

**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 **February 9, 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 DU CONCOURS
2. COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES ÉVALUÉES
3. CRITÈRES D'ÉVALUATION
4. ÉQUIPEMENT ET MATÉRIEL
5. SÉCURITÉ
6. LISTE DES INGRÉDIENTS

Ce document a été mis à jour en **9 février 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)**

### 1.2 Technical Committee

Ruth Bleijerveld – Old Orchard Specialty Bakery, [68ruthie@gmail.com](mailto:68ruthie@gmail.com)

Carolyn Alexander – DSBN niagara, [carolynaa11@gmail.com](mailto:carolynaa11@gmail.com)

#### Skills Ontario Competitions Department

[competitions@skillsontario.com](mailto: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

Tuesday, May 2, 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 two (2) of the projects, modules C and E. For the eclairs 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 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 decorated cake. 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 (exception is stud earlings). 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.

### **2.2.1. Hints and Suggestions**

These notes are provided to help with producing your products. These are not required but are mere suggestions to help with making your products. These suggestions are not replacing this scope in any way and should be used as guidelines if you so choose.

- dress professionally; neat and clean. Make sure your uniform is complete as stated in the scopes
- while working through the day, clean as you go by removing dirty dishes and clutter
- Wash dishes when possible to avoid pile up at the end
- keep in mind food sanitation especially raw ingredients or leaving products such as pastry cream out to long
- avoid excessive waste of product and materials such as making a larger recipe than needed
- Be sure to practice all your recipes before the competition
- Check the scopes thoroughly to make sure that all components required are met in your recipes and presentation

### **2.3. PROJECT MODULE B – PIPED SHORTBREAD COOKIES**

Must be presented between 10:30 -10:40 p.m.

Competitors are required to produce the following:

- 12 identical piped shortbread cookies - undecorated
  - Cookies must be 1.5” - 2” (3.08 - 5.08 cm) in diameter
  - Cookies must be round in shape and piped with a star tip
  - Cookies must be identical in size, shape and appearance
1. Two (2) platters will be supplied.
  2. Six (6) cookies will be presented on each platter.
  3. One (1) platter will be presented on the competitor presentation table and the second on the judges tasting table.

### 2.3.1. Hints and Suggestions

These notes are provided to help with producing your products. These are not required but are mere suggestions to help with making your products. These suggestions are not replacing this scope in any way and should be used as guidelines if you so choose.

- Practice your piping and sizes to meet requirements. You can create a template of circles on parchment to use for a guide. Template can go underneath the parchment you are placing the cookies on
- bake cookies evenly to all match in colour and doneness. Should be a light golden colour
- when **presenting on plate, face all cookies in the same direction**

## 2.4. PROJECT MODULE C – CHOUX PASTE – FILLED ÉCLAIRS

Must be presented at 11:20 am – 11:30 am

Competitors are required to produce the following:

- **Twelve (12)** filled and decorated eclairs are to be produced
  - Baked dimensions between 4-5 inches in length (10.1-12.7 cm) x a maximum width of 1.5 inches or 3.8 cm
  - Eclairs must be cut horizontally for filling
  - Topped or dipped with a soft fondant, which will be provided
  - At least 50% of the fondant must be visible on the finished product/undecorated
  - Eclairs must be filled with a Chantilly cream, piped with a star tip, which will be made on site by the competitor
  - Garnish or decoration to reflect the theme: **The Four Seasons**
1. Two (2) platters will be supplied.
  2. Six (6) eclairs will be presented on each platter.
  3. One (1) platter will be presented on the competitors presentation table and the second on the judges tasting table.

### 2.4.1. Hints and Suggestions

These notes are provided to help with producing your products. These are not required but are mere suggestions to help with making your products. These suggestions are not replacing this scope in any way and should be used as guidelines if you so choose.

- Be sure to familiarize yourself with the consistency of each step of making the batter. This is an important step. Eg. How far to cook the flour mixture, when to add the eggs, what to look for when the proper amount of eggs are added.
- draw a template onto parchment, so that the sizing is identical for all the eclairs and meets the sizing requirements in the scopes
- Pipe batter evenly for best results
- bake the eclairs to identical colour and doneness
- Be sure the eclairs are thoroughly baked. Practice baking prior to competition for temperature and timing
- when dipping, make sure there are no drips or marks on the eclair other than intended

- Suggestion: Pipe filling with a star tip in a rope pattern
- Be sure to practice using soft fondant.

## 2.5. PROJECT MODULE D – BUNS AND BREAD

Must be presented between 1:50 – 2:00 p.m.

Each Competitor is required to make:

- Twelve (12) - 50 g buns
- Two (2) - 450 g loaves (baked weight)
- Buns and Loaves must be egg washed, avoiding drips
- Buns to be hand rolled and baked freeform on a sheet pan.
- Buns to weigh 50-55 g each baked weight and be identical in appearance
- Loaves to weigh 450 - 475 g baked weight and be identical in appearance
- Loaves must be baked in a pan. The pan is to be provided by the competitor.
- Two (2) platters will be supplied.
- Six (6) buns + one (1) loaf will be presented on each platter.
- One (1) platter will be presented on the competitors presentation table and the second on the judges' tasting table.

### 2.5.1. Hints and Suggestions

These notes are provided to help with producing your products. These are not required but are mere suggestions to help with making your products. These suggestions are not replacing this scope in any way and should be used as guidelines if you so choose.

- be exact in your scaling of the dough so that weights are identical and meet scope requirements.
- Be sure to practice your recipe to account for the weight loss during the baking process
- Shape buns and breads that are identical to each other when rolling and shaping
- bake bread and buns to even doneness with no dark edges or gooey centres
- Egg wash should be applied minimally to avoid excess drips or running.
- when egg washing avoid missed spots or too much in some areas
- where the egg wash ends on the sides, should be seamless and not noticeable
- egg wash should be golden after baking, and not dark or burnt

## 2.6. THEMED DECORATED CAKE

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

Each competitor is required to produce the following:

- Competitors will be required to design the decoration of the cake to visibly reflect the theme.
- Competitors will bake one (1) x 8-inch (20cm) round chocolate sponge cake.
- The cake must be whole and can only be cut into three (3) layers after the judges have weighed the baked cake to confirm its weight. Maximum weight of the cake is 500g.
- The competitor must make their own Swiss or Italian Buttercream (flavour optional).

- Exterior is to be iced with Swiss or Italian Buttercream and left straight sided without decorations.
  - Cake is to be filled with Swiss or Italian Buttercream
  - Iced cake height must not exceed 4.25 inches (10.8 cm). Other decorations must be added above and beyond this height.
  - Simple syrup for spraying or soaking cut layers is required.
  - Cake is required to be decorated respecting the theme: “The Four Seasons”
  - A piped chocolate script “Skills Ontario 2023” required on the top of the cake
1. A slice of cake, 1/8<sup>th</sup> of the cake will be presented on a 10” round plate provided and will be presented on the judges tasting table.
  2. The cake will be presented on a 10” cake board on the competitors presentation table. The cake board will be provided.

### 2.6.1. Hints and Suggestions

These notes are provided to help with producing your products. These are not required but are mere suggestions to help with making your products. These suggestions are not replacing this scope in any way and should be used as guidelines if you so choose.

- When making the cake batter, at the end, reduce speed of the mixer to low for a minute or so to help create a more even crumb in the cake
- when baking the sponge, watch for dark edges, raw centers and uneven baking
- when slicing the cake into three (3) layers, make sure all rounds are identical in size and height. Practice slicing for evenness. Use a serrated knife and turntable for best results
- be sure to use your simple syrup. Simple syrup is used to moisten dry cakes such as sponge. Make sure that a proper amount is used to produce a nice flavour and proper moistness. Should be noticeable in your cake but not wet.
- sides of the finished cake are to be smooth. Use an offset, straight palette or bench scraper tool to achieve this. Practice masking before competition
- Get familiar with using chocolate for script. Too thin (warm) or too thick (cold) the chocolate is hard to pipe evenly. Be sure to get familiar with the proper temperature for the best results.

## 2.7. PROJECT MODULE F – 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.

## 2.8. 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 (exception is stud earrings). 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)

### 2.8.1. Hints and Suggestions

These notes are provided to help with producing your products. These are not required but are mere suggestions to help with making your products. These suggestions are not replacing this scope in any way and should be used as guidelines if you so choose.

- Be familiar with your recipes, how to measure, mix, shape and bake.
- Read this document carefully. Look for specific requirements for each module. These are the minimum requirements for the modules to avoid point reductions. If they are not presented, they cannot be marked.
- Be sure to be comfortable in producing your recipes before focusing on additional items that may not be required
  - Example: sponge cake - know how to bake the required chocolate sponge before worrying about adding inclusions to the batter
- Deductions are given when items or specifics are not presented.

- Example: script in chocolate on the top of the cake (required)
- Time management is important. Have a plan with times and a checklist/time allotments to help you stay focused and organized..
- keep a clean station by staying organized,
- clean as you go to avoid clutter and disorganization,
- clean up any mess or dirty dishes to keep the area clean.
- Store product or unused product properly

A good reference for learning about baking on Youtube “Bake it up a Notch” with Erin McDowell. She goes through different baking products in each post reviewing all variations of each product. Lots of techniques can be learned as well.

### 3. JUDGING CRITERIA

Module Task	Total Marks
Safety, Sanitation & Organization	/15
Portfolio	/5
Piped Shortbread	/15
Choux Paste - filled Eclairs	/20
Bread	/15
Decorated Cake	/25
Clean up	/5
<b>Total Mark out of 100</b>	<b>/100</b>

As the rules state, there are no ties. If the score is tied after the contest, the eclairs 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. Stud earrings are the exception.\*
3. 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

### 6.1. Raw Products – Provided on Common Table

<b>Chocolate Products</b>
Cocoa Butter
Cocoa Powder
Compound Dark Chocolate
Couverture Dark Chocolate
Couverture Milk Chocolate
Couverture White Chocolate
Couverture Ruby Chocolate
<b>Dairy</b>
Buttermilk Powder
Whipping Cream 35%
Whole Milk

<b>Dried Fruit</b>
Dried Blueberries
Candied Ginger
Dried Apricots
<b>Fresh Eggs</b>
Eggs Large
<b>Fats</b>
Butter - Unsalted
Olive Oil
Vegetable Oil
Vegetable Shortening

<b>Flavorings</b>
Matcha Tea
Vanilla Extract
Bourbon Vanilla Bean Paste
Instant Coffee
Orange Blossom Water
<b>Flour</b>
All Purpose Flour
Bread Flour
Cake Flour
Pastry Flour
<b>Fresh Fruit</b>
Lemons
Limes
Oranges
Raspberries
<b>Fresh Herbs</b>
Basil
Thyme
<b>Frozen Fruit Puree</b>
Raspberry
Mango
Passion Fruit
<b>Gelatin Powder</b>
Gelatin Powder 200 Bloom
Gelatin Leaves - gold
<b>Leavening Agents</b>
Baking Powder (Double Acting)
Baking Soda
Instant Yeast
<b>Liqueurs***</b>
Grand Marnier
Baileys
Prosecco

<b>Nut Products</b>
Almonds Ground, Blanched
Almonds Natural Thin Sliced
Hazelnuts Ground
Hazelnuts Whole
Marzipan 50%
Pecan Pieces
<b>Seeds and Seed Butter</b>
Almond Butter
Poppy Seeds
Pumpkin Seeds
Chia Seeds
<b>Spices</b>
Black Pepper
Cardamom
Cinnamon
Salt
Sea Salt
<b>Starch</b>
Cornstarch
<b>Sugar Paste</b>
Rolled Fondant
Soft Fondant
<b>Sweetening Agents</b>
Glucose
Honey
Isomalt
Light Corn Syrup
Sugar, Granulated
Sugar, Icing
Sugar, Yellow
<b>Misc.</b>
Feullitine
Ice Cubes

### 6.2. 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

### 6.3. 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.

#### 6.3.1. 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

### 6.4. 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 8<sup>th</sup>, 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 CONCOURS

### 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 organisé dans le cadre des **Olympiades canadiennes des métiers et des technologies**.

### 1.2 Comité technique

Ruth Bleijerveld – Old Orchard Specialty Bakery, [68ruthie@gmail.com](mailto:68ruthie@gmail.com)

Carolyn Alexander – DSBN Niagara, [carolynaa11@gmail.com](mailto:carolynaa11@gmail.com)

#### Département des concours de compétences Ontario

[competitions@skillsontario.com](mailto: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

Mardi 2 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 aire 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

### 1.3 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 article, 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 deux (2) des projets, modules C et E. Les éclairs et le gâteau doivent visuellement illustrer le thème.
- 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 attribuée. 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 (sauf pour les clous d'oreilles). 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.

### 2.2.1. Trucs et suggestions

Ces remarques ont pour but de vous aider avec la confection de vos produits. Il n'est pas nécessaire de vous y conformer puisqu'il ne s'agit que de simples suggestions pour vous aider dans la confection de vos produits. Ces suggestions ne remplacent pas, de quelque façon que ce soit, la présente fiche descriptive et devraient être utilisées à titre de directives.

On invite les concurrents à :

- adopter une tenue vestimentaire professionnelle, convenable et propre; l'uniforme doit être complet tel qu'indiqué dans la fiche descriptive;
- nettoyer leur poste de travail au fur et à mesure tout au long de la journée en évitant les piles de vaisselle et le désordre;
- laver leur vaisselle au fur et à mesure durant la journée pour éviter de se retrouver avec une pile de vaisselle à la fin du concours;
- tenir compte, en tout temps, de la salubrité alimentaire, notamment en ce qui concerne les matières premières et en évitant de laisser des ingrédients comme de la crème pâtissière hors du réfrigérateur trop longtemps;
- éviter le gaspillage excessif d'ingrédients et de matériel en confectionnant une plus grande recette que ce qui est requis;
- pratiquer toutes leurs recettes avant le concours; et
- consulter attentivement la fiche descriptive pour s'assurer que leurs recettes et leur présentation satisfont aux critères.

### 2.3. MODULE B – SABLÉS CONFECTIONNÉS À LA DOUILLE

À présenter entre 9 h 50 et 10 h.

Chaque concurrent doit confectionner :

- 12 sablés identiques à la douille – non décorés
- Les sablés doivent avoir un diamètre de 1,5 – 2 po (3,08 à 5,08 cm)
- Les sablés doivent être de forme ronde et montés à l'aide d'une douille en étoile
- La taille, la forme et l'apparence des sables doivent être identiques

1. Deux (2) plateaux seront fournis.
2. Chacun servira à présenter **six (6)** sablés.
3. Un (1) plateau sera exposé sur la table de présentation des concurrents et l'autre sur la table de dégustation des juges.

#### 2.3.1. Trucs et suggestions

Ces remarques ont pour but de vous aider avec la confection de vos produits. Il n'est pas nécessaire de vous y conformer puisqu'il ne s'agit que de simples suggestions pour vous aider dans la confection de vos produits. Ces suggestions ne remplacent pas, de quelque façon que ce soit, la présente fiche descriptive et devraient être utilisées à titre de directives.

On invite les concurrents à :

- pratiquer leur technique de pochage à la douille et le respect des dimensions afin de satisfaire aux exigences. Les concurrents peuvent créer un modèle de cercles sur du papier parchemin à utiliser comme guide. Le modèle peut être glissé sous le papier parchemin sur lequel les sablés sont déposés;
- cuire les sablés de manière uniforme pour qu'ils aient tous la même couleur et cuisson. Les sablés devraient être légèrement dorés;
- **disposer les sablés tous orientés dans la même direction sur l'assiette de présentation.**

### 2.4. MODULE C – PÂTE À CHOUX – ÉCLAIRS

À présenter entre 11 h 20 et 11 h 30

Chaque concurrent doit confectionner :

- **Douze (12)** éclairs fourrés et décorés
- Une fois cuits, les éclairs doivent mesurer de 4 à 5 po de longueur (10,1 à 12,7 cm) et au maximum 1,5 po (3,8 cm)
- Les éclairs doivent être coupés horizontalement en vue d'être fourrés
- Ils sont garnis d'un fondant mou (fourni) ou trempés dans ce type de fondant
- Au moins 50 % du fondant doit être visible sur le produit fini/non décoré
- Les éclairs doivent être fourrés avec de la crème Chantilly au moyen d'une douille en étoile – le concurrent confectionnera la crème Chantilly sur place
- La garniture ou la décoration doit illustrer le thème du concours: **Les quatre saisons**

1. Deux (2) plateaux seront fournis.
2. Chacun servira à présenter six (6) éclairs.
3. Un plateau sera exposé sur la table de présentation des concurrents et l'autre sur la table de dégustation des juges.

#### **2.4.1. Trucs et suggestions**

Ces remarques ont pour but de vous aider avec la confection de vos produits. Il n'est pas nécessaire de vous y conformer puisqu'il ne s'agit que de simples suggestions pour vous aider dans la confection de vos produits. Ces suggestions ne remplacent pas, de quelque façon que ce soit, la présente fiche descriptive et devraient être utilisées à titre de directives.

On invite les concurrents à :

- se familiariser avec chaque étape de confection de la pâte. Il s'agit d'une étape importante. Par exemple, combien de temps cuire le mélange de farine, à quel moment ajouter les œufs, ce qu'il faut surveiller lorsque la quantité adéquate d'œufs a été ajoutée.
- dessiner un modèle sur du papier parchemin, de sorte que la dimension soit identique pour chaque éclair et satisfasse aux exigences propres aux dimensions dont il est fait mention dans la fiche descriptive;
- verser la pâte de façon uniforme pour obtenir de meilleurs résultats;
- cuire les éclairs afin que la couleur et la cuisson soient uniformes;
- s'assurer que les éclairs sont bien cuits. Il est recommandé de pratiquer la cuisson avant le concours en vue d'obtenir la bonne température et durée de cuisson;
- au moment de tremper les éclairs, s'assurer qu'il n'y a aucune bavure ou marque sur l'éclair autres que celles prévues;
- Suggestion : le glaçage des éclairs avec une poche à pâtisserie munie d'une douille en forme d'étoile en formant un motif de corde;
- s'exercer à utiliser un fondant mou.

#### **2.5. MODULE D DU PROJET – PETITS PAINS ET PAINS**

À être présenté entre 13 h 50 et 14 h

Chaque concurrent doit confectionner :

- Douze (12) petits pains de 50 g
- Deux (2) pains devant peser 450 g après cuisson
- Les petits pains et les pains doivent avoir une dorure à l'œuf, en évitant les bavures
- Les petits pains doivent être façonnés à la main et cuits sans moule sur une plaque à pâtisserie
- Le poids de chaque petit pain doit être de 50 à 55 g après cuisson, et ceux-ci doivent être d'apparence identique
- Le poids des pains doit être de 450 à 475 g après cuisson, et ceux-ci doivent être d'apparence identique

- Les pains doivent être cuits dans un moule, le moule doit être fourni par le concurrent.
- Deux (2) assiettes seront fournies
- Six (6) petits pains et un (1) pain seront présentés sur chaque assiette
- Une (1) assiette sera déposée sur la table de présentation des concurrents et une deuxième assiette sera déposée sur la table de dégustation des juges

### 2.5.1. Trucs et suggestions

Ces remarques ont pour but de vous aider avec la confection de vos produits. Il n'est pas nécessaire de vous y conformer puisqu'il ne s'agit que de simples suggestions pour vous aider dans la confection de vos produits. Ces suggestions ne remplacent pas, de quelque façon que ce soit, la présente fiche descriptive et devraient être utilisées à titre de directives.

On invite les concurrents à :

- être précis dans la division de la pâte de sorte que le poids soit identique pour chaque pain et que les exigences dont il est fait mention dans la fiche descriptive soient respectées;
- pratiquer leur recette afin de pouvoir faire les ajustements nécessaires en termes de poids;
- façonner des petits pains et des pains qui sont identiques les uns aux autres au moment de rouler la pâte;
- cuire les pains et les petits pains de sorte à obtenir une cuisson égale, sans croûte foncée ou centre pas assez cuit;
- appliquer qu'une petite quantité de dorure pour éviter les bavures;
- appliquer uniformément la dorure;
- faire en sorte que là où la dorure prend fin ne soit pas une ligne démarquée; et
- s'assurer qu'après la cuisson, la dorure soit dorée, non foncée, ni brûlée.

## 2.6. GÂTEAU DÉCORÉ À THÈME

À présenter entre 15 h 20 et 15 h 30

Chaque concurrent doit confectionner un gâteau décoré à thème :

- La décoration du gâteau doit illustrer clairement un gâteau décoré à thème.
- Les concurrents doivent confectionner un (1) gâteau éponge de forme ronde de 8 p (20 cm) au chocolat.
- Le gâteau doit être laissé intact et ne peut être tranché en trois (3) tranches qu'une fois que les juges ont pesé le gâteau cuit pour confirmer son poids. Le poids maximum du gâteau est de 500 g.
- Les concurrents doivent préparer leur propre crème au beurre suisse ou italienne (saveur optionnelle)
- L'extérieur doit être glacé avec la crème au beurre suisse ou italienne et le côté doit être laissé bien droit, sans décorations.
- Le gâteau doit être fourré avec la crème au beurre suisse ou italienne.
- La hauteur du gâteau glacé ne doit pas dépasser 4,25 po (10,8 cm). Les autres décorations ajoutées doivent dépasser cette hauteur.

- Les étages du gâteau doivent être pulvérisés ou imbibés de sirop simple.
  - La décoration du gâteau doit respecter le thème du concours: **Les quatre saisons**
  - Un texte en chocolat « Compétences Ontario 2023 » appliqué à la poche est requis sur le dessus du gâteau.
1. Une tranche, représentant 1/8<sup>e</sup> du gâteau, doit être disposée sur une assiette ronde de 10 po (fournie) qui sera déposée sur la table de dégustation des juges.
  2. Le gâteau sera présenté sur une planche à gâteau de 10 po, qui sera déposée sur la table de présentation du concurrent. La planche à gâteau sera fournie.

### 2.6.1. Trucs et suggestions

Ces remarques ont pour but de vous aider avec la confection de vos produits. Il n'est pas nécessaire de vous y conformer puisqu'il ne s'agit que de simples suggestions pour vous aider dans la confection de vos produits. Ces suggestions ne remplacent pas, de quelque façon que ce soit, la présente fiche descriptive et devraient être utilisées à titre de directives.

On invite les concurrents à :

- réduire la vitesse du mélangeur à faible pendant une minute vers la fin du mélange de la pâte pour créer un mélange plus uniforme à l'intérieur du gâteau;
- éviter les bordures foncées, les centres non cuits et la cuisson qui n'est pas uniforme;
- s'assurer, au moment de trancher le gâteau en trois (3) tranches, que les trois tranches sont identiques en termes de dimension et de hauteur. Les concurrents devraient pratiquer le tranchage afin d'obtenir des tranches uniformes. Pour obtenir les meilleurs résultats, ils doivent utiliser un couteau dentelé et un plateau tournant;
- utiliser leur sirop simple pour mouiller leur gâteau éponge. La bonne quantité de sirop doit être utilisée pour veiller à ce que la saveur soit authentique et que le gâteau soit moelleux. On doit pouvoir déceler la présence du sirop dans le gâteau sans qu'il soit trop humide;
- s'assurer que les côtés du gâteau assemblé soient lisses. Les concurrents peuvent utiliser une spatule coudée, une spatule droite ou un lisseur à glaçage pour réaliser ceci et doivent pratiquer le masquage avant le concours; et
- Se familiariser avec l'utilisation du chocolat pour le texte. Un chocolat trop clair (tiède) ou trop épais (froid) est difficile à pocher à la douille de façon uniforme. Les concurrents doivent obtenir la température adéquate.

## 2.7. 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.

## 2.8. 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 (à l'exception des clous d'oreille). 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.

### 2.8.1. Trucs et suggestions

Ces remarques ont pour but de vous aider avec la confection de vos produits. Il n'est pas nécessaire de vous y conformer puisqu'il ne s'agit que de simples suggestions pour vous aider dans la confection de vos produits. Ces suggestions ne remplacent pas, de quelque façon que ce soit, la présente fiche descriptive et devraient être utilisées à titre de directives.

On invite les concurrents à :

- se familiariser avec leurs recettes, la façon de mesurer, mélanger, façonner et cuire;

- lire attentivement ce document. Les concurrents doivent bien connaître les exigences spécifiques à chaque module. Il s’agit d’exigences minimales pour chaque module afin d’éviter que des points soient déduits. Si les critères requis sont omis, aucun point ne sera attribué;
- se familiariser avec la confection de leurs recettes avant de songer à ajouter des éléments additionnels qui ne sont peut-être pas requis;
  - Exemple : gâteau éponge – savoir comment bien cuire le gâteau éponge au chocolat avant de songer à l’ajout d’ingrédient à la pâte.
- se rappeler que des points sont déduits lorsque des éléments ou critères requis sont manquants;
  - Exemple : texte en chocolat sur le dessus du gâteau (élément requis)
- porter une attention particulière à la gestion du temps accordé. Les concurrents doivent se créer un plan qui confirme le temps qu’ils s’accorderont pour chaque étape – ainsi il sera plus simple de respecter les échéanciers;
- maintenir leur poste de travail propre et organisé;
- nettoyer au fur et à mesure afin d’éviter le désordre et la désorganisation;
- nettoyer la vaisselle au fur et à mesure pour maintenir le poste de travail propre; et
- entreposer adéquatement les produits ou les produits non utilisés.

Une bonne référence sur Youtube pour en savoir plus sur la pâtisserie est *Bake it up a Notch* avec Erin McDowell. Dans chaque vidéo, elle discute des différents produits utilisés en pâtisserie. Vous y découvrirez également diverses techniques.

### 3. CRITÈRES D’ÉVALUATION

Volet	Total partiel
Sécurité, hygiène et organisation	/15
Portfolio	/5
Sablés confectionnés à la douille	/15
Pâte à chou – éclairs à la crème pâtissière	/20
Pain	/15
Gâteau rectangulaire décoré	/25
Nettoyage	/5
<b>Pointage final sur 100</b>	<b>/100</b>

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 éclairs à **la crème pâtissière** 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, pinces 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, à l'exception des clous d'oreille.\*
3. 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.

## 6. LISTE DES INGRÉDIENTS

### 3.1 Matières premières – sur la table commune

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

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

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

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

### 3.2 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

### 3.3 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 PERMISE.
- \*\*\*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.

### 3.3.1 Ingrédients additionnels permis

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

### 3.4 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.