



# SKILLS ONTARIO COMPETITION

# OLYMPIADES DE COMPETENCES ONTARIO

## Baking / Pâtisserie

### Post-Secondary / Postsecondaire

**Contest Date / Date du concours:**

Monday, May 4, 2020/ Lundi 4 mai 2020

*Sign in starts 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: January 2020

## TABLE OF CONTENTS/ TABLE DES MATIÈRES

1. COMPETITION INFORMATION GUIDE / GUIDE D'INFORMATION AU SUJET DES CONCOURS.....	3
2. AGENDA / HORAIRE.....	4
3. CONTEST STATUS / DÉTAILS DU CONCOURS.....	5
4. PURPOSE OF THE CONTEST / BUT DU CONCOURS.....	5
5. SKILLS AND KNOWLEDGE TO BE TESTED / COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES ÉVALUÉES.....	6
6. JUDGING CRITERIA DETAILS / DÉTAILS CONCERNANT LES CRITÈRES D'ÉVALUATION.....	16
7. EQUIPMENT AND MATERIALS / ÉQUIPEMENT ET MATÉRIEL.....	17
8. SAFETY / SÉCURITÉ.....	20
9. CLOTHING REQUIREMENTS / TENUE VESTIMENTAIRE.....	21
10. ADDITIONAL INFORMATION / RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES.....	21

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 coprésidentes 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](mailto:rbleijerveld@niagaracollege.ca)

Brittany Calsavara – St. Clair College, [bcalsavara@stclaircollege.ca](mailto:bcalsavara@stclaircollege.ca)

### **SKILLS ONTARIO COMPETITIONS DEPARTMENT/ DÉPARTEMENT DES CONCOURS DE COMPÉTENCES ONTARIO**

[competitions@skillsontario.com](mailto: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](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 4th, 2020/ 4 mai 2020**

**Skills Ontario Competition / Olympiades de Compétences Ontario**

7:00am – 7:10am	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
<p>^ 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.</p> <p>Toronto Congress Centre, South Building – enter at Main D Entrance for parking/walking, or Main E Entrance for Busses.</p>	
<p>^ 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.</p> <p>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.</p>	

**May 6, 2019 / 6 mai 2019**

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

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.

**Lieu du 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 en matière d'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:

### 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/Compétences Ontario or the technical committee 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 4pm.

### Competitor Portfolio:

Competitors must be equipped with 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.
- 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.

The theme “INDIGINOUS CANADIAN ART” needs to be in Modules C & D with respect to the TEIRED CAKE & CHOCOLATE SHOWPIECE, the theme needs to be VISUALLY apparent in the decoration and the showpiece.

**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. Once the products are presented on the judge’s presentation table no alterations can be made.

- The exception to the presentation time is the chocolate showpiece. No extra presentation time will be allotted. Presentation time 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/ORGANIZATION**

Competitors will be assessed based on the following criteria:

- 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 committee 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 required safety equipment. Competition technical chairs will have final authority on matters of safety.

### Projects:

#### MODULE B – PIPED CHOCOLATE BONBON HAND DIPPED

Must be presented between 11:40 -11:50 am

Make and present the following moulded chocolates:

- 20 identical chocolate bonbons.
- Bonbon should be in a weight range of 8-14 g grams each including decorations.
- Couverture chocolate for bonbon exterior. Tempered dark, milk or white chocolate may be used.
- No ready-made transfers sheets to be used. You can make your own transfers during the competition time.
- Make bonbons individually piped (not piped in a length and cut)
- The bonbons must contain two layers of your choice. One layer should have a crunchy texture.
- Hand-dip the bonbons in tempered couverture chocolate.
- The bonbons should be identical in structure, size, weight and decoration.
- Temper needs to be visible.

Ten (10) Piped Chocolate Bonbons hand dipped will be presented on a platter and placed on the judges tasting table. Ten (10) Piped Chocolate Bonbons will be integrated and placed into the chocolate showpiece when the chocolate showpiece is completed. One board will be supplied by Skills/Compétences Ontario

#### MODULE C – TWO TIERED CELEBRATION CAKE

Must be presented between 2:30 - 2:40 pm

The Theme of Competition must be represented in the overall decoration of the cake. The theme “INDIGENOUS CANADIAN ART” must be visually apparent.

The minimum components are:

- Sponge/Genoise cake
- Buttercream – French, Swiss or Italian
- Fruit cream
- Competitors are to make one-8” and two-4” Sponge Cakes
- Serve a 50 g portion of buttercream and 50 g portion of fruit cream in separate portions for judging.
- Flavours are of free choice.
- The cakes should contain and be completely coated in buttercream, which will be the external layer (no other glaze or coating to be applied). The base cake must be left straight sided to demonstrate hand-masking skills. The top tier does not have to be left straight sided.
- The cakes must be constructed and coated by hand (not built in a cake ring or mould). The sponges may be baked in a frame or tin.
- Both cakes should be constructed in the same way internally. (One will be a smaller diameter to sit directly on top of the other.
- One slice of the undecorated 4”cake must be cut for tasting and placed on a provided plate.
- The 8” and one 4” cake will be used for the two tier cake which is to be iced and decorated. The second 4” cake is to be wrapped in resinite after the slice of cake has been removed and left undecorated, and placed on the judge’s table for tasting.
- Skills Ontario will provide a 10” (25.4cm) cake board. Bring your own cake pans/rings to fit your designs, as well as support rods to insert into the bottom cake for stability of the top cake if required.

#### MODULE D – CHOCOLATE SHOWPIECE WITH INTEGRATED BONBON STAND

Must be presented between 3:20 – 3:30 pm (end time)

Theme of competition must be represented in the overall design of the Chocolate Showpiece.

The theme: “INDIGENOUS CANADIAN ART”.

- Competitors are to produce a presentation piece using chocolate and chocolate products.
- A maximum height of 19.1/2” to 29.5” 50 to 75 cm and a maximum width of 14.5” or 37cm.
- The design of the chocolate showpiece will integrate a stand for the bonbons.
- Permitted techniques may include:
  - Pouring
  - Molding/Casting

- Brushing
- Polishing
- Sculpting
- Modeling Chocolate
- Carving
- Piping
- Cutting

- The showpiece must reflect the theme.
- A use of cocoa butter colors and spraying is permitted.
- The showpiece must reflect the theme.
- A minimum of 50% of the showpiece must have visible tempered chocolate.
- No internal supports are allowed.
- Tempered dark, milk, white chocolate, modelling chocolate and robo coupe chocolate may be used. (Modelling chocolate and robo coupe chocolate are made on site by competitor)
- Each competitor will be provided with 5kg Dark Chocolate, 2kg Milk Chocolate and 2kg of White Chocolate exclusively for their showpiece.
- Showpiece will be presented on a 12" tile supplied by Skills/Compétences Ontario.

#### 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 Competitor Information

- 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 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)

## Evaluation

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 et le Comité technique ne seront pas responsables 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.

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.

Le thème, ART AUTOCHTONE DU CANADA doit être représenté dans les Modules C et D, soit le GÂTEAU À ÉTAGES et la PIÈCE EN CHOCOLAT. Il doit être CLAIEMENT ÉVIDENT dans la décoration et la pièce artistique.

### 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. Une fois les produits posés sur la table de présentation aux juges, aucun changement ne peut être apporté.

- L'exception à la règle pour la présentation est la pièce en chocolat. Aucune période de temps supplémentaire ne sera allouée. La période pour la présentation 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 – CHOCOLATS DRESSÉS À LA POCHE, TREMPÉS

À présenter entre 11 h 40 et 11 h 50

Confectionner et présenter les bonbons au chocolat moulés suivants:

- 20 chocolats identiques.
- Chaque bonbon doit peser entre 8 et 14 grammes, décorations comprises.
- Couverture de chocolat sur l'extérieur de chaque bonbon. On peut utiliser du chocolat tempéré noir, blanc ou au lait.
- Il est interdit d'utiliser des feuilles de transfert préfabriquées. On peut toutefois en confectionner soi-même pendant le concours.
- Les bonbons sont confectionnés individuellement à la poche (et non en produisant un boudin dressé coupé)
- Les bonbons doivent être composés de deux couches différentes de garniture au choix. L'une de ces couches doit avoir une texture croquante.
- Les bonbons doivent être trempés à la main dans un chocolat de couverture tempéré.
- La forme, la taille, le poids et la décoration des bonbons doivent être identiques
- Le tempérage doit être visible.

Dix (10) chocolats dressés à la poche, trempés, seront présentés sur un plateau à la table de dégustation des juges. Dix (10) chocolats dressés à la poche, trempés seront intégrés à la pièce artistique en chocolat une fois que cette pièce sera terminée. Un plateau sera fourni par Compétences Ontario

### MODULE C – GÂTEAU DE FÊTE À DEUX ÉTAGES

À présenter entre 14 h 30 et 14 h 40

Le thème, ART AUTOCHTONE DU CANADA, doit être représenté de façon globale dans la décoration du gâteau et être bien évident.

Éléments de base du gâteau:

- Gâteau génoise
- Crème au beurre – française, suisse ou italienne
- Crème aux fruits
- Les concurrents doivent confectionner une génoise de 8 po et deux génoises de 4 po de diamètre
- Ils doivent servir à part une portion de 50 g de crème au beurre et une portion de 50 g de crème aux fruits pour évaluation.
- Le choix des saveurs est libre.
- Les gâteaux doivent être entièrement recouverts de crème au beurre (aucun autre glaçage ou enrobage ne peut être appliqué). Les parois du gâteau à la base doivent être lisses pour mettre en évidence les compétences des concurrents en masquage à la main. Les parois du gâteau du dessus n'ont pas à être lisses.
- Les gâteaux génoises doivent être taillés et masqués à la main (et non à l'aide d'un cercle ou d'un moule à gâteau). Ils peuvent être cuits dans un cadre ou dans un moule à gâteau.
- Les deux gâteaux doivent être composés des mêmes éléments. (L'un sera de diamètre plus petit et sera déposé sur l'autre).
- Une tranche de gâteau non décorée de 4 po doit être prélevée et présentée sur une assiette pour dégustation.
- Le gâteau à deux étages sera formé du gâteau de 8 po et d'un des deux gâteaux de 4 po, et il sera masqué et décoré. Le gâteau non décoré de 4 po sera recouvert d'une pellicule alimentaire une fois que la tranche à présenter aux juges aura été prélevée.
- Compétences Ontario fournira un carton plateau de 10 po (25,4 cm) de diamètre. Les concurrents doivent apporter leurs propres moules ou cercles à gâteau et leurs cartons pour leur création. Ils doivent également apporter des tiges de support à insérer dans le gâteau du dessous pour assurer la stabilité du gâteau du dessus, au besoin.

### MODULE D – PIÈCE ARTISTIQUE EN CHOCOLAT AVEC SUPPORT INTÉGRÉ POUR LES CHOCOLATS À LA POCHE

À être présenté entre 15 h 20 et 15 h 30 (fin du concours)

Le thème, ART AUTOCHTONE DU CANADA, doit être représenté de façon globale dans la pièce en chocolat.

- Les concurrents doivent confectionner une pièce artistique faite de chocolat et de produits de chocolat.

- La pièce doit avoir une hauteur maximale de 19,5 po à 29,5 po (50 à 75 cm) et une largeur maximale de 14,5 po ou 37cm.
- La conception de la pièce en chocolat doit comprendre un support pour les bonbons.
- Les techniques suivantes sont permises:
  - Coulage
  - Moulage
  - Brossage
  - Polissage
  - Sculpture
  - Modelage
  - Gravure
  - Décoration avec douilles
  - Découpage
  
- La pièce artistique doit illustrer le thème imposé.
  
- La vaporisation de beurre de cacao coloré est autorisée.
- La pièce artistique doit illustrer le thème imposé.
- Le chocolat tempéré doit être visible sur au moins 50% de la pièce artistique.
- Aucun support interne n'est autorisé.
- Du chocolat tempéré noir, blanc ou au lait peut être utilisé. Le chocolat à modeler et le chocolat travaillé au robot coupe sont également autorisés. (Ils doivent être préparés sur place par le concurrent)
- Chaque concurrent recevra 5 kg de chocolat noir, 2 kg de chocolat au lait et 2 kg de chocolat blanc à utiliser exclusivement pour la réalisation de sa pièce artistique.
- La pièce artistique sera présentée sur une tuile de 12 po fournie par Compétences Ontario.

### 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:

- 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.
- 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	/20
Piped Chocolate Bonbon Hand Dipped/ Chocolats dressés à la poche, trempés	/20
Two Tier Buttercream Cake / Gâteau de fête à deux étages	/30
Chocolate Showpiece with Intergrated Bonbon Stand/ Pièce artistique en chocolat avec support intégré pour les chocolats à la poche	/30
<b>Total, Mark out of 100 / Pointage sur 100</b>	<b>100</b>

**As the rules state, there are no ties. If the score is tied after the contest, the Miniature Pastry Choux 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 a 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 miniatures avec 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 contenant, 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 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. Approved logos are only allowed on chef jackets – logos are **not permitted** on menus. 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 and no loose hanging hair.\* It is mandatory for all competitors to wear black closed toed non-slip footwear.

Les concurrents 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 concurrent représente. SEUL le logo de l'institution par le biais de laquelle vous êtes inscrit peut être visible. Les logos approuvés ne sont autorisés que sur les vestes des chefs – logos interdits sur les menus. Le logo ou le nom d'une compagnie ne peut apparaître sur les vêtements du concurrent.

Les concurrents doivent porter un uniforme de pâtissier; (veston de chef, pantalon à carreaux ou noir, résille et/ou chapeau et cheveux attachés). \* Tous les concurrents sont tenus de porter des chaussures noires à bouts fermés antidérapantes.

## ADDITIONAL INFORMATION / RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

- The Competition Information Guide is posted online at:  
<http://www.skillsontario.com/competitions/post-sec>
- Results for the Skills Ontario Competition will be posted online starting Friday, May 15, 2020, at:  
<http://www.skillsontario.com/competitions/post-sec>
- Information on the Conflict Resolution Procedure can be found on our website in the Competition Information Guide: <http://www.skillsontario.com/competitions/post-sec>
- Le Guide d'information au sujet des concours est affiché sur le site Web :  
Postsecondaire: [http://www.skillsontario.com/competitions/post-sec?lm\\_lang=fr](http://www.skillsontario.com/competitions/post-sec?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/post-sec?lm\\_lang=fr](http://www.skillsontario.com/competitions/post-sec?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/post-sec?lm\\_lang=fr](http://www.skillsontario.com/competitions/post-sec?lm_lang=fr)