



SKILLS ONTARIO COMPETITION

OLYMPIADES DE COMPETENCES ONTARIO

Baking/Pâtisserie

Secondary/Secondaire

Contest Date / Date du concours:

Tuesday, May 8, 2018/Mardi 8 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 8, 2018 / 8 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 station set up / Séance d'information et mise en place du poste de travail
8:00am – 12:00pm	Contest*/ Concours
12:00pm – 12:30pm	Lunch (job interviews may happen during the lunch hour) / Dîner (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
<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 concurrents 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 concurrents en retard pourraient être autorisés à participer, mais ils n'auraient pas droit à plus de temps.</p>	

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
<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 ticket on May 9. Competitors must ensure 	<p>Lien du 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 concurrent recevra <u>un</u> bracelet. Ce bracelet permet d'identifier les concurrents au concours et servira de billet d'entrée à la
---	---

that the wristband remains on his/her wrist from the beginning of the competition until after the closing ceremony.	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 22 ans ou moins 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 	<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
---	---

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.

- Toolboxes 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

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.

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

- 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.

- 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 decorated cake, 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.

Presentation timing:

- Projects to be presented by the time stated.
 - Eg 11:50 – 12:00
- Products can be presented up to 10 minutes *after* allotted time with a point reduction.
 - Eg. 12:00-12:10
- All products presented after the extension of the allotted time will receive a zero.
 - Eg. 12:10 +
- The exception to the presentation time is the decorated cake. No extra presentation time will be allotted. Presentation time for the decorated cake is 4:20 pm – 4:30 pm. (end time)

- 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 les critères de chaque projet, tel qu'indiqué ci-dessous.

Moment prévu pour la présentation

- Les projets doivent être présentés à l'heure indiquée.
 - p.ex., 11 h 50 à 12 h 00
- Les produits peuvent être présentés jusqu'à 10 minutes *après* le moment prévu pour la présentation. Une déduction de points est à prévoir pour

- 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 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.

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

Projects:

Cookie Production:

Sixteen (16) identical piped cookies

- Cookies must be a piped cookie.
- The baked weight of each of the individual cookies must be between 20 – 30 g.
- Two (2) cake boards will be provided by Skills Ontario. Eight (8) cookies will be presented on each cake board and placed on the competitor's presentation table.
- Cookies must be presented at 11:50am-12:00pm

Bread and Bun Production:

Competitors are required to make (1) braided loaf and six (6) hand rounded buns

présentation au cours de cette période de temps supplémentaire.

- 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.
 - 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.

Sécurité, désinfection et organisation

- 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, énumérées ci-dessous dans la section Sécurité.

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

<ul style="list-style-type: none"> ○ All bread and buns are to be made from the same dough. ○ Challah recipe used is at the discretion of the competitor. <ul style="list-style-type: none"> - 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). - Inclusions can be added after the dough is developed. - The theme “Nature and Wildlife of Canada” must be represented in the dough. ○ All bread products must be egg washed. ○ Two cake boards to be provided by Skills Ontario. Loaf to be presented on one cake board and the buns to be presented on the second cake board and placed on the competitor’s presentation table. ○ Bread and buns must be presented at 2:50pm-3:00pm. <ul style="list-style-type: none"> ● One (1) Braided Challah Loaf <ul style="list-style-type: none"> ○ Braiding 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 ○ Loaf to weigh between 400 g – 500 g after baking. ● Six(6) Rounded Challah Buns <ul style="list-style-type: none"> ○ Buns must be hand rounded. ○ Buns must weigh 50 g – 60 g after baking <p>French Pastry: Ten (10) fruit tartlets made with sweet paste</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 3” – 3.5” diameter (7.6 cm – 8.9cm) ○ Tart shell needs to be baked in a ring mould. ○ The dough is to be sweet dough 	<p>technique en matière de sécurité sera sans appel.</p> <p>Projets</p> <p>Biscuits Seize (16) biscuits identiques dressés à la douille</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Les biscuits doivent être dressés à la douille ○ Le poids des biscuits cuits doit varier entre 20 et 30 g ○ Deux plateaux seront fournis par Compétences Ontario. Huit (8) biscuits seront présentés sur chaque plateau et placés sur la table de présentation du concurrent. ○ Les biscuits doivent être présentés entre 11 h 50 et 12 h. <p>Production de pain et petits pains : Les concurrents doivent préparer un (1) pain torsadé et six (6) petits pains arrondis à la main</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Le pain et les petits pains doivent être préparés avec la même pâte. ○ L’utilisation de la recette de Challah est à la discrétion du concurrent. <ul style="list-style-type: none"> - Utilisez la recette de Challah (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). - Des ingrédients peuvent être ajoutés après la confection de la pâte. - Le thème « Nature et faune du Canada » doit être incorporé à la pâte. ○ Tous les produits doivent être badigeonnés de jaune d’œufs.
--	---

- 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
- The theme of the competition must be represented in the overall decoration of the pastries.
- Two cake boards will be provided by Skills Ontario. Five (5) tarts will be presented on each cake board and placed on the competitor's presentation table.
- The fruit tartlets must be presented at 3:50pm-4:00pm.

Decorated Cake:

- Sponge Cake:
 - One(1) 8" (21 cm) round genoise/sponge cake to be brought by competitor into the competition.
 - Genoise/Sponge to be plain vanilla; no inclusions or additional flavours
 - Maximum weight of the baked cake is 500 g. Judges will weigh the baked cake prior to decorating to confirm the weight.
- Genoise/Sponge cake is to be cut into 3 even layers during the competition time.
- Competitor must make a filling of their choice and be iced with their buttercream.
- Make your own Swiss or Italian buttercream icing.
- 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 may be used on the side of the cake.
- Iced cake must not exceed 4.25" (10.8 cm); other decorations may be added on top of this.
- Inscription to read: Skills Ontario 2018

- Deux plateaux à gâteaux seront fournis par Compétences Ontario. Le pain doit être présenté sur un plateau et les petits pains sur l'autre plateau, puis placés sur la table de présentation du concurrent.
- Le pain et les petits pains doivent être présentés entre 14 h 50 et 15 h.

- Un (1) pain Challah tressé
 - Les options de tressage sont les suivantes : 3, 4, ou 5 brins.
 - Séquences acceptables :
 - 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 doit peser entre 400 g et 500 g après la cuisson.
- Six (6) petits pains ronds Challah
 - Les petits pains ronds doivent être façonnés à la main.
 - Les petits doivent peser entre 50 g et 60 g après la cuisson

Pâtisserie française:

Dix (10) tartelettes aux fruits préparées avec de la pâte sucrée

- Diamètre de 3 à 3,5 po (7,6 à 8,9 cm)
- La croûte de la tartelette doit être cuite au four dans un moule annulaire
- 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 concurrent doit préparer la crème pâtissière
- Le thème du concours doit être incorporé dans la décoration des pâtisseries
- Deux plateaux seront fournis par Compétences Ontario. Cinq (5) tartelettes

- Inscription to be done using chocolate only
- Cake is required to be decorated; competitor's decoration to demonstrate their skills, respecting the Theme; **"Nature and Wildlife of Canada"**.
- Decorations can be freestyle and be reflective of the theme.
- One slice (1/8th of the cake) is to be cut and plated
 - Display plate provided by Skills Ontario.
- The remaining cake will be presented on a 10" cake board provided by Skills Ontario and presented on the presentation table
- Cake and cake slice must be presented at 4:20pm-4:30pm (end time)

No exception to presentation time. No extra presentation time will be allotted.

Job interview component :

- See details below.

Additional Competition Information:

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

- 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)
- Menu presentation
- Place cards for each project
- Organization: tools, equipment, dishes and garbage
- Theme:
- Food Sanitation – of raw material and ingredients

seront présentées sur chaque plateau et déposées sur la table de présentation du concurrent.

- Les tartelettes aux fruits doivent être présentées entre 15 h 50 et 16 h.

Gâteau décoré :

- Gâteau éponge:
 - Une génoise/un gâteau éponge de 8 po (21 cm), le concurrent devra apporter la génoise/le gâteau éponge au concours
 - 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. Les juges pèseront le gâteau cuit avant l'ajout des décorations afin de confirmer le poids.
- La génoise/Le gâteau éponge doit être coupé(e) en trois (3) étages égales, durant le concours.
- Le concurrent doit préparer une garniture au choix, puis glacée avec sa crème au beurre
- Le concurrent doit préparer sa propre crème au beurre suisse ou italienne.
- Le gâteau en soi ne peut être recouvert de fondant. Il doit être glacé avec la crème au beurre appliquée avec une spatule à glacer. Un peigne à pâtisserie peut être utilisé sur le pourtour du gâteau
- Le gâteau glacé ne doit pas excéder 4,25 po (10,8 cm); les concurrents peuvent ajouter d'autres décorations au gâteau
- Inscription sur le gâteau : Compétences Ontario 2018
- L'inscription doit être réalisée avec du chocolat seulement
- Le gâteau doit être décoré; les concurrents choisissent les décorations

<ul style="list-style-type: none"> • 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) 	<p>dans le but de faire valoir leurs compétences, tout en respectant le thème « Nature et faune du Canada ».</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Les décorations peuvent être improvisées et doivent refléter le thème ○ Une tranche de gâteau doit être coupée et servie (1/8 du gâteau), dans l'assiette <ul style="list-style-type: none"> ▪ L'assiette sera fournie par Compétences Ontario. ○ Le reste du gâteau sera présenté sur un plateau de 10 po fourni par Compétences Ontario et présenté sur la table de présentation ○ Le gâteau et la tranche de gâteau doivent être présentés entre 16 h 20 et 16 h 30 (fin du concours) <p>Aucune exception quant au moment de présentation. Aucun temps de présentation supplémentaire ne sera alloué</p> <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:
---	--

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • 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/carts – shared • Refrigerator/freezers – shared 	<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
---	---

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

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

Supplied by Competitor:

- Small cooking pots/saucepans/bowls, measuring cups and devices.
- Digital scales and batteries or plug
- Induction/butane burner not provided. Please be sure your induction burner adheres to these regulations to avoid delays. Skills Ontario **does not provide** induction/butane burners.
- All necessary and appropriate baking hand tools: French palette, chef, paring and/or bread knives, metal, plastic and/or rubber spatulas, pastry brushes, wooden spoons, rolling pins, bowls and containers etc.
- Any required moulds; example: tart rings
- Decorating tools and tubes/tips, pastry bags, turntable, water soluble paste colours, edible water soluble colour powders (no shimmer powders of any kind are permitted)
- Chocolate tools, cocoa butter colours (solid form only), oven mitts
- Table cleaning brush, cleaning towels and drying towels

- 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)

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

Fournis par le concurrent :

- 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, cuillères en bois, rouleaux à pâtisserie, bols et contenants, etc.
- Tous les moules requis; exemple : moules annulaires
- Ustensiles et tubes/douilles pour la décoration de gâteaux, poches à douille, plaque tournante, couleurs pour pâte,

- Any additional tools needed to produce the scope of products.
- Résumé for Job Interview
- Black closed toed non-slip footwear.

*****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.

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
- 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
Braided Loaf / Pain torsadé	15
Hand Rounded Buns / Petits pains arrondis à la main	12
Piped Cookie / Biscuits dressés à la douille	12
French Pastry – Fruit Tartlet / Pâtisserie française – Tartelette aux fruits	17
Special Occasion Cake / Gâteau pour occasion spéciale	23
Job interview / Entrevue d'emploi	5
Total Marks / Total	100

Lab process marks included in marking rubrics. / Les notes pour la technique sont comprises dans la rubrique d'évaluation.

As the rules state, there are no ties. If the score is tied after the contest, the Fruit Tartlets 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 Tartelette aux fruits, servira à briser l'égalité.

SAFETY / SÉCURITÉ:

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

<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> <p>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.</p>	<p>carreaux ou noir, résille et/ou chapeau et cheveux attachés). *</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 juges en matière de sécurité sera sans appel.</p> <p>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.</p>
--	--

RULES, REGULATIONS AND ELIGIBILITY / RÈGLES, RÈGLEMENTS ET ADMISSIBILITÉ

<p>Please be sure to review <u>all eligibility criteria</u> in the complete Competitor Information Package, available online at www.skillsontario.com.</p> <p>Eligibility Criteria: Secondary students must:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Be 21 years of age or younger as of December 31st in the competition year (2018). • 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. 	<p>Veillez prendre connaissance de <u>tous les critères d'admissibilité</u> dans la trousse d'information au sujet des concours, disponible en ligne à www.skillsontario.com.</p> <p>Critères d'admissibilité :</p> <p>Les élèves au secondaire doivent :</p> <ul style="list-style-type: none"> • être âgés de 21 ans ou moins au 31 décembre de l'année du concours (2018). • 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. <p>Autres règles et règlements que tous les concurrents doivent connaître avant de</p>
---	--

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 competition time (8:00 am to 5:00 pm), 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.
- 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

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 (8 h à 17 h), 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

<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 April 9, 2018.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 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. L'inscription doit se faire avant la date limite du 9 avril 2018.</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 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 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 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>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 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 de la compétition 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 3rd – 6th, 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/skills-canada-national-competition/scnc-2018-contest-descriptions/</p>	<p>Les OCMT auront lieu du 3 au 6 juin 2018 à Edmonton en Alberta. Avant leur participation aux Olympiades De Compétences Ontario, les concurrents doivent préparer leur participation à cette compétition en consultant la fiche nationale. La fiche nationale est disponible en ligne au lien suivant http://skillscompetencescanada.com/fr/ocmt/descriptions-de-concours-de-locmt-2018/</p>

ADDITIONAL INFORMATION / RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

<ul style="list-style-type: none"> • The Competition Information Package can be found at: http://www.skillsontario.com/index.php?p=download&file=745 • Results for the Skills Ontario Competition Will be posted online starting Friday, May 18, 2018, at: http://www.skillsontario.com/index.php?p=download&file=737 • Information on the Conflict Resolution Procedure can be found on our website in the Competition Information Package at page 23: http://www.skillsontario.com/index.php?p=download&file=745 • 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. • To receive feedback on your performance, you can e-mail competitions@skillsontario.com. 	<ul style="list-style-type: none"> • La trousse d'information au sujet des compétitions est affichée sur le site Web : http://www.skillsontario.com/index.php?p=download&file=746 • Les résultats des Olympiades de Compétences Ontario seront affichés sur le site Web dès le 18 mai 2018 : http://www.skillsontario.com/index.php?p=download&file=737 • Des renseignements au sujet du procédé de règlement des conflits sont disponibles sur notre site Web dans la trousse d'information des compétitions en page 23 : http://www.skillsontario.com/index.php?p=download&file=746 • Si vous avez des questions au sujet des Olympiades de Compétences Ontario ou de cette compétition, veuillez communiquer avec Compétences Ontario ou le président du comité technique d'ici le 20 avril 2018 puisque tout le personnel sera sur le site des Olympiades la semaine suivante. • Pour recevoir des commentaires au sujet de votre performance, veuillez nous faire parvenir un courriel à competitions@skillsontario.com
---	--

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>
---	---