



SKILLS ONTARIO COMPETITION

OLYMPIADES DE COMPETENCES ONTARIO

Baking/Pâtisserie

Secondary/Secondaire

Contest Date / Date du concours:

Tuesday, May 2, 2017/Mardi 2 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

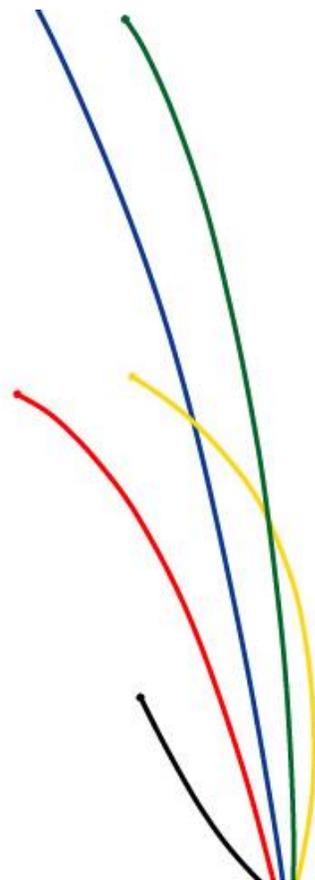
TECHNICAL CO-CHAIRS / COPRÉSIDENTES DU COMITÉ TECHNIQUE:

Ruth Bleijerveld – Niagara College

rbleijerveld@niagaracollege.ca

Brittany Calsavara – St. Clair College

bcalsavara@stclaircollege.ca



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

May 2, 2017/2 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 up / Séance d'information et mise en place du poste de travail
8:00am – 11 :30am	Contest*/Concours
11 :30am – 12:30pm	Lunch (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 – 3 :30pm	Contest* Clean-up 3 :30-4 :00pm/Concours* Nettoyage 15 h 30 à 16 h
<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. / Les participants doivent se présenter à l'heure prévue pour le 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 coprésidentes du comité technique, les participants en retard pourraient être autorisés à participer, mais ils n'auraient pas droit à plus de temps.</p>	

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
<p>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.</p>	

<p>Contest Location: Toronto Congress Centre, 650 Dixon Road, Toronto.</p> <p>Closing Ceremony Location: Toronto Congress Center North Building, 650 Dixon Road, Toronto.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Each competitor will receive <u>one</u> wristband at the contest orientation. This wristband identifies competitors as such and will also be used as the competitor's closing ceremony 	<p>Concours: Centre des congrès de Toronto, 650 chemin Dixon, Toronto.</p> <p>Cérémonie de clôture: Centre des congrès de Toronto, Édifice Nord, 650 chemin Dixon, Toronto.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Lors de la séance d'information, chaque participant recevra <u>un</u> bracelet. Ce bracelet permet d'identifier les participants au
--	---

<p>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.</p>	<p>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.</p>
---	---

CONTEST STATUS / DÉTAILS DU CONCOURS

<ul style="list-style-type: none"> • This contest is offered as an official contest • This contest is offered at the Skills Canada National Competition (SCNC) 	<ul style="list-style-type: none"> • Il s'agit d'un concours officiel • Ce concours est organisé dans le cadre des Olympiades canadiennes des métiers et des technologies
<ul style="list-style-type: none"> • 2017 is NOT a qualifying year for WorldSkills* <p>*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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 2017 N'EST PAS une année de qualification pour le Mondial des métiers* <p>*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.</p>

PURPOSE OF THE CONTEST / BUT DU CONCOURS:

<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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%

<ul style="list-style-type: none"> ○ Work Station <ul style="list-style-type: none"> ○ Competitors will be given time after the orientation and before the competition 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 <ul style="list-style-type: none"> ○ 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 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Poste de travail <ul style="list-style-type: none"> ○ Du temps sera accordé aux participants après la séance d'information et avant le 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 <ul style="list-style-type: none"> ○ Pas de logos autorisés sur les menus. ○ À présenter au début du concours à la table de présentation des participants.
---	---

<p>provided by Skills Ontario (eg Acrylic stand type frame)</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Individual place cards to be provided by the competitor and place with each of the individual projects ○ Organization: <ul style="list-style-type: none"> ○ Competitors have 7 hours to produce the products described below. They are free to organize all of their work days as they wish, but must respect presentation 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 <u>The Thousand and One Nights</u> tales <ul style="list-style-type: none"> ▪ Theme is required in each of the projects. the theme needs to be apparent in applicable projects eg flavor, texture and/or visually ○ Presentation timing: <ul style="list-style-type: none"> ○ 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 presentation table, no alterations can be made. <ul style="list-style-type: none"> ○ No additional plates or presentation pieces are permitted. Skills Ontario will provide all plates, boards and tiles. ○ Safety, Sanitation and Organization <ul style="list-style-type: none"> ○ Safety is a priority at the Ontario Technological Skills Competition. At 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 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 <ul style="list-style-type: none"> ○ Les participants ont sept (7) 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 (<i>The Thousand and One Nights, Arab stories</i>) publiée en 12 volumes entre 1704 et 1717, a été la première version européenne des <u>légendes des mille et une nuits</u> <ul style="list-style-type: none"> ○ 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) <ul style="list-style-type: none"> ○ 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.
--	---

<p>the discretion of the judges and technical chairs any competitor can be removed from the competition site for not having the proper safety equipment and/or not acting in a safe manner.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ It is mandatory for all competitors to wear closed-toed CSA approved footwear. Non-slip black shoes are preferred.* ○ No running shoes permitted due to safety. ○ Jewellery such as rings, bracelets and necklaces or any items deemed unsafe by competition judges, shall be removed.* ○ Proper baker's uniform is to be worn; white chef jacket, checked or black trousers, hairnet and/or hat and no loose hanging hair.* <p>*Competitors will not be permitted to compete until they have the needed safety equipment. Competition judges will have final authority on matters of safety.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Competitors will be assessed based on the following criteria's: <ul style="list-style-type: none"> ○ 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 	<p>Tous les plats qui seront présentés après cette période de 10 minutes recevront une note de zéro.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 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. <ul style="list-style-type: none"> ○ Sécurité, désinfection et organisation <ul style="list-style-type: none"> ○ 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. ○ Il est obligatoire pour tous les participants de porter des chaussures fermées antidérapantes homologuées CSA. Les chaussures noires antidérapantes sont de mise. * ○ Les bijoux comme les bagues, les bracelets, les colliers, etc. jugés dangereux par les juges du concours devront être enlevés.* ○ Les participants doivent porter un uniforme de pâtissier; veston de chef blanc, pantalon à carreaux ou noir, résille et/ou chapeau et cheveux attachés.* ○ Le logo de l'école est interdit sur l'uniforme ○ *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.
---	--

<ul style="list-style-type: none"> ○ Workplace safety <p>Projects:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Cookie Production: <ul style="list-style-type: none"> ○ Must be presented at 10:30 am ○ Fifteen (15) identical piped cookies <ul style="list-style-type: none"> ▪ Cookies must be piped ▪ The finished cookies must be between 20 – 30 g each ▪ One /two cake boards will be provided by Skills Ontario to present your cookies on the presentation table ○ Bread and Bun Production: <ul style="list-style-type: none"> ○ Must be presented at 11:00 am ○ Competitors are required to make 1 braided loaf and 6 hand rounded buns <ul style="list-style-type: none"> ▪ Options are 3, 4, or 5 strand ▪ Acceptable sequences: <ul style="list-style-type: none"> • 3 strand: 1 over 2, 3 over 2, repeat • 4 strand: 2 over 3, 4 over 2, 1 over 3, repeat • 5 strand: 2 over 3, 5 over 2, 1 over 3, repeat ○ All bread and buns are to be made from the same dough ○ Use Challah recipe (egg bread) with at least 15% butter in the formula to the weight of the flour (eg. 1000g flour – 150 g butter) ○ Loaf to weigh between 400 g – 500 g after baking. ○ Buns must weigh 50 g – 60 g after baking ○ All products to be egg washed ○ Presentation: 2 cake boards to be provided by Skills Ontario <ul style="list-style-type: none"> ▪ Loaf to be presented on one cake board and the buns to be presented on the second cake 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Les participants seront évalués en fonction des critères suivants: <ul style="list-style-type: none"> ○ 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 ○ Production de biscuits: <ul style="list-style-type: none"> ○ Doivent être présentés à 10 h 30 ○ Quinze (15) biscuits identiques dressés à la douille <ul style="list-style-type: none"> ▪ Les biscuits doivent dressés à la douille ▪ Le poids des biscuits cuits doit se situer entre 20 et 30 g ▪ Un /deux plateaux à gâteau seront fournis par Compétences Ontario et seront utilisés pour présenter les biscuits sur la table de présentation
---	--

<p style="text-align: center;">board and placed on the presentation table</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ French Pastry: <ul style="list-style-type: none"> ○ The theme of the competition must be represented in the pastries. ○ Must be presented at 2:00 pm ○ Ten (10) fruit tartlets made with sweet paste ○ 3" – 3.5" diameter (7.6 cm – 8.9cm) ○ Tart shell needs to be baked in a ring/tart mould ○ The dough is to be sweet dough ○ Tartlets must be filled with pastry cream and topped with fresh fruit as provided and then glazed. ○ Pastry Cream is to be made by the competitor ○ Presentation: 2 cake boards to be provided by Skills Ontario <ul style="list-style-type: none"> ▪ 5 tarts to be presented on one cake board and the other 5 to be presented on second cake board and placed on the presentation table ○ Decorated Cake; <ul style="list-style-type: none"> ○ Must be presented at 3:30 pm (end time) ○ The theme of the competition must be represented in the overall design of the Decorated Cake. Competitors can choose from any volumes of Mille et une Nuit ○ Sponge Cake: <ul style="list-style-type: none"> ▪ one 8" (21 cm) genoise/sponge cake to be brought by competitor to the competition (be prepared to make your own at the Canadian Skills Competition) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Production de pain et petits pains: <ul style="list-style-type: none"> ○ Doivent être présentés à 11 h ○ Les participants doivent préparer un (1) pain torsadé et six (6) petits pains façonnés à la main <ul style="list-style-type: none"> ▪ Les options sont 3, 4, ou 5 brins ▪ Séquences acceptables: <ul style="list-style-type: none"> • 3 brins: 1 par-dessus 2, 3 par-dessus 2, répétez • 4 brins: 2 par-dessus 3, 4 par-dessus 2, 1 par-dessus 3, répétez • 5 brins: 2 par-dessus 3, 5 par-dessus 2, 1 par-dessus 3, répétez ○ Le pain et les petits pains doivent être préparés avec la même pâte ○ Utilisez la recette de Challa (pain aux œufs) en utilisant au moins 15 % de beurre dans la formule par rapport au poids de la farine (p. ex., 1000 g de farine – 150 g de beurre) ○ Le poids du pain doit être de 400 g à 500 g après la cuisson. ○ Le poids des petits pains doit être de 50 g à 60 g après la cuisson ○ Tous les produits doivent être badigeonnés de dorure ○ Présentation: 2 plateaux de présentation fournis par Compétences Ontario <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le pain doit être présenté sur un plateau à gâteau et les petits pains doivent être présentés sur un deuxième plateau à gâteau et placés sur la table de présentation ○ Pâtisserie française:
--	---

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Genoise/Sponge to be plain vanilla; no inclusions or additional flavours ▪ Maximum weight of the baked cake is 500 g ○ Genoise/Sponge cake is to be cut into 3 even layers (during the competition time) ○ Make your own Swiss or Italian buttercream icing. ○ Competitor must make a filling of their choice and be iced with their buttercream. ○ Iced cake must not exceed 4.25" (10.8 cm); other decorations may be added on top of this ○ Inscription to read: Skills Ontario ○ Inscription to be done using chocolate only ○ Cake is required to be decorated; competitors chose decoration to demonstrate their skills, respecting the Theme: Mille et une Nuit. Decorations can be freestyle and be reflective of the theme ○ The cake itself cannot be covered with rolled fondant. It must be finished with buttercream icing which has been spread with a pallet knife. A decorator's comb maybe used on the side of the cake ○ Cake to be presented on a 10" cake board provided by Skills Ontario. ○ One slice (1/8 th of the cake) is to be cut and plated <ul style="list-style-type: none"> ▪ Display plate provided by Skills Ontario. ○ The remaining cake will be presented on a cake board provided by Skills Ontario and presented on the presentation table 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Le thème du concours doit être représenté dans la décoration des pâtisseries ○ Les pâtisseries doivent être présentées à 14 h ○ Dix (10) tartelettes aux fruits préparées avec de la pâte sucrée ○ Diamètre de 3 po à 3,5 po (7,6 cm à 8,9 cm) ○ La croûte de la tartelette doit être cuite au four dans un cercle à tartelette ○ La pâte doit être une pâte sucrée ○ Les tartelettes doivent être garnies avec de la crème pâtissière et les fruits frais fournis, puis glacées par la suite. ○ Le participant doit préparer la crème pâtissière ○ Présentation: 2 plateaux de présentation fournis par Compétences Ontario ○ Cinq (5) tartelettes doivent être présentées sur un plateau à gâteau et les cinq (5) autres devront être présentées sur le deuxième plateau à gâteau et déposés sur la table de présentation ○ Décoration de gâteau; <ul style="list-style-type: none"> ○ Doit être présenté à 15 h 30 (fin) ○ Le thème du concours doit être représenté dans la conception du gâteau décoré. Les participants peuvent choisir parmi tous les volumes de Mille et une nuits ○ Gâteau éponge: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Une génoise/Un gâteau éponge de 8 po (21 cm), le participant devra apporter la génoise/le gâteau éponge au concours (soyez prêts à préparer votre
---	--

<ul style="list-style-type: none"> ○ Compete in a clean, safe and competent manner ○ Job interview component <p>** 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.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Competitors must bring their own recipes. Recipes must conform to competition ingredient list. See ingredient list for available raw materials. ○ * No aerosol can products allowed * 	<p>propre gâteau lors des Olympiades canadiennes des métiers et des technologies</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La génoise/Le gâteaux éponge doit être à la vanille; aucune inclusion ou saveur additionnelle ▪ Le poids du gâteau cuit ne doit pas excéder 500 g <ul style="list-style-type: none"> ○ La génoise/Le gâteau éponge doit être coupé(e) en trois (3) étages égales (durant le concours) ○ Le participant doit préparer sa propre crème au beurre à la meringue suisse ou italienne. ○ Le participant doit préparer une garniture au choix qui sera glacée avec sa crème au beurre. ○ Le gâteau glacé ne doit pas excéder 4,25 po (10,8 cm); les participants peuvent ajouter d'autres décorations au gâteau ○ Inscription sur le gâteau: Compétences Ontario ○ L'inscription doit être réalisée avec du chocolat seulement ○ Le gâteau doit être décoré; les participants choisissent les décorations dans le but de démontrer leurs compétences, respecter le thème: Mille et une nuits. Les décorations peuvent être improvisées et doivent refléter le thème ○ Cependant, le gâteau en soi ne peut être recouvert de fondant. Il doit être glacé avec la crème au beurre qui a été appliquée avec une spatule à glacer. Un peigne à pâtisserie peut être utilisé sur le pourtour du gâteau <ul style="list-style-type: none"> ○ Le gâteau doit être présenté sur un plateau à gâteau de 10 po fourni par Compétences Ontario.
---	--

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Une tranche de gâteau doit être coupée et servie (1/8 du gâteau), plateau fourni <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le plateau à gâteau sera fourni par Compétences Ontario. ○ Le reste du gâteau sera présenté sur un plateau à gâteau fourni par Compétences Ontario et présenté sur la table de présentation ○ Participer au concours dans un environnement propre et sécuritaire, tout en faisant preuve de professionnalisme ○ Entrevue d'emplo ○ * Pas de produit d'aérosol permis * <p>** 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.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 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.
--	---

EQUIPMENT AND MATERIALS / ÉQUIPEMENT ET MATÉRIEL:

<p><u>Supplied by Skills Ontario Technical Committee:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Proofers – shared • Ovens – shared • Burners/inductions – shared • Cooling racks – shared • Refrigerators and freezers – shared • Kitchen-Aid or equivalent mixing machine with one (1) bowl, one (1) 	<p><u>Fournis par le comité technique de Compétences Ontario :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Étuves de fermentation - partagées • Cuisinières - partagées • Brûleurs/Induction – partagés • Grilles pour refroidir - partagées • Réfrigérateurs et congélateurs - partagés • Mélangeur Kitchen-Aid ou équivalent
--	---

<p>paddle, one (1) whip and one (1) dough hook per student</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cake boards, presentation plates and tile for project presentation • parchment paper, clear wrap • 4 full sheet pans or equivalent <p>Please Note: Tools and materials may change based on availability.</p> <p><u>Supplied by Competitor:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Small cooking pots/saucepans, 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 • Cake decorating tools and tubes/tips, pastry bags, turntable, paste colours, edible powder colours • Cocoa Butter colour(solid form only) • oven mitts • Table cleaning brush, cleaning towels and drying towels • Résumé • ***Please mark all of your belongings*** <p>Books, notes, materials and assisting devices are not permitted unless listed above.</p> <p>Media devices, such as cell phones, smart phones, mp3 players or PDAs are not permitted on the contest site.</p>	<p>avec un (1) bol, une (1) spatule, un (1) fouet et un (1) crochet pétrisseur par élève</p> <ul style="list-style-type: none"> • Plateaux à gâteau, assiettes de présentation et tuile pour la présentation du projet • Papier-parchemin, pellicule plastique • 4 plaques à pâtisserie pleine grandeur ou équivalent <p>Remarque : Les outils et le matériel peuvent varier en fonction de la disponibilité.</p> <p><u>Fournis par le participant :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 en caoutchouc, pinceaux à pâtisserie, cuillères en bois, rouleaux à pâtisserie, bols et contenants. • Tous les moules requis • Ustensiles et tubes/douilles pour la décoration de gâteaux, poches à douille, plaque tournante, couleurs pour pâte, couleurs de poudre comestibles • Couleur du beurre de cacao (solide uniquement) • Outils de fabrication de bonbons, gants de cuisinier • Brosse de nettoyage, serviettes pour nettoyer et assécher • Curriculum vitae <p>*** Veuillez identifier tout le matériel qui vous appartient ***</p> <p>Livres, notes, matériel et dispositifs d’assistance ne sont pas permis à moins qu’ils ne fassent partie de la liste ci-dessus.</p>
---	---

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

Point Breakdown / Répartition des points

Module Task / Volet	Total Marks / Total partiel
Safety, Sanitation & Organization/Menu/ Sécurité, hygiène et organisation/Menu	16
Braided Loaf/Pain torsadé	11
Hand Rounded Buns/Petits pains façonnés à la main	11
Piped Cookie/Biscuits dressés à la douille	17
French Pastry – Fruit Tartlet/Pâtisserie française – Tartelette aux fruits	17
Special Occassion Cake/Gâteau pour occasion spéciale	23
Job Interiew / ENTREVUE D'EMPLOI	5
Total Marks / Total	100

SAFETY / SÉCURITÉ:

<p>Safety is a priority at the Ontario Technological Skills Competition. At the discretion of the judges and technical chairs, any competitor can be removed from the competition site for not having the proper safety equipment and/or not acting in a safe manner.</p>	<p>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.</p>
---	--

1. It is mandatory for all competitors to wear 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.

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 Fruit Tarts 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.

Eligibility Criteria:

Secondary students must:

- Be **21 years of age or younger** as of December 31st **in the competition year** (2017).
- Compete in only one contest at the Skills Ontario Competition. Students competing at a Qualifying Competition who do not advance in their designated contest area are not permitted to then register for a different contest at the Skills Ontario Competition.
- 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,

Veillez prendre connaissance de tous les critères d'admissibilité dans la trousse d'information au sujet des concours, disponible en ligne à www.skillsontario.com.

Critères d'admissibilité :

Les élèves au **secondaire** doivent :

- être âgés de **21 ans ou moins** au 31 décembre **de l'année du concours** (2017).
- participer à un seul concours dans le cadre des Olympiades de Compétences Ontario. Les élèves qui participent aux épreuves de qualification et qui ne se qualifient pas dans leur discipline désignée ne peuvent pas ensuite s'inscrire à un autre concours des Olympiades de Compétences Ontario.
- 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.

<p>including teacher/advisors, will be provided a viewing area if possible.</p> <ul style="list-style-type: none"> • If there is any discrepancy between the English and French information in the scope, the English portion will be taken as the correct information. <p>Immediate disqualification may occur at the discretion of the technical chair if a competitor displays any one of the following:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acts inappropriately • Shows disregard for the safety of themselves or those around them • Breaks the established rules and regulations including: <ul style="list-style-type: none"> ○ Uses equipment or material that is not permitted ○ Dishonest conduct (cheating, plagiarism) ○ Speaks with those outside the contest area ○ Arrives to the contest site late <p>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.</p>	<p>Les spectateurs, y compris les enseignants/conseillers, auront accès à une aire réservée pour eux si l'espace le permet.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agit de façon inappropriée • Néglige sa sécurité ou celle des autres • Ne respecte pas les règles et règlements établis, y compris : <ul style="list-style-type: none"> ○ utiliser de l'équipement ou du matériel qui n'est pas permis ○ conduite malhonnête (tricherie, plagiat) ○ parler avec des personnes à l'extérieur de l'aire du concours ○ arriver en retard pour le concours <p>L'enregistrement pour tous les concours se déroulera sur les lieux du concours le matin même.</p> <p>L'inscription doit se faire avant la date limite du 24 mars 2017.</p>
---	---

JOB INTERVIEW / ENTREVUE D'EMPLOI:

<p>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.</p>	<p>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.</p>
---	--

--	--

CLOTHING REQUIREMENTS / TENUE VESTIMENTAIRE:

<p>Competitors are to be dressed in a clean and appropriate manner. Competitors are not permitted to wear clothing with logos or printing. <u>The exception to this rule is the logo of the school, school board, college or MTCU District that the competitor is representing.</u> ONLY the logo of the institution under which the space is registered can be visible. Corporate logos or names are not permitted on a competitor's clothing.</p> <p>Approved logos are only allowed on chef jackets- logos not permitted on menus.</p> <p>Proper baker's uniform is to be worn; chef jacket, checked or black trousers, hairnet and/ or hat and no loose hanging hair.*</p>	<p>Les participants doivent être vêtus proprement et convenablement. Les vêtements portés ne doivent pas comporter de logo ou d'imprimé à l'exception d'un logo de l'école, du conseil scolaire, du collège ou du district du MFCU que le participant représente. SEUL le logo de l'institution par le biais de laquelle vous êtes inscrit peut être visible. Le logo ou le nom d'une compagnie ne peut apparaître sur les vêtements du participant.</p> <p>Les logos approuvés ne sont autorisés que sur les vestes des chefs - logos interdits sur les menus.</p> <p>Les participants doivent porter un uniforme de pâtissier; (veston de chef, pantalon à carreaux ou noir, résille et/ou chapeau et cheveux attachés). *</p>
---	--

MEALS / REPAS:

<p>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.</p> <p>ANY FOOD BROUGHT TO THE VENUE MUST BE NUT FREE.</p>	<p>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.</p> <p>TOUTE NOURRITURE APPORTÉE SUR LES LIEUX DU CONCOURS DOIT ÊTRE SANS NOIX. TOUT ALIMENT CONTENANT DES NOIX SERA CONFISQUÉ.</p>
--	---

TEAM ONTARIO / ÉQUIPE ONTARIO:

<p>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.</p> <p>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.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p>
<p>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/</p>	<p>Les OCMT auront lieu du 30 mai au 3 juin 2017 à Winnipeg en 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/</p>

ADDITIONAL INFORMATION / RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES:

<ul style="list-style-type: none"> • The Competition Information Package can be found 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: 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 au sujet des concours (page 23) :
--	---

<p>Post-Secondary: http://www.skillsontario.com/competitions/Skills Ontario Competition -ps</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Postsecondaire: http://www.skillsontario.com/competitions/Skills Ontario Competition -ps</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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

<p>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.</p>	<p>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.</p>
---	--