



VIRTUAL SKILLS ONTARIO COMPETITION

OLYMPIADES DE COMPÉTENCES

ONTARIO EN MODE VIRTUEL

Baking / Pâtisserie

Post-Secondary / Postsecondaire

Contest Date / Date du concours:

Click [here](#) to view the date for this contest / Cliquez [ici](#) pour voir la date du concours

Competition should be completed as a whole within the timeframe set out in the scope. Pictures /videos may be recorded by mentor/coach / Les volets du concours devraient être complétés dans les délais prescrits dans la fiche descriptive. Les photos peuvent être prises / vidéos peuvent être enregistrés par un mentor/entraîneur.

This contest will be judged by a virtual submission only. There will be no live judging component. All photos of the project must be submitted by the final submission date "contest date" but the timing of the contest and date of which the tasks are performed is up to the competitor and host facility and can happen any time before the final submission deadline. / Ce concours ne comprendra qu'un projet soumis électroniquement. Il n'y aura pas de volet d'évaluation en direct. Toutes les photos du projet doivent être soumises avant la date limite de soumission (date du concours). Cependant, le moment et la date choisis pour réaliser les tâches du concours sont laissés à la discrétion des concurrents qui ont jusqu'à la date limite de soumission pour terminer leur projet.

Last Updated: April 2022 / Plus récente mise à jour : avril 2022

TABLE OF CONTENTS/ TABLE DES MATIÈRES

1. COMPETITION INFORMATION GUIDE / GUIDE D'INFORMATION AU SUJET DES CONCOURS.....	3
2. AGENDA / HORAIRE.....	4
3. CONTEST STATUS / DÉTAILS DU CONCOURS.....	5
4. PURPOSE OF THE CONTEST / BUT DU CONCOURS.....	6
5. SKILLS AND KNOWLEDGE TO BE TESTED / COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES ÉVALUÉES.....	6
6. JUDGING CRITERIA DETAILS / DÉTAILS CONCERNANT LES CRITÈRES D'ÉVALUATION.....	17
7. EQUIPMENT AND MATERIALS / ÉQUIPEMENT ET MATÉRIEL.....	17
8. ONLINE SUBMISSION / SOUMISSION EN LIGNE	21
9. SAFETY / SÉCURITÉ.....	24
10. CLOTHING REQUIREMENTS / TENUE VESTIMENTAIRE.....	26
11. ADDITIONAL INFORMATION / RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES.....	27

If you have any questions regarding the Skills Ontario Competition or this contest, please contact Skills Ontario or the technical chair prior to April 16, 2022, as all staff will be onsite setting up the following week and cannot guarantee a response.

Si vous avez des questions au sujet des Olympiades de Compétences Ontario ou de ce concours, veuillez communiquer avec Compétences Ontario ou les coprésidentes du comité technique d'ici le 16 avril 2022 puisque tout le personnel sera sur les lieux des Olympiades la semaine suivante et nous ne pouvons garantir que nous pourrions répondre.

TECHNICAL CO-CHAIRS / COPRÉSIDENTES DU COMITÉ TECHNIQUE:

Ruth Bleijerveld – Niagara College, 68ruthie@gmail.com

Carolyn Alexander – DSBN niagara, carolynaa11@gmail.com

SKILLS ONTARIO COMPETITIONS DEPARTMENT/ DÉPARTEMENT DES CONCOURS DE COMPÉTENCES ONTARIO

competitions@skillsontario.com

COMPETITION INFORMATION GUIDE / GUIDE D'INFORMATION AU SUJET DES CONCOURS

Both the **Competition Information Guide** and contest **Scope MUST** be reviewed in full for all pertinent and vital information in regards to the competition.

The Competition Information Guide can be found at
<http://www.skillsontario.com/competitions/secondary>

Examples of required information from the Competitions Information Guide to accompany the Contest Scope:

<ul style="list-style-type: none"> • Competitor Eligibility 	<ul style="list-style-type: none"> • Team Ontario
<ul style="list-style-type: none"> • Competitor Rules & Regulations • Conflict Resolution Procedure 	<ul style="list-style-type: none"> • Space Reservation/ Registration/ Wait List Policy
<ul style="list-style-type: none"> • Skills Canada National Competition/ WorldSkills 	<ul style="list-style-type: none"> • Closing Ceremony • Spectators

Vous **DEVEZ** prendre le temps de lire **Guide d'information au sujet des concours** et la **fiche descriptive** puisqu'ils contiennent des renseignements importants et essentiels au sujet du concours.

Vous pouvez accéder au Guide d'information au sujet des concours en cliquant sur le lien suivant:
http://www.skillsontario.com/competitions/secondary?lm_lang=fr

Exemples de renseignements importants que vous trouverez dans le Guide d'information :

<ul style="list-style-type: none"> • Admissibilité des concurrents 	<ul style="list-style-type: none"> • Équipe Ontario
<ul style="list-style-type: none"> • Règles et règlements du concours • Procédure de résolution des conflits • Olympiades canadiennes des métiers et des technologies / Mondial des métiers 	<ul style="list-style-type: none"> • Politiques concernant la réservation des places, l'inscription et les listes d'attente • Cérémonie de clôture • Spectateurs

AGENDA / HORAIRE

Click [here](#) to view the date for this contest / Cliquez [ici](#) pour voir la date du concours

This contest will be judged by a virtual submission only. There will be no live judging component. All photos of the project must be submitted by the final submission date "contest date" but the timing of the contest and date of which the tasks are performed is up to the competitor and host facility and can happen any time before the final submission deadline. / Ce concours ne comprendra qu'un projet soumis électroniquement. Il n'y aura pas de volet d'évaluation en direct. Toutes les photos du projet doivent être soumises avant la date limite de soumission (date du concours). Cependant, le moment et la date choisis pour réaliser les tâches du concours sont laissés à la discrétion des concurrents qui ont jusqu'à la date limite de soumission pour terminer leur projet.

Skills Ontario Competition / Olympiades de Compétences Ontario

7:00am – 7:10am	Sign-in at each contest site / Enregistrement à l'endroit prévu pour le concours
7:10am – 8:00am	Orientation and competitor station set up / Séance d'information et mise en place du poste de travail par les concurrents
8:00am – 12 :00pm	Contest / Concours
12:00pm – 12:30pm	Lunch - mandatory 30 minutes taken by each competitor within this time frame / Dîner - il est obligatoire pour chaque concurrent de prendre cette pause de 30 minutes
12:30pm – 3 :30pm	Contest / Concours
3 :30pm – 4 :00pm	Clean up – Competitors are required to stay and clean up their stations / Nettoyage – Les concurrents doivent rester pour nettoyer leur aire de travail

May 4, 2022 / 4 mai 2022
Virtual Closing Ceremony / Cérémonie de clôture en mode virtuel

TBA / À confirmer	Virtual Closing Ceremony / Cérémonie de clôture en mode virtuel
TBA / À confirmer	Virtual Team Ontario Meeting / Rencontre virtuelle 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.

Virtual Closing Ceremonies will be open to the public and will be accessed through a link provided by Skills Ontario. Continue to check the Skills Ontario website for details closer to the date.

If you are a medal winner, who is announced during the Virtual Closing Ceremony, a link will be emailed to you at the end of the ceremony, to join a live video call for Team Ontario Meeting and next steps for participating in the Skills Canada Virtual Competition. Please be aware, that not all contests, that have moved forward to the Skills Canada Virtual National Competition, are occurring for virtual 2022. This will be noted in the virtual closing ceremony.

Un pointage minimum de **60 %** est requis pour recevoir une médaille ou pour être admissible aux Olympiades canadiennes des métiers et des technologies.

La cérémonie de clôture en mode virtuel est ouverte à tous et un lien sera fourni par Compétences Ontario pour y accéder. Des détails additionnels à ce sujet seront affichés sur le site Web de Compétences Ontario à l'approche de cette date.

Si vous figurez parmi les médaillés annoncés lors de la cérémonie de clôture en mode virtuel, vous recevrez, à la fin de la cérémonie, un lien par courriel pour participer à l'appel vidéo de la rencontre de l'Équipe Ontario où vous obtiendrez tous les détails concernant votre participation aux Olympiades canadiennes des métiers et technologies en mode virtuel. Veuillez prendre note que ce ne sont pas tous les concours provinciaux qui sont organisés dans le cadre de l'édition 2022 des Olympiades canadiennes des métiers et technologiques. Nous en discuterons lors de la cérémonie de clôture.

CONTEST STATUS / DÉTAILS DU CONCOURS

- This contest is offered **as an official contest**
- This contest is offered at the **Skills Canada National Competition (SCNC)**
For WorldSkills Information, please visit the Skills Ontario website under Competitor Eligibility (post-secondary only)

- Il s'agit d'un **concours officiel**
- Ce concours est organisé dans le cadre des **Olympiades canadiennes des métiers et des technologies**
Pour des renseignements au sujet du Mondial des métiers, veuillez consulter le site Web de Compétences Ontario sous la rubrique Admissibilité des concurrents (postsecondaire seulement)

PURPOSE OF THE CONTEST / BUT DU CONCOURS

- To provide competitors with the opportunity to demonstrate, through practical and theoretical application, their skills and task knowledge in the industry relevant to baking skills and employment.
 - To recognize outstanding students for excellence and professionalism, in commercial baking.
-
- Dans le cadre d'épreuves pratiques et théoriques, offrir aux concurrents l'occasion de faire valoir leurs compétences et connaissances dans le domaine de la pâtisserie et en matière d'emploi.
 - Reconnaître les élèves qui se démarquent par leur excellence et leur professionnalisme en pâtisserie commerciale.

SKILLS AND KNOWLEDGE TO BE TESTED / COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES ÉVALUÉES

Assessment:

Competitors will be assessed based on the following criteria:

Workstation: Video for judges when set up is complete and just prior to start including start time (see list of pictures & videos for submission)

- During the 30 minutes set up time, competitors may organize all their equipment and small wares at their workstation. Competitors cannot collect ingredients from the central stores and/or do any scaling of ingredients. Judges will be validating their ingredients, small wares, and equipment during the set-up time as per video submission.
- A determination by the coach/ advisor may be made if the workspace is too cluttered and unsafe with additional toolboxes in the competitor's area. If the workspace is deemed to be too cluttered, toolboxes may have to be moved to a designated common area within the competition site.
- The Baking Skills Competition will be carried out with one workstation per competitor. Competitors will always work at the same assigned workstation.
- Competitors are required to wash all their own dishes, maintain a clean floor, keep their workstation clean, and sanitize as required. NO visible excessive dish or container piles; promote a clean as you go workstation to avoid point deduction. Competitors must have their workstation empty, clean and sanitized end of competition time 4 pm
- Please submit a video of your competition start up and end time by 5pm April 26th showing your entire workstation at the start time and end time.

Competitor Portfolio:

Competitors will need a simple portfolio in the language of their choice in pdf form to be submitted by April 26, 2022 by 5 pm. Each competitor's portfolio will include:

- Title page
- Competitor introduction
- Description of the theme in required products.
- Formulas/recipes including methods from all the products the competitor is planning to make. Formulas must be given in grams/kilograms.
- Product pictures must be in color and be on the same page as the formula.
- The design and development of the modules must be represented in the portfolio with illustrations and displayed on the presentation table.

Organization:

- Competitors have 7 hours to produce the products described. (8 hours less the ½ hour lunch break and ½ hour clean up time.) 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.
- Careful attention must be made to properly label their mise en place, and/or products.

Theme:

- **“ Roaring 20's”**
- The theme is required in each of the projects. For the decorated cookies and cake, the theme needs to be visually apparent.
- Interpretation of the theme can be expressed through shape, colour, texture, flavour and visual appearance. This is at the competitors' discretion to stay within the criteria of each project, provided below.

The theme “Roaring 20's” needs to be in Modules C & D with respect to the TIERED CAKE & CHOCOLATE SHOWPIECE, the theme needs to be VISUALLY apparent in the decoration and the showpiece.

Presentation timing:

Competitors have a 10-minute window to present their products as indicated in each module. Products can be presented up to 10 minutes after their allotted time with a point reduction. All products presented after the 10-minute extension of the allotted time will receive a zero. Once the products are presented on the judge's presentation table no alterations can be made.

- The exception to the presentation time is the chocolate showpiece. No extra presentation time will be allotted. Presentation time is 3:20 pm – 3:30 pm (end time).
- Once the products are presented on the presentation table, no alterations can be made.
- Competitor will provide **all** white plates, boards and tiles.

MODULE A - SAFETY, SANITATION/ORGANIZATION

Competitors will be assessed based on the following criteria:

- Correct uniform, no jewellery
- Presentation booklet
- Workstation emptied, sanitized at end time
- Organization of tools and equipment
- Food Sanitation – of raw material and ingredients
- Hygiene / Cleanliness workstation
- Hygiene / Personal
- Effective Use of Ingredients
- Workplace safety

- Safety is a priority at the Ontario Technological Skills Competition. At the discretion of the judges and technical committee any competitor can be removed from the competition site for not having the proper safety equipment and/or not acting in a safe manner.
- Please review and prepare for all safety specifications listed below in the safety section.

*Competitors should not be permitted to compete until they have the needed safety equipment.

Projects:

MODULE B – GATEAU ST. HONORE

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

Make and present the following Gateau:

- 1 - 8” Gateau St. Honore
- Components of the Gateau St. Honore are to include:
 - Puff Pastry (provided)
 - Choux paste - dipped in caramel sugar

- Diplomat Cream
- Gateau will be placed on the competitor's presentation table and photographed
- After necessary photos, the Gateau will be cut into 8 equal portions
 - one of the 8 portions to be presented as a plated dessert and placed on the presentation table
 - competitor are free to garnish, sauce or other as they choose
 - place the remaining gateau portions on one white plate for judging.

2 - 10" round white plates will be supplied by the Competitor.

MODULE C - TWO TIERED CELEBRATION CAKE

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

The Theme of Competition must be represented in the overall decoration of the cake. The theme "Roaring 20's" must be visually apparent.

The minimum components are:

- Sponge/Genoise vanilla 2 tiered cake
- Italian Buttercream
- Ganache drip on top tier
- Competitors are to make at home/school and bring to competition day:
 - Sponge/Genoise cake - 2 - 8" round vanilla and 1 - ¼ sheet pan vanilla Sponge/Genoise Cake
- Each 8" round cake to be cut into 2 layers during the competition
- 1 - ¼ sheet pan to be cut into 3 - 4" round layers during the competition
 - trim from ¼ sheet pan after cutting 3 - 4" rounds can be utilized
- Buttercream flavour is of free choice.
- The cakes should contain and be completely coated in buttercream, which will be the external layer (no other glaze or coating to be applied). The base cake must be left straight sided to demonstrate hand-masking skills. The top tier does not have to be left straight sided.
- The cakes must be constructed and coated by hand (not built in a cake ring or mould). The sponges may be baked in a frame or tin.
- Show judges the layering of your cakes before finishing the exterior for layering evaluation
- The 8" and one 4" cake will be used for the two tier cake which is to be iced and decorated.

- Competitor will provide a 10" (25.4cm) cake board. Supply your own cake pans/rings to fit your designs, as well as 4" cake board and support rods to insert into the bottom cake for stability of the top cake, if required.

MODULE D – CHOCOLATE SHOWPIECE

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

Theme of competition must be represented in the overall design of the Chocolate Showpiece. The theme: "Roaring 20's".

- Competitors are to produce a presentation piece using chocolate and chocolate products.
- A maximum height of 19.1/2" to 29.5" 50 to 75 cm and a maximum width of 14.5" or 37cm.
- Permitted techniques may include:
 - Pouring
 - Molding/Casting
 - Brushing
 - Polishing
 - Sculpting
 - Modeling Chocolate
 - Carving
 - Piping
 - Cutting
- The showpiece must reflect the theme.
- The use of cocoa butter colors and spraying is permitted.
- A minimum of 50% of the showpiece must have visible tempered chocolate.
- No internal supports are permitted.
- Tempered dark, milk, white chocolate, modelling chocolate and robo coupe chocolate may be used. (Modelling chocolate and robo coupe chocolate are made on site by competitor)
- Each competitor will work with only maximum 5kg Dark Chocolate, 2kg Milk Chocolate and 2kg of White Chocolate exclusively for their showpiece.
- Showpiece will be presented on a 12" tile supplied by Competitor.

Competitor Cleaning:

- Competitor will have a cleaning period to complete station cleaning and removal of personal equipment.
- Clean up period is from 3:30-4:00pm

- Station must be completely cleaned and cleared out during allotted time to avoid a point reduction.

Additional Competitor Information

- Recipes and baked items may be repeated or used in one or more projects depending on availability of ingredients.
- Competitors to avoid excess ingredients usage and unnecessary waste to avoid point deductions
- Competitors must bring their own recipes to make their own projects.
- Recipes must use only the products listed on the ingredient list at the competition. See ingredient list for available raw materials.
- No shimmer powders of any type are allowed on projects.
- Cocoa butter colours in solid form or water-soluble colours are permitted. Example: Wilton food colours (but not limited to)

Evaluation

Les concurrents seront évalués en fonction des critères suivants:

Poste de travail : Vidéo pour les juges une fois la mise en place terminée et juste avant le début, y compris le moment du début du concours (voir la liste des photos et des vidéos pour la soumission)

- Au cours des 30 minutes de la mise en place, les concurrents peuvent placer leur équipement et leurs petits accessoires comme ils le désirent à leur poste. Les concurrents ne pourront se procurer des ingrédients à l'entrepôt central ou peser les ingrédients. Conformément à la soumission vidéo, les juges valideront les ingrédients, petits accessoires et l'équipement des concurrents durant la mise en place.
- L'entraîneur/le conseiller déterminera si le poste de travail est trop encombré (et non sécuritaire) par l'ajout du coffre à outils. Le cas échéant, le coffre devra être rangé dans l'aire commune désignée à l'intérieur du site du concours.
- Le concours Pâtisserie se déroulera avec un seul concurrent par poste de travail. Les concurrents travailleront toujours au poste de travail qui leur a été assigné.
- Les concurrents devront nettoyer leur vaisselle, assurer la propreté du plancher et de leur poste de travail, et désinfecter leur poste de travail (au besoin). AUCUNE pile de vaisselle ou de contenants ne doit être visible; il est préférable de nettoyer au fur et à mesure afin d'éviter que des points soient déduits. À 16 h, aucun article ne doit se trouver sur le poste de travail des concurrents et celui-ci doit être propre et désinfecté.
- Veuillez soumettre une vidéo de votre poste de travail au début et à la fin du concours . Les vidéos doivent présenter tout votre poste de travail

Portfolio du concurrent

Les concurrents devront présenter un portfolio dans la langue de leur choix en format .pdf, qui doit être remis le 26 avril 2022 à 17 h. Ce portfolio doit comprendre les éléments suivants :

- Page de titre
- Présentation du concurrent
- Description du thème pour les produits applicables
- Formules et recettes, y compris les étapes de préparation de tous les produits que le concurrent compte préparer (les formules doivent être indiquées en grammes ou kilogrammes)
- Photos de produits doivent être en couleur et être sur la même page que la formule
- Concept et élaboration des volets doivent être représentés dans le portfolio au moyen d'illustrations et posés sur la table de présentation

Organisation

- Les concurrents ont sept (7) heures pour préparer tous les produits décrits. (8 heures moins 30 minutes pour le dîner et 30 minutes pour le nettoyage.) Ils peuvent organiser leur journée de travail à leur guise, mais doivent respecter les délais de présentation de chaque produit, tel que décrit ci-dessous afin d'éviter que des points soient déduits.
- Les concurrents doivent s'assurer d'étiqueter soigneusement et adéquatement leur mise en place, ou produits.

Thème

- **Années folles**
- Le thème doit être présenté dans chaque projet. Pour les biscuits décorés et le gâteau, le thème doit être visuellement apparent.
- L'interprétation du thème peut s'exprimer par la forme, la couleur, la texture, la saveur et l'aspect visuel. Les concurrents doivent respecter les critères propres à chaque volet du projet, tel qu'indiqué ci-dessous.

Le thème, ANNÉES FOLLES doit être représenté dans les volets C et D, soit le GÂTEAU À ÉTAGES et la PIÈCE EN CHOCOLAT. Il doit être CLAIREMENT ÉVIDENT dans la décoration et la pièce artistique.

Moment prévu pour la présentation

Les concurrents disposeront d'une période de 10 minutes pour présenter leurs produits, tel que précisé dans le volet. Les produits peuvent être présentés jusqu'à 10 minutes après la période prévue pour la présentation. Des points seront déduits si la présentation est faite au cours de cette période supplémentaire. Tous les produits présentés après cette période supplémentaire de 10 minutes se verront attribuer une

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

- L'exception à la règle pour la présentation est la pièce en chocolat. Aucune période supplémentaire ne sera allouée. La période pour la présentation est de 15 h 20 à 15 h 30.
- Dès que les produits sont placés sur la table de présentation, aucun changement additionnel ne peut être apporté.
- Toute assiette ou tout article supplémentaire n'est pas permis(e). Compétences Ontario fournira **toutes** les assiettes, tous les plateaux et toutes les tuiles.

VOLET A – SÉCURITÉ, DÉSINFECTION ET ORGANISATION

- Les concurrents seront évalués en fonction des critères suivants:
 - Uniforme adéquat, aucun bijou
 - Livret de présentation
 - Aucun article ne doit être laissé sur le poste de travail et celui-ci doit être désinfecté au moment du départ
 - Organisation des outils et de l'équipement
 - Hygiène alimentaire – matières premières et ingrédients
 - Hygiène / Propreté du poste de travail
 - Hygiène personnelle
 - Utilisation efficace des ingrédients
 - Sécurité au travail
 - La sécurité est une priorité dans le cadre des Olympiades de Compétences Ontario. Les juges et les coprésidentes du comité technique se réservent le droit d'empêcher un concurrent de prendre part au concours s'il ne respecte pas les règles de sécurité ou ne porte pas l'équipement de sécurité requis.
 - Veuillez examiner et être prêts à respecter toutes les exigences en matière de sécurité énumérées ci-dessous dans la section Sécurité.

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

Projets

VOLET B – GATEAU SAINT-HONORÉ

À être présenté entre 11 h 40 et 11 h 50

Confectionner et présenter le gâteau suivant :

- Gâteau Saint-Honoré de 8 po
- Éléments du gâteau Saint-Honoré doivent inclure :
 - Pâte feuilletée (fournie)
 - Pâte à chou – trempée dans du sucre de caramel
 - Crème diplomate
- Gâteau sera placé sur la table de présentation du concurrent et photographié
- Une fois que les photos nécessaires ont été prises, le gâteau doit être tranché en 8 portions égales.
 - Une des 8 portions à présenter sous forme de dessert à l'assiette et à placer sur la table de présentation
 - Concurrents peuvent ajouter une garniture, une sauce ou autre chose s'ils le souhaitent
 - Autres portions du gâteau doivent être placées sur une assiette blanche pour l'évaluation

Deux (2) assiettes rondes blanches de 10 po doivent être fournies par les concurrents.

VOLET C – GÂTEAU DEUX ÉTAGES POUR CÉLÉBRER UNE OCCASION

À présenter entre 14 h 30 et 14 h 40

Le thème, Années folles, doit être représenté de façon globale dans la décoration du gâteau et être bien évident.

Éléments doivent au moins inclure :

- Génoise ou gâteau éponge à la vanille de deux (2) étages
 - Crème au beurre italienne
 - Coulis de ganache sur l'étage du dessus
- Les concurrents devront confectionner à la maison/école et apporter le jour du concours :
 - Deux (2) génoises ou gâteaux éponge ronds à la vanille de 8 po et une (1) génoise ou un gâteau éponge à la vanille cuit sur une plaque à pâtisserie ¼
 - Chaque gâteau rond de 8 po doit être divisé en deux (2) étages durant le concours
 - 1 gâteau cuit sur une plaque à pâtisserie ¼ puis divisé en trois (3) étages ronds de 4 po durant le concours

- Retailles du gâteau cuit sur la plaque à pâtisserie ¼ après avoir découpé les trois ronds de 4 po peuvent être utilisées
- Le choix de la saveur de la crème au beurre est au choix des concurrents.
- Il doit y avoir de la crème au beurre entre les étages du gâteau et le gâteau doit être complètement recouvert de crème au beurre (aucun autre glaçage ou enrobage ne peut être appliqué). Les parois du gâteau à la base doivent être lisses pour démontrer les compétences des concurrents en glaçage à la main. Les parois du gâteau du dessus n'ont pas à être lisses.
- Les gâteaux doivent être confectionnés et glacés à la main (et non à l'aide d'un cercle ou d'un moule à gâteau). Les gâteaux éponges peuvent être cuits dans un cadre ou un moule à gâteau.
- Les concurrents devront présenter les étages de leurs gâteaux aux juges pour évaluation avant de passer à la finition de l'extérieur.
- Le gâteau de 8 po et un gâteau de 4 po seront utilisés pour le gâteau à deux étages qui doit être glacé et décoré.
- Les concurrents devront fournir une planche à gâteau de 10 po (25,4 cm). Les concurrents peuvent apporter leurs propres moules ou cercles à gâteau pour leurs créations. Ils doivent également apporter une planche à gâteau de 4 po et des tiges de support pour assurer la stabilité du dessus du gâteau, au besoin.

VOLET D – PIÈCE ARTISTIQUE EN CHOCOLAT

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

Le thème, Années folles, doit être représenté de façon globale dans la pièce en chocolat.

- Les concurrents doivent confectionner une pièce artistique faite de chocolat et de produits de chocolat.
- La pièce doit avoir une hauteur maximale de 19,5 po à 29,5 po (50 à 75 cm) et une largeur maximale de 14,5 po (37 cm).
- Les techniques suivantes sont permises:
 - Coulage
 - Moulage
 - Brossage
 - Polissage
 - Sculpture
 - Modelage
 - Gravure
 - Décoration avec douilles
 - Découpage

- La pièce artistique doit illustrer le thème imposé.
- La vaporisation de beurre de cacao coloré est autorisée.
- Le chocolat tempéré doit être visible sur au moins 50 % de la pièce maîtresse.
- Aucune pièce de fixation ne peut être utilisée à l'intérieur de la pièce maîtresse.
- Du chocolat tempéré noir, au lait ou blanc peut être utilisé. Le chocolat à modeler et le chocolat travaillé au robot coupe sont également autorisés. Ils doivent être préparés sur place par le concurrent.
- Chaque concurrent recevra 5 kg de chocolat noir, 2 kg de chocolat au lait et 2 kg de chocolat blanc à utiliser exclusivement pour la réalisation de sa pièce artistique.
- La pièce artistique sera présentée sur une tuile de 12 po fournie par les concurrents.

Nettoyage

- Une période sera prévue pour que les concurrents puissent nettoyer leur poste de travail et reprendre leurs effets personnels.
- La période de nettoyage sera de 15 h 30 à 16 h
- Le poste de travail doit être complètement nettoyé et dégagé durant la période allouée sans quoi des points seront déduits.

Renseignements supplémentaires au sujet du concours

Les concurrents seront également évalués en fonction des critères suivants:

- Les recettes et pâtisseries peuvent être refaites ou utilisées pour plus d'un projet selon la disponibilité des ingrédients.
- Les concurrents doivent éviter d'utiliser des quantités excessives d'ingrédients et de gaspiller inutilement afin d'éviter que des points soient déduits
- Les concurrents doivent apporter leurs recettes pour les volets du projet
- Les recettes doivent se conformer à la liste des ingrédients du concours. Consultez la liste des ingrédients pour connaître les aliments disponibles.
- L'utilisation de poudre scintillante de quelque type que ce soit n'est pas permise.
- Les colorants du beurre de cacao (solides ou hydrosolubles) sont permis, par exemple, colorant alimentaire Wilton.

JUDGING CRITERIA / CRITÈRES D'ÉVALUATION

Module Task / Volet	Total Marks / Total partiel
Safety, Sanitation & Organization/ Sécurité, hygiène et organisation	/20
Gateau St. Honore/ Gâteau St-Honoré	/20
Two Tier Cake / Gâteau deux étages	/30
Chocolate Showpiece /Pièce artistique en chocolat	/30
Total, Mark out of 100 / Pointage sur 100	100

As the rules state, there are no ties. If the score is tied after the contest, the Gâteau St. Honoré component will be used as the tie breaker.

Infractions of the contest scope, project outline(s), and/or rules, etc., will result in appropriate mark deduction(s) at the discretion of the Tech Chair(s)/ Judge(s). Infractions of these do not result in an automatic mark of zero (0) or disqualification, unless already stated in the scope. Mark deduction(s) are at the discretion of the Tech Chair(s)/ Judge(s). Any possibilities of disqualification will be reviewed with by the Tech Chair(s) and Director of Competitions.

Tel que mentionné dans les règlements, le concours ne se terminera pas par une égalité. Si le pointage est égal à la fin du concours, la composante Gâteau St-Honoré, servira à briser l'égalité.

Toute dérogation à la fiche descriptive, aux grandes lignes du projet ou aux règles, etc. se soldera par une déduction de points à la discrétion des coprésidentes du comité technique et des juges. Ce type d'infraction n'entraîne pas nécessairement un pointage de zéro (0) ou une disqualification, à moins d'une mention à cet effet dans la fiche descriptive. Le nombre de points déduits est à la discrétion des coprésidentes du comité technique et des juges. Toute possibilité de disqualification sera révisée avec les coprésidentes du comité technique et la directrice des concours.

EQUIPMENT AND MATERIALS / ÉQUIPEMENT ET MATÉRIEL

Supplied by Competitor/ host location:

- All ingredients for recipes, will be from the recipes that the competitor chooses to use. Skills Ontario will reimburse up to a maximum amount for consumables, based on the recipes that the technical committee uses. See below.
- Ovens
- Cooling racks/carts

- Refrigerator/freezers
- Kitchen-Aid or equivalent mixing machine with one (1) bowl, one (1) paddle, one (1) whip and one (1) dough hook per student
- 10" Cake boards
- 8" presentation plates
- 12" tile
- Cardboard underlines for cakes – 25 1/2 cm (10") - 20.32 cm (4"), cake pan rings, and Support rods for cake
- Parchment paper, clear wrap (saran wrap)
- 4 full sheet pans or equivalent
- Silicon paper – 40 X 60 cm (16"x 24")^[SEP]
- Cling Film^[SEP]
- Aluminum foil^[SEP]
- Paper towels
- Sanitizing solution
- Dish Soap^[SEP]
- Sanitizing solution in spray bottles
- Scrubbies
- Small cooking pots/saucepans/bowls, measuring cups and devices.
- Digital scales and batteries or plug
- Induction/butane burner not provided. Please be sure your induction burner adheres to these regulations to avoid delays. Skills Ontario **does not provide** induction/butane burners.
- All necessary and appropriate baking hand tools: French palette, chef, paring and/or bread knives, metal, plastic and/or rubber spatulas, pastry brushes, wooden spoons, rolling pins, bowls and containers etc.
- Any required moulds; example: tart rings, cake and bread pans
- Decorating tools and tubes/tips, pastry bags, turntable, water soluble paste colours, edible water soluble colour powders (no shimmer powders of any kind are permitted)
- Chocolate tools, cocoa butter colours (solid form only), oven mitts
- Table cleaning brush, cleaning towels and drying towels
- Any additional tools needed to produce the scope of products.
- Black closed toed non-slip footwear.
- Refillable water bottle
- All general health and safety guidelines and protective equipment as noted in the Safety section.

Skills Ontario will be covering the cost of the materials/ consumables for this contest. Institutions are to purchase and will then submit the invoice(s)/ receipt(s) to Skills Ontario by May 31st, 2022. Only the items listed in the material/ consumable list will be covered.

Reimbursement will be up to a maximum of \$245.00 While the project should come to a total around \$220.00 as prices are constantly changing, or if a rural or remote location is only able to get premium, the maximum to be reimbursed is higher to accommodate those possibilities.

Instructions will be provided and communicated via email on the process, who to submit to, electronic funds transfer information/ form required for reimbursement. Please keep all original invoice(s)/ receipt(s), as they are to be scanned/ photographed for submission.

Books, notes, materials and assisting devices are not permitted unless listed above.

Media devices, such as cell phones, smart phones, mp3 players or PDAs are not permitted on the contest site.

Prior to attending the Skills Ontario Competition, students should be familiar and competent in the use of the tools and equipment listed above as well as what safety precautions will be observed during the Skills Ontario Competition.

Fournis par les concurrents/ établissements hôtes :

- Tous les ingrédients nécessaires aux recettes choisies par les concurrents. Compétences Ontario remboursera un montant maximum pour les ingrédients. Ce montant est fondé sur les recettes que le Comité technique utilise. Voir ci-dessous :
- Cuisinières
- Grilles ou chariots pour refroidir
- Réfrigérateurs et congélateurs
- Mélangeur Kitchen-Aid ou équivalent, avec un (1) bol, une (1) spatule, un (1) fouet et un (1) crochet pétrisseur – un par élève
- Plaques à gâteau 10 po
- Assiettes de présentation de 8 po
- Tuile de 12 po
- Cartons pour gâteau – 25 ½ cm (10 po) – 20,32 cm (4 po), moules à gâteau circulaire et tiges de soutien pour le gâteau
- Papier-parchemin, pellicule plastique (saran wrap)
- Quatre (4) plaques à pâtisserie pleine grandeur ou équivalent
- Papier siliconé – 40 X 60 cm (16 po x 24 po)¹_{SEP}
- Film alimentaire
- Papier d'aluminium
- Serviettes de papier
- Solution désinfectante
- Savon à vaisselle
- Solution désinfectante dans un flacon pulvérisateur

- Éponges
- Petites casseroles/poêles, bols, tasses à mesurer, et accessoires
- Balances numériques et piles ou prise
- Plaque de cuisson à induction/brûleur au butane ne sera pas fourni. Veillez à ce que votre plaque à induction respecte ces règlements afin d'éviter des retards. Compétences Ontario ne fournit pas les plaques à induction/brûleur au butane.
- Tous les ustensiles nécessaires et appropriés : palette métallique, couteau de chef, d'office et (ou) couteaux à pain, spatules en métal, en plastique ou en caoutchouc, pinceaux à pâtisserie, cuillères en bois, rouleaux à pâtisserie, bols et contenants, etc.
- Tous les moules requis (p. ex. moules pour tartelette, gâteau et pain)
- Ustensiles et tubes/douilles pour la décoration de gâteaux, poches à douille, plaque tournante, colorants pour pâte soluble (aucune poudre scintillante de quelque type que ce soit n'est permise)
- Outils pour la fabrication de chocolat, colorants de beurre de cacao (solide seulement), gants de cuisinier
- Brosse de nettoyage, serviettes pour nettoyer et assécher
- Autres outils nécessaires pour préparer les produits
- Chaussures noires à bouts fermés antidérapantes
- Bouteille d'eau réutilisables
- Toutes les règles en matière de santé et sécurité doivent être respectés et l'équipement de protection dont il est fait mention dans la section Sécurité doit être porté.

Compétences Ontario remboursera les frais pour l'achat de matériel/fournitures pour ce concours. Les établissements doivent faire l'achat de matériel/fournitures puis soumettre la/les facture(s) à Compétences Ontario d'ici le 31 mai 2022. Seuls les achats d'articles énumérés dans la liste du matériel/fournitures seront remboursés.

Pour ce concours, le remboursement maximum sera de 245 \$. Bien que l'usage de bois pour le projet devrait représenter des coûts d'environ 220 \$, comme les prix changent constamment, et que certaines régions rurales ou éloignées ne peuvent obtenir que du bois de première qualité, le montant maximum du remboursement est plus élevé pour prendre en compte ces possibilités.

Des consignes seront communiquées par courriel concernant la façon de soumettre les factures. Un formulaire devra également être rempli pour permettre le remboursement par transfert électronique de fonds. Veuillez conserver toutes les factures originales puisque celles-ci devront être numérisées/photographiées au moment de présenter la demande de remboursement.

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.

ONLINE SUBMISSION / SOUMISSION EN LIGNE

Summary

Judging will occur in one of three ways (3) ways. See chart below for the specifics of your contest;

1. Online Submission Only
2. Online Submission with Live Video Call
3. Live Video Call with Project Mail In AND Online Submission

If there is additional information to be emailed for the contest, it will be emailed either once registration is confirmed, just prior to the contest date and/or at the start of the contest day, depending on the nature of the contest. All other information is to be found in this scope or is available on the Contest Information Guide (found [HERE](#)).

All contests require an online submission of the Competitor Safety Checklist following the end of their contest (or with their project if the contest is Online Submission Only). This is mandatory, no matter the contest and no matter the location in which the competitor is competing from. If this is NOT submitted, the competitor will be disqualified and not judged for their project. The Safety Checklist is located online with the Contest Scopes. This must be completed by the competitor, but can be submitted by either the competitor, or supervisor/teacher. (i.e. if they need to catch the bus and leave).

All Skills Ontario contests that require file, video or photographic uploads must be uploaded on the specific time and date listed in the contest scope to the link provided. Failure to upload your submission on time could result in disqualification from the contest.

The link for the online submissions allows a competitor to download their project requirements directly to the Skills Ontario website.

Résumé

L'évaluation se déroulera selon l'une des trois (3) méthodes suivantes. Voir le tableau ci-dessous pour des détails concernant votre concours :

1. Soumission en ligne seulement
2. Soumission en ligne avec appel vidéo en direct
3. Appel vidéo en direct, envoi par la poste du projet terminé ET soumission en ligne

Si des renseignements additionnels doivent être envoyés par courriel, une confirmation à cet effet sera précisée une fois l'inscription terminée, juste avant la date du concours et (ou) au début de la journée du concours, le cas échéant. Tous les autres renseignements se trouvent dans cette fiche descriptive ou dans le Guide d'information au sujet des concours (affiché [ICI](#)).

La liste de contrôle de sécurité dûment remplie doit être remise pour tous les concours, peu importe l'endroit d'où participe le/la concurrent(e). Si celle-ci n'est PAS REMISE à la fin du concours, le/la concurrent(e) sera disqualifié(e) et son projet ne sera pas évalué. Vous trouverez cette liste au même endroit que la fiche descriptive. Elle doit être remplie par le / la concurrent(e) puis remise à la fin du concours par le/la concurrent(e) ou par le superviseur / son enseignant (p. ex. si le/la concurrent(e) doit quitter tout de suite après le concours pour prendre son autobus).

Pour tous les concours de Compétences Ontario qui requièrent le téléchargement de fichiers, vidéos ou photos, le téléchargement doit se faire en utilisant le lien fourni, avant l'heure et la date dont il est fait mention dans la fiche descriptive. L'omission de téléverser les documents requis dans les délais prescrits pourrait entraîner la disqualification du/de la concurrent(e).

Le lien pour la soumission en ligne permet à un(e) concurrent(e) de téléverser tous les éléments de son projet directement au dossier de Compétences Ontario.

Online Submission Only

This contest will be online submissions only.

All judging for this contest will take place based on the submission provided from the competitors and will occur after all projects have been submitted. No live video call.

Online Submissions:

1. Mandatory Competitor Safety Check List
2. Any other requirements for judging as stating in the Judging section. Make sure to follow the file naming convention noted in the chart below.

The process for submitting accompanying contest documents or videos is listed below.

--

Soumission en ligne seulement

Ce concours nécessitera une soumission en ligne seulement.

L'évaluation pour ce concours sera fondée sur les éléments du projet remis par les concurrents, et aura lieu une fois que tous les projets auront été remis. Aucun appel vidéo en direct.

Soumissions en ligne :

- 1) Liste de contrôle en matière de sécurité
- 2) Toute autre exigence particulière au concours, tel qu'indiqué dans la section Évaluation.

Veillez respecter la convention d'appellation dont il est fait mention dans le tableau ci-dessous. Le processus pour remettre les documents d'accompagnement ou les vidéos pour le concours est indiqué ci-dessous.

<p>Project Submission Deadline: Within one (1) hour of the end of the contest, for online submissions (Safety Checklist and/or projects).</p>	<p>This contest requires an online submission. Projects must be submitted before the deadline or will not be considered for judging.</p> <p>Project Submission Link: https://www.dropbox.com/request/meq1i5urXQKDHaiXctVn</p> <p>File naming convention: Please include your name, school board name, contest submission request description, and your contest name in the following format when submitting your files, example: John Doe_ WRDSB_right hand manicure_ aesthetics</p>
<p>Date limite de soumission de projet : Dans un délai d'une (1) heure suivant la fin du concours pour les documents à soumettre en ligne (liste de contrôle de sécurité et (ou) autres documents se rapportant au projet).</p>	<p>Ce concours comprend une soumission en ligne. Les projets doivent être remis avant la date limite pour être inclus parmi les projets évalués.</p> <p>Lien pour la soumission du projet : https://www.dropbox.com/request/meq1i5urXQKDHaiXctVn</p> <p>Convention d'appellation des fichiers : Veuillez inclure votre nom, le nom de votre conseil scolaire, une description de l'élément présenté, et le nom de votre concours au moment de soumettre vos fichiers. Par exemple : John Doe_ WRDSB_manucure main droite_ esthétique</p>

SAFETY / SÉCURITÉ

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

1. It is mandatory for all competitors to wear black closed toed non-slip footwear. (Running shoes are not permitted)
2. Jewellery such as rings, bracelets and necklaces or any items deemed unsafe by competition judges, shall be removed.*
3. Proper baker's uniform is to be worn; chef jacket, checked or black trousers, hairnet and/or hat and no loose hanging hair.*

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

Competitors must show competence in the use of tools and/or equipment outlined in this scope and can be removed at the discretion of the judges and technical chairs if he/she does not display tool and/or equipment competency.

For all COVID protocols, please visit the Skills Ontario Website.

All competitors and supervisors/teachers/parents participating in the Virtual Skills Ontario Competition, are to follow all rules and regulations set in place by your host location/ educational institution in which the competitor is representing in regards to COVID-19. To also follow all guidelines set in place by the province and regional health agencies for COVID-19 (example: staying 6 feet apart where possible, wearing a mask, etc.)

While Skills Ontario has the mandatory safety checklist for the competitor, and the Technical Chairs and judges on the video call, it is the responsibility of the educational institution in which the competitor is representing, to ensure that the space in which the competitor is competing from (whether from a classroom, home, or workspace of that of a local partner, Co-op placement, etc.) is set up safely and ready for a student to participate from, from their own internal policies, procedures and regulations. This includes, both the workspace, equipment that a competitor is using and materials. If a Technical Chair or judge on the video call during the contest, notices anything out of order or not working as it should, they will review the situation and work with those affected and will have final authority on matters of safety.

La sécurité est une priorité dans le cadre des Olympiades de Compétences Ontario. Les juges et les coprésidentes du comité technique se réservent le droit d'empêcher un concurrent de prendre part au concours s'il ne respecte pas les règles de sécurité.

1. Il est obligatoire pour tous les concurrents de porter des chaussures fermées et antidérapantes. (Les chaussures de course ne sont pas permises.)*
2. Les bijoux comme les bagues, les bracelets et les colliers, etc. jugés dangereux par les juges du concours devront être enlevés.*
3. Les concurrents doivent porter un uniforme de pâtissier; (veston de chef, pantalon à carreaux ou noir, résille et/ou chapeau et cheveux attachés). *

*Les concurrents ne pourront participer au concours tant et aussi longtemps qu'ils n'auront pas l'équipement de sécurité nécessaire. La décision des juges en matière de sécurité sera sans appel.

Les concurrents doivent faire valoir leurs compétences quant à l'utilisation des outils et de l'équipement dont il est fait mention dans cette fiche descriptive. Les juges et les coprésidentes du comité technique se réservent le droit de demander à un concurrent de quitter les lieux du concours si celui-ci ne démontre pas les compétences nécessaires pour utiliser les outils et l'équipement.

Pour tous les détails concernant les mesures entourant la COVID, veuillez consulter le site Web de Compétences Ontario.

Tous les concurrents, de même que les superviseurs / enseignants / parents qui prennent part aux Olympiades de Compétences Ontario en mode virtuel, doivent respecter les règles et règlements de l'établissement hôte / d'enseignement en lien avec la COVID-19. Ils doivent également respecter les directives mises en place par la province et l'organisme de santé publique régional en lien avec la COVID-19 (p. ex. maintenir un écart de 6 pi entre soi et les autres, porter un masque, etc.)

Bien que Compétences Ontario exige que les concurrents remplissent la liste de contrôle de sécurité avant le début du concours, et ait prévu que le/la président(e) et les juges participent à l'appel vidéo, l'établissement d'enseignement doit s'assurer que l'endroit où le/la concurrent(e) se trouvera pour participer au concours (salle de classe, à la maison, ou espace de travail dans les locaux d'un partenaire local, d'un placement coop, etc.), est sécuritaire, et que la participation de l'élève à cet endroit respecte les politiques, procédures et règlements en vigueur quant à l'usage de l'espace de travail, ainsi que l'équipement et le matériel utilisé. Si le/la président(e) (ou les coprésidents) du comité technique ou un juge qui participe à l'appel vidéo durant le concours remarque quelque chose d'anormal, il se penchera sur la situation et tentera de trouver une solution avec les personnes concernées. La décision du/de la président(e) (ou des coprésidents)/juge en matière de sécurité sera sans appel.

CLOTHING REQUIREMENTS / TENUE VESTIMENTAIRE

Competitors are to be dressed in a clean and appropriate manner. Competitors are not permitted to wear clothing with logos or printing. The exception to this rule is the logo of the school, school board, college or MTCU District that the competitor is representing. ONLY the logo of the institution under which the space is registered can be visible. Approved logos are only allowed on chef jackets – logos are **not permitted** on menus. Corporate logos or names are not permitted on a competitor's clothing.

Proper baker's uniform is to be worn; chef jacket, checked or black trousers, hairnet and/ or hat and no loose hanging hair.* It is mandatory for all competitors to wear black closed toed non-slip footwear.

Les concurrents doivent être vêtus proprement et convenablement. Les vêtements portés ne doivent pas comporter de logo ou d'imprimé à l'exception d'un logo de l'école, du conseil scolaire, du collège ou du district du MFCU que le concurrent représente. SEUL le logo de l'institution par le biais de laquelle vous êtes inscrit peut être visible. Les logos approuvés ne sont autorisés que sur les vestes des chefs – logos interdits sur les menus. Le logo ou le nom d'une compagnie ne peut apparaître sur les vêtements du concurrent.

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

ADDITIONAL INFORMATION / RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

- The Competition Information Guide can be found at:
<https://www.skillsontario.com/competition-information-guide>
- Results for the Skills Ontario Competition will be posted online starting Friday, May 13, 2022, at:
<https://www.skillsontario.com/skills-ontario-competition#Results>

- Information on the Conflict Resolution Procedure can be found on our website in the Competition Information Guide: <https://www.skillsontario.com/competition-information-guide?na=282#CompetitorRules>

- To receive feedback on your performance, you can e-mail competitions@skillsontario.com.

- Le Guide d'information au sujet des concours est affiché sur le site Web : <https://www.skillsontario.com/guide-d-information?na=282>

- Les résultats des Olympiades de Compétences Ontario seront affichés sur le site Web dès le 13 mai 2022: <https://www.skillsontario.com/olympiades-de-competences-ontario#Results>

- Des renseignements au sujet du procédé de règlement des conflits sont disponibles sur notre site Web dans le Guide d'information au sujet des concours: <https://www.skillsontario.com/guide-d-information?na=282#CompetitorRules>

- Pour recevoir des commentaires au sujet de votre performance, veuillez nous faire parvenir un courriel à competitions@skillsontario.com