



SKILLS ONTARIO COMPETITION

OLYMPIADES DE COMPETENCES ONTARIO

Baking/Pâtisserie

Post Secondary/Postsecondaire

Contest Date / Date du concours:

Monday, May 7, 2018/ Lundi 7 mai 2018

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 7, 2018 / 7 mai 2018
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 du concurrent
8:00am – 12:00pm	Contest*/Concours
12:00pm – 12:30pm	Lunch - mandatory 30 minutes taken by each competitor within this time frame (job interviews may happen during the lunch break) / Dîner – chaque concurrent doit prendre une pause obligatoire de 30 minutes au cours de cette période (les entrevues d'emploi peuvent avoir lieu pendant l'heure de dîner)
12:30pm – 4:30pm	Contest/Concours
4:30pm – 5:00pm	Clean up – Competitors are required to stay and clean up their stations / Nettoyage – Les concurrents doivent rester pour nettoyer leur aire de travail
[^] Competitors must be on time for their contest and may be disqualified if they do not sign-in at their contest site prior to the start of orientation. At the discretion of the technical committee chair, the competitor may be permitted to compete but would not receive any additional time. / 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 du concours 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.	

May 9, 2018 / 9 mai 2018
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 <u>one</u> wristband at the contest orientation. This wristband	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.
--	--

<p>identifies competitors as such and will also be used as the competitor's closing ceremony ticket on May 9. Competitors must ensure that the wristband remains on his/her wrist from the beginning of the competition until after the closing ceremony.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Lors de la séance d'information, chaque concurrent recevra <u>un</u> bracelet. Ce bracelet permet d'identifier les concurrents au concours et servira de billet d'entrée à la cérémonie de clôture qui aura lieu le 9 mai. On s'attend donc à ce que les concurrents portent leur bracelet pendant toute la durée des Olympiades.
---	---

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"> • 2018 is 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"> • 2018 est 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 concurrents l'occasion de faire valoir leurs compétences et connaissances dans le domaine de la pâtisserie et de l'emploi. • Reconnaître les élèves qui se démarquent par leur excellence et leur professionnalisme en pâtisserie commerciale.
---	--

SKILLS AND KNOWLEDGE TO BE TESTED / COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES ÉVALUÉES

PRACTICAL / PRATIQUE 95%

JOB INTERVIEW / ENTREVUE D'EMPLOI 5%

<p>Assessment: Competitors will be assessed based on the following criteria:</p> <p>Work Station:</p> <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 are not able to collect ingredients from central stores or do any scaling of the ingredients until the station set up is done by all competitors and start time is announced. ○ 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 to avoid point deduction. NO visible excessive dish or container piles; promote a clean as you go workstation to avoid point deduction. ○ Competitors are required to have their workstation clean 	<p>Évaluation Les concurrents seront évalués en fonction des critères suivants:</p> <p>Poste de travail</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Du temps sera accordé aux concurrents 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 concurrents ne peuvent pas se procurer des ingrédients au magasin central ou peser les ingrédients avant la mise en place de la station de chaque concurrent et l'annonce du début du concours. ○ 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 concurrent. Le cas échéant, les boîtes d'outils devront être déplacées dans une aire commune désignée. ○ 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 afin d'éviter une déduction de points. AUCUNE pile de vaisselles ou de contenants ne doit être visible; on préconise le nettoyage au fur et à mesure afin d'éviter une déduction de points. ○ Le poste de travail des concurrents doit être propre.
---	---

Menu:

- Competitors will provide an overall individual descriptions of each of their projects on a white 8"x10" card stock formatted menu style.
- Frame for the menu will be provided by Skills Ontario (Acrylic stand frame)
- Individual place cards for each project to be provided by the competitor.
- Place cards to be 4.25" x 5.5", folded in half to create the place card to stand.
- Each place card shall provide the description of a project as listed on the competitors' menu on one side of the card.
- No logos permitted on the menu or place cards.
- Menu and place cards to be presented at the beginning of the competition on the competitors' presentation table

Organization:

- Competitors have 8 hours to produce the products described below. They are free to organize their workday as they wish, but must respect presentation times of each product as described below to avoid point deductions.

Theme:

- **"Nature and Wildlife of Canada"**
- The theme is required in each of the projects. For the sugar showpiece, the theme needs to be visually apparent.
- Interpretation of the theme can be expressed through shape, colour, texture and visual appearance. This is at the competitors' discretion to stay within the criteria of each project, provided below.

Menu

- Les concurrents présenteront une description globale de chacun de leurs projets sous la forme d'un menu, sur une carte-copie de 8 x 10 po.
- Un présentoir sera fourni par Compétences Ontario (présentoir de style chevalet en acrylique) pour le menu.
- Les concurrents devront fournir des marque-places pour identifier chacun des projets.
- Les marques-places doivent mesurer 4,25 x 5,5 po, être pliés en deux afin de tenir en place.
- Chaque marque-place doit fournir une description du projet sur un côté de la carte, tel qu'indiqué dans le menu du concurrent.
- Aucun logo autorisé sur le menu ou les marques-places.
- Le menu et les marques-places doivent être présentés au début du concours à la table de présentation des concurrents.

Organisation

- Les concurrents 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 afin d'éviter une déduction de points.

Thème

- **« Nature et faune du Canada »**
- Le thème doit se retrouver dans chaque projet. Pour la pièce maîtresse en sucre, le thème doit être visible.
- L'interprétation du thème peut s'exprimer par la forme, la couleur, la texture ou l'aspect visuel. Le concurrent doit respecter

<p>Presentation timing:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Projects to be presented by the time stated. <ul style="list-style-type: none"> ▪ E.g. 11:50 – 12:00 ○ Products can be presented up to 10 minutes <i>after</i> allotted time with a point reduction. <ul style="list-style-type: none"> ▪ E.g. 12:00-12:10 ○ All products presented after the extension of the allotted time will receive a zero. <ul style="list-style-type: none"> ▪ E.g. 12:10 + ○ The exception to the presentation time is the sugar showpiece. No extra presentation time will be allotted. Presentation time for the sugar showpiece is 4:20 pm – 4:30 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. <p>Safety, Sanitation and Organization:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 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. ○ Please review and prepare for all safety specifications listed below in the Safety section. <p>*Competitors will not be permitted to compete until they have the needed safety equipment. Competition technical chairs will have final authority on matters of safety.</p> <p>PROJECTS:</p> <p>Moulded Chocolate Bon bons</p> <ul style="list-style-type: none"> • One (1) type of moulded chocolate bonbons 	<p>les critères de chaque projet, tel qu'indiqué ci-dessous.</p> <p>Moment prévu pour la présentation</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Les projets doivent être présentés à l'heure indiquée. <ul style="list-style-type: none"> ▪ p.ex., 11 h 50 à 12 h 00 ○ Les produits peuvent être présentés jusqu'à 10 minutes <i>après</i> le moment prévu pour la présentation. Une déduction de points est à prévoir pour présentation au cours de cette période de temps supplémentaire. <ul style="list-style-type: none"> ▪ p.ex., 12 h 00 à 12 h 10 ○ Tous les produits présentés après cette période de 10 minutes se verront attribuer une note de zéro. <ul style="list-style-type: none"> ▪ p.ex., 12 h 10 + ○ L'exception à la règle pour la présentation est la pièce maîtresse en sucre. Aucune période de temps supplémentaire ne sera allouée. Le moment prévu pour la présentation de la pièce maîtresse en sucre est de 16 h 20 à 16 h 30. (fin du concours) ○ Dès que les produits sont placés sur la table de présentation, aucun changement ne peut être apporté. ○ Les assiettes ou pièces de présentation supplémentaires ne sont pas permises. ○ Compétences Ontario fournira toutes les assiettes, tous les plateaux et toutes les tuiles. <p>Sécurité, désinfection et organisation</p> <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 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,
---	--

<ul style="list-style-type: none"> • Twelve (12) identical moulded chocolate bonbons <ul style="list-style-type: none"> ○ Moulds to be brought by the competitor to the competition ○ Moulds may NOT be prepared ahead of time. For example: no colour or chocolate. Polishing is accepted. ○ Bonbon shells to be produced with dark couverture chocolate. ○ All fillings to be made during the competition time. ○ Bonbons to be filled with milk chocolate or white chocolate ganache, made during competition time. ○ Ganache can be flavoured at the discretion of the competitor. ○ Additional fillings can be made on site at the discretion of the competitor. ○ Each individual bonbon is to weigh between 10-15 g. ○ The theme “Nature and Wildlife of Canada” must be represented in the bonbons ○ Moulded Chocolate Bonbons must be presented at 11:50 am – 12:00 pm <p>Miniature French Pastries: Two (2) types of Miniature French Pastries:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eight (8) identical Miniature Pastry using sweet pastry weighing between 40 to 50 g each • Eight (8) identical Miniature Pastry of your choice weighing between 40 to 50 g each <ul style="list-style-type: none"> ○ Create, fill, decorate and present the two types of finished miniature pastries. ○ The theme “Nature and Wildlife of Canada” must be represented in the miniature pastries ○ One type of miniature pastry must be different in shape from the second type of miniature pastry. 	<p>énumérées ci-dessous dans la section Sécurité.</p> <p>* 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.</p> <p>PROJETS:</p> <p>Bonbons moulés au chocolat</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un (1) type de bonbons moulés au chocolat • Douze (12) bonbons moulés au chocolat identiques <ul style="list-style-type: none"> ○ Les concurrents doivent apporter leurs moules au concours ○ Les moules ne PEUVENT PAS être préparés à l’avance. Par exemple: aucune couleur ou chocolat. Le polissage est accepté. ○ Les coquilles des bonbons doivent être préparées avec du chocolat de couverture noir. ○ Toutes les garnitures doivent être préparées durant le concours. ○ Les bonbons doivent être garnis avec du chocolat au lait ou une ganache au chocolat blanc, préparé(e) durant le concours. ○ La ganache peut être aromatisée à la discrétion du concurrent. ○ Des garnitures supplémentaires peuvent être préparées sur place à la discrétion du concurrent. ○ Le poids de chaque bonbon doit être de 10 à 15 g. ○ Le thème « Nature et faune du Canada » doit être intégré aux bonbons
--	---

- One cake board will be provided for the sweet paste miniature pastries and one cake board will be provided for the free choice miniature pastries
- Miniature pastries must be presented at 2:50 pm – 3:00 pm.

Entremet/Mousse Style Cake:

Measure, mix and de-pan one (1) eight (8) inch or twenty (20) cm entremet/mousse style cake

- One (1) layer of Genoise/Sponge cake, trimmed to ½ inch - 1 inch thick, must be brought into the competition by the competitor. (Be prepared to make your own at the Skills Canada Competition)
- Genoise/Sponge to be plain vanilla; no inclusions or additional flavours
- Minimum 3 (three) textures in the cake. Different textures can be achieved for example with cake, mousse, gelee, crumb, flakes and fruit insets.
- Finished entremet/mousse style cake must be glazed with a mirror glaze. Flavour and colour to the discretion of the competitor.
- Finished entremets/mousse style cake can be decorated by the discretion of the competitor.
- Garnish for the entremets/mousse style cake can be made at the discretion of the competitor.
- The theme of the competition must be represented in the overall decoration of the cake.
- Cake to be presented on a 10" cake board. (Cake board provided by Skills Ontario.)
- One (1) 1/10th portion/slice must be cut from the entremets/mousse style cake and plated standing upright (not on its side).
- Garnish on the slice is not permitted. Display plate for slice to be provided by

- Les bonbons moulés au chocolat doivent être présentés entre 11 h 50 et 12 h

Pâtisseries françaises miniatures

Deux (2) types de pâtisseries françaises miniatures :

- Huit (8) pâtisseries miniatures identiques (de 40 à 50 g chacune) en utilisant une pâte sucrée
- Huit (8) pâtisseries miniatures identiques au choix qui doivent peser entre 40 à 50 g chacune
 - Créer, fourrer, décorer et présenter deux types de pâtisseries miniatures
 - Le thème « Nature et faune du Canada » doit être intégré aux pâtisseries miniatures
 - Les deux types de pâtisseries doivent être de formes différentes
 - Un plateau sera fourni pour les pâtisseries avec pâte sucrée et un plateau pour les pâtisseries au choix.
 - Les pâtisseries miniatures doivent être présentées entre 14 h 40 et 15 h.

Entremet/Gâteau mousse

Mesurer, mélanger et démouler un (1) entremet/gâteau mousse de huit (8) po ou vingt (20) cm

- Le concurrent doit apporter une (1) tranche de gâteau éponge/génoise, coupée à ½ po – 1 po d'épaisseur. (Soyez prêt à préparer votre propre gâteau dans le cadre des Olympiades de Compétences Ontario)
- Le gâteau éponge/génoise devra être à la vanille; aucune inclusion ou saveur supplémentaire
- Minimum de trois (3) textures dans le gâteau. Les différentes textures peuvent être réalisées en intégrant, par exemple, du

Skills Ontario. (Additional decoration on slice or plate are not necessary)

- Entremet/Mousse style cake must be presented at 3:50 pm – 4:00 pm.

Sugar Presentation Piece:

Each competitor must prepare one (1) Sugar Presentation Piece

- Showpiece must not exceed 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 are allowed as an accent only
- Maximum of 1.5 kg Isomalt will be provided to each competitor.
- The theme of the competition "Nature and Wildlife of Canada" must be represented in the overall design of the Sugar Presentation Piece.
- Showpiece will be presented on a 12-inch square tile provided by Skills Ontario.
- No exception to presentation time. No extra presentation time will be allotted.
- Presentation time for sugar showpiece is between 4:20 pm – 4:30 pm (end time).

Job interview component:

- See details below

Additional Competition Information:

Competitors will also be assessed based on the following criteria:

- Compete in a clean, safe and professional manner.
- Correct uniform, no jewelry,
- Workstation sanitation
- Workstation set up
- Workstation emptied at the end time (half hour after competition ends)

gâteau, de la mousse, de la gelée, de la mie, des flocons et des fruits.

- L'entremet/le gâteau mousse doit être glacé avec un glaçage miroir. La saveur et la couleur à la discrétion du concurrent.
- L'entremet/le gâteau mousse peut être décoré à la discrétion du concurrent.
- Les garnitures pour l'entremet/le gâteau mousse peuvent être préparées à la discrétion du concurrent
- Le thème du concours doit être intégré dans la décoration globale du gâteau
- Le gâteau doit être présenté sur un plateau de 10 po (plateau sera fourni par Compétences Ontario.)
- Une portion/tranche de 1 / 10^e partie de l'entremet/du gâteau mousse doit être tranchée et placée debout dans l'assiette (non sur le côté).
- Les garnitures sur la tranche ne sont pas permises. L'assiette de présentation est fournie par Compétences Ontario, (des décorations additionnelles sur la tranche ou l'assiette ne sont pas requises)
- L'entremet/gâteau mousse doit être présenté entre 15 h 30 et 16 h.

Pièce en sucre

Chaque concurrent doit préparer une (1) pièce maîtresse en sucre

- La pièce maîtresse ne doit pas mesurer plus de 12 po de hauteur et plus de 6 po de largeur
- Le concurrent doit démontrer à tout le moins les compétences suivantes :
 - Capacité à mouler
 - Capacité à tirer
- L'utilisation d'un pinceau à air est permise pour la décoration seulement
- Un maximum de 1,5 kg d'isomalt sera fourni à chaque concurrent.

<ul style="list-style-type: none"> ○ Menu presentation ○ Place cards for each project ○ Organization: tools, equipment, dishes and garbage ○ Theme: ○ Food Sanitation – of raw material and ingredients ○ Hygiene/cleanliness/sanitation of workstation and work surfaces throughout the competition ○ Hygiene/personal including e.g. hand washing, glove use ○ Effective use of ingredients ○ Workplace safety <p>** Recipes and baked items may be repeated or used in one or more projects depending on availability of ingredients.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 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 additional ingredients can be brought into the competition. ○ No aerosol cans/products allowed ○ No shimmer powders of any type are allowed on projects. Cocoa butter colours in solid form or water-soluble colours are permitted. Example: Wilton food colours (but not limited to) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Le thème du concours « Nature et faune du Canada » doit être intégré dans la conception de la pièce en sucre. ○ La pièce maîtresse sera présentée sur une tuile carrée de 12 po fournie par Compétences Ontario ○ Aucune exception au moment prévu pour la présentation. Aucun temps de présentation supplémentaire ne sera alloué. ○ Le moment de présentation pour la pièce en sucre est entre 16 h 20 et 16 h 30 (fin du concours) <p>Volet entrevue d'emploi</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Voir les détails ci-dessous <p>Renseignements supplémentaires au sujet du concours</p> <p>Les concurrents seront évalués en fonction des critères suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Participer au concours dans un environnement propre et sécuritaire, tout en faisant preuve de professionnalisme. ○ Uniforme convenable, aucun bijou ○ Propreté 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) ○ Présentation du menu ○ Marques-places pour chaque projet ○ Organisation: outils, équipement, vaisselle et déchets ○ Thème: ○ Assainissement des aliments – des matières premières et des ingrédients ○ Hygiène/propreté/assainissement du poste et des surfaces de travail tout au long du concours ○ Hygiène personnelle, y compris le lavage des mains, l'utilisation de gants ○ Utilisation efficace des ingrédients
---	---

	<ul style="list-style-type: none">○ Sécurité au travail <p>** Les recettes et pâtisseries peuvent être refaites ou utilisées pour plus d'un projet selon la disponibilité des ingrédients.</p> <ul style="list-style-type: none">○ Les concurrents doivent éviter d'utiliser des quantités excessives d'ingrédients et gaspiller inutilement afin d'éviter une déduction de points.○ Les concurrents doivent apporter leurs propres recettes pour préparer leurs propres projets.○ Les recettes doivent se conformer à la liste des ingrédients du concours. Consultez la liste des ingrédients pour connaître les ingrédients disponibles.○ Les concurrents NE peuvent apporter d'ingrédients supplémentaires au concours.○ Pas de produit d'aérosol permis○ L'utilisation de poudre scintillante de quelque type que ce soit n'est pas permise. Les couleurs du beurre de cacao (solides ou hydrosolubles) sont permises. Exemple : colorants alimentaires Wilton (mais sans s'y limiter).
--	---

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 • Cooling racks – shared • Refrigerators and 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) <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/bowls, measuring cups and devices • Digital scales and batteries or plug • Induction/butane burners 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: Mousse cake rings • Decorating tools and tubes/tips, pastry bags, turntable, water soluble paste 	<p><u>Fournis par le comité technique de Compétences Ontario :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • 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) <p>Remarque : Les outils et le matériel peuvent varier en fonction de la disponibilité.</p> <p><u>Fournis par le concurrent :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Petites casseroles/poêles, bols, tasses à mesurer, et accessoires • Balances numériques et piles ou prise • Plaque de cuisson à induction/brûleurs au butane ne sont pas fournis. Veuillez vous assurer 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 et/ou en caoutchouc, pinceaux à pâtisserie,
--	---

colours, edible water soluble colour powders (no shimmer powders of any kind are permitted)

- Sugar showpiece tools, moulds, blowing tubes, butane burners, torches etc.
- Chocolate tools, cocoa butter colours (solid form only), oven mitts, chocolate bon bon mould(s)
- Table cleaning brush, cleaning towels and drying towels
- Any additional tools needed to produce the scope of products.
- Résumé for Job Interview
- Black closed toed non-slip footwear.
- Refillable water bottle

*****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.

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.

cuillères en bois, rouleaux à pâtisserie, bols et contenants, etc.

- Tous les moules requis; exemple : moules pour gâteau mousse
- Ustensiles et tubes/douilles pour la décoration de gâteaux, poches à douille, plaque tournante, couleurs pour pâte, poudres comestibles (aucune poudre scintillante de quelque type que ce soit n'est permise)
- Outils pour la pièce maîtresse en sucre, moules, tubes de soufflage, brûleurs au butane, torches, etc.
- Outils pour la fabrication de chocolat, couleurs du beurre de cacao (solide seulement), gants de cuisinier, moules pour les bonbons au chocolat
- Brosse de nettoyage, serviettes pour nettoyer et assécher
- Autres outils nécessaires pour préparer l'étendue des produits
- Curriculum vitae pour l'entrevue d'emploi
- Chaussures noires à bouts fermés antidérapantes.
- Bouteille d'eau réutilisable

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

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.

JUDGING CRITERIA / CRITÈRES D'ÉVALUATION

Module Task / Volet	Total Marks / Total partiel
Safety, Sanitation & Organization/Menu/Workstation / Sécurité, hygiène et organisation/Menu/Poste de travail	16
Moulded Chocolate Bonbons/Bonbons moulés au chocolat	17
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
Sugar Presentation Piece / Pièce en sucre	25
Job Interview / Entrevue d'emploi	5
Total Marks / Total	100

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 Pâtisserie miniature – Pâte sucrée, servira à briser l'égalité.

SAFETY / SÉCURITÉ

<p>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.</p> <ol style="list-style-type: none"> It is mandatory for all competitors to wear black closed toed non-slip footwear. (Running shoes are not permitted) 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; 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.</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 concurrent de prendre part au concours s'il ne respecte pas les règles de sécurité.</p> <ol style="list-style-type: none"> Il est obligatoire pour tous les concurrents de porter des chaussures fermées et antidérapantes. (Les chaussures de course ne sont pas permises) Les bijoux comme les bagues, les bracelets et les colliers, etc. jugés dangereux par les juges du concours devront être enlevés.* Les concurrents doivent porter un uniforme de pâtissier; (veston de chef, pantalon à carreaux ou noir, résille et/ou chapeau et cheveux attachés). *
---	---

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.

*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.

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:

Post Secondary students must:

- **Be no older than 29 years of age in the year of the competition (2018).**
- **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

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 **niveau postsecondaire** doivent :

- **être âgés de 29 ans ou moins durant l'année du concours (2018).**
- **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 concurrents 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**

Committee Members, Judges, Skills Ontario staff and Competitors. Spectators, including teacher/advisors, will be provided a viewing area if possible.

- No communication between any audience and competitor during the competition is permitted.
- 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:
 - Speaks or communicates with those outside the contest area at anytime during the competition including coaches and/or teachers, family, friends etc.
 - Uses equipment or material that is not permitted
 - Dishonest conduct (cheating, plagiarism)
 - 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 April 9, 2018.

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 concurrents. Les spectateurs, y compris les enseignants/conseillers, auront accès à une aire réservée pour eux si l'espace le permet.
- Aucune communication entre les membres de l'auditoire et le concurrent n'est permise durant le concours.
- 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 concurrent 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 :
 - parle ou communique avec des personnes à l'extérieur de l'aire du concours en tout temps durant le concours, y compris les entraîneurs et/ou enseignants, les membres de la famille, les amis, etc.
 - utiliser de l'équipement ou du matériel qui n'est pas permis
 - conduite malhonnête (tricherie, plagiat)
 - 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 9 avril 2018.

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 concurrents à se préparer à leur éventuelle recherche d'emploi, une « entrevue d'emploi » est incorporée au concours. Les concurrents doivent avoir en main leur CURRICULUM VITAE et pouvoir répondre aux questions d'une entrevue. La performance du concurrent 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. 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.</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.* It is mandatory for all competitors to wear black closed toed non-slip footwear.</p>	<p>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.</p> <p>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.</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</p>	<p>Compétences Ontario servira un repas et un breuvage aux concurrents. On confirmera le repas servi avant le concours – aucun substitut au repas ne sera proposé. Les concurrents 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</p>
--	---

<p>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. ANY NUT PRODUCTS FOUND ON SITE WILL BE REMOVED.</p>	<p>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 June 3 - 6, 2018 in Edmonton, Alberta.</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) concurrent(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 3 au 6 juin 2018 à Edmonton en Alberta.</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, June 3 - 6, 2018 in Edmonton, Alberta. 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 3 au 6 juin 2018 à Edmonton au Alberta. Avant leur participation aux Olympiades de Compétences Ontario, les concurrents 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 is posted online at http://www.skillsontario.com/competitions/Skills Ontario Competition -ps Results for the SKILLS ONTARIO COMPETITION will be posted online starting Friday, May 18, 2018, at: 	<ul style="list-style-type: none"> La trousse d'information au sujet des concours est affichée sur le site Web : Postsecondaire: http://www.skillsontario.com/competitions/Skills Ontario Competition -ps Les résultats des OLYMPIADES DE COMPÉTENCES ONTARIO seront affichés sur le site Web dès le 18 mai 2018 :
--	---

<p>http://www.skillsontario.com/competitions/Skills Ontario Competition -ps</p> <ul style="list-style-type: none"> 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/Skills Ontario Competition -ps If you have any questions regarding the Skills Ontario Competition or this contest, please contact Skills Ontario or the technical chair prior to April 20, 2018, as all staff will be onsite setting up the following week. 	<p>Postsecondaire:</p> <p>http://www.skillsontario.com/competitions/Skills Ontario Competition -ps</p> <ul style="list-style-type: none"> 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) : <p>Postsecondaire:</p> <p>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 20 avril 2018 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 concurrents 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>
---	---