper, wax paper, aluminum foil, clear wraps and presentation plates • Flat baking trays • Water supply and electrical power <u>Supplied by Competitor</u>: • Small cooking pots/saucepans, measuring cups and devices • 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, nine (9) inch pie plate(no flan pans)	<u>Fourni par le comité technique de Compétences Canada - Ontario:</u> • Étuves de fermentation - partagées • Cuisinières - partagées • Brûleurs – partagés • Grilles de refroidissement - partagées • 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 • Eau et électricité <u>Fourni par le participant</u>: • Poêlons/casseroles, tasses à mesurer. • Tous les ustensiles nécessaires et appropriés: palette métallique, couteau d'office, couteaux à dents, racloirs en métal, en plastique et en caoutchouc, pinceaux à

SKILLS WORK!®

This document is to be used only 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.

• Cake decorating tools and tubes/tips, pastry bags, turntable • Oven mitts • Table cleaning brush, cleaning towels and drying towels • Bring own paste colours, piping jelly, gold dust etc for inscription/ figurines/flowers • Résumé *****Please mark all of your belongings*****	pâtisserie, spatules en bois, rouleaux à pâtisserie, bols et contenants, assiette à tarte de neuf (9) po (pas d'assiettes à flan) • 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 • Curriculum vitae ***** Veuillez identifier tout le matériel qui vous appartient *****

SAFETY / SÉCURITÉ:

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. 1. It is mandatory for all competitors to wear closed-toed CSA approved footwear. Non-slip black shoes are preferred.* 2. Jewellery such as rings, bracelets and necklaces, or any items deemed unsafe by competition judges, shall be removed.* 3. Proper baker's uniform is to be worn; chef jacket, checked, white, or black trousers, hairnet and/or hat and no loose hanging hair.* *Competition judges will have final authority on matters of safety.	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. 1. Il est obligatoire pour tous les participants de porter des chaussures fermées et antidérapantes.* 2. Les bijoux comme les bagues, les bracelets et les colliers, etc. jugés dangereux par les juges de la compétition devront être enlevés.* 3. Les participants doivent porter un uniforme de pâtissier; (veston de chef, pantalon à carreaux ou noir, résille et/ou chapeau et cheveux attachés). * *La décision des juges en matière de sécurité sera sans appel.

This document is to be used only 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.

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	17%
D. Lemon Meringue Pie / Tarte au citron meringuée	12%
E. Choux Pastry - 3 Varieties / 3 variétés de pâte à choux	20%
F. Short Cookies – 18 piped identical / Biscuits – 18 biscuits identiques à la douille	7%
G. Professional Uniform / Uniforme professionnel	5%
H. Tools & Equipment / Outils et équipement	3%
I. Job Interview / Entrevue d'emploi	5%
J. 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 déduiront des points pour l'usage excessif d'ingrédients et le gaspillage inutile 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 utilisée 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/compinfopkg. New rules and regulations in the Competition Information Package that will be enforced for 2012 include: • Plagiarism • Age Eligibility Policy • Registration Deadlines Please review all rules and regulations and the registration process well in advance of the OTSC. 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	Veuillez prendre connaissance des règles et règlements inclus dans la trousse d'information au sujet des compétitions, disponible en ligne à www.skillsontario.com/tiooct. Parmi les nouvelles règles et les nouveaux règlements inclus dans la Trousse d'information concernant les compétitions qui seront appliqués pour 2012, notons : • Plagiat • Politique concernant l'âge d'admissibilité • Dates limites d'inscription Veuillez consulter toutes les règles et tous les règlements et le processus d'inscription bien avant les OOCT. Veuillez noter qu'en cas de divergence entre la version anglaise et la version française de cette fiche descriptive, la version anglaise aura

SKILLS WORK!®

This document is to be used only 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.

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
  ○ Arrives to the contest site late
Sign-in for all contests will happen on the contest site the morning of the competition. Registration must take place prior to the deadline of March 23, 2012.
	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:
	• Agit 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 l'aire de compétition
	  ○ arriver en retard pour la compétition
	La prise des présences pour toutes les compétitions aura lieu le matin même à l'endroit prévu pour la compétition. La date limite des inscriptions est le 23 mars 2012.

JOB INTERVIEW / ENTREVUE D'EMPLOI:

To assist competitors in preparing for their eventual job searches 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 individual's/team's overall mark. Sample interview questions and a scoring breakdown are available at www.skillsontario.com/hr. Please note there are no facilities on site for printing.	Dans le but d'aider les participants à se préparer à leur éventuelle recherche d'emploi, 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 ou de celle de l'équipe. Pour des exemples de questions d'entrevue et la grille de pointage, cliquez sur www.skillsontario.com/hr Veuillez noter qu'il sera impossible de faire des copies sur le site de la compétition..

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. Proper baker's uniform is to be worn; chef jacket, checked or black trousers, hairnet and/ or hat , no loose hanging hair.*	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. Les participants doivent porter un uniforme de pâtissier; (veston de chef, pantalon à carreaux ou noir, résille et/ou chapeau et cheveux attachés). *

MEALS / REPAS:

Skills Canada – Ontario will provide a basic lunch and a beverage for competitors. Lunch will be confirmed closer to the competition; no alternative meals will be provided. If the competitor has specific dietary needs, specific tastes or feels that they may require additional sustenance, it is recommended they bring the necessary food with them. If the competitor is part of a contest of a physical nature, it is highly recommended they bring additional snacks. ANY FOOD BROUGHT TO THE VENUE MUST BE NUT FREE. ANY NUT PRODUCTS FOUND ON SITE WILL BE REMOVED.	Compétences Canada-Ontario offrira un léger goûter et une boisson aux participants. On confirmera la nature du repas avant la compétition – aucun substitut au repas ne sera proposé. Les participants qui suivent un régime alimentaire précis, qui ont des goûts particuliers ou qui croient que le repas fourni ne sera pas suffisant doivent apporter des aliments. Si l'élève participe à une épreuve physique, il est recommandé qu'il s'apporte des collations. TOUTE NOURRITURE APPORTÉE SUR LES LIEUX DE LA COMPÉTITION DOIT ÊTRE SANS NOIX. TOUT ALIMENT CONTENANT DES NOIX SERA CONFISQUÉ

OTSC AGENDA / HORAIRE DES OOCT:

May 1, 2012 / Le 1er mai 2012

Ontario Technological Skills Competition / Olympiades ontariennes des compétences technologiques

7:00am – 7:30am	Sign-in at each contest site / Prise des présences sur le site de la compétition
7:30am – 8:00am	Orientation / Séance d'information
8:00am – 11:30am	Competition / Compétition
11:00am – 11:30am	Job interviews / Entrevues d'emploi

SKILLS WORK!®

This document is to be used only 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.

11:30am – 12:30pm	Lunch
12:30pm – 3:30pm	Competition / Compétition
3:30pm – 4:30pm	Break and Clean Up / Pause et nettoyage

May 2, 2012 / Le 2 mai 2012
Closing Ceremony / Cérémonie de clôture

9:00am – 11:30am	Closing Ceremony / Cérémonie de clôture
12:00pm – 1:00pm	Team Ontario Meeting / Rencontre de l'Équipe Ontario

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. **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. ○ Each competitor will receive one wristband at the contest orientation. This wristband identifies competitors as such and will also be used as the competitor's closing ceremony ticket on May 2. Competitors must ensure that the wristband remains on his/her wrist from the beginning of the competition until after the closing ceremony.	**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 **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. ○ Lors de la séance d'information, chaque participant recevra un bracelet. Ce bracelet permet d'identifier les participants à la compétition et servira de billet d'entrée à la cérémonie de clôture qui aura lieu le 2 mai. On s'attend donc à ce que les participants portent leur bracelet pendant toute la durée des Olympiades.

ADDITIONAL INFORMATION / RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES:

• The Competition Information Package can be found at www.skillsontario.com/compinfopkg. • Ingredients Lists will be posted on the www.skillsontario.com website in mid-February. • Results for the OTSC will be posted online starting Friday, May 4, 2012, at www.skillsontario.com. • Information on the Conflict Resolution Procedure can be found on our website in the Competition Information Package.	• La trousse d'information au sujet des compétitions est affichée sur le site Web www.skillsontario.com/tiooct. • 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 dès le 4 mai 2012. • Des renseignements au sujet du procédé de règlement des conflits sont disponibles sur

SKILLS WORK!®

This document is to be used only 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.

• If you have any questions regarding the OTSC or this contest, please contact Skills Canada – Ontario or the technical chair prior to April 20, 2012, as all staff will be onsite setting up the following week.	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 20 avril 2012 puisque tout le personnel sera sur le site des compétitions la semaine suivante.

SKILLS CANADA NATIONAL COMPETITION (SCNC)/ OLYMPIADES CANADIENNES DES MÉTIERS ET DES TECHNOLOGIES:

The SCNC will be hosted, May 13-16, 2012 in Edmonton, Alberta. Competitors should consider preparing for this event prior to attending the OTSC by reviewing the national scope as well. The national scope is available online at http://www.skillscanada.com/index.php?option=com_content&task=view&id=129&Itemid=175	Les OCMT auront lieu du 13 au 16 mai 2012 à Edmonton en Alberta. Avant leur participation aux OOCT, les participants doivent préparer leur participation à cette compétition en consultant la fiche nationale. La fiche nationale est disponible en ligne au lien suivant http://www.skillscanada.com/index.php?option=com_content&task=view&id=129&Itemid=175

Skills Canada – Ontario thanks the following sponsor of this contest / Nous tenons à remercier le commanditaire de cette compétition:

GARLAND Canada

One Company • Countless Solutions • Premium Brands

This document is to be used only 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.