

Skills Ontario Competition
Olympiades de Compétences Ontario



Contest Scope / Fiche descriptive

2023

TABLE OF CONTENTS

1. GENERAL CONTEST INFORMATION
2. SKILLS AND KNOWLEDGE TO BE TESTED
3. JUDGING CRITERIA
4. EQUIPMENT AND MATERIALS
5. SAFETY
6. INGREDIENT LIST

This document was last updated in January 2023.

There may be a newer version available: <https://www.skillsontario.com/skills-ontario-competition#Scopes>. Please check our website to ensure you have the latest version as indicated in the last updated column.

TABLE DE MATIÈRES

1. RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX AU SUJET DES CONCOURS
2. COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES ÉVALUÉES
3. CRITÈRES D'ÉVALUATION
4. ÉQUIPEMENT ET MATÉRIEL
5. SÉCURITÉ
6. RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

Ce document a été mis à jour en janvier 2023.

Il est possible qu'une version plus récente de la fiche descriptive soit disponible sur le site Web : <https://www.skillsontario.com/skills-ontario-competition#Scopes>. Veuillez consulter la version affichée sur notre site Web pour vous assurer que vous avez en main la plus récente version (vérifiez la colonne Plus récente mise à jour).

1. GENERAL CONTEST INFORMATION

1.1 Purpose of the Contest

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, what is found in industry, and employment.

- This contest is offered as an **official contest**
- This contest is offered at the **Skills Canada National Competition (SCNC)**
- **Post-Secondary:** Qualifying years for WorldSkills are on odd years at the Skills Canada National Competition, WorldSkills Competitions will occur on even years.

1.2 Technical Committee

Ruth Bleijerveld – Old Orchard Specialty Bakery, 68ruthie@gmail.com

Carolyn Alexander – DSBN niagara, carolynaa11@gmail.com

Skills Ontario Competitions Department

competitions@skillsontario.com

Any questions regarding this scope must be sent at least two weeks prior to the contest date to be guaranteed a response.

1.3 Contest Schedule

Monday, May 1, 2023	
7:00am – 7:10am	Sign-in at each contest site*
7:10am – 8:00am	Orientation and competitor set up
8:00am – 12:00pm	Competition
12:00 – 12:30pm	Lunch Mandatory 30 minutes taken by each competitor within this time frame
12:30 – 3:30pm	Competition
3:30 – 4:00pm	Clean up – Competitors are required to stay and clean up their stations

*Competitors must be on time for their contest or may be disqualified at the discretion of the Technical Committee.

Closing Ceremony: 9am – 12pm, Wednesday May 3, 2023

1.4 Additional Information

- Information regarding rules, regulations, and conflict disputes:
<https://www.skillsontario.com/skills-ontario-competition#CompetitorRules>
- Visitor information such as parking, busses, and hotels:
<https://www.skillsontario.com/competition-visitors>
- Information on scholarships, bursaries, or other prizes for this contest:
<https://www.skillsontario.com/competition-visitors#Closing>
- Information on the sponsors of this contest: <https://www.skillsontario.com/skills-ontario-competition#Scopes>

2. **SKILLS AND KNOWLEDGE TO BE TESTED**

2.1. Specific Requirements

2.1.1 Assessment:

Competitors will be assessed based on the following criteria:

2.1.2 Work Station:

- During the 30 minute set up time, competitors may organize all their equipment and small wares at their workstation. Competitors may not collect ingredients from the central stores and/or do any scaling of ingredients at this time. Judges will be validating their ingredients, small wares, and equipment during the set up time.
- A determination by the Technical Committee on site will 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 competition will be carried out with one workstation per competitor. Competitors will work at the same workstation for the duration of the day.
- Skills/Compétences Ontario or the technical committee will not be liable for any missing equipment. 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 by 4pm.

2.1.3. Competitor Portfolio:

Competitors must be equipped with a simple portfolio in the language of their choice to be presented on their bench at the beginning of their competition day. Each competitor will bring (6) six portfolios, which includes:

- 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.
 - These will be displayed in an upright sign holder for spectators to more easily view. The size of paper the sign holder can accommodate is 8.5 x 11 Letter size in landscape (horizontal).

2.1.4. Organization:

- Competitors have 7 hours to produce the products described. They are free to organize their work day as they wish, but must respect presentation times of each product as described in the project modules section 2.2 to avoid point deductions.
- Careful attention must be made to properly label their mise en place, and/or products.

2.1.5. Theme:

- **“ THE FOUR SEASONS”**
- The theme is required in each of the projects.
- 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 module in section 2.2.

2.1.6. Presentation timing:

Competitors have a 10-minute window to present their products as indicated in each project module in section 2.2. 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 may 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
- Once the products are presented on the presentation table, no alterations may be made.
- No additional plates or presentation pieces are permitted. All plates, boards and/or tiles will be supplied.

2.2. MODULE A - SAFETY, SANITATION/ORGANIZATION

Competitors will be assessed based on the following criteria:

- Correct attire/uniform, no jewelry. Please review section 5. Safety.
- 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 Skills Ontario 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 in section 5. Safety.

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

2.3. PROJECT MODULE B – TRAVEL CAKE

Must be presented between 1:20 -1:30 pm

Make and present the following travel cakes:

- Two (2) identical travel cakes
 - Cake to include filling throughout the center of the travel cake.
 - Dimensions are to be between 1 ½” – 4” wide x 6 - 9” long.
 - Shape is free style
 - Must include either ground almonds, hazelnuts or pecans in the cake batter
 - Additional fruit or other inclusions permitted in the batter
 - Travel Cakes are to be glazed.
1. One (1) Travel Cake will be presented on a platter and placed on the judges tasting table.
 2. One (1) Travel Cake will be placed on a second platter and placed on the presentation table.
 3. The platters will be supplied.
 4. Competitors should research travel cakes on their own to assist in planning.

2.4. PROJECT MODULE C – CARAMEL CHOCOLATE TARTS

Must be presented between 2:05 - 2:15 pm

- Competitors will be required to make six (6) identical tarts,
 - Tart dimensions to be between 3” – 4” in diameter.
 - Tarts are to be round in shape, fluted or straight sided
 - Tarts are to be identical in shape, size and appearance.
 - Tarts are to be formed with a Pate Brisee dough crust
 - Tarts will contain a minimum of three (3) textures.
1. Four (4) tarts will be presented on a platter, not as a plated dessert, for the judges tasting. Platters will be supplied.
 2. Two (2) tarts will be presented as two separate plated desserts. 10” round plates will be supplied
 3. Plated desserts must have the tart as the main component. A minimum of three (3) additional elements on the plate must be presented. Examples that may be used, but are not limited to:

- a. A sauce element
 - b. A crunchy element
 - c. A soft element
4. One of the additional elements must be a tempered chocolate decoration. The temper must be visible to the judges.
 5. Plated desserts should be identical in decoration, sauce and/or garnish placement
 6. The two (2) plated desserts are to be presented at the presentation table.
 7. The platter with the four (4) tarts is to be presented at the judges table.

2.5. PROJECT MODULE D – CHOCOLATE TABLETOP SHOWPIECE

Must be presented between 3:20 - 3:30 pm

Competitor to produce a presentation piece using chocolate and chocolate products.

A height between 12" to 18" (50 to 75 cm) and a maximum width of 12" (37cm).

A minimum of four (4) techniques must be represented in the showpiece. They may include:

- Pouring
 - Molding/Casting
 - Brushing
 - Polishing
 - Sculpting
 - Modeling Chocolate
 - Carving
 - Piping
 - Cutting
1. The showpiece must reflect the theme.
 2. A use of cocoa butter colors and spraying is permitted.
 3. A minimum of 50% of the showpiece must have all three (3) visible tempered chocolates:
 - a. white chocolate
 - b. milk chocolate
 - c. dark chocolate.
 4. No internal supports are allowed.
 5. Each competitor will be exclusively provided for their showpiece:
 - a. 3 kg Dark Chocolate
 - b. 1.5 kg Milk Chocolate
 - c. 1.5 kg of White Chocolate
 6. Showpiece will be presented on a supplied base.
 7. Competitors are required to present their showpiece on the presentation table.

2.6. PROJECT MODULE E – STATION CLEANING

Must be presented between 3:30-4:00 pm

Competitor Cleaning:

- Competitors will complete station cleaning and removal of personal equipment.
- Final clean up period is from 3:30-4:00 pm. Competitors are encouraged to clean as you go through out the day to have minimal at the end of the competition.
- Stations must be completely cleaned and cleared out during the allotted time to avoid a point reduction.

2.7. Additional Competitor Information

Competitors will also be assessed based on the following criteria:

- Compete in a clean, safe and professional manner.
- Correct uniform, no jewelry. See section 5. Safety
- Workstation sanitation
- Workstation set-up
- Workstation emptied at the end time
- Portfolio presentation
- Organization of tools, equipment, dishes and garbage
- Theme: **“THE FOUR SEASONS”**.
- Food Sanitation – of raw material and ingredients
- Hygiene/cleanliness/sanitation of workstation and work surfaces throughout the competition
- Hygiene/personal including e.g., hand washing/gloves
- Effective use of ingredients
- Workplace safety
- 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 products provided at the competition. See 6. Ingredient List section for available raw materials and additional notes.**
- 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)

3. JUDGING CRITERIA

Module Task	Total Marks
Safety, Sanitation & Organization	/20
Portfolio	/5
Travel Cake	/20
Plated Desserts and Tarts	/20
Chocolate Showpiece	/30
Clean up	/5
Total Mark out of 100	/100

As the rules state, there are no ties. If the score is tied after the contest, the Accuracy of Installation component will be used as the tie breaker.

Rule infractions will result in appropriate mark deductions at the discretion of the Technical Committee. Any disqualifications will be reviewed by the Director of Competitions.

4. EQUIPMENT AND MATERIALS

Supplied by Competitor:

- **Mark all of your belongings.**
- 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
- Additional snacks (recommended peanut-free)
- Competitors must be dressed in a clean and appropriate manner with no logos other than that of their school/school board.
- Any PPE required as noted in the safety section of this scope

- Tool Box(es):
 - Competitors are required to bring in small wares and small equipment as they require to produce their products.
 - Competitors are not allowed to bring more than can fit into the toolbox.
 - When you arrive in the competition area, there should be nothing on top of or attached to the toolbox.
 - During orientation, toolbox volume will be verified to ensure they coincide with the requirements indicated in the Contest Description.
 - A point deduction will occur if a competitor brings excess equipment.
 - Competitors will also be required to remove tools and small wares to conform to the volume indicated in the Contest Description.

Please note: Competitors are not to bring their own power tools to the Skills Ontario Competition unless specified in the scope.

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 safety precautions that should be observed.

Supplied by Skills Ontario:

- Proofers – shared
- Ovens – shared
- Cooling racks/ carts – shared
- Refrigerator/ freezers – shared
- Two (2) bus bins - one (1) for waste and one (1) for dishes
- Kitchen-Aid or equivalent mixing machine with one (1) bowl, one (1) paddle, one (1) whip and one (1) dough hook per competitor
- Cake boards/ platters, presentation plates and/or tile for project presentation
- Parchment paper, clear wrap (saran wrap)
- Four (4) full sheet pans or equivalent
- Electrical outlets, two (2) outlets for a total of four (4) plugs each outlet supplying min 15 amps. (power bars are NOT permitted)
- Lunch

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

5. SAFETY

Safety is a priority at the Skills Ontario Competition. At the discretion of 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.

1. It is mandatory for all competitors to wear black closed toed non-slip footwear. (Running shoes are not permitted)*
2. Jewelry such as rings, bracelets and necklaces or any items are not permitted. Watches are not permitted, but a competitor may bring a time piece to sit at their station. The time piece can not be a phone, tablet, or smart device of any kind. It will need to be battery operated/ charged. *
3. Painted fingernails or press-on nails are not permitted. Fingernails must be clean.*
4. Proper baker's uniform is to be worn; white chef jacket, checked or black trousers, hairnet and/or hat and no loose hanging hair. Hair must be tied back.*

*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 the competitor does not display tool and/or equipment competency.

6. INGREDIENT LIST

1.1. Raw Products – Provided on Common Table

Chocolate Products
Cocoa Butter
Cocoa Powder
Compound Dark Chocolate
Couverture Dark Chocolate
Couverture Milk Chocolate
Couverture White Chocolate
Couverture Ruby Chocolate
Dairy
Buttermilk Powder
Whipping Cream 35%
Whole Milk
Dried Fruit
Dried Blueberries
Candied Ginger
Dried Apricots

Fresh Eggs
Eggs Large
Fats
Butter - Unsalted
Olive Oil
Vegetable Oil
Vegetable Shortening
Flavorings
Matcha Tea
Vanilla Extract
Bourbon Vanilla Bean Paste
Instant Coffee
Orange Blossom Water

Flour
All Purpose Flour
Bread Flour
Cake Flour
Pastry Flour
Fresh Fruit
Lemons
Limes
Oranges
Raspberries
Fresh Herbs
Basil
Thyme
Frozen Fruit Puree
Raspberry
Mango
Passion Fruit
Gelatin Powder
Gelatin Powder 200 Bloom
Gelatin Leaves - gold
Leavening Agents
Baking Powder (Double Acting)
Baking Soda
Instant Yeast
Liqueurs***
Grand Marnier
Baileys
Prosecco
Nut Products
Almonds Ground, Blanched
Almonds Natural Thin Sliced
Hazelnuts Ground
Hazelnuts Whole

Marzipan 50%
Pecan Pieces
Seeds and Seed Butter
Almond Butter
Poppy Seeds
Pumpkin Seeds
Chia Seeds
Spices
Black Pepper
Cardamom
Cinnamon
Salt
Sea Salt
Starch
Cornstarch
Sugar Paste
Rolled Fondant
Soft Fondant
Sweetening Agents
Glucose
Honey
Isomalt
Light Corn Syrup
Sugar, Granulated
Sugar, Icing
Sugar, Yellow
Misc.
Feullitine
Ice Cubes

1.2. Staples – Provided on Common Table

- Silicon paper – 40 X 60 cm (16”x 24”)
- Cling Film
- Aluminum foil
- Cardboard underlines for cakes – 25 1/2 cm (10”) – 15.24 cm (6”)
- Paper Towels
- Sanitizing solution in spray bottles
- Dish Soap

1.3. Competitors are permitted to bring two (2) ingredients of their choice.

- The two (2) ingredients will be presented to the judges during the 30 minutes of set up, while the judges are inspecting the workstation, tools and permitted additional ingredients (see 6.3.1).
- Beyond the two (2) additional ingredients, no other ingredients are allowed to be brought to the competition site.
- NO GOLD LEAF and NO SILVER LEAF.
- ***If UNDER EIGHTEEN (18):
 - If competitors are wanting to use the listed Liquor/Alcohol listed in the raw products list within their recipe, each competitor must consult with a Provincial Technical Committee (PTC) member for assistance.
 - A Provincial Technical Committee member will dispense the desired amount within the recipe for the competitor.
 - All secondary level/ under eighteen (18) competitors are not to handle any alcohol under any circumstance.

1.3.1. Permitted Additional Ingredients

- Food colors
- Pectin
- Agar
- Tartaric Acid
- Citric Acid
- Vanilla Beans
- Yuzu Juice
- Tapioca
- Maltodextrin
- Xanthum Gum
- Soy Lecithin
- Tonka Bean
- Cooling Spray
- Butane

1.4. Skills Canada National Competition

Please be aware that the competitor who continues to the next level at the Skills Canada National Competition, will be required to supply their ingredient requisition by May 8th, 2023. It is highly recommended to review the national competition documents as early as possible to be the best prepared.

This Employment Ontario program is funded in part by the Government of Canada and the Government of Ontario.

Canada 

EMPLOYMENT
ONTARIO EMPLOI
ONTARIO

Ontario 

1. RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX AU SUJET DU CONOURS

1.1 But du concours

Offrir aux concurrents l’occasion de faire valoir, dans le cadre d’épreuves pratiques et théoriques, leurs compétences et connaissances des tâches dans le domaine de la pâtisserie.

- Il s’agit d’un **concours officiel**.
- Ce concours est offert dans le cadre des **Olympiades canadiennes des métiers et des technologies (OCMT)**
- **Postsecondaire** : Les années impaires sont des années de qualification pour le Mondial des métiers. Les concurrents qui se qualifient lors des OCMT participent au Mondial des métiers l’année suivante (année paire)

1.2 Comité technique

Ruth Bleijerveld – Old Orchard Specialty Bakery, 68ruthie@gmail.com

Carolyn Alexander – DSBN Niagara, carolynaa11@gmail.com

Département des concours de compétences Ontario

competitions@skillsontario.com

Pour obtenir réponse à vos questions concernant cette fiche descriptive, celles-ci doivent être soumises au moins deux semaines avant la date prévue du concours.

1.3 Horaire du concours

Lundi 1 mai 2023	
7 h à 7 h 10	Enregistrement à l’endroit prévu pour le concours*
7 h 10 à 8 h	Séance d’information et mise en place du poste de travail par les concurrents
8 h à 12 h	Concours
12 h à 12 h 30	Dîner Il est obligatoire pour chaque concurrent de prendre cette pause de 30 minutes
12 h 30 à 15 h 30	Concours.
15 h 30 à 16 h	Nettoyage – Les concurrents doivent rester pour nettoyer leur poste de travail

* Les concurrents doivent se présenter à l’heure prévue pour leur concours sans quoi le comité technique se réserve le droit de les disqualifier.

Cérémonie de clôture : Mercredi 3 mai 2023 de 9 h à 12 h

1.4 Renseignements additionnels

- Pour plus d'information au sujet des règles, des règlements et de la résolution des conflits : <https://www.skillsontario.com/skills-ontario-competition#CompetitorRules>
- Pour plus d'information s'adressant aux visiteurs (stationnement, transport et hôtels) : <https://www.skillsontario.com/competition-visitors>
- Pour savoir si des bourses d'études, bourses ou d'autres prix sont décernés dans le cadre de ce concours : <https://www.skillsontario.com/competition-visitors#Closing>
Pour en savoir plus sur les commanditaires de ce concours : <https://www.skillsontario.com/skills-ontario-competition#Scopes>

2. COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES ÉVALUÉES

2.1 Exigences particulières

2.1.1 Évaluation :

Les concurrents seront évalués en fonction des critères suivants :

2.1.2 Poste de travail :

- Les concurrents disposeront de 30 minutes pour installer leur équipement et leurs accessoires à leur poste de travail. Au cours de cette période, ils ne doivent pas s'approvisionner aux aires centrales ni peser des ingrédients. Les juges valideront leurs ingrédients, leurs accessoires et leur équipement durant la période prévue pour l'installation.
- Si les membres du Comité technique déterminent que l'espace de travail est encombré en raison d'un nombre excessif de boîtes à outils et que cela pose un danger, les boîtes seront placées ailleurs, dans une aire commune désignée à l'intérieur des installations.
- Les participants au concours Pâtisserie auront chacun leur poste de travail. Ils conserveront le même poste de travail pendant toute la durée du concours.
- Ni Compétences Ontario ni les membres du comité technique ne seront tenus responsables de la perte d'équipement. Les concurrents doivent laver leur vaisselle, garder le plancher propre et leur poste de travail propre et assaini. 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, les concurrents ne doivent avoir aucun article sur leur poste de travail et celui-ci doit être propre et assaini.

2.1.3. Portfolio des concurrents :

Les concurrents doivent posséder chacun un portfolio simple dans la langue de leur choix, qu'ils présenteront sur leur plan de travail au début de la journée de concours. Ils doivent en apporter six (6) exemplaires. Le portfolio doit comprendre les éléments suivants :

- Une page titre
- Une présentation du concurrent
- Une description de leur utilisation du thème dans les produits imposés

- Les formules et les recettes, y compris les étapes de préparation, pour tous les produits que le concurrent entend confectionner. Les formules doivent être exprimées en grammes et en kilogrammes.
- Des photos en couleur de chaque met, placées dans la page de la recette ou préparation correspondante.
- Le concept et l'élaboration des modules doivent être représentés dans le portfolio au moyen d'illustrations puis déposé sur la table de présentation.
 - Celles-ci seront présentés dans un porte-affiche vertical afin que les spectateurs puissent facilement les voir. Le format de papier pouvant être utilisé dans le porte-affiche est 8.5 x 11 po (format de lettre standard (à l'horizontale)).

2.1.4. Organisation :

- Les concurrents disposent de 7 heures pour confectionner tous les produits décrits dans les pages suivantes. Ils peuvent organiser leur temps à leur guise, mais ils doivent respecter les heures de présentation de chaque produit, qui sont précisées dans la section 2.2 pour éviter de perdre des points.
- Une attention particulière doit être accordée à l'identification adéquate de leur mise en place et/ou produits.

2.1.5. Thème :

- **LES QUATRE SAISONS**
- Le thème doit être représenté dans les modules.
- 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 module du projet, tel qu'indiqué dans la section 2.2.

2.1.6. Période réservée à la présentation :

Les concurrents disposent d'un délai initial de 10 minutes pour présenter leurs produits, tel qu'indiqué dans chaque module. Ils peuvent aussi les présenter jusqu'à 10 minutes après le délai initial, mais ils perdront un point. Tous les produits présentés après cette prolongation de 10 minutes recevront la note de zéro. Dès qu'un produit est placé sur la table des juges, aucun changement ne peut y être apporté.

- L'exception à la règle pour la présentation est la pièce en chocolat. Aucune période supplémentaire ne sera accordée. 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.

2.2. MODULE A – SANTÉ, HYGIÈNE ET ORGANISATION

Les concurrents seront évalués selon les critères suivants :

- Tenue vestimentaire appropriée, aucun bijou. Veuillez consulter la section 5. Sécurité.
- Portfolio de présentation

- Poste de travail vide et assaini à la fin du concours
- Organisation des accessoires et de l'équipement de cuisine
- Salubrité alimentaire – matières brutes et ingrédients
- Hygiène et propreté du poste de travail
- Hygiène personnelle
- Usage efficace des ingrédients
- Sécurité au poste de travail

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

Veuillez prendre connaissance de la section 5. Sécurité et vous assurer de respecter toutes les exigences qui y sont énumérées.

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

2.3. MODULE B – GÂTEAU DE VOYAGE

À présenter entre 13 h 20 et 13 h 30

Confectionner et présenter les gâteaux de voyage ci-dessous.

- Deux (2) gâteaux de voyage identiques
 - On doit retrouver une garniture au centre du gâteau de voyage.
 - Les dimensions doivent être de 1 ½ po à 4 po de large et 6 po à 9 po de long.
 - La forme est au choix.
 - Des amandes, noisettes ou pacanes moulues doivent être incorporées à la pâte à gâteau.
 - Il est permis d'incorporer des fruits supplémentaires ou d'autres éléments dans la pâte.
 - Les gâteaux de voyage doivent être glacés.
1. Un (1) gâteau de voyage sera présenté sur un plateau, qui sera déposé sur la table de dégustation des juges.
 2. Un (1) gâteau de voyage sera disposé sur un deuxième plateau, qui sera déposé sur la table de présentation.
 3. Les plateaux seront fournis.
 4. Les concurrents doivent effectuer une recherche sur les gâteaux de voyage pour les aider dans leur planification.

2.4. MODULE C – TARTELETTES CAMEL ET CHOCOLAT

À présenter entre 14 h 05 et 14 h 15

- Chaque concurrent doit confectionner six (6) tartelettes identiques.
 - Chaque tartelette doit avoir un diamètre de 3 à 4 po.
 - La forme des tartelettes peut être ronde, cannelée ou à rebord droit.
 - La forme, la dimension et l'apparence des tartelettes doivent être identiques.
 - Les tartelettes doivent être confectionnées avec une pâte brisée.
 - Les tartelettes doivent inclure au moins trois (3) textures.
1. Quatre (4) tartelettes seront présentées sur une assiette, non sous forme de dessert à l'assiette, sur la table de dégustation des juges. Les assiettes seront fournies.
 2. Deux (2) tartelettes seront présentées sous forme de deux desserts à l'assiette. Des assiettes rondes de 10 po seront fournies.
 3. L'élément principal des desserts à l'assiette doit être la tartelette. Au moins trois (3) éléments additionnels doivent être présentés sur l'assiette. Exemples des éléments qui sont permis, mais sans s'y limiter :
 - a. Une sauce
 - b. Un croquant
 - c. Un élément mou
 4. L'un des éléments additionnels doit être une décoration confectionnée avec du chocolat tempéré. Le chocolat tempéré doit être visible pour les juges.
 5. La décoration, la sauce et/ou la disposition des garnitures des desserts à l'assiette doivent être identiques.
 6. Les deux (2) desserts à l'assiette doivent être déposés sur la table de présentation.
 7. L'assiette contenant les quatre (4) tartelettes doit être déposée sur la table de dégustation des juges.

2.5. MODULE D – PIÈCE ARTISTIQUE EN CHOCOLAT

À présenter entre 15 h 20 et 15 h 30

Chaque concurrent doit confectionner une pièce artistique faite de chocolat et de produits chocolatés.

La pièce artistique en chocolat doit avoir une hauteur de 12 à 18 po (50 à 75 cm) et une largeur maximale de 12 po (37cm).

Au minimum 4 techniques doivent être représentées, par exemple:

- Coulage
- Moulage
- Brossage
- Polissage
- Sculpture
- Modelage
- Gravure

- Décoration avec douilles
 - Découpage
1. La pièce artistique doit illustrer le thème du concours.
 2. La pulvérisation de beurre de cacao coloré est autorisée.
 3. Les trois types de chocolat tempéré doivent être visibles sur au moins la moitié (50 %) de la pièce artistique.:
 - a. blanc
 - b. au lait
 - c. noir
 4. Aucun support interne n'est autorisé.
 5. Chaque concurrent recevra :
 - a. 3 kg de chocolat noir
 - b. 1.5 kg de chocolat au lait
 - c. 1.5 kg de chocolat blanc
 6. La pièce artistique sera présentée sur la base fournie.
 7. Le concurrent doit présenter sa pièce artistique sur la table de présentation.

2.6. **MODULE E – NETTOYAGE DU POSTE DE TRAVAIL**

À présenter entre 15 h 30 et 16 h

Nettoyage par les concurrents :

- Les concurrents devront nettoyer leur poste de travail et reprendre leurs effets personnels.
- La période de nettoyage sera de 15 h 30 à 16 h. Il est préférable de nettoyer au fur et à mesure tout au long de la journée afin d'avoir le moins de nettoyage possible à la fin du concours.
- Les postes de travail doivent être complètement nettoyés et dégagés durant la période allouée sans quoi des points seront déduits.

2.7. **Renseignements supplémentaires au sujet du concours**

Les concurrents seront également évalués en fonction des critères suivants :

- Participation au concours dans un environnement propre et sécuritaire, tout en faisant preuve de professionnalisme.
- Uniforme adéquat, aucun bijou. Consultez la section 5. Sécurité
- Assainissement du poste de travail
- Mise en place du poste de travail
- Aucun article laissé sur le poste de travail au moment du départ
- Présentation du portfolio
- Organisation : outils, équipement, vaisselle et déchets
- Thème : **LES QUATRE SAISONS**
- Salubrité alimentaire – matières premières et ingrédients
- Hygiène/propreté/désinfection du poste et des surfaces de travail tout au long du concours
- Hygiène personnelle, y compris le lavage des mains, le port de gants

- Utilisation efficace des ingrédients
- Sécurité au travail
- 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 (des points seront déduits pour le gaspillage)
- Les concurrents doivent apporter leurs propres recettes pour les modules du projet.
- **Les recettes doivent se conformer à la liste des ingrédients du concours. Consultez la section 6. Liste d'ingrédients pour connaître les ingrédients disponibles et les autres remarques.**
- Aucun produit en aérosol n'est permis.
- 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.

3. CRITÈRES D'ÉVALUATION

Volet	Total partiel
Sécurité, hygiène et organisation	/20
Portfolio	/5
Gâteau de voyage	/20
Desserts à l'assiette et tartelettes	/20
Pièce artistique en chocolat	/30
Nettoyage	/5
Pointage final sur 100	/100

Tel qu'indiqué dans les règles, le concours ne peut se terminer par une égalité. Si le pointage est égal à la fin du concours, la composante Précision de l'installation 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 du président du comité technique et des juges. Toute possibilité de disqualification sera révisée avec le président du comité technique et la directrice des concours.

4. ÉQUIPEMENT ET MATÉRIEL

Fournis par les concurrents :

- **Identifiez tous vos effets personnels**
- 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 bout fermé et antidérapantes
- Bouteille d’eau réutilisable
- Collations additionnelles (sans arachide de préférence)
- Les participants doivent être vêtus proprement et convenablement. Les vêtements portés ne doivent pas comporter de logo ou d’imprimé à l’exception d’un logo de l’école ou du conseil scolaire que le concurrent représente.
- Tout ÉPI requis tel qu’indiqué dans la section Sécurité de cette fiche
- Boîte(s) à outils :
 - Les concurrents doivent apporter les petits accessoires et le petit équipement nécessaires pour la confection de leurs produits.
 - Les concurrents peuvent apporter uniquement que les articles pouvant être placés dans la boîte à outils.
 - À votre arrivée dans l’aire du concours, aucun article ne doit se trouver sur le dessus ni être fixé à la boîte à outils.
 - Durant la séance d’orientation, le volume de la boîte à outils sera vérifié afin de s’assurer qu’il correspond aux exigences indiquées dans la fiche descriptive du concours.
 - Un point sera déduit si un concurrent apporte de l’équipement excédentaire.
 - Les concurrents devront également retirer des outils et de petits accessoires afin de se conformer au volume indiqué dans la fiche descriptive du concours.

Remarque : Les concurrents ne doivent pas apporter leurs outils électriques aux Olympiades de Compétences Ontario à moins d’indication contraire à cet effet dans la fiche descriptive.

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, notamment 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 se familiariser et savoir utiliser les outils et l’équipement énumérés ci-dessus et bien connaître les mesures de sécurité à observer.

Fournis par Compétences Ontario :

- Étuves de fermentation – partagées
- Cuisinières – partagées
- Grilles ou chariots pour refroidir – partagés
- Réfrigérateurs/ congélateurs – partagés
- Deux (2) bacs utilitaires - un (1) pour les déchets et un (1) pour la vaisselle
- Mélangeur Kitchen-Aid ou équivalent, avec un (1) bol, une (1) spatule, un (1) fouet et un (1) crochet pétrisseur – un par élève
- Plaques ou assiettes à gâteau, assiettes de présentation et/ou tuile pour la présentation du projet
- Papier parchemin, pellicule plastique (Saran Wrap)
- Quatre (4) plaques à pâtisserie pleine grandeur ou équivalent
- Deux (2) prises de courant pour un total de quatre (4) prises fournissant au moins 15 ampères. (Les barres d'alimentation de sont PAS permises)
- Dîner

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

5. SÉCURITÉ

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.

1. Il est obligatoire pour les concurrents de porter des chaussures noires à bout fermé et antidérapantes. (Les chaussures de course ne sont pas permises)*
2. Les bijoux comme les bagues, les bracelets et les colliers ne sont pas permis. Les montres sont interdites. Cependant, les concurrents peuvent apporter une pièce d'horlogerie qu'ils pourront déposer sur leur poste de travail. La pièce d'horlogerie utilisée ne peut être un téléphone, une tablette ou un dispositif intelligent et doit fonctionner à piles/être chargé. *
3. Il est interdit d'avoir du vernis à ongles ou de faux ongles. Les ongles doivent être propres.*
4. Les concurrents doivent porter un uniforme de pâtissier; veste blanche, pantalon noir ou à chevrons, résille ou toque (cheveux ne doivent pas dépasser le cou). Cheveux doivent être 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 la présidente 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.

7. LISTE DES INGRÉDIENTS

1.5. Matières premières – sur la table commune

Produits de chocolat
Beurre de cacao
Poudre de cacao
Composé – chocolat noir
Couverture – chocolat noir
Couverture – chocolat au lait
Couverture – chocolat blanc
Couverture – chocolat Ruby
Produits laitiers
Poudre de babeurre
Crème à fouetter 35 %
Lait entier
Fruits secs
Bleuets secs
Gingembre confit
Abricots secs
Oeufs frais
Oeufs larges
Matières grasses
Beurre – non salé
Huile d'olive
Huile végétale
Graisse alimentaire végétale
Aromatisants
Thé matcha
Essence de vanille
Pâte de gousse de vanille Bourbon
Café soluble
Eau de fleur d'oranger

Farine
Farine tout usage
Farine de boulangerie
Farine à gâteaux
Farine à pâtisserie
Fruits frais
Citrons
Limes
Oranges
Framboises
Herbes fraîches
Basilic
Thym
Purée de fruits congelés
Framboises
Mangues
Fruits de la passion
Poudre de gélatine
Poudre de gélatine 200 Bloom
Feuilles de gélatine - or
Agents levants
Levure chimique
Bicarbonate de soude
Levure instantanée
Boissons alcoolisées***
Grand Marnier
Baileys
Prosecco

Noix
Amandes blanchies en poudre
Amandes naturelles en fines tranches
Noisettes en poudre
Noisettes entières
Massepain 50 %
Morceaux de pacanes
Graines et beurre de graines
Beurre d’amandes
Graines de pivot
Graines de citrouille
Graines de chia
Épices
Poivre noir
Cardamome
Cannelle
Sel
Sel marin

Amidon
Fécule de maïs
Fondant
Fondant à rouler
Fondant mou
Édulcolorants
Glucose
Miel
Isomalt
Sirop de maïs léger
Sucre fin (semoule)
Sucre en poudre
Cassonade
Autres ingrédients
Pailleté Feuilletine
Cubes de glace

1.2. Matériel – sur la table commune

- Papier silicone – 40 X 60 cm (16 po x 24 po)
- Pellicule alimentaire moulante
- Papier d’aluminium

- Cartons de support pour gâteaux – 25 1/2 cm (10 po) – 15.24 cm (6 po)
- Papier essuie-tout
- Solution désinfectante dans des flacons vaporisateurs
- Savon à vaisselle

1.3. Les concurrents peuvent apporter deux (2) ingrédients de leur choix.

- Les deux (2) ingrédients seront présentés aux juges lors de la période de mise en place de 30 minutes, lorsque les juges feront l’inspection du poste de travail, des outils et des autres ingrédients permis (consultez la section 6.3.1).
- Il est interdit d’apporter dans l’aire du concours des ingrédients autres que les deux (2) ingrédients supplémentaires.
- AUCUNE FEUILLE D’OR OU D’ARGENT N’EST PERMIS.
- ***Si ÂGÉ DE MOINS DE DIX-HUIT (18) ANS :
 - Si ces concurrents souhaitent utiliser les boissons alcoolisées qui se trouvent sur la liste dans leur recette, ils doivent consulter un membre du comité technique pour obtenir de l’assistance.
 - Un membre du comité technique mesurera la quantité d’alcool requise dans la recette pour le concurrent.

- Les concurrents du secondaire ou âgés de moins de dix-huit (18) ans ne peuvent manipuler de l'alcool.

1.3.1. Ingrédients additionnels permis

- Colorants alimentaires
- Pectine
- Agar
- Acide tartrique
- Acide citrique
- Gousses de vanille
- Jus d'yuzu
- Tapioca
- Maltodextrine
- Gomme xanthane
- Lécithine de soya
- Fève de tonka
- Refroidisseur en vaporisateur
- Butane

1.4. Olympiades canadiennes des métiers et technologies

Veillez prendre note que le concurrent qui se qualifie pour les Olympiades canadiennes des métiers et technologies devra fournir son formulaire de demande d'ingrédients avant le 8 mai 2023. Il est vivement recommandé de consulter les documents du concours national le plus tôt possible afin de bien se préparer.

Ce programme Emploi Ontario est financé en partie par le gouvernement du Canada et le gouvernement de l'Ontario.