



SKILLS ONTARIO COMPETITION

OLYMPIADES DE COMPETENCES ONTARIO

Baking / Pâtisserie Secondary/Secondaire

Contest Date / Date du concours:

Tuesday, May 5, 2020/ Mardi 5 mai 2020

Sign in at 7:00 am on the contest site/

L'enregistrement débute à 7 h à l'endroit prévu pour le concours

Last Updated: January 2020/ Plus récente mise à jour: janvier 2020

TABLE OF CONTENTS/ TABLE DES MATIÈRES

1. COMPETITION INFORMATION GUIDE / GUIDE D'INFORMATION AU SUJET DES CONCOURS.....	2
2. AGENDA / HORAIRE.....	3
3. CONTEST STATUS / DÉTAILS DU CONCOURS.....	4
4. PURPOSE OF THE CONTEST / BUT DU CONCOURS.....	5
5. SKILLS AND KNOWLEDGE TO BE TESTED / COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES ÉVALUÉES.....	5
6. JUDGING CRITERIA DETAILS / DÉTAILS CONCERNANT LES CRITÈRES D'ÉVALUATION.....	17
7. EQUIPMENT AND MATERIALS / ÉQUIPEMENT ET MATÉRIEL.....	18
8. SAFETY / SÉCURITÉ.....	21
9. CLOTHING REQUIREMENTS / TENUE VESTIMENTAIRE.....	22
10. ADDITIONAL INFORMATION / RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES.....	23

If you have any questions regarding the Skills Ontario Competition or this contest, please contact Skills Ontario or the technical chair prior to April 17, 2020, as all staff will be onsite setting up the following week and cannot guarantee a response.

Si vous avez des questions au sujet des Olympiades de Compétences Ontario ou de ce concours, veuillez communiquer avec Compétences Ontario ou les coprésidents du comité technique d'ici le 17 avril 2020 puisque tout le personnel sera sur les lieux des Olympiades la semaine suivante et nous ne pouvons garantir que nous pourrions répondre.

TECHNICAL CO-CHAIRS / COPRÉSIDENTES DU COMITÉ TECHNIQUE:

Ruth Bleijerveld – Niagara College, rbleijerveld@niagaracollege.ca

Brittany Calsavara – St. Clair College, bcalsavara@stclaircollege.ca

SKILLS ONTARIO COMPETITIONS DEPARTMENT/ DÉPARTEMENT DES CONCOURS DE COMPÉTENCES ONTARIO

competitions@skillsontario.com

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

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

The Competition Information Guide can be found at
<http://www.skillsontario.com/competitions/secondary>

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

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

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

Vous pouvez accéder au Guide d'information au sujet des concours en cliquant sur le lien suivant:
http://www.skillsontario.com/competitions/secondary?lm_lang=fr

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

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

AGENDA / HORAIRE

May 5, 2020 / 5 mai 2020

Skills Ontario Competition / Olympiades de Compétences Ontario

7:00am	Sign-in at each contest site / Enregistrement à l'endroit prévu pour le concours
7:10am – 8:00am	Orientation and competitor station set up / Séance d'information et mise en place du poste de travail par les concurrents
8:00am – 12 :00pm	Contest*/ Concours
12:00pm – 12:30pm	Lunch - mandatory 30 minutes taken by each competitor within this time frame / Dîner - il est obligatoire pour chaque concurrent de prendre cette pause de 30 minutes
12:30pm- 3 :30pm	Contest / Concours
3:30pm- 4 :00pm	Clean up – Competitors are required to stay and clean up their stations / Nettoyage – Les concurrents doivent rester pour nettoyer leur aire de travail

^ Competitors must be on time for their contest and may be disqualified if they do not sign-in at their contest site prior to the start of orientation. At the discretion of the technical committee chair, the competitor may be permitted to compete but would not receive any additional time.

Toronto Congress Centre, South Building – enter at Main D Entrance for parking/walking, or Main E Entrance for Busses.

^ Les concurrents doivent se présenter à l'heure prévue pour leur concours et pourraient être disqualifiés s'ils ne s'enregistrent pas sur les lieux avant le début de la séance d'information. À la discrétion des coprésidentes du comité technique, les concurrents en retard pourraient être autorisés à participer au concours, mais ils n'auraient pas droit à plus de temps.

Toronto Congress Centre, édifice Sud – utilisez l'entrée principale D si vous êtes en voiture ou à pied, et l'entrée principale E si vous êtes en autobus.

May 6, 2020 / 6 mai 2020

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

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

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

Contest Location: Toronto Congress Centre, 650 Dixon Road, Toronto.

Closing Ceremony Location: Toronto Congress Center North Building, 650 Dixon Road, Toronto.

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. Competitors must ensure that the wristband remains on his/her wrist from the beginning of the competition until after the closing ceremony.

Concours: Centre des congrès de Toronto, 650 chemin Dixon, Toronto.

Cérémonie de clôture: Centre des congrès de Toronto, édifice Nord, 650 chemin Dixon, Toronto.

Lors de la séance d'information, chaque concurrent recevra un bracelet. Ce bracelet permet d'identifier les concurrents et servira de laissez-passer à la cérémonie de clôture. On s'attend donc à ce que les concurrents portent leur bracelet pendant toute la durée des Olympiades.

CONTEST STATUS / DÉTAILS DU CONCOURS

- This contest is offered as an official contest
- This contest is offered at the Skills Canada National Competition (SCNC)
- Qualifying years for WorldSkills are even years, Team Canada Prospects compete the following odd year, the winner of the Prospects competes at Worlds that same odd year.

- Il s'agit d'un concours officiel
- Ce concours est organisé dans le cadre des Olympiades canadiennes des métiers et des technologies
- Les années paires sont des années de qualification pour le Mondial des métiers. Les recrues de l'Équipe Canada participent aux OCMT l'année suivante, et le gagnant participe alors au Mondial des métiers cette même année impaire.

PURPOSE OF THE CONTEST / BUT DU CONCOURS

To provide competitors with the opportunity to demonstrate, through practical and theoretical application, their skills and task knowledge in the industry relevant to baking skills and employment.

To recognize outstanding students for excellence and professionalism, in commercial baking.

Dans le cadre d'épreuves pratiques et théoriques, offrir aux concurrents l'occasion de faire valoir leurs compétences et connaissances dans le domaine de la pâtisserie et de l'emploi.

Reconnaître les élèves qui se démarquent par leur excellence et leur professionnalisme en pâtisserie commerciale.

SKILLS AND KNOWLEDGE TO BE TESTED / COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES ÉVALUÉES

Assessment:

Competitors will be assessed based on the following criteria's:

Work Station:

- During the 30 minutes set up time, competitors may organize all their equipment and small wares at their workstation. Competitors cannot collect ingredients from the central stores and/or do any scaling of ingredients. Judges will be validating their ingredients, small wares, and equipment during the set up time.
- A determination by Technical Committee on site will be made if the workspace is too cluttered and unsafe with additional toolboxes in the competitor's area. If the workspace is deemed to be too cluttered, toolboxes may have to be moved to a designated common area within the competition site.
- The Baking Skills Competition will be carried out with one workstation per competitor. Competitors will always work at the same assigned workstation.
- Skills Ontario will not be liable for any missing equipment. Competitors are required to wash all their own dishes, maintain a clean floor, keep their workstation clean, and sanitize as required. NO visible excessive dish or container piles; promote a clean as you go workstation to avoid point deduction. Competitors must have their workstation empty, clean and sanitized at 4:00pm.

Competitor Portfolio:

Competitors will need a simple portfolio in the language of their choice to be presented on their bench at the beginning of their competition day. Each competitor will bring (6) six portfolios, which includes:

- Title page
- Competitor introduction
- Description of the theme in required products.
- Formulas/recipes including methods from all the products the competitor is planning to make. Formulas must be given in grams/kilograms.
- Product pictures must be in color and be on the same page as the formula.
- The design and development of the modules must be represented in the portfolio with illustrations and displayed on the presentation table.

Organization:

- Competitors have 7 hours to produce the products described. They are free to organize their work day as they wish, but must respect presentation times of each product as described below to avoid point deductions. Careful attention must be made to properly label their mise en place, and/or products.

Theme:

- **“ Canadian Indigenous Art”**
- The theme is required in each of the projects. For the decorated cake, the theme needs to be visually apparent.
- Interpretation of the theme can be expressed through shape, colour, texture, flavour and visual appearance. This is at the competitors’ discretion to stay within the criteria of each project, provided below.

Presentation Timing:

Competitors have a 10-minute window to present their products as indicated in each module. Products can be presented up to 10 minutes after their allotted time with a point reduction. All products presented after the 10-minute extension of the allotted time will receive a zero.

- The only exception to the presentation time is the decorated cake. No extra presentation time will be allotted. Presentation time for the decorated cake is 3:20 pm – 3:30 pm (end time).
- Once the products are presented on the presentation table, no alterations can be made.

- No additional plates or presentation pieces are permitted. Skills Ontario will provide **all** plates, boards and tiles.

MODULE A - SAFETY, SANITATION AND ORGANIZATION

- Competitors will be assessed based on the following criteria's:
 - Correct uniform, no jewellery
 - Presentation booklet
 - Workstation emptied, sanitized at end time
 - Organization of tools and equipment
 - Food Sanitation – of raw material and ingredients
 - Hygiene / Cleanliness work station
 - Hygiene / Personal
 - Effective Use of Ingredients
 - Workplace Safety
- 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.
- Please review and prepare for all safety specifications listed below in the safety section.

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

Projects:

MODULE B – FRENCH MACARON FILLED COOKIE PRODUCTION

Must be presented between 11:40 -11:50 a.m.

Competitors are required to produce the following:

- 16 cookies
- Cookies must be filled with a ganache type filling
- Finished weight between 15 – 25g

Eight (8) cookies will be presented on one board and eight (8) cookies on a second board. One board will be placed on the competitor's presentation table and the second board on the judge's tasting table. The boards will be supplied by Skills/Compétences Ontario.

MODULE C- BREAD OF THE WORLD PRODUCTION

Must be presented between 2:10 – 2:20 p.m.

Each Competitor is required to make:

- Two Identical Povitica Loaves
- Loaves must egg washed
- 500-600g baked
- Preferment's are permitted but not required to be brought into the competition, and will presented to the judges during set up. Examples of preferments: Poolish, sponge, biga, levain.
- Requires a walnut or hazelnut filling or a combination of walnuts and hazelnuts.
- Must be baked in a pan. The pan must be provided by the competitor.
- The dough must be pinned with a rolling pin.
- The loaves can be made in the traditional three strand shape, or a shape of your choice, highlighting the consistent thin layering of the dough and the filling
- Loaves will be presented on boards provided; one will be presented on the competitor's presentation table and the second on the judge's tasting table, which will be cut in half. Two boards will be supplied by Skills/Compétences Ontario
- Competitors should research Povitica style loaves.

MODULE D – FRENCH PASTRIES

Must be presented between 2:50 – 3:00 p.m.

Two (2) varieties: ten (10) identical of each, of equal proportions.

1st variety:

- Paris Brest Pastry
- Choux paste is to be piped and round in shape.
- Finished weight is 60 – 80g
- Pastry cream based filling made on site.
- Garnish is freestyle.

2nd variety:

- Puff Pastry Cream Horn
- Puff pastry sheets will be provided.
- Pastry cream based filling made on site.

- Finished weight 60 – 80g
 - Exterior with either piped or dipped chocolate
 - Garnish is freestyle.
 - Length of the finished cream horns must be between 4" and 5" (10.16cm – 12.7cm)
- 0
- Five (5) of each of the two (2) varieties of the French pastries will be presented on each of the two boards; one will be presented on the competitor's presentation table and the second board on the judges tasting table. Two boards will be supplied by Skills Ontario.

MODULE E – DECORATED BAR CAKE

Must be presented at 3:20 – 3:30 p.m.

Theme of Cake: INDIGENOUS CANADIAN ART

- Competitors are required to design the decoration of the cake to visibly reflect the theme.
- Cake must be made from a chiffon formula which is made on site and baked in a 12" x 16" (30.5cm x 40.6cm) ½ sheet pan.
- The cake must be cut into four (4) rectangular pieces, iced and or filled and then stacked to produce a bar cake.
- Make your own Swiss Buttercream.
- Filling of choice to be made on site.
- Exterior is to be iced with Swiss buttercream
- The maximum dimensions of the finished bar cake is 5" x 11" 12.7cm x 28cm) excluding decorations.
- Inscription to read: Skills Ontario 2020
- Inscription to be done using chocolate only.
- Simple syrup spraying or soaking of cut layers is required.
- Cake is required to be decorated; competitors may choose decoration to demonstrate their skills, respecting the Theme: **Indigenous Canadian Art**. Decorations can be freestyle and be reflective of the theme.
- A 1" slice of the cake will be presented on a plate, which will be placed on the judging table. The bar cake will be presented on a rectangular cake board. The remaining bar cake will be placed on the competitor's presentation table.

Competitor Cleaning:

- Competitor will have a cleaning period to complete station cleaning and removal of personal equipment.
- Clean up period is from 3:30-4:00pm
- Station must be completely cleaned and cleared out during allotted time to avoid a point reduction.

Additional Competition Information:

Competitors will also be assessed based on the following criteria:

- Compete in a clean, safe and professional manner.
- Correct uniform, no jewelry,
- Workstation sanitation
- Workstation set up
- Workstation emptied at the end time
- Portfolio presentation
- Organization: tools, equipment, dishes and garbage
- Theme: **“Canadian Indigenous Art”**.
- Food Sanitation – of raw material and ingredients
- Hygiene/cleanliness/sanitation of workstation and work surfaces throughout the competition
- Hygiene/personal including e.g. hand washing/gloves
- Effective use of ingredients
- Workplace safety
- Recipes and baked items may be repeated or used in one or more projects depending on availability of ingredients.
- Competitors to avoid excess ingredients usage and unnecessary waste to avoid point deductions
- Competitors must bring their own recipes to make their own projects.
- Recipes must use product provided at the competition. See ingredient list for available raw materials.
- No aerosol cans/products allowed
- No shimmer powders of any type are allowed on projects.
Cocoa butter colours in solid form or water-soluble colours are permitted. Example:
Wilton food colours (but not limited to)

Évaluation

Les concurrents seront évalués en fonction des critères suivants:

Poste de travail

- Au cours des 30 minutes de la mise en place, les concurrents peuvent placer leur équipement et leurs petits accessoires comme ils le désirent à leur poste. Les

concurrents ne pourront se procurer des ingrédients à l'entrepôt central ou peser les ingrédients. Les juges valideront les ingrédients, petits accessoires et l'équipement des concurrents durant la mise en place.

- Les membres du comité technique qui seront sur le site détermineront si le poste de travail est trop encombré (et non sécuritaire) par l'ajout du coffre à outils. Le cas échéant, le coffre devra être rangé dans l'aire commune désignée à l'intérieur du site du concours.
- Le concours Pâtisserie se déroulera avec un seul concurrent par poste de travail. Les concurrents travailleront toujours au poste de travail qui leur a été assigné.
- Compétences Ontario ne sera pas responsable d'aucun équipement manquant. Les concurrents devront nettoyer leur vaisselle, assurer la propreté du plancher et de leur poste de travail, et désinfecter leur poste de travail (au besoin). AUCUNE pile de vaisselle ou de contenants ne doit être visible; il est préférable de nettoyer au fur et à mesure afin d'éviter que des points soient déduits. À 16 h, aucun article ne doit se trouver sur le poste de travail des concurrents et celui-ci doit être propre et désinfecté.

Portfolio du concurrent

Les concurrents apporteront un portfolio dans la langue de leur choix, à placer sur leur siège au début du concours. Chaque concurrent en apportera (6) six exemplaires. Ce portfolio doit comprendre les éléments suivants :

- Page de titre
- Présentation du concurrent
- Description du thème pour les produits applicables.
- Formules et recettes, y compris les étapes de préparation de tous les produits que le concurrent compte préparer. Les formules doivent être indiquées en grammes ou kilogrammes.
- Les photos de produits doivent être en couleur et être sur la même page que la formule.
- Le concept et l'élaboration des modules doivent être représentés dans le portfolio au moyen d'illustrations et posés sur la table de présentation.

Organisation

- Les concurrents ont sept (7) heures pour préparer tous les produits décrits. Ils peuvent organiser leur journée de travail à leur guise, mais doivent respecter les délais de présentation de chaque produit, tel que décrit ci-dessous afin d'éviter que des points soient déduits.
Les concurrents doivent s'assurer d'étiqueter soigneusement et adéquatement leur mise en place, ou produits.

Thème

- **Art autochtone au Canada**
- Le thème doit faire partie de chaque élément du projet. Pour le gâteau décoré, le thème doit être bien visible.

- L'interprétation du thème peut s'exprimer par la forme, la couleur, la texture, la saveur et l'aspect visuel. Les concurrents doivent respecter les critères propres à chaque élément du projet, tel qu'indiqué ci-dessous.

Moment prévu pour la présentation

Les concurrents disposeront d'une période de 10 minutes pour présenter leurs produits, tel que précisé dans le module. Les produits peuvent être présentés jusqu'à 10 minutes après la période prévue pour la présentation. Des points seront déduits si la présentation est faite au cours de cette période de temps supplémentaire. Tous les produits présentés après cette période de temps supplémentaire de 10 minutes se verront attribuer une note de zéro.

- L'exception à la règle pour la présentation est le gâteau décoré. Aucune période de temps supplémentaire ne sera allouée. La période pour la présentation du gâteau décoré est de 15 h 20 à 15 h 30.
- Dès que les produits sont placés sur la table de présentation, aucun changement additionnel ne peut être apporté.
- Toute assiette ou tout article supplémentaire n'est pas permis(e). Compétences Ontario fournira **toutes** les assiettes, tous les plateaux et toutes les tuiles.

MODULE A – SÉCURITÉ, DÉSINFECTION ET ORGANISATION

- Les concurrents seront évalués en fonction des critères suivants:
 - Uniforme adéquat, aucun bijou
 - Livret de présentation
 - Aucun article ne doit être laissé sur le poste de travail et celui-ci doit être désinfecté au moment du départ
 - Organisation des outils et de l'équipement
 - Hygiène alimentaire – matières premières et ingrédients
 - Hygiène / Propreté du poste de travail
 - Hygiène personnelle
 - Utilisation efficace des ingrédients
 - Sécurité au travail

- La sécurité est une priorité dans le cadre des Olympiades de Compétences Ontario. Les juges et les coprésidentes du comité technique se réservent le droit d'empêcher un concurrent de prendre part au concours s'il ne respecte pas les règles de sécurité ou ne porte pas l'équipement de sécurité requis.
- Veuillez examiner et être prêts à respecter toutes les exigences en matière de sécurité énumérées ci-dessous dans la section Sécurité.

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

Projets :

MODULE B – CONFECTION DE MACARONS (FOURRÉS)

À présenter entre 11 h 40 et 11 h 50.

Les exigences suivantes doivent être respectées:

- 16 biscuits
- Les biscuits doivent être fourrés avec une garniture de type ganache
- Une fois cuits, les biscuits pèsent entre 15 à 25 g

Huit (8) biscuits seront présentés sur un plateau et huit (8) biscuits sur un deuxième plateau. Un plateau sera posé sur la table de présentation du concurrent et l'autre sur la table de dégustation des juges. Les plateaux seront fournis par Compétences Ontario.

MODULE C- CONFECTION DE PAINS DU MONDE

À présenter entre 14 h 10 et 14 h 20.

Chaque concurrent doit confectionner:

- Deux pains Povitica identiques
- Les pains doivent avoir une dorure à l'œuf
- Les pains cuits doivent peser entre 500 à 600 g
- Les agents de fermentation sont permis, mais il n'est pas exigé d'en apporter au concours. Ils doivent être soumis aux juges pour approbation durant la mise en place. Exemples d'agents de fermentation: poolish, éponge, biga, levain.
- La garniture doit être composée de noix de Grenoble ou de noisettes ou d'une combinaison de noix de Grenoble et de noisettes.
- Les pains doivent être cuits dans des moules. Les moules sont fournis par le concurrent.

- La pâte doit être abaissée avec un rouleau à pâtisserie.
- Les pains peuvent être composés des trois branches traditionnelles ou être présentés dans une autre forme au choix, pourvu que les minces couches de pâte et de garniture soient mises en évidence
- Les pains seront présentés sur les plateaux fournis; un pain sera placé sur la table de présentation du concurrent et l'autre, coupé en deux, sur la table de dégustation des juges. Deux plateaux seront fournis par Compétences Ontario
- Les concurrents devraient faire une recherche sur les pains de style Povitica.

MODULE D – PÂTISSERIES

À présenter entre 15 h 20 et 15 h

Deux (2) variétés: dix (10) unités identiques de chaque variété, d'égales proportions.

1re variété:

- Paris Brest, pâte à choux
- Les choux doivent être ronds et faits à la douille.
- Le poids final doit se situer entre 60 à 80 g
- La garniture à base de crème pâtissière doit être confectionnée sur place.
- La décoration est au choix.

2e variété:

- Cornets à la crème, pâte feuilletée
 - Des feuilles de pâte feuilletée seront fournies.
 - La garniture à base de crème pâtissière doit être confectionnée sur place.
 - Le poids final doit se situer entre 60 à 80 g
 - Extérieur garni de chocolat à la douille ou trempé dans le chocolat
 - La décoration est au choix.
 - La longueur des cornets finis doit se situer entre 4 po à 5 po (10,16 cm à 12,7 cm)
- Cinq (5) unités de chacune des deux variétés de pâtisserie seront disposées sur chacun des deux plateaux; un plateau sera posé sur la table de présentation du concurrent et l'autre sur la table de dégustation des juges. Deux plateaux seront fournis par Compétences Ontario.

MODULE E – GÂTEAU RECTANGULAIRE DÉCORÉ

À présenter entre 15 h 20 et 15 h 30

Thème du gâteau: ART AUTOCHTONE AU CANADA

- La décoration du gâteau doit illustrer clairement le thème imposé.
- La pâte doit être confectionnée sur place à partir d'une recette de gâteau chiffon et cuite dans une demi-plaque à pâtisserie de 12 po x 16 po (30,5 cm x 40,6 cm).
- Une fois cuit, le gâteau doit être divisé en quatre (4) morceaux rectangulaires. On doit glacer ou garnir chacun des morceaux, puis les empiler de manière à former un gâteau rectangulaire étagé.
- Chaque concurrent confectionne sa propre crème au beurre suisse.
- La garniture, au choix, doit être confectionnée sur place.
- L'extérieur doit être glacé avec de la crème au beurre suisse
- Dimensions maximales du gâteau étagé fini : 5 po x 11 po (12,7 cm x 28 cm), excluant les décorations.
- Le gâteau doit porter l'inscription : Compétences Ontario 2020
- L'inscription doit être réalisée avec du chocolat seulement.
- Les étages du gâteau doivent être aspergés ou imbibés de sirop simple.
- Le gâteau doit être décoré. La décoration est laissée au choix des concurrents. Elle doit montrer leurs compétences tout en reflétant le thème: **Art autochtone au Canada**. Les décorations peuvent être au choix et refléter le thème.
- Une tranche de 1 po d'épaisseur sera prélevée du gâteau et présentée dans une assiette qui sera placée sur la table de dégustation des juges. Le gâteau rectangulaire sera présenté sur un support à gâteau rectangulaire en carton. Le reste du gâteau rectangulaire sera posé sur la table de présentation du concurrent.

Nettoyage

- Une période de temps sera prévue pour que les concurrents puissent nettoyer leur poste de travail et reprendre leurs effets personnels.
- La période de nettoyage sera de 15 h 30 à 16 h
- Le poste de travail doit être complètement nettoyé et dégagé durant la période de temps allouée sans quoi des points seront déduits.

Renseignements supplémentaires au sujet du concours

Les concurrents seront également évalués en fonction des critères suivants:

- Participation au concours dans un environnement propre et sécuritaire, tout en faisant preuve de professionnalisme.
- Uniforme adéquat, aucun bijou
- Propreté au poste de travail
- Mise en place du poste de travail
- Aucun article laissé sur le poste de travail au moment du départ
- Présentation du portfolio.
- Organisation: outils, équipement, vaisselle et déchets
- **Thème : Art autochtone au Canada**
- Hygiène alimentaire – matières premières et ingrédients
- Hygiène/propreté/désinfection du poste et des surfaces de travail tout au long du concours
- Hygiène personnelle, y compris le lavage des mains, utilisation de gants
- Utilisation efficace des ingrédients
- Sécurité au travail
- Les recettes et pâtisseries peuvent être refaites ou utilisées pour plus d'un projet selon la disponibilité des ingrédients.
- Les concurrents doivent éviter d'utiliser des quantités excessives d'ingrédients et de gaspiller inutilement afin d'éviter que des points soient déduits
- Les concurrents doivent apporter leurs recettes pour les éléments du projet
- Les recettes doivent se conformer à la liste des ingrédients du concours. Consultez la liste des ingrédients pour connaître les aliments disponibles.
- Aucun produit en aérosol n'est permis
- L'utilisation de poudre scintillante de quelque type que ce soit n'est pas permise. Les colorants du beurre de cacao (solides ou hydrosolubles) sont permis, par exemple, colorant alimentaire Wilton.

JUDGING CRITERIA / CRITÈRES D'ÉVALUATION

Module Task / Volet	Total Marks / Total partiel
Safety, Sanitation & Organization/ Sécurité, hygiène et organisation/	/18
Bread of the World/ Pain du monde	/14
French Macaron Filled Cookies/ Macarons (fourrés)	/14
Pastries – Choux Paste Paris Brest / Pâtisseries –Paris Brest, pâte à choux	/16
Pastries – Puff Pastry Filled Cream Horn/ Pâtisseries – Cornets à la crème, pâte feuilletée	/16
Decorated Bar Cake/ Gâteau rectangulaire décoré	/22
Total, Mark out of 100 / Pointage sur 100	100

Lab process marks included in marking rubrics.

Les notes pour la technique sont comprises dans la rubrique d'évaluation.

As the rules state, there are no ties. If the score is tied after the contest, the Pastries – Choux Paste Paris Brest component will be used as the tie breaker.

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

Tel que mentionné dans les règlements, le concours ne se terminera pas par une égalité. Si le pointage est égal à la fin du concours, la composante Pâtisseries – Paris Brest, pâte à choux, servira à briser l'égalité.

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

coprésidentes du comité technique et des juges. Toute possibilité de disqualification sera révisée avec les coprésidentes du comité technique et la directrice des concours.

EQUIPMENT AND MATERIALS / ÉQUIPEMENT ET MATÉRIEL

Supplied by Skills Ontario Technical Committee:

- Proofers – shared
- Ovens – shared
- Cooling racks/carts – shared
- Refrigerator/freezers – shared
- Kitchen-Aid or equivalent mixing machine with one (1) bowl, one (1) paddle, one (1) whip and one (1) dough hook per student
- Cake boards, presentation plates and tile for project presentation
- Parchment paper, clear wrap (saran wrap)
- 4 full sheet pans or equivalent
- Electrical outlets, 2 outlets for a total of four (4) plugs Each outlet supplying min 15 amps. (power bars are NOT permitted)

Please Note: Tools and materials may change based on availability.

Supplied by Competitor:

- Small cooking pots/saucepans/bowls, measuring cups and devices.
- Digital scales and batteries or plug
- Induction/butane burner not provided. Please be sure your induction burner adheres to these regulations to avoid delays. Skills Ontario **does not provide** induction/butane burners.
- All necessary and appropriate baking hand tools: French palette, chef, paring and/or bread knives, metal, plastic and/or rubber spatulas, pastry brushes, wooden spoons, rolling pins, bowls and containers etc.
- Any required moulds; example: tart rings, cake and bread pans
- Decorating tools and tubes/tips, pastry bags, turntable, water soluble paste colours, edible water soluble colour powders (no shimmer powders of any kind are permitted)
- Chocolate tools, cocoa butter colours (solid form only), oven mitts
- Table cleaning brush, cleaning towels and drying towels
- Any additional tools needed to produce the scope of products.
- Black closed toed non-slip footwear.
- Refillable water bottle, water stations will be on/ near the contest site.
- All general health and safety guidelines and protective equipment as noted in the Safety section.

*****Please mark all of your belongings*****

Tool Boxes

- Competitors are required to bring in small wares and small equipment as they required to produce their products.
- Competitors are not allowed to bring more than can fit into the toolbox.
- When you arrive in the competition area, there should be nothing on top of or attached to the toolbox.
- During orientation, toolbox volume will be verified to ensure they coincide with the requirements indicated in the Contest Description.
- A point deduction will occur if a competitor brings excess equipment.
- Competitors will also be required to remove tools and small wares to conform to the volume indicated in the Contest Description.

Books, notes, materials and assisting devices are not permitted unless listed above.

Media devices, such as cell phones, smart phones, mp3 players or PDAs are not permitted on the contest site.

Prior to attending the Skills Ontario Competition, students should be familiar and competent in the use of the tools and equipment listed above as well as what safety precautions will be observed during the Skills Ontario Competition.

Fournis par le comité technique de Compétences Ontario :

- Étuves de fermentation - partagées
- Cuisinières - partagées
- Grilles ou chariots pour refroidir - partagées
- Réfrigérateurs et congélateurs - partagés
- Mélangeur Kitchen-Aid ou équivalent, avec un (1) bol, une (1) spatule, un (1) fouet et un (1) crochet pétrisseur - un par élève
- Plateaux à gâteau, assiettes de présentation et tuile pour la présentation du projet
- Papier-parchemin, pellicule plastique (saran wrap)
- Quatre (4) plaques à pâtisserie pleine grandeur ou équivalent
- Prises de courant, deux (2) prises pour un total de quatre (4) prises, fournissant chacune 15 ampères. (les barres d'alimentation ne sont PAS permises)

Remarque : Les outils et le matériel peuvent varier en fonction de la disponibilité.

Fournis par les concurrents :

- Petites casseroles/poêles, bols, tasses à mesurer, et accessoires
- Balances numériques et piles ou prise
- Plaque de cuisson à induction/brûleur au butane ne sera pas fourni. Veillez à ce que votre plaque à induction respecte ces règlements afin d'éviter des retards. Compétences Ontario ne fournit pas les plaques à induction/brûleur au butane.
- Tous les ustensiles nécessaires et appropriés : palette métallique, couteau de chef, d'office et (ou) couteaux à pain, spatules en métal, en plastique ou en caoutchouc, pinceaux à pâtisserie, cuillères en bois, rouleaux à pâtisserie, bols et contenants, etc.
- Tous les moules requis; exemple : moules pour tartelette, gâteau et pain
- Ustensiles et tubes/douilles pour la décoration de gâteaux, poches à douille, plaque tournante, colorants pour pâte soluble (aucune poudre scintillante de quelque type que ce soit n'est permise)
- Outils pour la fabrication de chocolat, colorants de beurre de cacao (solide seulement), gants de cuisinier
- Brosse de nettoyage, serviettes pour nettoyer et assécher
- Autres outils nécessaires pour préparer les produits
- Chaussures noires à bouts fermés antidérapantes.
- Bouteille d'eau réutilisables, des postes d'eau seront situés dans ou à proximité des aires de concours.
- Toutes les règles en matière de santé et sécurité doivent être respectés et l'équipement de protection dont il est fait mention dans la section Sécurité doit être porté.

***** Veuillez identifier tout le matériel qui vous appartient *****

Coffres à outils

- Les concurrents doivent apporter de petits accessoires et de petits appareils pour la confection de leurs produits.
- Tout le matériel doit entrer dans le coffre à outils.
- Aucun article ne doit être sur le dessus du coffre ou y être attaché à l'arrivée dans l'aire du concours.
- Au cours de la séance d'orientation, on vérifiera le volume du coffre à outils afin de s'assurer qu'il correspond aux exigences précisées dans la Description de concours.
- Un point sera déduit de la note si un concurrent apporte de l'équipement supplémentaire.
- De plus, les concurrents devront en retirer certains articles ou petits accessoires pour que le volume soit conforme aux exigences.

Livres, notes, matériel et dispositifs d'assistance ne sont pas permis à moins qu'ils ne fassent partie de la liste ci-dessus.

Les appareils multimédias, comme les cellulaires, les téléphones intelligents, les lecteurs mp3 ou les ANP ne sont pas permis sur les lieux du concours.

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

SAFETY / SÉCURITÉ

Safety is a priority at the Skills Ontario Technological 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 black closed toed non-slip footwear. (Running shoes are not permitted.)*
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 or black trousers, hairnet and/or hat and no loose hanging hair.*

*Competitors will not be permitted to compete until they have the needed safety equipment. Competition judges will have final authority on matters of safety.

Competitors must show competence in the use of tools and/or equipment outlined in this scope and can be removed at the discretion of the judges and technical chairs if he/she does not display tool and/or equipment competency.

La sécurité est une priorité dans le cadre des Olympiades de Compétences Ontario. Les juges et les coprésidentes du comité technique se réservent le droit d'empêcher un concurrent de prendre part au concours s'il ne respecte pas les règles de sécurité.

1. Il est obligatoire pour tous les concurrents de porter des chaussures fermées et antidérapantes. (Les chaussures de course ne sont pas permises.)*
2. Les bijoux comme les bagues, les bracelets et les colliers, etc. jugés dangereux par les juges du concours devront être enlevés.*
3. Les concurrents doivent porter un uniforme de pâtissier; (veston de chef, pantalon à carreaux ou noir, résille et/ou chapeau et cheveux attachés). *

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

Les concurrents doivent faire valoir leurs compétences quant à l'utilisation des outils et de l'équipement dont il est fait mention dans cette fiche descriptive. Les juges et les coprésidentes du comité technique se réservent le droit de demander à un concurrent de quitter les lieux du concours si celui-ci ne démontre pas les compétences nécessaires pour utiliser les outils et l'équipement.

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. Approved logos are only allowed on chef jackets- logos not permitted on menus. Proper baker's uniform is to be worn; chef jacket, checked or black trousers, hairnet and/or hat and no loose hanging hair.

* It is mandatory for all competitors to wear black closed toed non-slip footwear.

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). *

ADDITIONAL INFORMATION / RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

- The Competition Information Guide can be found at:
<http://www.skillsontario.com/competitions/secondary>
 - Sample projects from previous years are available online at :
<http://www.skillsontario.com/competitions/secondary/past-scopes>
 - Results for the Skills Ontario Competition will be posted online starting Friday, May 15, 2020, at: <http://www.skillsontario.com/competitions/secondary>
 - Information on the Conflict Resolution Procedure can be found on our website in the Competition Information Guide:
<http://www.skillsontario.com/competitions/secondary>
-
- Le Guide d'information au sujet des concours est affiché sur le site Web :
http://www.skillsontario.com/competitions/secondary?lm_lang=fr
 - Des exemples de projets des années précédentes sont disponibles en ligne à :
Secondaire: http://www.skillsontario.com/competitions/secondary/past-scopes?lm_lang=fr
 - Les résultats des Olympiades de Compétences Ontario seront affichés sur le site Web dès le 15 mai 2020 : http://www.skillsontario.com/competitions/secondary?lm_lang=fr
 - Des renseignements au sujet du procédé de règlement des conflits sont disponibles sur notre site Web dans le Guide d'information au sujet des concours :
http://www.skillsontario.com/competitions/secondary?lm_lang=fr