

Skills Ontario Competition
Olympiades de Compétences Ontario



Contest Scope / Fiche descriptive

2024

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

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

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

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

Tuesday, May 7, 2024	
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 – 3:00pm	Competition
3:00 – 3:30pm	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 8, 2024

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/closing-ceremony>
- 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 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 and workstation 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 or equipment that desont' work. The Technical Committee does not store extra equipment/ tools/ inductions burners, other than that of what is provided on the "Skills Provided" list.
- Competitors are required to wash all their own dishes through out the competition, 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, cleaned and sanitized by 4pm to avoid point deduction.

2.1.3. Competitor Menu and Recipe Book

Competitors must be equipped with a simple menu in English to be presented on their bench at the beginning of the competition day. Each competitor will bring (6) six copies of their menu, listing each of their projects. As well as a recipe book, outlining all of the recipes they will be using during the competition, which includes:

- Formulas/recipes including methods from all the products the competitor is planning to make during the competition. Formulas must be given in metric (grams/ kilograms).
- Menu listing each product with a description of its main components
- The menu only 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). Sign holder provided by Skills Ontario

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 to avoid point deductions.
- Careful attention must be made to properly label their mise en place, products and any tools/equipment the competitor brings to the competition.

2.1.5. Theme:

- “Cirque du Soleil”
- The theme is required in the decorated cake project module.
- 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.

2.1.6. Presentation timing:

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

- The exception to the presentation time is cake project module 2.5. No extra presentation time will be allotted. Presentation time is 2:50 - 3:00pm
- Once the products are presented on the presentation table, no alterations may be made.
- No additional plates, presentation pieces or supports are permitted. All plates, boards and/or tiles will be supplied Skills Ontario.
-

2.2. MODULE A - SAFETY, SANITATION/ORGANIZATION

Competitors will be assessed//graded based on the following criteria:

- Correct attire/uniform, no jewelry. Please review section 5. Safety.
- Menu and recipes/formulas
- 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 – Amaretti Cookies

Must be presented between 11:20 -11:30 a.m

Competitors are required to produce the following:

- Cookies prior to filling must be 1”- 1.5” (2.5cm) in diameter
- Cookies must be identical in size, shape, and appearance.
- 24 cookies produced in total
- Using the 24 cookies, create 12 identical amaretti sandwich cookies filled with ganache.
- One (1) sandwich cookie will be composed of two identical piped amaretti cookies with a chocolate ganache filling.
- ganache filling to be made with couverture chocolate of choice
- Two (2) platters will be supplied. Six (6) sandwiched cookies will be presented on each platter.
- Both platters will be presented on the competitor presentation 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 plater, face all cookies in the same direction or in straight lines.**

2.4. PROJECT MODULE C – Religieuse

Must be presented between 1:50 - 2:00 pm.

Competitors are required to produce the following:

12 identical pate choux desserts (Religieuse) filled with crème patissiere and topped with ganache.

- 12 choux base should be maximum 2.5” diameter, 12 choux top size is choice
- Each Religieuse height maximum 2.5” tall.
- Each Religieuse shall consist of 2 pate choux stacked and attached to each other with buttercream
- Each pate choux is to be filled with crème patissiere.
- Religieuse shall be topped with ganache.
- ganache filling to be made with couverture chocolate of choice
- use of ganache from Amaretti cookies may be used and is up to the competitor.
- if using the ganache from the Amaretti cookies, it must be flavoured differently from Amaretti cookies.
- Two (2) platters will be supplied. Six (6) desserts will be presented on each platter.
- The platters will be presented on the competitors presentation 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 choux and meets the sizing requirements in the scopes
- Pipe batter evenly for best results
- bake the choux to identical colour and doneness
- Be sure the choux are thoroughly baked. Practice baking prior to competition for temperature and timing
- when dipping, make sure there are no drips or marks on the pastry other than intended

2.5. PROJECT MODULE D – BREAD - Kugelhopf/Gugelhopf

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

Each Competitor is required to make:

- Loaves to weigh 450-475 grams baked weight
- loaves must be baked in bundt or kugelhopf pans (provided by competitor)
- loaves to be identical in appearance

- loaves must contain dried cranberries and/or raisin inclusion
- loaves must be finished with water glaze
- no puddles of glaze evident on plate
- each loaf is to be presented uncut on a platter provided by Skills Ontario.
- two (2) loaves, each to be placed on a platter on their own and presented on the competitors presentation table
- Theme does not need to be represented in this module

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 loaves that are identical to each other
- bake bread to even doneness with no dark edges or gooey centers

2.6. THEMED DECORATED CAKE

Must be presented between 2:50-3:00 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 “Cirque du Soleil”
- Chiffon cake recipe required and made on site
- Competitors will bake two (2) round 6” (15.24 cm) cakes each sliced in half horizontally to equal 4 layers
- 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 creme patissiere
 - use of creme patissiere from Religieuse maybe used.
 - crème pâtissière must be flavoured different from Religieuse.
 - use of creme patissiere from Religieuse may be used and is up to the competitor.
 - if using the ganache from the Religieuse, it must be flavoured differently from Religieuse
- Iced cake height must not exceed 4.25 inches (10.8 cm). Other decorations may 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: “Cirque du Soleil”
- A piped chocolate script “Skills 2024” required on the top of the cake

- A slice of cake, 1/8th of the cake will be presented on a 10” round plate provided and will be presented on the competitor’s presentation table.
- 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 chiffon, watch for dark edges, raw centers and uneven baking
- when slicing the cake into two (2) 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.
- When adding a filling, be sure to pipe buttercream around the edge to contain the filling and prevent coming out on the outside of the cake.
- 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

Clean station must be presented between 3:00 - 3:30pm to avoid a point reduction.

Competitor Cleaning:

- Competitors will complete station cleaning and removal of all personal equipment.
- Final clean up period is from 3:00 - 3:30 pm. Competitors are expected to clean and wash dishes as they go throughout the day to have minimal cleaning at the end of the competition. at 3:30 pm.
- Station must be completely clean and free of all competitors' equipment and tools. Stations to be restored to the original condition prior to the start of competition. Skills Ontario equipment and appliances to be cleaned and free of any ingredients or debris.
- Please see the Technical Committee for unused ingredients.

2.7. Additional Competitor Information

Competitors will also be assessed/ grades based on the following criteria:

- Compete in a clean, safe and professional manner.

- Correct uniform, no jewelry, cleanliness. See section 5. Safety
- Workstation cleanliness and sanitation
- Workstation set-up
- Workstation and equipment emptied and cleaned at the end time
- Menu presentation
- Organization of tools, equipment, dishes and garbage
- Theme: “Cirque du Soleil”
- 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 are 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.**

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: Chiffon cake - know how to bake the required cake 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
Menu	/5
Amaretti Cookies	/15
Choux Paste - Religieuse	/ 15
Bread	/15
Decorated Cake	/20
Clean up	/15
Total Mark out of 100	/100

As the rules state, there are no ties. If the score is tied after the contest, the Religieuse 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.

- Competitors may not speak or communicate in any manner to spectators during their contest (this includes but is not limited to teachers, advisors, parents, guardians, media, employers, etc). Competitors may have points deducted be disqualified at the Judges’ and Technical Committee Chair’s discretion. This includes spectators trying to make contact with competitors either verbal or non verbal.
- Any person (competitor, technical committee member, judge, advisor, spectator, etc) who is found guilty of dishonest conduct should be aware that there is zero tolerance for cheating and plagiarism. Anyone who is found guilty of dishonest or unsafe conduct will be immediately disqualified.
- Only competitors and the Technical Committee/Skills staff are permitted on the competition site at any time before, during or after the competition.

4. EQUIPMENT AND MATERIALS

Supplied by Competitor:

- **Clearly mark all of your belongings with your name. (including toolboxes)**
- Recipes and formulas for projects in printed form.
- Bring your own equipment. Sharing is not permitted and no exceptions made.
- Small cooking pots/saucepans/bowls, measuring cups and devices.
- Digital scales and batteries or plug in working order

- Induction/butane burners of any kind are not provided. Please be sure your induction burner adheres to these regulations to avoid delays (no more than 12-15 amp or 120 volt 1800 watt). 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 for ingredients etc.
- Any required moulds; example: tart rings, cake and bread pans
- Decorating tools and tubes/tips, pastry bags, turntable, water soluble paste colours (eg Wilton food colours), edible water-soluble colour powders (no shimmer powders of any kind are permitted)
- Chocolate tools, cocoa butter colours (solid form only; not melted), acetate
- No aerosol cans/products allowed (exception and is permitted: cold spray and pan release spray)
- Table cleaning brush, cleaning towels, oven mitts, gloves and drying towels
- Any additional tools needed to produce the scope of products.
- Black closed toed non-slip footwear. See section 5. Safety
- Refillable water bottle (for water station provided by Skills Ontario on the contest site)
- Additional snacks (recommended peanut-free). Any snack items to be placed and consumed in lunch area only. Please mark with your name clearly on items. Not permitted at workstation.
- Competitors must be dressed in a clean and appropriate manner with no logos other than that of their school/school board. See section 5. Safety
- Any PPE required as noted in the safety section of this scope. See section 5. Safety
- Tool Box(es):
 - Competitors are required to bring in any small wares and small equipment as needed to produce their products. Everything brought to the competition must fit within the two boxes.
 - Competitors are not allowed to bring more than can fit into two (2) toolboxes. ANYTHING in excess or over and above the allowed two (2) toolboxes is not permitted.
 - When you arrive in the competition area, there should be nothing on top of or attached to the two (2) toolboxes. Any personal items such as backpack needs to fit into your toolboxes.
 - Toolboxes will be stored in storage area, not at workstation.
 - Only competitors are permitted on the contest site; before, during or after competition. No coaches, parents and/or friends etc are permitted on the contest site at any time.

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

Media devices of any kind, such as cell phones, smart phones, tablets, headphones, 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/ Technical Committee:

- Proofers – shared
- Convection Ovens – shared (Garland, Model #: SUME-100-0032)
- Cooling racks/ carts – shared
- Household refrigerator/freezer combination – shared (standard residential units. Example : Energy Star Model #: HMDR1000WF)
- 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 (KitchenAid KP26M9XCOB 6-Quart Bowl-Lift Professional Stand Mixer)
- Cake boards/ platters, presentation plates and/or tile for project presentation
- 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
- 1 - 2.5' x 5' stainless steel commercial kitchen table with one shelf underneath; 1 - 2' x 6' plastic table shared with another competitor. Each competitor can use up to half (½) of plastic table.
- dish soap, scrubby, sink, drying area, sanitizer, hand soap, paper towels.
- Bulk ingredients for all projects. (see ingredient list)
- Display tables for completed projects.
- Sign holders for menus at Display tables.
 - 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).

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 the 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 and closed heel, non-slip footwear. (Running shoes, crocs, Converse etc are not permitted or considered to be proper/ non-slip footwear)*
2. Jewelry such as earrings, rings, bracelets, watches necklaces or any such items are not permitted. Watches are not permitted, but a competitor may bring a timepiece to have at their station. The timepiece 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; clean chef jacket, checkered or black trousers, clean white apron.
5. Hairnet, beanie and/or hat must be worn.

6. No loose hanging hair. Hair must be tied back and contained.*

*Competitors will not be permitted to compete until they have the needed safety equipment, uniform and hygiene.. 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.

1. INGREDIENT LIST - provided by Skills Ontario

1.1. Raw Products – Provided on Common Table

Chocolate Products
Cocoa Butter - Callets
Cocoa Powder - Brut
Compound Dark Chocolate
Couverture Dark Chocolate 54.5%
Couverture Milk Chocolate 33.6%
Couverture White Chocolate W2
Couverture Ruby Chocolate RB1
Dairy
Buttermilk Powder
Whipping Cream 35%
Whole Milk
Dried Fruit
Dried Cranberries
Dried Apricots
DriedCherries
Raisend
Coconut - unsweetened
Fresh Eggs
Eggs Large
Fats
Butter - Unsalted
Olive Oil
Vegetable Oil
Vegetable Shortening

Flavorings
Earl Grey Tea
Hibiscus Tea
Bourbon Vanilla Bean Paste
Vanilla Extract
Lemon Oil
Instant Coffee
Almond Extract
Maple Flavour
Flour
All Purpose Flour
Bread Flour
Cake Flour
Pastry Flour
Fresh Fruit
Lemons
Limes
Oranges
Raspberries
Strawberries
Ginger
Fresh Herbs
Mint
Thyme

Frozen Fruit & Fruit Puree
Morello Cherry Puree
Mango Puree
Passion Fruit Puree
Peach slices
Blueberries
Gelatin Powder
Gelatin Powder 200 Bloom
Gelatin Leaves - gold
Leavening Agents
Baking Powder (Double Acting)
Baking Soda
Instant Yeast
Liqueurs***
Grand Marnier
Bourbon
Prosecco
Nut Products
Almonds Ground, Blanched
Almonds Natural Thin Sliced
Hazelnuts Whole
Marzipan 33% Lubeca
Pecan Halves
Seeds
Poppy Seeds
Pumpkin Seeds

Spices
Black Pepper
Cardamom
Cinnamon
Salt
Sea Salt
Starch
Cornstarch
Clear Jel - Instant
Sugar Paste
Rolled Fondant
Soft Fondant
Sweetening Agents
Glucose
Honey
Isomalt
Light Corn Syrup - clear
Sugar, Granulated
Sugar, Icing
Sugar, Yellow
Misc.
Feuillettine
Ice Cubes

6.1. Staples – Provided on Common Table

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

6.2. 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.

6.2.1. Permitted Additional Ingredients

- | | |
|-----------------|----------------|
| ● Pectin | ● Maltodextrin |
| ● Agar | ● Xanthum Gum |
| ● Tartaric Acid | ● Soy Lecithin |
| ● Citric Acid | ● Tonka Bean |
| ● Vanilla Beans | ● Oat Milk |
| ● Yuzu Juice | ● Coconut Milk |
| ● Tapioca | |

6.3. 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 early May. It is highly recommended to review the national competition documents as early as possible to be the best prepared.

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 offert dans le cadre des **Olympiades canadiennes des métiers et des technologies (OCMT)**.

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 6 mai 2024	
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	Concours
15 h 30 à 15 h 30	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 8 mai 2024 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/ceremonie-de-cloture>
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 :

- Pendant la période de mise en place, les concurrents organiseront leur équipement et leurs accessoires à leur poste de travail. Au cours de cette période, ils ne pourront pas s'approvisionner aux aires centrales ni peser des ingrédients. Les juges vérifieront leurs ingrédients, leurs accessoires, leur équipement et leur poste de travail durant la période prévue pour la mise en place.
- Si les membres du comité technique déterminent que le poste de travail est trop encombré en raison d'un nombre excessif de coffres à outils dans l'aire des concurrents et que cela pose un danger, les coffres seront placés ailleurs, dans une aire commune désignée à l'intérieur des installations.
- Les concurrents 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 pourront être tenus responsables de la perte d'équipement ou de l'équipement qui ne fonctionne pas. Le comité technique n'entreposera pas d'équipement/d'outils/de plaques à induction supplémentaires, autre que l'équipement énuméré dans la liste des articles fournis par Compétences Ontario.
- Les concurrents devront laver leur vaisselle tout au long du concours, garder le plancher propre et leur poste de travail propre et assaini. Aucune pile de vaisselle ou de contenants ne devra être visible; il est préférable de nettoyer au fur et à mesure afin d'éviter que des points soient déduits. Les concurrents ne devront avoir aucun article sur leur poste de travail et celui-ci devra être propre et assaini avant 16 h afin d'éviter que des points soient déduits.

2.1.3. Menu des concurrents :

Les concurrents devront avoir un menu simple en anglais, qu'ils devront présenter sur leur plan de travail au début de la journée du concours. Ils devront apporter six (6) exemplaires de leur menu, décrivant chacun de leurs projets. Les concurrents devront aussi présenter un livre de recettes qui décrit toutes les recettes qu'ils utiliseront durant le concours. Les éléments suivants devront être inclus dans les documents présentés :

- Formules et recettes, y compris les méthodes de préparation, pour tous les produits que les concurrents entendent confectionner pendant le concours. Les formules devront être exprimées en grammes/kilogrammes.
- Menu avec description des principales composantes de chaque produit.
 - Seul le menu sera présenté dans un porte-affiche vertical afin que les spectateurs puissent facilement le 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)). Le porte-affiche sera fourni par Compétences Ontario.

2.1.4. Organisation :

- Les concurrents disposeront de 7 heures pour confectionner tous les produits décrits dans les pages suivantes. Ils pourront organiser leur temps à leur guise, mais ils devront respecter les heures de présentation de chaque produit, qui sont pour éviter de perdre des points.
- Une attention particulière devra être accordée à l'identification adéquate de leur mise en place, des produits et de tout outil/équipement que les concurrents apportent pour leur participation au concours.

2.1.5. Thème :

- Cirque du Soleil
- Le thème devra être représenté dans le module de décoration d'un gâteau.
- L'interprétation du thème pourra s'exprimer par la forme, la couleur, la texture, la saveur et l'aspect visuel. Les concurrents devront respecter les critères propres à chaque module du projet, tel qu'indiqué/

2.1.6. Période réservée à la présentation :

Les concurrents disposeront d'un délai initial de 10 minutes pour présenter leurs produits, tel qu'indiqué. Ils pourront aussi les présenter jusqu'à 10 minutes après le délai initial, mais ils perdront alors des points. 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 est pour le moment de la présentation du projet du module 2.5 (gâteau). Aucune période supplémentaire ne sera accordée. La période pour la présentation est de 14 h 50 à 15 h.
- Dès que les produits sont placés sur la table de présentation, aucun changement additionnel ne peut être apporté.

- Aucune assiette, et aucun article ou support de présentation n'est pas permis. Compétences Ontario fournira toutes les assiettes, tous les plateaux et toutes les tuiles à utiliser pour le concours.

2.2. MODULE A – SÉCURITÉ, HYGIÈNE ET ORGANISATION

Les concurrents seront évalués/cotés selon les critères suivants :

- Tenue vestimentaire appropriée, aucun bijou. Veuillez consulter la section 5. Sécurité.
- Menu et recettes/formules
- Poste de travail vide et assaini à la fin du concours
- Organisation des outils et de l'équipement
- 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. Les juges et le comité technique se réservent 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 – BISCUITS AMARETTI

À présenter entre 11 h 20 et 11 h 30

Les concurrents devront confectionner et présenter ce qui suit :

- Diamètre maximal avant d'ajouter la garniture – 1 po à 1,5 po (2,5 cm).
- Biscuits doivent être de taille, de forme et d'apparence identiques.
- 24 biscuits identiques doivent être confectionnés.
- Les 24 biscuits seront utilisés pour créer 12 biscuits en sandwich fourrés de ganache.
 - Chaque biscuit en sandwich sera composé de deux biscuits Amaretti confectionnés à la douille avec une garniture de ganache au chocolat au centre.
 - La garniture de ganache devra être confectionnée avec un chocolat de couverture au choix
- Deux (2) plateaux seront fournis – six (6) biscuits en sandwich devront être présentés sur chaque plateau.
- Deux (2) plateaux devront être déposés sur la table de présentation des concurrents.

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 biscuits sont déposés;
- cuire les biscuit de manière uniforme pour qu'ils aient tous la même couleur et cuisson. Les biscuit devraient être légèrement dorés; et
- **au moment de disposer les biscuits sur le plateau, ceux-ci devraient tous être orientés dans la même direction ou en lignes droites.**

2.4. MODULE C – RELIGIEUSE

À présenter entre 13 h 50 et 14 h.

Les concurrents devront confectionner et présenter ce qui suit :

- 12 pâtes à choux (religieuses) identiques avec une garniture de crème pâtissière et un glaçage de ganache.
- Base des 12 pâtes à choux doit avoir un diamètre maximum de 2,5 po, la taille des pâtes à choux du dessus est au choix des concurrents.
- Hauteur maximal de chaque religieuse est de 2,5 po.
- Chaque religieuse est composée de 2 pâtes à choux superposées et liées entre elles par une crème au beurre.
- Chaque pâte à choux doit être fourrée de crème pâtissière.
- Religieuses doivent être glacées avec de la ganache.
 - Ganache doit être confectionnée avec le chocolat de couverture au choix des concurrents.
 - Utilisation de la ganache des biscuits Amaretti peut être utilisée si les concurrents le souhaitent.
 - Si vous utilisez la ganache des biscuits Amaretti, elle doit être aromatisée différemment que pour les biscuits Amaretti.
- Deux (2) plateaux seront fournis. Six (6) desserts seront présentés sur chaque plateau. Les plateaux devront être déposés sur la table de présentation des concurrents.

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 chou et satisfasse aux exigences propres aux dimensions dont il est fait mention dans la fiche descriptive;
- confectionner à la douille la pâte de façon uniforme pour obtenir de meilleurs résultats;
- cuire les choux afin que la couleur et la cuisson soient uniformes;
- s'assurer que les choux sont bien cuits. Il est recommandé de pratiquer la cuisson avant le concours en vue d'obtenir la bonne température et durée de cuisson; et
- au moment de tremper les choux, s'assurer qu'il n'y a aucune bavure que celles prévues sur la pâtisserie.

2.5. MODULE D – PAINS – Kugelhopf/Gugelhopf

À être présenté entre 11 h 40 et 11 h 50

Chaque concurrent doit confectionner et présenter ce qui suit :

- Pains cuits doivent peser 450-475 grammes.
- Pains doivent être cuits dans un moule à cheminée ou un moule Kugelhopf (fournis par les concurrents).
- Pains doivent être identiques.
- Inclusion obligatoire de canneberges séchées et/ou raisins secs.
- Glaçage à l'eau obligatoire.
- Aucune trace de glaçage ne doit être visible dans l'assiette.
- Chaque pain doit être présenté non tranché sur un plateau fourni par Compétences Ontario.
- Deux (2) pains, chacun disposé sur un plateau et déposé sur la table de présentation des concurrents.
- Il n'est pas nécessaire de présenter le thème pour ce module.

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 pains qui sont identiques les uns aux autres; et
- cuire les pains de sorte à obtenir une cuisson égale, sans croûte foncée ou centre pas assez cuit.

2.6. GÂTEAU DÉCORÉ À THÈME

À présenter entre 14 h 50 et 15 h

Chaque concurrent doit confectionner et présenter ce qui suit :

- Décoration du gâteau doit illustrer clairement le thème Cirque du soleil.
- Recette pour un gâteau mousseline qui sera confectionné sur place.
- Concurrents doivent confectionner deux (2) gâteaux ronds de 6 po (15,24 cm) qui doivent être coupés en deux à l'horizontal pour obtenir 4 étages égaux.
- Concurrents doivent préparer leur propre crème au beurre suisse ou italienne (saveur optionnelle).
- Extérieur doit être glacé avec la crème au beurre suisse ou italienne et la paroi doit être bien droite, sans décorations.
- Gâteau doit être fourré avec de la crème pâtissière :
 - Crème pâtissière utilisée pour les religieuses peut être utilisée, mais elle doit être aromatisé différemment que pour les religieuses.
 - L'utilisation de la même crème pâtissière que pour les religieuses est à la discrétion des concurrents.
 - si vous utilisez la ganache des religieuses, elle doit être aromatisée différemment que pour les religieuses
- Hauteur du gâteau glacé ne doit pas dépasser 4,25 po (10,8 cm). Les décorations ajoutées peuvent dépasser cette hauteur.
- Étages du gâteau doivent être pulvérisés ou imbibés de sirop simple.
- Décoration du gâteau doit respecter le thème du concours : **Cirque du soleil**
- Texte en chocolat « Compétences 2024 » appliqué à la poche est requis sur le dessus du gâteau.
- Une (1) tranche, représentant 1/8^e du gâteau, doit être présentée sur l'assiette ronde de 10 po fournie qui sera déposée sur la table de présentation des concurrents.
- Gâteau sera présenté sur une planche à gâteau de 10 po fournie, qui sera déposée sur la table de présentation des concurrents.

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;
- 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 deux (2) tranches, que les deux 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;
- au moment d'ajouter la garniture, ajouter à la douille la crème au beurre sur le périmètre pour contenir la garniture et éviter les bavures;
- 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 F – NETTOYAGE DU POSTE DE TRAVAIL

Le poste de travail nettoyé devra être présenté entre 15 h et 15 h 30 afin d'éviter que des points soient déduits.

Nettoyage par les concurrents :

- Concurrents devront nettoyer leur poste de travail et reprendre leurs effets personnels.
- Période de nettoyage sera de 15 h à 15 h 30. Les concurrents devront nettoyer et laver la vaisselle tout au long de la journée afin d'avoir le moins de nettoyage possible à faire à la fin du concours à 15 h.
- Postes de travail devront être complètement nettoyés et dégagés de l'équipement et des outils des concurrents. Les postes de travail devront être restaurés à leur état d'origine d'avant le début du concours. L'équipement et les électroménagers fournis par Compétences Ontario devront être nettoyés et exempts d'ingrédients ou de saletés.
- Veuillez vous informer auprès du comité technique concernant les ingrédients non utilisés.

2.8. Renseignements supplémentaires au sujet du concours

Les concurrents seront également évalués/cotés en fonction des critères suivants :

- Participation au concours dans un environnement propre et sécuritaire, tout en faisant preuve de professionnalisme
- Uniforme adéquat, aucun bijou/propreté. Consultez la section 5. Sécurité
- Assainissement et propreté du poste de travail

- Mise en place du poste de travail
- Aucun équipement laissé sur le poste de travail et poste de travail propre au moment du départ
- Présentation du menu
- Organisation : outils, équipement, vaisselle et déchets
- Thème : **Cirque du soleil**
- 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
- Recettes et pâtisseries peuvent être refaites ou utilisées pour plus d'un projet selon la disponibilité des ingrédients
- Concurrents doivent éviter d'utiliser des quantités excessives d'ingrédients et de gaspiller inutilement (des points seront déduits pour le gaspillage)
- Concurrents doivent apporter leurs propres recettes pour les modules du projet
- **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.**

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 des 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 mousseline – savoir comment bien cuire le gâteau avant de songer à l'ajout d'ingrédients 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.

2 CRITÈRES D'ÉVALUATION

Volet	Total partiel
Sécurité, hygiène et organisation	/15
Menu	/5
Biscuits Amaretti	/15
Pâte à choux – religieuse	/15
Pain	/15
Gâteau décoré	/20
Nettoyage	/15
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 Religieuse servira à briser l'égalité.

Toute dérogation à la fiche descriptive, aux grandes lignes du projet ou aux règles, etc. se soldera par une déduction de points à la discrétion des coprésidents du comité technique et des juges. Toute possibilité de disqualification sera révisée avec le président du comité technique et la directrice des concours.

- Les concurrents ne peuvent pas parler ou communiquer de quelque manière que ce soit avec les spectateurs pendant le concours (cela inclut, mais sans s'y limiter, les enseignants, les conseillers, les parents, les tuteurs, les médias, les employeurs, etc.). Les concurrents qui ne respectent pas cette consigne pourraient perdre des points ou être disqualifiés du concours, à la discrétion des juges et des coprésidents du comité technique. Ceci comprend tout contact verbal ou non-verbal avec un spectateur.
- Toute personne (concurrent, membre du comité technique, juge, conseiller, spectateur, etc.) reconnue coupable de conduite malhonnête doit prendre note que la tricherie et le plagiat ne seront en aucun cas tolérés. Quiconque est reconnu coupable de conduite malhonnête ou de conduite dangereuse sera immédiatement disqualifié.
- Seuls les concurrents et le comité technique/le personnel des compétences sont autorisés dans l'aire du concours à tout moment avant, pendant ou après le concours.

3 ÉQUIPEMENT ET MATÉRIEL

Fournis par les concurrents :

- **Identifiez tous vos effets personnels (y compris votre coffre à outils)**
- Version imprimée des recettes et formules pour les projets
- Concurrents doivent apporter leur propre équipement – le partage de l'équipement n'est pas permis et aucune exception à cette règle ne sera permise
- Petites casseroles/poêles, bols, tasses à mesurer, et accessoires
- Balances numériques et piles ou prise en bon état
- Aucune plaque de cuisson à induction/brûleur au butane ne sera fourni. Veillez à ce que votre plaque à induction respecte ces règlements afin d'éviter des retards (pas plus de 12 à 15 amp ou 120 volt 1800 watt). Compétences Ontario ne fournit pas les plaques à induction/brûleurs 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 pour les ingrédients 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 (p. ex., colorants alimentaires Wilton), poudres de couleurs comestibles hydrosolubles (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, non fondu), acétate
- Aucun produit en aérosol (la seule exception à cette règle est pour le refroidisseur en vaporisateur et l'aérosol de cuisson)
- Brosse de nettoyage, serviettes pour nettoyer, gants de cuisinier, gants et serviettes pour assécher
- Autres outils nécessaires pour préparer les produits
- Chaussures noires à bout fermé et antidérapantes – voir section 5. Sécurité
- Bouteille d'eau réutilisable (des postes d'eau seront accessibles)
- Collations additionnelles (sans arachide de préférence) – toute collation doit être laissée dans l'aire réservé au dîner – veuillez indiquer clairement votre nom sur les articles, aucune collation permise au poste de travail
- 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 (voir section 5. Sécurité)
- Tout ÉPI requis tel qu'indiqué dans la section Sécurité de cette fiche (voir section 5. Sécurité)
- Coffre(s) à outils :
 - Concurrents doivent apporter les petits accessoires et l'équipement nécessaires pour la confection de leurs produits. Tous les articles que les concurrents apporteront doivent être insérés dans les deux (2) coffres à outils.
 - Concurrents peuvent apporter que les articles pouvant être insérés dans deux (2) coffres à outils. Tout ARTICLE qui ne peut être inséré dans les deux (2) coffres à outils ne sera pas permis.

- À leur arrivée dans l'aire du concours, aucun article qui ne peut être inséré dans le(s) coffre(s) à outils ne sera permis. Les articles personnels, tels que les sacs à dos doivent pouvoir être insérés dans les (2) coffres à outils.
- Coffres à outils seront entreposés dans une aire d'entreposage, et non au poste de travail.
- Seuls les concurrents peuvent se trouver dans l'aire du concours; avant, pendant ou après le concours. En tout temps, il est interdit aux entraîneurs, parents et/ou amis d'entrer dans l'aire du concours.

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 de toute sorte, notamment les cellulaires, les téléphones intelligents, les tablettes, écouteurs, 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 (Garland – modèle SUME-100-0032)
- Grilles ou chariots pour refroidir – partagés
- Réfrigérateur avec congélateur (article ménager) – partagés (unités résidentielles normales - exemple : no. de modèle Energy Star HMDR1000WF)
- Deux (2) bacs utilitaires - un (1) pour les déchets et un (1) pour la vaisselle
- Mélangeur KitchenAid ou équivalent, avec un (1) bol, une (1) spatule, un (1) fouet et un (1) crochet pétrisseur – un par élève (Batteur sur socle à bol relevable à 6 pintes KitchenAid KP26M9XCOB)
- Planches/plateaux à gâteau, assiettes de présentation et/ou tuile pour la présentation du projet
- 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
- Une (1) table de cuisine commerciale en acier inoxydable muni d'une étagère au bas 2,5 pi x 5 pi; une (1) table en plastique partagée avec un autre concurrent 2 pi x 6 pi. Chaque concurrent peut utiliser jusqu'à la moitié (1/2) de la table en plastique.
- Savon à vaisselle, tampon abrasif, évier, zone de séchage, désinfectant, savon pour les mains, essuie-tout.
- Ingrédients pour tous les projets (voir la liste des ingrédients)
- Tables de présentation pour les projets terminés.
- Porte-affiches pour les menus sur les tables de présentation.

- Seul le menu sera présenté dans un porte-affiche vertical afin que les spectateurs puissent facilement le 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)).

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 coprésidents du comité technique se réservent le droit d'empêcher un concurrent de prendre part au concours s'il ne respecte pas les règles de sécurité.

1. Il est obligatoire pour les concurrents de porter des chaussures noires à bout fermé et **antidérapantes**. (Les espadrilles, chaussures Crocs, chaussures Converse, etc. ne sont pas permises ni considérées des chaussures adéquates)*
2. Les bijoux comme les boucles d'oreilles, les bagues, les bracelets, les montres, les colliers ou tout autre article de ce type 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 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 de chef propre, pantalon noir ou à chevrons, tablier blanc.
5. Les concurrents doivent porter un filet à cheveux en résille, un bonnet et/ou une toque.
6. Les cheveux longs non attachés sont interdits. Les 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, l'uniforme, la propreté, etc. 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

1.1. Matières premières – sur la table commune

Produits de chocolat	saveur d'érable
beurre de cacao - Callets	
poudre de cacao - Brut	Farine
composé – chocolat noir	farine tout usage
couverture – chocolat noir 54,5 %	farine de boulangerie
couverture – chocolat au lait 33,6 %	farine à gâteaux
couverture – chocolat blanc W2	farine à pâtisserie
couverture – chocolat Ruby RB1	
	Fruits frais
Produits laitiers	citrons
poudre de babeurre	limes
crème à fouetter 35 %	oranges
lait entier	framboises
	fraises
Fruits secs	gingembre
canneberges séchées	
abricots séchés	Herbes fraîches
cerises séchées	menthe
raisins	thym
noix de coco non sucré	
	Fruits congelés et purée de fruits congelés
Œufs frais	purée de griottes
œufs larges	purée de mangues
	purée de fruits de la passion
Matières grasses	tranches de pêche
beurre – non salé	bleuets
huile d'olive	
huile végétale	Poudre de gélatine
graisse alimentaire végétale	poudre de gélatine 200 Bloom
	feuilles de gélatine - or
Aromatisants	
thé Earl Grey	Agents levants
thé d'hibiscus	levure chimique (double action)
essence de vanille	bicarbonate de soude
huile de citron	levure instantanée
café soluble	
essence d'amande	

Boissons alcoolisées***
Grand Marnier
Bourbon
Prosecco
Noix
amandes blanchies en poudre
amandes naturelles en fines tranches
noisettes entières
massepain 33 % - Lubeca
moitiés de pacanes
Graines
graines de pivot
graines de citrouille
Épices
poivre noir
cardamome
cannelle
sel
sel marin

Amidon
fécule de maïs
gel transparent - Instant
Pâte de sucre
fondant à rouler
fondant mou
Édulcorants
glucose
miel
isomalt
sirop de maïs léger - transparent
sucre granulé
sucre en poudre
sucre jaune
Autres ingrédients
Feuillette
cubes de glace

6.1. 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/planches à gâteau – 25,5 cm (10 po) – 15,24 cm (6 po)
- Papier essuie-tout
- Solution désinfectante dans des flacons vaporisateurs
- Savon à vaisselle

6.2. 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 ingrédients additionnels 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.
- ***CONCURRENTS ÂGÉS DE MOINS DE DIX-HUIT (18) ANS :

- Si ces concurrents souhaitent utiliser dans leur recette les boissons alcoolisées qui se trouvent sur la liste, ils doivent consulter un membre du comité technique pour obtenir de l'aide.
- Un membre du comité technique mesurera la quantité d'alcool requise dans la recette pour ces concurrents.
- Les concurrents du secondaire ou âgés de moins de dix-huit (18) ans ne peuvent manipuler de l'alcool.

6.2.1. Ingrédients additionnels permis

- Pectine
- Agar
- Acide tartrique
- Acide citrique
- Gousses de vanille
- Jus d'yuzu
- Tapioca
- Maltodextrine
- Gomme xanthane
- Lécithine de soya
- Fève de tonka
- Lait d'avoine
- Lait de noix de coco

6.3. 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 au début mai. Il est vivement recommandé de consulter les documents du concours national le plus tôt possible afin de bien se préparer.



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

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