SKILLS ONTARIO COMPETITION
OLYMPIADES DE COMPETENCES ONTARIO

Baking/Pâtisserie

Post Secondary/Postsecondaire

Contest Date / Date du concours:

Monday, May 1, 2017/ Lundi 1er mai 2017

Sign in starts at 7:00 am on the contest site/
L'enregistrement débute à 7 h à l'endroit prévu pour le concours

TECHNICAL CO-CHAIRS / COPRÉSIDENTES DU COMITÉ TECHNIQUE:

Ruth Bleijerveld – Niagara College
rbleijerveld@niagaracollege.ca
Brittany Calsavara – St. Clair College
bcalsavara@stclaircollege.ca

Skills Compétences Canada Ontario

www.skillsontario.com

SKILLS ONTARIO COMPETITION AGENDA /
HORAIRE DES OLYMPIADES DE COMPÉTENCES ONTARIO:

May 1, 2017/1 mai 2017
Skills Ontario Competition / Olympiades De Compétences Ontario

7:00am – 7:30am	Sign-in at each contest site / Enregistrement à l'endroit prévu pour le concours
7:30am – 8:00am	Orientation and station set upˆ / Séance d'information et mise en place du poste de travail
8:00am – 11 :30am	Contest*/Concours
11 :30am – 12:30pm	Lunch (job interviews will happen during the lunch hour)/Dîner mandatory 30 minutes taken by each competitor within this time frame (les entrevues d'emploi auront lieu pendant l'heure de dîner)
12:30pm – 4 :30pm	Contest/Concours
4 :30pm – 5 :00pm	Clean up – Competitiors are required to stay and clean up their stations/Nettoyage – Les participants doivent demeurer nettoyer leur aire de travail avant de quitter
ˆCompetitors 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. / Les participants doivent se présenter à l'heure prévue pour leur concours et pourraient être disqualifiés s'ils ne s'enregistrent pas sur les lieux du concours avant le début de la séance d'information. À la discrétion des coprésidents du comité technique, les participants en retard pourraient être autorisés à participer au concours, mais ils n'auraient pas droit à plus de temps.	

May 3, 2017/3 mai 2017
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	**Concours:** Centre des congrès de Toronto, 650 chemin Dixon, Toronto. **Cérémonie de clôture:** Centre des congrès de Toronto, Édifice Nord, 650 chemin Dixon, Toronto.

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 de Compétences Ontario.

identifies competitors as such and will also be used as the competitor's closing ceremony ticket on May 3. Competitors must ensure that the wristband remains on his/her wrist from the beginning of the competition until after the closing ceremony.	○ Lors de la séance d'information, chaque participant recevra <u>un</u> bracelet. Ce bracelet permet d'identifier les participants au concours et servira de billet d'entrée à la cérémonie de clôture qui aura lieu le 3 mai. On s'attend donc à ce que les participants 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)**	• **Il s'agit d'un concours officiel** • **Ce concours est organisé dans le cadre des Olympiades canadiennes des métiers et des technologies**
• **2017 is NOT a qualifying year for WorldSkills*** *To be eligible to advance to the WorldSkills Competition you must NOT be older than 22 years in the year of the competition. 2018 will be a qualifying year for WorldSkills 2019.	• **2017 n'est pas une année de qualification pour le Mondial des métiers*** *Pour être admissible au Mondial des métiers, vous devrez être âgé(e) de moins de 22 ans au cours de l'année du concours. L'année 2018 sera une année de qualification pour le Mondial des métiers 2019.

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 participants 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:

PRACTICAL / PRATIQUE 95%

JOB INTERVIEW / ENTREVUE D'EMPLOI 5%

○ Work Station
  ○ Competitors will be given time after the orientation and before the competition
	○ Poste de travail
	  ○ Du temps sera accordé aux participants après la séance d'information et avant le

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 de Compétences Ontario.

time begins to set up their stations. They may organize all their equipment and small wares at their station. Competitors may not collect ingredients from central stores or do any scaling of the ingredients. ○ Tool Boxes may be stored under table if space permits or stored in a designated area within the competition site. ○ Members of the Competition Committee will determine if workspace is too cluttered and unsafe with additional toolboxes in the competitors' area. If it is deemed to be unsafe, toolboxes may have to be moved to a designated common area. Competitors are required to wash all their own dishes, maintain a clear floor, keep their workstation clean and sanitize as required. NO visible excessive dish or container piles; promote a clean as you go workstation ○ Menu ○ No logos permitted on menus. ○ To be presented at the beginning of the competition at the competitors presentation table ○ Competitors will provide an overall description of their projects on an 8"x10" menu style. Frame to be provided by Skills Ontario (Acrylic stand frame) ○ Individual place cards to be provided by the competitor with each of the individual projects ○ Organization: ○ Competitors have 8 hours to produce the products described below. They are free to organize their work day as they wish, but must respect presentation	début du concours pour la mise en place de leur poste de travail. Ils peuvent disposer tout leur équipement et petits accessoires de base comme ils le désirent à leur poste. Les participants ne peuvent se procurer des ingrédients au magasin central ou peser les ingrédients. ○ Les boîtes d'outils peuvent être rangées sous la table si l'espace le permet ou dans un endroit prévu à cet effet sur le site du concours. ○ Les membres du comité organisateur détermineront si l'espace de travail est trop encombré et non sécuritaire en raison de l'ajout de boîtes d'outils dans l'aire du participant. Le cas échéant, les boîtes d'outils devront être déplacées dans une aire commune désignée. ○ Les participants 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 vaisselles ou de contenants ne doit être visible; l'approche de nettoyage au fur et à mesure est préconisée. ○ Menu ○ Pas de logos autorisés sur les menus. ○ À présenter au début du concours à la table de présentation des participants. ○ Les participants présenteront une description globale de leurs projets sous la forme d'un menu, sur une feuille de 8 po x 10 po. Un présentoir sera fourni par Compétences Ontario (p. ex., présentoir de style chevalet en acrylique). ○ Les participants devront fournir des marque-places individuels pour identifier chacun des projets. ○ Organisation

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 de Compétences Ontario.

times of each product as described below.

- THEME: MILLE ET UNE NUIT "The Thousand and One Nights, Arab stories translated into French" published in 12 volumes between 1704 and 1717, was the first European version of The Thousand and One Nights tales
  - Theme is required in each of the projects. For the sugar showpiece, the theme needs to be visually apparent in the showpiece.

- Presentation timing:
  - Products can be presented up to 10 minutes after 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 presentation table, no alterations can be made.
  - No additional plates or presentation pieces are permitted. Skills Ontario will provide **all** plates, boards and tiles.

- Safety, Sanitation and Organization
  - 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.

- Les participants ont huit (8) heures pour préparer tous les produits de pâtisserie/boulangerie ci-dessous. 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.
- THÈME: MILLE ET UNE NUITS, contes arabes (*The Thousand and One Nights, Arab stories*) publiée en 12 volumes entre 1704 et 1717, a été la première version européenne des légendes des mille et une nuits
  - Le thème doit être respecté pour chacun des projets. Pour la pièce maîtresse en sucre, le thème doit être visible dans la pièce maîtresse.

- Moment prévu pour la présentation des produits de pâtisserie/boulangerie (délai accordé)
  - Les participants bénéficieront d'une période supplémentaire de 10 minutes après le moment prévu pour présenter leurs produits de pâtisserie/boulangerie. Une déduction de points est à prévoir pour présentation au cours de cette période.
  - Tous les plats qui seront présentés après cette période de 10 minutes recevront une note de zéro.
  - Dès que les produits sont placés sur la table de présentation, aucun changement ne peut être apporté.
  - Aucune plaque supplémentaire ou pièce de présentation n'est permise. Compétences Ontario fournira toutes les plaques, planches et carrelages.

- Sécurité, désinfection et organisation

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 de Compétences Ontario.

Competition judges will have final authority on matters of safety.

- Competitors will be assessed based on the following criteria's:
  - Correct uniform, no jewelry,
  - Menu presentation
  - Menu cards for each project
  - Workstation sanitation
  - Workstation set up
  - Workstation emptied at the end time (half hour after competition ends)
  - Workstation organization: tools, equipment, dishes and garbage
  - Food Sanitation – of raw material and ingredients
  - Hygiene/cleanliness of workstation
  - Hygiene/personal
  - Effective use of ingredients
  - Workplace safety

Projects:

- **Miniature French Pastries**: create, fill, decorate and present the following French pastries;
  - Must be presented at 1:30 pm
  - The theme of the competition must be represented in the pastry
  - Eight (8) identical Miniature Pastry using sweet pastry.
  - Eight (8) identical Miniature Pastry of your choice
    - The two types of finished pastries must be different in shape and must be between 40 – 50 g each
    - Two cake boards will be provided by Skills Ontario; one board provided for the sweet paste pastries and one board provided for your choice pastries.

- La sécurité est une priorité dans le cadre des Olympiades de Compétences Ontario. Les juges et les organisateurs se réservent le droit d'empêcher un participant 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 participants 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 participants seront évalués en fonction des critères suivants:
  - Uniforme convenable, aucun bijou,
  - Présentation du menu
  - Cartes de menu pour chaque projet
  - Désinfection du poste de travail
  - Mise en place du poste de travail
  - Aucun article laissé sur le poste de travail à l'heure du départ (une demi-heure après la fin du concours)
  - Disposition du poste de travail: outils, équipement, vaisselle et déchets
  - Assainissement des aliments – des matières brutes et des ingrédients
  - Hygiène/propreté du poste de travail
  - Hygiène/personnelle
  - Utilisation efficace des ingrédients
  - Sécurité au travail

- **Pâtisseries françaises miniatures**: créer, fourrer, décorer et présenter les pâtisseries françaises suivantes;

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 de Compétences Ontario.

- **Plated dessert**: Create decorate the following plated desserts:
  - Must be presented at 2:30 pm
  - The theme of the competition must be represented in the overall decoration of the plated dessert
  - Competitors are required to make 4 identical plated desserts
  - Must have a minimum of 3 textures
  - Plated desserts must contain a tempered chocolate decoration; temper must be visible to the judges.
  - Plated dessert will be presented on a 10" round plate provided by Skills Ontario

- **Entremet/Mousse Style Cake:**
  - The theme of the competition must be represented in the overall decoration of the cake
  - Must be presented at 3:30 pm
  - Sponge Cake: sponge cake slice to be brought by competitor to the competition (be prepared to make your own at the Canadian Skills Competition)
    - Genoise/Sponge to be plain vanilla; no inclusions or additional flavours
  - Measure, mix and de-pan one (1) eight (8) inch or twenty (20) cm mousse cake;
  - Cake must be glazed
  - Minimum 3 textures
  - Cake to be presented on a 10"cake board. (Cake board provided by Skills Ontario.)
  - One slice cut into 1/10th portion and plated standing upright(not on its side).
  - Display plate provided by Skills Ontario. (Additional decoration on slice or plate are not necessary)

- **Sugar Presentation Piece;**
  - Must be presented at 4:30 pm (end time)

- Doivent être présentées à 1 h 30
  - Le thème du concours doit être représenté dans la décoration de la pâtisserie
  - Huit (8) pâtisseries miniatures identiques en utilisant une pâte sucrée.
  - Huit (8) pâtisseries miniatures identiques au choix
    - Les deux types de pâtisseries finies doivent avoir des formes différentes et doivent peser de 40 à 50 g chaque
    - Les deux plateaux à gâteau seront fournis par Compétences Ontario; un plateau sera fourni pour les pâtisseries avec pâte sucrée et un plateau sera fourni pour les pâtisseries au choix.

- **Dessert à l'assiette**: créer, fourrer, décorer les desserts à l'assiette suivants:
  - Doivent être présentés à 14 h 30
  - Le thème du concours doit être représenté dans la décoration des desserts à l'assiette
  - Les participants doivent préparer 4 desserts à l'assiette identiques
  - Doivent avoir au moins 3 textures
  - Les desserts à l'assiette doivent comprendre une décoration en chocolat; les juges doivent être en mesure de voir la décoration.
  - Le dessert à l'assiette sera présenté sur une assiette ronde de 10 po fournie par Compétences Ontario

- **Entremet/Gâteau mousse:**
  - Le thème du concours doit être représenté dans la décoration du gâteau
  - Doit être présenté à 15 h 30
  - Gâteau éponge: le participant doit apporter une tranche de gâteau éponge au concours (soyez prêt à préparer votre

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 de Compétences Ontario.

- The theme of the competition must be represented in the overall design of the Sugar Presentation Piece. Competitors can choose from any volumes of Mille et une Nuit
- Each competitor must prepare a Sugar Presentation Piece with a maximum height of 12" and a maximum width of 6"
- Competitor must demonstrate at minimum the following skills
  - Casting
  - Pulling
- The use of air brush, lustre dust or metallic powders are allowed as an accent only
- Maximum of 2.5 kg isomalt will be provided to each competitor.
- Showpiece will be presented on a 12" square tile provided by Skills Ontario

- Compete in a clean, safe and professional manner.
- Job interview component –See details below

** Recipes and baked items may be repeated depending on availability of ingredients – Judges shall deduct marks for excess ingredients used and unnecessary waste by students.

- Competitors must bring their own recipes. Recipes must conform to competition ingredient list. See ingredient list for available raw materials.
- * No aerosol cans/products allowed*
-
- NO additional ingredients can be brought into the competition.

propre gâteau dans le cadre des Olympiades canadiennes des métiers et des technologies)

- Mesurer, mélanger et démouler un (1) gâteau mousse de huit (8) pouces ou de vingt (20) pouces;
- Le gâteau doit être glacé
- Minimum de 3 textures
- Le gâteau doit être présenté sur une assiette de 10 po (l'assiette sera fournie par Compétences Ontario.)
- Une tranche coupée en 1 / 10e partie et plaquée debout (non sur le côté).
- L'assiette de présentation est fournie par Compétences Ontario, (des décorations additionnelles sur la tranche ou l'assiette ne sont pas requises)

- **Pièce en sucre;**
- Doit être présentée à 16 h 30 (fin)
- Le thème du concours doit être représenté dans la conception de la pièce en sucre. Les participants peuvent choisir parmi tous les volumes de Mille et une nuits
- Chaque participant doit préparer une pièce en sucre n'ayant pas plus de 12 po de hauteur et plus de 6 po de largeur
- Le participant doit démontrer à tout le moins les compétences suivantes :
  - Moulage
  - Pulling
- L'utilisation d'un pinceau à air, de poudre lustrée ou de poudre métallique est permise à titre d'accent seulement
- Un maximum de 2,5 kg d'isomalt sera fourni à chaque participant.
- La pièce maîtresse sera présentée sur une tuile carrée de 12 po fournie par Compétences Ontario

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 de Compétences Ontario.

	○ Participer au concours dans un environnement propre et sécuritaire, tout en faisant preuve de professionnalisme. ○ Entrevue d'emploi –Voir les détails ci-dessous ** Sous réserve de la disponibilité des ingrédients, les participants pourront refaire les recettes. Les juges déduiront des points pour les étudiants qui utiliseront des ingrédients supplémentaires et qui gaspilleront inutilement. ○ Les participants doivent fournir leurs recettes. Les recettes doivent se conformer à la liste des ingrédients du concours. Consultez la liste des ingrédients pour connaître les ingrédients disponibles. ○ Les participants NE peuvent apporter d'ingrédients supplémentaires au concours. ○ * Pas de produit d'aérosol permis *

EQUIPMENT AND MATERIALS / ÉQUIPEMENT ET MATÉRIEL:

Supplied by Skills Ontario Technical Committee: • Proofers – shared • Ovens – shared • Cooling racks – shared • Refrigerators and freezers – shared • Kitchen-Aid or equivilent 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 • 4 full sheet pans or equivalent	Fournis par le comité technique de Compétences Ontario : • Étuves de fermentation - partagées • Cuisinières – partagées • Grilles 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 par élève • Plateaux à gâteau, assiettes de présentation et tuile pour la présentation du projet

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 de Compétences Ontario.

- Electrical outlets, four plugs supplying xxxx amps each. (no power bars 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
- Induction - if required
- 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
- Any required moulds; Mousse cake rings
- Decorating tools and tubes/tips, pastry bags, turntable, paste colours, edible colour powders
- Sugar showpeice tools
- 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.
- Résumé

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

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.

- Papier-parchemin, pellicule plastique
- 4 plaques à pâtisserie pleine grandeur ou équivalent
- Prises de courant, quatre prises fournissant chacune xxxx ampères. (les barres d'alimentation ne sont pas permises)

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

Fournis par le participant :

- Poêlons/casseroles, tasses à mesurer
- Balances numériques
- Induction – au besoin
- Tous les ustensiles nécessaires et appropriés : palette métallique, couteau de chef, d'office et/ou couteaux à pain, spatules en plastique et/ou ou caoutchouc, pinceaux à pâtisserie, cuillères en bois, rouleaux à pâtisserie, bols et contenants.
- Tous les moules requis; moules pour gâteau mousse
- Ustensiles et tubes/douilles pour la décoration de gâteaux, poches à douille, plaque tournante, couleurs pour pâte, couleurs de poudre comestibles
- Outils pour la pièce maîtresse en sucre
- Couleur du beurre de cacao (solide uniquement)
- Outils de fabrication de bonbons, gants de cuisinier
- Brosse de nettoyage, serviettes pour nettoyer et assécher
- Autres outils nécessaires pour préparer l'étendue des produits
- Curriculum vitae

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

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 de Compétences Ontario.

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.	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.

Point Breakdown / Répartition des points

Module Task / Volet	Total Marks / Total partiel
Safety, Sanitation & Organization/Menu / Sécurité, hygiène et organisation/Menu	16
Miniature Pastries w/Sweet Dough / Pâtisseries miniatures avec pâte sucrée	12
Miniature Pastries Free Choice/Pâtisseries au choix	12
Entremets/Mousse Cake/Entremets/Gâteau mousse	13
Plated Dessert / Présentation sur assiette du gâteau	17
Sugar Presentation Piece/Pièce en sucre	25
Job Interview	5
Total Marks / Total	100

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	La sécurité est une priorité dans le cadre des Olympiades de Compétences Ontario. Les juges et les organisateurs se réservent le droit d'empêcher un participant de prendre part au

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 de Compétences Ontario.

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. 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.**	concours 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 du concours 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). * *Les participants 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 participants 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 le président du comité technique se réservent le droit de demander à un participant de quitter les lieux du concours si celui-ci ne démontre pas les compétences nécessaires pour utiliser les outils et l'équipement.**

As the rules state, there are no ties. If the score is tied after the contest, the Miniature pastry sweet dough component will be used as the tie breaker/ 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 Pâte à choux, servira à briser l'égalité.

RULES, REGULATIONS AND ELIGIBILITY / RÈGLES, RÈGLEMENTS ET ADMISSIBILITÉ:

Please be sure to review all eligibility criteria in the complete Competitor Information Package, available online at www.skillsontario.com .	Veuillez prendre connaissance de tous les critères d'admissibilité dans la trousse d'information au sujet des concours, disponible en ligne à www.skillsontario.com.

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 de Compétences Ontario.

Eligibility Criteria:
 	
Post Secondary students must:
• **Be no older than 29 years of age in the year of the competition (2017).**
• **NOT** be a certified journey-person.
• Possess a Canadian citizenship or landed immigrant status and be a resident of Ontario.
 	
Other Rules and Regulations all competitors need to be aware of prior to attending the Skills Ontario Competition:
• Translators or other assistants (e.g. hearing impaired) are permitted in the contest site **only if this request was made during the registration process and approved in advance by the Skills Ontario office**.
• During the contest, no one will have access to the contest site except the Technical Committee Members, Judges, Skills Ontario staff and Competitors. Spectators, including teacher/advisors, will be provided a viewing area if possible.
• If there is any discrepancy between the English and French information in the scope, the English portion will be taken as the correct information.
 	
Immediate disqualification may occur at the discretion of the technical chair if a competitor displays any one of the following:
• Acts inappropriately
• Shows disregard for the safety of themselves or those around them
• Breaks the established rules and regulations including:
  ○ Uses equipment or material that is not permitted
  ○ Dishonest conduct (cheating, plagiarism)
	Critères d'admissibilité :
	
	Les élèves au **niveau postsecondaire** doivent :
	• **Être âgés de 29 ans ou moins durant l'année du concours (2017).**
	• **NE PAS** être un compagnon.
	• Être citoyens canadiens ou avoir le statut d'immigrant reçu et être résidents de l'Ontario.
	
	Autres règles et règlements que tous les participants doivent connaître avant de participer aux Olympiades de Compétences Ontario:
	• Les traducteurs et autres assistants (pour les personnes malentendantes par exemple) seront admis sur les lieux du concours **uniquement si une demande en a été faite durant le processus d'inscription et approuvée par Compétences Ontario**.
	• Durant le concours, personne n'aura accès aux lieux du concours, sauf les membres du comité technique, les juges, le personnel de Compétences Ontario et les participants. Les spectateurs, y compris les enseignants/conseillers, auront accès à une aire réservée pour eux si l'espace le permet.
	• En cas de divergence entre la version anglaise et la version française des renseignements contenus dans cette fiche descriptive, la version anglaise sera considérée comme la bonne.
	
	À la discrétion des coprésidentes du comité technique, tout participant qui affiche l'un ou l'autre des comportements suivants sera immédiatement disqualifié du concours :
	• 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

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 de Compétences Ontario.

○ 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 24, 2017.	○ conduite malhonnête (tricherie, plagiat) ○ parler avec des personnes à l'extérieur de l'aire du concours ○ arriver en retard pour le concours L'enregistrement pour tous les concours se déroulera sur les lieux le matin même. L'inscription doit se faire avant la date limite du 24 mars 2017.

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.	Dans le but d'aider les participants à se préparer à leur éventuelle recherche d'emploi, une « entrevue d'emploi » est incorporée au concours. 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 % de sa note finale ou de celle de l'équipe.

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.*	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 logos approuvés ne sont autorisés que sur les vestes des chefs - logos interdits sur les menus. Les participants doivent porter un uniforme de pâtissier; (veston de chef, pantalon à carreaux ou noir, résille et/ou chapeau et cheveux attachés). *

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 de Compétences Ontario.

MEALS / REPAS:

Skills 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.	Compétences Ontario servira un repas et un breuvage aux participants. On confirmera le repas servi avant le concours – aucun substitut au repas ne sera proposé. Les participants qui doivent suivre un régime alimentaire précis, qui ont des goûts particuliers ou qui croient que le repas fourni ne sera pas suffisant doivent apporter de la nourriture. Si l'élève participe à une épreuve physique, il est recommandé qu'il s'apporte des collations. TOUTE NOURRITURE APPORTÉE SUR LES LIEUX DU CONCOURS DOIT ÊTRE SANS NOIX. TOUT ALIMENT CONTENANT DES NOIX SERA CONFISQUÉ.

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 31- June 3, 2017 in Winnipeg, Manitoba. **For a student to represent Ontario at the SCNC they (or someone representing them) <u>MUST</u> be present at the Team Ontario meeting (taking place immediately following the SKILLS ONTARIO COMPETITION Closing Ceremony) and must be ready to commit to attending the SCNC at that time.**	Le(s) participant(s) qui se mérite(nt) la médaille d'or dans le cadre du concours pourra/pourront participer aux Olympiades canadiennes des métiers et des technologies (OCMT) qui auront lieu du 31 mai au 3 juin 2017 à Winnipeg en Manitoba. **Pour qu'un élève puisse représenter l'Ontario dans le cadre des OCMT, il (ou une personne en son nom) <u>DOIT</u> participer à la rencontre de l'équipe Ontario (qui aura lieu immédiatement après la cérémonie de clôture des OLYMPIADES DE COMPÉTENCES ONTARIO) et s'engager, durant la rencontre, à participer aux OCMT.**
The SCNC will be hosted, May 31-June 3rd in Winnipeg, Manitoba. Competitors should consider preparing for this event prior to attending the Skills Ontario Competition by reviewing the national scope as well. The national scope is available online at http://skillscompetencescanada.com/en/programs/skills-canada-national-competition/	Les OCMT auront lieu du 30 mai au 3 juin 2017 à Winnipeg au Manitoba. Avant leur participation aux Olympiades de Compétences Ontario, les participants doivent préparer leur participation à ce concours en consultant la fiche nationale. La fiche nationale est disponible en ligne au lien suivant http://skillscompetencescanada.com/fr/programmes/ocmt/

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 de Compétences Ontario.

ADDITIONAL INFORMATION / RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES:

• The Competition Information Package is posted online at http://www.skillsontario.com/competitions/ • Results for the SKILLS ONTARIO COMPETITION will be posted online starting Friday, May 12, 2017, at: • http://www.skillsontario.com/competitions/ Information on the Conflict Resolution Procedure can be found on our website in the Competition Information Package at page 23: http://www.skillsontario.com/competitions/ If you have any questions regarding the Skills Ontario Competition or this contest, please contact Skills Ontario or the technical chair prior to April 21, 2017, as all staff will be onsite setting up the following week.	• La trousse d'information au sujet des concours est affichée sur le site Web : http://www.skillsontario.com/competitions/ • Les résultats des OLYMPIADES DE COMPÉTENCES ONTARIO seront affichés sur le site Web dès le 12 mai 2017 : http://www.skillsontario.com/competitions/ • Des renseignements au sujet du procédé de règlement des conflits sont disponibles sur notre site Web dans la trousse d'information des concours (page 23) : http://www.skillsontario.com/competitions/ 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 21 avril 2017 puisque tout le personnel sera sur le site des Olympiades la semaine suivante.

SPECTATORS/SPECTATEURS

Competitors are encouraged to invite spectators to attend. It is free of charge to attend the Skills Ontario Competition, but there is a $10 fee for attending the Closing Ceremony.	**Les participants sont encouragés à inviter des spectateurs. Il n'y a aucuns frais pour assister aux Olympiades de Compétences Ontario. Toutefois, des frais de 10 $ sont applicables pour assister à la cérémonie de clôture.**

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 de Compétences Ontario.