

# Skills Ontario Competition

# Olympiades de Compétences Ontario



Contest Scope / Fiche descriptive

2026

## **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.

This document was last updated: January 2026

---

## **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/olympiades-de-competences-ontario?na=302#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).

Plus récente mise à jour du document : janvier 2026

## 1. GENERAL CONTEST INFORMATION

### 1.1 Purpose of the Contest

To provide competitors with the opportunity to demonstrate, through practical and theoretical application, their skills and task knowledge in the industry relevant to baking skills, what is found in industry, and employment.

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

### 1.2 Technical Committee

Emily Hart - Simcoe County District School Board

Bertie Tanaya - The Pearle Hotel & Spa

### 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

<b>Monday, May 4, 2026</b>	
7:00am – 7:10am	Sign-in at Baking contest site*
7:10am – 8:00am	Orientation and competitor set up
8:00am – 12:00pm	Competition
12:00 – 12:30pm	Lunch Mandatory
12:30 – 3:00pm	Competition
3:00 – 3:30pm	Clean up

\*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 6, 2026

## 1.4 Additional Information – Essential to Review

- Competitor Information
  - Scopes: <https://www.skillsontario.com/skills-ontario-competition#Scopes>
  - Student Preparation Manual:  
[https://www.skillsontario.com/files/www/2024\\_Docs/Student\\_Preparation\\_and\\_Training\\_Manual\\_Skills\\_Ontario\\_English\\_April\\_30\\_2024.pdf](https://www.skillsontario.com/files/www/2024_Docs/Student_Preparation_and_Training_Manual_Skills_Ontario_English_April_30_2024.pdf)
  - Competitor Eligibility: <https://www.skillsontario.com/skills-ontario-competition#CompetitorEligibility>
  - Rules and Regulations: <https://www.skillsontario.com/skills-ontario-competition#CompetitorRules>
  - Competition Floor Plan: <https://www.skillsontario.com/competition-visitors#FloorPlan>
  - Closing Ceremony and Awards: <https://www.skillsontario.com/closing-ceremony>

## 2. SKILLS AND KNOWLEDGE TO BE TESTED

### 2.1. SPECIFIC REQUIREMENTS

Competitors will be assessed based on the following criteria:

#### 2.1.1 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 small wares, and equipment and workstation during the set up time.
- Competitors will be issued a number at the beginning of the day. This number will correspond to the competitors workstation and fridge to be used as well as presentation table placement
- 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 Ontario or the technical committee will not be liable for any missing equipment or equipment that doesn't work. The Technical Committee does not store extra equipment/tools/ induction burners extra, other than what is provided on the "Skills Provided" list.
- Competitors are required to wash all their own dishes throughout 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 3:30 PM to avoid point deduction.

#### 2.1.2. Competitor Menu and Recipe Book:

Menu:

- Competitors must be equipped with a simple menu in English to be placed on the presentation table during set up time or the beginning of the competition

day. This menu may only be completed in French, if the competitor requests French translation during the registration process and was approved.

- Menu listing each product with a description of its main components (such as a table d'hôte or a la carte menu presentation)
- Competitor shall provide two (2) copies of their menu.
- One of menus 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. The remaining copies will be place at the presentation table for the judges

**Recipe Books:**

- Each competitor will bring three (3) of their recipe books, listing each of their projects.
  - One (1) to be used by the competitor at their work station for the competition day. Additional notes maybe included on this copy only for the competitors use and reference. The remaining two (2) copies will be presented on the presentation table during the set up time.
- Recipe book should include all of the recipes the competitor will be using during the competition
  - Recipes must be properly formatted
    - Recipe should include, but not limited to:
      - All project components
      - Must include ingredients and methods

**2.1.3. Organization:**

- Competitors have 7 hours to produce the products described. They are free to organize their work day as they see fit, 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.

**2.1.4. Theme:**

- **The theme is “Niagara Flora”**
- The theme is required in each of the project modules.
- 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.

**2.1.5. Presentation timing:**

Competitors have a 10-minute window to present their products as indicated in each project. 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 for

time related components. Once the products are presented on the judge's presentation table no alterations may be made.

- The exception to the presentation time is the Two Tier Wedding Cake. No extra presentation time will be allotted. Presentation time is 2:50pm - 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 by Skills Ontario.
- Products can not be placed early

## **2.2 MODULE A - SAFETY, SANITATION/ORGANIZATION**

Competitors will be assessed-on the following criteria:

- Correct attire as outlined in section 5. Safety.
- Menu and recipes/formulas
- Workstation emptied, sanitized at end time
- Organisation of tools and equipment
- Food Sanitation – of raw material and ingredients
- Workstation Cleanliness
- Personal Hygiene
- 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 attire, having unsafe 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 - Chocolate Bar**

Must be presented between 11:30 - 11:40 am

Make and present the following chocolate bars:

- Present 8 pieces 1"-1.5" by 3" - 5" hand cut chocolate bars
- The theme "NIAGARA FLORA" must be visually apparent.
- Must be hand dipped
- Must be hand cut
- Choice of Milk, Dark or White chocolate
- Premade transfer sheets are not permitted.

- Minimum of 1 filling texture
- Garnish is free choice (No height maximum)
- Temper must be visible
- The competitor must present two 10" cake boards, each containing four bars, on their presentation table. One bar must be cut in half to display the filling; the remaining bars should be left whole.

#### **2.4 PROJECT MODULE C: Pastry - Gateau St. Honore**

Must be presented between 1:30pm - 1:40pm

Competitors are required to produce the following:

- One (1) 8" Gateau St. Honore
- Components of the Gateau St. Honore are to include:
  - Puff Pastry
  - Choux paste – dipped in caramel sugar
  - Diplomat Cream
- Competitors are free to garnish, and sauce as they see fit
- One (1) Gateau St. Honore will be presented on a cake boards.
- One (1) 10" cake boards will be supplied by Skills Ontario.

#### **2.5 PROJECT MODULE D - Two Tier Wedding Cake**

Must be presented between 2:50 - 3:00 pm

- The theme “NIAGARA FLORA” must be visually Apparent.
- The cake must contain 2 tiers.
- The competitor will be provided with one (1) 8" D X 4"H faux foam cake
- Competitor must bake a minimum of 3 - 6" D x 2" H round cakes onsite.
- Minimum of two (2) cakes are for the top tier
- One cake (1) is for judging
- Type of cake is free choice
- Type of filling is free choice
- Masking Buttercream can be American, French or Italian
- Minimum of 3 layers of cake with 2 layers of filling.
- The single 6-inch cake for judging should have a smooth buttercream finish on the outside only. No additional piping, decorations, or toppings are required. Same filling as two tier cake.
- Buttercream or fondant may be used to finish the cakes, but straight sides must be evident.
- Wedding cake decoration must use the following techniques:
  - Piping and/or Scroll Work
  - Gum paste or marzipan or fondant

- Minimum one of the two: isomalt or pastillage
- Wedding cake decoration may include but not limited to:
  - Stencils
  - Air brush
  - Blown Sugar
  - Figurines made on site
  - Flower decorations made on site
- Skills Ontario will provide one 8" cake board for the single 6" cake and one 10" cake board for the two tier cake.
- Petal dusts, floral wire, floral tape and commercially made flower stamens will be permitted to prepare gum paste flowers onsite.
- Premade transfer sheets are not permitted.
- Premade flowers or floral sprays are not permitted.

## 2.6 PROJECT MODULE E – STATION CLEANING

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.
- Competitors have until 3:30 pm to clean their entire work station including fridges, sinks, garbage and appliances, to be approved by judges to be permitted to leave at the end of the competition.
- Competitors will not be permitted to leave before 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.
- Remove and clean out fridges from all debris and ingredients to prevent any point deductions.
- Please see the Technical Committee for unused ingredients. Be sure unused ingredients are properly stored and packaged.
- All bowls must be scraped empty into the garbage before being washed in the sink. No food products whatsoever should enter the sink. Points will be deducted if bowls are not emptied before being washed.
  - Specifically: All equipment used, if involving buttercream and/or chocolate, must be thoroughly scraped and wiped clean of **before** washing. Due to limited hot water availability, rinsing these under cold water can cause it to solidify and clog the drains. Please ensure all waste is removed and disposed of in the garbage prior to washing any tools or equipment.

### 3. JUDGING CRITERIA

Module Task	Total Marks
Safety, Sanitation & Organization <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mise en place labeling</li> <li>• Uniform- Complete</li> <li>• Uniform-onset</li> <li>• Personal Hygiene</li> <li>• Effective use of ingredients (waste)</li> <li>• Organization of tools/equipment</li> <li>• Food sanitation</li> <li>• Food Handling</li> <li>• Workstation cleanliness (during)</li> <li>• Workspace set up</li> <li>• Workplace safety/hazards</li> </ul>	/20
Menu <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menu – supplied</li> <li>• Menus – products with short descriptions</li> <li>• Menus displayed on workstation</li> <li>• Menus – quantity</li> <li>• Menus – landscape 8.5 x 11</li> <li>• Recipe Book - quantity</li> <li>• Recipes measurements in metric (g/kg)</li> <li>• Recipes including methods of each product</li> <li>• Recipe book displayed on workstation</li> <li>• Menu and recipes</li> </ul>	/5
Pastry - Gateau St. Honore <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentation time</li> <li>• Quantity of desserts</li> <li>• Theme must be present</li> <li>• Four (4) components minimum</li> <li>• Size</li> <li>• Must be identical in shape and appearance</li> <li>• Use of theme application</li> <li>• Overall size and shape</li> <li>• Uniformity of choux</li> <li>• Flavour of choux</li> <li>• Arrangement of choux</li> <li>• Quality of caramel</li> <li>• Puff pastry bake quality</li> <li>• Diplomat cream consistency</li> <li>• Diplomat cream flavour</li> </ul>	/20

<p>Chocolate Bar</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentation time</li> <li>• Quantity</li> <li>• Theme must be present</li> <li>• Identical dimensions</li> <li>• Must show temper dark, milk or white chocolate</li> <li>• Presented on two (2) boards</li> <li>• Use of theme application</li> <li>• Overall impression</li> <li>• Overall flavour/ texture</li> <li>• Uniformity of shape</li> <li>• Quality of temper</li> <li>• Chocolate texture</li> <li>• Chocolate-coverage</li> <li>• Correct application of interior</li> <li>• Filling(s) - texture</li> <li>• Filling(s) – flavour</li> <li>• Harmony of flavours</li> </ul>	/20
<p>Two Tier Wedding Cake</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentation time</li> <li>• Dimensions: 1x8" (faux foam cake), 1x6" tiers</li> <li>• Two (2) tier cake presented on cake board</li> <li>• Separate 6" (six) cake presented on cake board</li> <li>• Separate 6" (six) cake has smooth sides</li> <li>• Two (2)-tier cake is decorated</li> <li>• Theme is present</li> <li>• All decorations are food safe and edible</li> <li>• Cake board is clean and presentable</li> <li>• Use of theme application</li> <li>• Overall impression</li> <li>• Uniformity of tiers</li> <li>• Alignment/ levelness</li> <li>• Buttercream – finish</li> <li>• Buttercream – texture</li> <li>• Buttercream – flavour</li> <li>• Cake – texture</li> <li>• Cake – flavour</li> <li>• Filling – flavour</li> <li>• Filling– use</li> <li>• Balance of components</li> <li>• Harmony of flavours</li> <li>• Harmony of decorations</li> <li>• Technical execution of decorations</li> </ul>	/20

Clean up	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cleaned on time</li> <li>• No personal belongings left behind</li> <li>• Appliances cleaned and emptied</li> <li>• Restored to original state</li> <li>• Vacated on time</li> <li>• Work area cleaned (at end)</li> <li>• Appliances cleaned and empty (at end)</li> <li>• Sinks cleared (at end)</li> <li>• Uniform (at end)</li> </ul>	/15
	<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 Pastry component will be used as the tie breaker.

Rule infractions & disqualifications:

- 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, coaches, 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. Refer to section 2.1.2.
- Bring your own equipment. Sharing is not permitted and no exceptions made.
- Small cooking pots,-saucepans measuring cups and devices.
- Digital scales (battery)
- Induction burners-15 amp /120 volt/1800 watt).
- All Hand tools; rolling pins, bowls, baking timer and containers for ingredients

- Any required moulds;
- Decorating tools, tubes/tips, pastry bags, turntable, water soluble paste colours (eg Wilton food colours), stencils, air-brush tools, edible water-soluble colour powders
- Chocolate tools, cocoa butter colours (solid form only; not melted), acetate
- Table cleaning brush, cleaning towels, oven mitts, gloves and drying towels
- Any additional tools needed to produce the scope of products.
- Refillable water bottle (for water station provided by Skills Ontario)
- 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
- **Competitors must read this scope document and any related documents posted (if applicable) online in full.** Verbal instructions alone are not sufficient for preparation. Each competitor must review the entire scope.
  - The provincial contest scope will be posted on the Skills Ontario website by January 31st or earlier each year: <https://www.skillsontario.com/skills-ontario-competition#Scopes>. The previous year's scope will remain available for reference as well.
- **Competitors are responsible for bringing all required personal protective equipment (PPE) and attire. All required items are listed in the Safety section of this scope.**
- **If under nineteen (19) years of age on the day of the competition:**
  - If competitors are wanting to use 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 and add it to the recipe on their behalf.
  - All secondary and post-secondary level competitors under nineteen (19) are not to handle any alcohol under any circumstance. This could result in a disqualification.
  - Proof of age must be presented on the day of competition during sign in
  - Proof of being 19 or older on the day of the competition will be reviewed by the provided proof from each competitor before any competitor is to start, by the Technical Committee.
- **Tool Box(es):**
  - Toolboxes and/or project materials required for the contest must be brought on the morning of the contest. These items cannot be shipped or delivered to the venue ahead of time.
  - 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 tool boxes, see below.
  - 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.
  - Toolbox size not to exceed 38" long x 24" wide x 28" tall or 189L

- 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 a backpack needs to fit into your toolboxes.
- Toolboxes will be stored in a designated storage area that will have already been predetermined for all competitors, not at workstations.

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, smart watches, tablets, headphones, mp3 players, or PDAs are not permitted on the contest site.

**Supplied by Skills Ontario:**

- 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 and presentation plates and/or tile for project presentation (only in years when the chocolate showpiece is a project)
- 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)
- Faux foam cake
- A maximum of 1kg Dark Couverture Chocolate, 1kg Milk Chocolate Couverture and 1 kg White Chocolate Couverture will be provided for use in any way the competitor chooses for all of their projects.
- 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 ( $\frac{1}{2}$ ) 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).

- There are water stations available on every contest site for competitors and volunteers, you must bring your own reusable water bottle, as there will be no cups provided.
- **Lunch Provided:** A simple lunch (sandwich, cookie, water - using your refillable water bottle) will be provided. The following dietary options will be available: vegetarian, vegan, halal, dairy-friendly, gluten-friendly. If you have other dietary needs, prefer additional food, and/or have other tastes then what may be provided, please bring your own nut-free items. Lunch selection will occur during student registration.

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.

- It is mandatory for all competitors to wear black closed toed non-slip footwear, water resistant. (Running shoes, sandals, and normal Crocs shoes are not permitted\*)
  - Non-slip footwear will qualify as:
    - CSA (Canada Standards Association) (green triangle)
    - Labelled directly on the footwear or the sole or label as “non-slip”, “anti-slip” or “slip-resistant”
    - If not labelled directly on the footwear, but is advertised as non-slip from the manufacturer, must bring paperwork from the footwear website to the competition, that includes a picture of the footwear to compare, that indicates it is a non-slip, anti-slip or slip-resistant
    - Work version of Crocs Classic Clog (so long as it has the heel strap and worn during the competition)
- Jewelry such as earings, rings, bracelets, watches, necklaces or any such items are not permitted. Watch are permitted, but can not be a smart watch. \*
- Painted fingernails or press-on nails are not permitted\*. Fingernails must be clean.\*
- Proper baker’s uniform is to be worn; clean black or white chef jacket, checkered or black trousers, clean white apron. No logos other than school logo allowed on attire.
- Hairnet, beardnet, beanie and/or Chef hat must be worn at all times when on the competition site.
- No loose hanging hair. Hair must be tied back and contained at all times when on the competition site.\*
- Competitors will not be permitted to compete until they have the needed safety attire equipment, 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.**

## 6. INGREDIENT LIST - provided by Skills Ontario

### 6.1. Common Table

<b>Chocolate Products</b>
Cocoa Butter – Callets
Cocoa Powder – Brut
Compound White Chocolate
Compound Dark Chocolate
Couverture Dark Chocolate 54.5%
Couverture Milk Chocolate 33.6%
Couverture White Chocolate W2
Couverture Ruby Chocolate
Cocoa Nibs
<b>Dairy</b>
Milk Powder
Whipping Cream 35%
Whole Milk
Sourcream
Mascarpone
<b>Dried Fruit</b>
Dried Cranberries
Dried Cherries
Dried Blueberries
<b>Fresh Eggs</b>
Eggs Large
<b>Fats</b>
Butter – Unsalted
Vegetable Oil
Vegetable Shortening
Coconut Oil

<b>Flavorings</b>
Earl Grey Tea
Vanilla Bean Paste
Vanilla Extract
Lemon Juice
Instant Coffee
Apple Cider Vinegar
Tonka Bean
<b>Flour</b>
All Purpose Flour
Bread Flour
Cake Flour
Pastry Flour
Almond Flour (see Nut Product section)
<b>Fresh Fruit and canned</b>
Lemons
Oranges
Raspberries
Strawberries
<b>Fresh Herbs</b>
Mint
Tarragon
Basil
<b>Frozen Products</b>
Raspberry Puree
Frozen Puff Pastry Sheets (1 ea competitor)
Passionfruit Puree
Cassis Puree
White Peach Puree
Frozen Rhubarb (IQF)
Frozen Peaches (IQF)

<b>Gelatin Powder</b>
Gelatin Powder 200 Bloom
Gelatin Sheets
Mirror Glaze
Pectin NH
<b>Leavening Agents</b>
Baking Powder (Double Acting)
Baking Soda
Instant Yeast
<b>Liqueurs***</b>
Guiness
Sparkling White Wine
Vodka
<b>Nut Products</b>
Almonds Ground, Blanched (almond flour)
Almonds Natural Thin Sliced
Pecans Whole
Nutella
Walnuts Halves
Marzipan
<b>Spices</b>
Cardamom. Ground
Cinnamon, Ground
Salt
Nutmeg
Star Anise
Maldon Salt
<b>Starch</b>
Cornstarch
<b>Sugar Paste</b>
Rolled Fondant
Soft Fondant
Gum Paste Powder

<b>Sweetening Agents</b>
Glucose
Honey
Isomalt
Light Corn Syrup - clear
Condensed Milk
Maple Syrup
Sugar, Granulated
Sugar, Icing
Sugar, Brown
<b>Misc.</b>
Feuilletine
Ice Cubes
Apricot Glaze
Rice Paper
<b>Staples</b>
Silicon paper (16"x 24")
Plastic Wrap
Aluminum Foil
Cakeboards (12", 10", 8")
Paper Towel
Sanitizing solution in spray bottles
Dish Soap
Pan Spray

## 6.2 Items Not Permitted

**The following list of items are not permitted onto the competition site :**

- Additional ingredients outside of what is provided by Skills Ontario.
- If it is determined that additional ingredient(s) have been used, point deductions may be applied, or the project(s) containing the unauthorized ingredient(s) may be disqualified from judging.
- Gold/silver leaf
- Premade transfer sheets
- Premade flowers or floral sprays
- Premade figurines
- Power bars
- Books/notes
- Assisting devices
- Media devices of any kind
- Shimmer/glitter powder
- Aerosol products (other than cold spray, and pan release spray)

## 6.3 Skills Canada National Competition

- Please be aware that the Skills Ontario Scope will differ from the Skills Canada Scope in different areas. The competitor moving forward is required to refer to the Skills Canada Scope as soon as possible, especially if there are any deadlines to meet ahead of the Skills Canada National Competition (example: supply an ingredient requisition).
-

## 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 leurs connaissances des tâches liées au secteur de la pâtisserie, telles qu'on les retrouve dans l'industrie et en milieu de travail.

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

### 1.2 Comité technique

Emily Hart - Simcoe County District School Board

Bertie Tanaya - The Pearle Hotel & Spa

**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 (2) semaines avant la date prévue du concours.

### 1.3 Horaire du concours

Lundi 4 mai 2026	
7 h à 7 h 10	Enregistrement à l'endroit prévu pour le concours de pâtisserie*
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 (obligatoire)
12 h 30 à 15 h	Concours
15 h 00 à 15 h 30	Nettoyage

\* 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 6 mai 2026, de 9 h à 12 h

## 1.4 Renseignements additionnels – À réviser

- Renseignements pour les concurrents :
  - Fiches descriptives : <https://www.skillsontario.com/olympiades-de-competences-ontario?na=302#Scopes>
  - Guide de préparation des concurrents :  
[https://www.skillsontario.com/files/www/2024\\_Docs/Guide\\_de\\_preparation\\_et\\_dentrainement\\_des\\_concurrents\\_Olympiades\\_de\\_Competences\\_Ontario\\_French\\_April\\_30\\_2024.pdf](https://www.skillsontario.com/files/www/2024_Docs/Guide_de_preparation_et_dentrainement_des_concurrents_Olympiades_de_Competences_Ontario_French_April_30_2024.pdf)
  - Admissibilité des concurrents : <https://www.skillsontario.com/olympiades-de-competences-ontario?na=302#CompetitorEligibility>
  - Règles et règlements : <https://www.skillsontario.com/olympiades-de-competences-ontario?na=302#CompetitorRules>
  - Plan d'étage du site des Olympiades : <https://www.skillsontario.com/oco-visiteurs?na=62#FloorPlan>
  - Cérémonie de clôture et remise des prix : <https://www.skillsontario.com/ceremonie-de-cloture?na=359>

## 2. COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES ÉVALUÉES

### 2.1 Exigences particulières

Les concurrents doivent lire l'intégralité de la fiche descriptive avant leur arrivée.

Les concurrents seront évalués en fonction des critères suivants :

#### 2.1.1 Poste de travail

- Pendant la période de mise en place, les concurrents organiseront leur équipement et leurs accessoires à leur poste de travail. Durant cette période, ils ne pourront ni s'approvisionner dans les aires communes ni peser des ingrédients. Les juges vérifieront les accessoires, l'équipement et le poste de travail pendant la période prévue pour la mise en place.
- Un numéro sera attribué à chaque concurrent en début de journée. Ce numéro correspond au poste de travail, au réfrigérateur utilisé, ainsi qu'à l'emplacement sur la table de présentation où déposer les projets.
- Chaque concurrent dispose de son propre poste de travail et le conservera pendant toute la durée du concours.
- Ni Compétences Ontario ni les membres du comité technique ne peuvent être tenus responsables de la perte d'équipement ou d'un équipement défectueux. Le comité technique ne fournira ni n'entreposera d'équipement, d'outils ou de plaques à induction supplémentaires, à l'exception de l'équipement indiqué dans la liste des articles fournis par Compétences Ontario.
- Les concurrents doivent laver leur vaisselle tout au long du concours et maintenir le plancher ainsi que leur poste de travail propres et assainis. Aucune pile de vaisselle ou de contenants ne doit être visible; il est recommandé de nettoyer au

fur et à mesure afin d'éviter des déductions de points. Le poste de travail doit être dégagé, propre et assaini avant 15 h 30, afin d'éviter toute déduction.

### 2.1.2. Menu et livre de recettes des concurrents

Menu :

- Les concurrents doivent préparer un menu simple (en anglais), et le placer sur la table de présentation pendant la période de mise en place ou au début de la journée du concours. Les concurrents ayant demandé des services d'interprétation en français lors de leur inscription (et dont la demande est acceptée) peuvent présenter leur menu en français.
- Le menu doit présenter chaque produit, accompagné d'une brève description de ses principaux composants (format table d'hôte ou à la carte).
- Les concurrents doivent fournir deux (2) exemplaires du menu.
- Un (1) exemplaire doit être affiché dans un porte-affiche en position verticale afin d'être facilement visible pour les spectateurs. Le menu doit être imprimé sur une feuille de 8,5 x 11 en format paysage (horizontal). Le porte-affiche est fourni par Compétences Ontario. L'autre exemplaire doit être placé sur la table de présentation des juges.

Livre de recettes :

- Les concurrents doivent apporter trois (3) exemplaires de leur livre de recettes décrivant chacun de leurs projets.
  - Un (1) exemplaire sera utilisé par le concurrent à son poste de travail le jour du concours. Des notes supplémentaires peuvent y être ajoutées (sur cet exemplaire seulement) à titre de référence. Les deux (2) autres exemplaires doivent être déposés sur la table de présentation pendant la période de mise en place.
- Le livre de recettes doit inclure toutes les recettes utilisées durant le concours :
  - Les recettes doivent être correctement formatées.
    - Chaque recette doit inclure, sans s'y limiter :
      - Tous les éléments du projet
      - Tous les ingrédients et méthodes

### 2.1.3. Organisation

- Les concurrents disposeront de sept (7) heures pour réaliser l'ensemble des produits figurant au menu. Ils pourront organiser leur temps comme ils le souhaitent, mais devront respecter les heures de présentation prévues pour chaque produit afin d'éviter toute déduction de points.
- Une attention particulière doit être portée à l'identification claire des produits ainsi que de tout outil ou équipement apporté par les concurrents pour le concours.

#### 2.1.4. Thème

- **Le thème du concours est « La flore du Niagara »**
- Le thème doit être représenté dans chacun des modules.
- L'interprétation du thème peut se traduire par la forme, la couleur, la texture, la saveur et la présentation visuelle. Les concurrents doivent toutefois respecter les critères propres à chaque module du projet.

#### 2.1.5. Période réservée à la présentation

Les concurrents disposeront d'un délai initial de dix (10) minutes pour présenter leurs produits, tel qu'indiqué. Ils peuvent également les présenter jusqu'à dix (10) minutes après ce délai initial; toutefois, des points seront déduits. Tout produit présenté après cette période additionnelle de dix (10) minutes recevra la note de zéro (0) pour le produit qui devrait être présenté à ce moment. Dès qu'un produit est placé sur la table des juges, aucune modification n'est permise.

- Exception : pour la présentation du gâteau de mariage à deux étages, aucune période supplémentaire ne sera accordée. La période de 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 y être apporté.
- Aucune assiette ni aucun article ou support de présentation ne sont permis. Compétences Ontario fournira les assiettes, les plateaux et les tuiles à utiliser pendant le concours.
- Les produits ne doivent pas être placés sur la table de présentation avant l'heure prévue

### 2.2. MODULE A – SÉCURITÉ, HYGIÈNE ET ORGANISATION

Les concurrents seront évalués selon les critères suivants :

- Tenue vestimentaire appropriée, telle que décrite à la section 5. Sécurité.
- Menu et recettes/formules
- Poste de travail dégagé et assaini à la fin du concours
- Organisation des outils et de l'équipement
- Salubrité alimentaire – matières brutes et ingrédients
- 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 tout concurrent de participer au concours s'il ne porte pas la tenue requise, s'il utilise de l'équipement de manière dangereuse ou s'il adopte un comportement non sécuritaire.

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 – BARRES DE CHOCOLAT**

Présentation : entre 11 h 30 et 11 h 40

Confectionner et présenter les barres de chocolat suivantes :

- Présenter huit (8) barres de chocolat, confectionnées à la main, mesurant entre 1 po et 1,5 po x 3 po et 5 po
- Le thème « FLORE DU NIAGARA » doit être visuellement évident.
- Les barres doivent être trempées à la main
- Les barres doivent être coupées à la main
- Les concurrents peuvent choisir le type de chocolat : chocolat au lait, chocolat noir ou chocolat blanc
- Les feuilles de transfert préfabriquées ne sont pas permises.
- La garniture doit présenter au moins une (1) texture.
- La garniture est au choix des concurrents (aucune hauteur maximale).
- Le tempérage doit être apparent.
- Les concurrents doivent déposer quatre (4) barres sur chacune des deux (2) planches à gâteau, puis placer les planches sur leur table de présentation. Une (1) barre doit être coupée en deux afin de rendre la garniture visible; les autres barres restantes doivent être présentées entières.

### **2.4. MODULE C – PÂTISSERIE – GÂTEAU SAINT-HONORÉ**

Présentation : entre 13 h 30 et 13 h 40

Les concurrents devront confectionner et présenter ce qui suit :

- Un (1) gâteau saint-honoré de 8 po
- Chaque gâteau saint-honoré doit comprendre les éléments suivants :
  - Pâte feuillettée
  - Pâte à choux – trempée dans du caramel
  - Crème diplomate
- Les concurrents peuvent ajouter toute garniture et toute sauce de leur choix
- Présentation : un (1) gâteau saint-honoré doit être présenté sur une (1) planche à gâteau.
- Une (1) planche à gâteau de 10 po sera fournie par Compétences Ontario

### **2.5. MODULE D – GÂTEAU DE MARIAGE À DEUX ÉTAGES**

Présentation : entre 14 h 50 et 15 h

- Le thème « FLORE DU NIAGARA » doit être visuellement évident.
- Le gâteau doit comporter deux (2) étages.
- Les concurrents recevront un (1) faux gâteau en mousse de 8 po de diamètre et de

- 4 po de hauteur.
- Les concurrents doivent cuire sur place au minimum trois (3) gâteaux ronds de 6 po de diamètre et de 2 po de hauteur, dont :
    - au minimum deux (2) gâteaux destinés au premier étage.
    - un (1) gâteau réservé pour l'évaluation des juges
  - Le type de gâteau est au choix des concurrents.
  - Le type de garniture est au choix des concurrents.
  - La crème au beurre de masquage peut être américaine, française ou italienne.
  - Le gâteau doit comporter au minimum trois (3) couches de gâteau et deux (2) couches de garniture.
  - Le gâteau de 6 po destiné à l'évaluation des juges doit présenter uniquement une finition lisse à la crème au beurre à l'extérieur. Aucun pochage, aucune décoration ni garniture additionnelle n'est requis. Il doit contenir la même garniture que le gâteau à deux (2) étages.
  - La finition des gâteaux peut être réalisée à la crème au beurre ou au fondant, mais les parois doivent être lisses.
  - La décoration du gâteau de mariage doit inclure les techniques suivantes :
    - pochage/ou décor en volutes
    - pâte à fleurs (*gum paste*), massepain ou fondant
    - au moins un (1) des deux éléments suivants : isomalt ou pastillage
  - La décoration du gâteau de mariage peut inclure, sans s'y limiter :
    - pochoirs
    - aérographe
    - sucre soufflé
    - figurines fabriquées sur place
    - décos florales réalisées sur place
  - Compétences Ontario fournira une planche à gâteau de 8 po pour le gâteau de 6 po et une planche à gâteau de 10 po pour le gâteau à deux (2) étages.
  - La poudre alimentaire pour pétales, le fil floral, le ruban floral et des étamines de fleurs (fabriquées commercialement) sont autorisés pour la réalisation sur place de fleurs en pâte à fleurs (*gum paste*).
  - Les feuilles de transfert préfabriquées ne sont pas permises.
  - Les fleurs préfabriquées ou les vaporisateurs floraux ne sont pas permis.

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

Nettoyage par les concurrents :

- Les concurrents doivent nettoyer leur poste de travail et récupérer leurs effets personnels
- La période de nettoyage aura lieu de 15 h à 15 h 30
- Les concurrents doivent nettoyer et laver la vaisselle tout au long de la journée.
- Les concurrents ont jusqu'à 15 h 30 pour nettoyer leur poste de travail, y compris les réfrigérateurs, éviers, poubelles et appareils électroménagers. Le nettoyage doit être

- approuvé par les juges avant que les concurrents puissent quitter les lieux à la fin du concours.
- Les concurrents ne seront pas autorisés à quitter les lieux avant 15 h 30
  - Les postes de travail doivent être entièrement nettoyés et dégagés de tout l'équipement et des outils appartenant aux concurrents. Ils doivent être remis dans leur état d'origine, tel qu'avant le début du concours. L'équipement et les appareils fournis par Compétences Ontario doivent être propres et exempts de tout ingrédient ou saleté.
  - Les concurrents doivent nettoyer les réfrigérateurs et s'assurer qu'aucun déchet ni ingrédient n'y demeure, afin d'éviter toute déduction de points.
  - Les concurrents doivent consulter le comité technique concernant les ingrédients non utilisés. Ceux-ci doivent être adéquatement emballés et entreposés.
  - Tous les bols doivent être raclés et vidés dans la poubelle avant d'être lavés dans l'évier. Aucun produit alimentaire ne doit être jeté dans l'évier. Des points seront déduits si les bols ne sont pas vidés avant d'être lavés.
    - Plus précisément : tout équipement utilisé avec de la crème au beurre et/ou de chocolat doit être soigneusement gratté et essuyé **avant** le lavage. Comme l'eau chaude est disponible en quantité limitée, le rinçage à l'eau froide peut faire solidifier ces produits et obstruer les drains. Veuillez donc vous assurer que tous les résidus sont retirés et jetés à la poubelle avant de laver tout outil ou équipement.

### 3. CRITÈRES D'ÉVALUATION

Volet	Total partiel
<b>Sécurité, hygiène et organisation</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Étiquetage approprié</li> <li>• Tenue – complète</li> <li>• Tenue – début</li> <li>• Hygiène personnelle</li> <li>• Utilisation efficace des ingrédients (limitation du gaspillage)</li> <li>• Organisation des outils/de l'équipement</li> <li>• Salubrité alimentaire</li> <li>• Manipulation des aliments</li> <li>• Propreté du poste de travail (pendant le concours)</li> <li>• Installation du poste de travail</li> <li>• Sécurité/dangers liés au travail</li> </ul>	/20
<b>Menu</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menu – fourni</li> <li>• Menus – produits avec de courtes descriptions</li> <li>• Menus présentés sur le poste de travail</li> <li>• Menus – quantité</li> <li>• Menus – paysage 8,5 x 11</li> </ul>	/5

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Livre de recettes – quantité</li> <li>• Mesures des recettes en unités métriques (g/kg)</li> <li>• Recettes incluant les méthodes pour chaque produit</li> <li>• Livre de recettes présenté sur le poste de travail</li> <li>• Menu et recettes</li> </ul>	
<p><b>Pâtisserie - Gâteau saint-honoré</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heure de présentation</li> <li>• Quantité de desserts</li> <li>• Thème doit être présent</li> <li>• Quatre (4) composants minimum</li> <li>• Taille</li> <li>• Doivent être identiques en forme et en apparence</li> <li>• Application du thème</li> <li>• Taille et forme globales</li> <li>• Uniformité des choux</li> <li>• Saveur des choux</li> <li>• Disposition des choux</li> <li>• Qualité du caramel</li> <li>• Forme/uniformité des choux</li> <li>• Qualité de cuisson de la pâte feuilletée</li> <li>• Consistance de la crème diplomate</li> <li>• Saveur de la crème diplomate</li> </ul>	/20
<p><b>Barres de chocolat</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heure de présentation</li> <li>• Quantité</li> <li>• Thème doit être présent</li> <li>• Dimensions identiques</li> <li>• Doit montrer le tempérage (noir, lait ou blanc)</li> <li>• Présentées sur deux (2) planches</li> <li>• Application du thème</li> <li>• Impression générale</li> <li>• Saveur/texture globale</li> <li>• Régularité de la forme</li> <li>• Qualité du tempérage</li> <li>• Texture du chocolat</li> <li>• Couverture au chocolat</li> <li>• Application appropriée de l'intérieur</li> <li>• Garniture(s) – texture</li> <li>• Garniture(s) – saveur</li> <li>• Harmonie des saveurs</li> </ul>	/20
<p><b>Gâteau de mariage à deux étages</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heure de présentation</li> <li>• Dimensions des étages : 1x8 po (Faux gâteau en mousse), 1x6 po</li> </ul>	/20

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gâteau à deux (2) étages, présenté sur une planche à gâteau</li> <li>• Gâteau distinct de 6 po présenté sur une planche à gâteau</li> <li>• Gâteau distinct de 6 po aux parois lisses</li> <li>• Gâteau à deux (2) étages est décoré</li> <li>• Thème est représenté</li> <li>• Toutes les décos sont comestibles et sécuritaires</li> <li>• Planche à gâteau est propre et présentable</li> <li>• Application du thème</li> <li>• Impression générale</li> <li>• Uniformité des étages</li> <li>• Alignement/niveau</li> <li>• Crème au beurre – finition</li> <li>• Crème au beurre – texture</li> <li>• Crème au beurre – saveur</li> <li>• Gâteau – texture</li> <li>• Gâteau – saveur</li> <li>• Garniture – saveur</li> <li>• Garniture – utilisation</li> <li>• Équilibre des composants</li> <li>• Harmonie des saveurs</li> <li>• Harmonie des décos</li> <li>• Exécution technique des décos</li> </ul>	
<b>Nettoyage</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nettoyé à temps</li> <li>• Aucun effet personnel laissé sur place</li> <li>• Appareils nettoyés et vidés</li> <li>• Remis à l'état original</li> <li>• Poste de travail libéré à temps</li> <li>• Aire de travail nettoyée (à la fin)</li> <li>• Appareils nettoyés et vides (à la fin)</li> <li>• Éviers vidés (à la fin)</li> <li>• Tenue (à la fin)</li> </ul>	/15
<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 Pâtisserie servira à briser l'égalité.

Infractions aux règles et disqualifications :

- Toute infraction aux règles entraînera des déductions de points, selon la gravité et à la discréption du comité technique. Toute disqualification sera examinée par la directrice des concours.

- Pendant le concours, les concurrents ne peuvent parler ni communiquer de quelque manière que ce soit, avec les spectateurs (y compris, sans s'y limiter : enseignants, conseillers, entraîneurs, parents, tuteurs, médias, employeurs, etc.).
- Tout manquement à cette consigne peut entraîner une déduction de points ou une disqualification, à la discrétion des juges et des coprésidents du comité technique. Cela 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 noter 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, ainsi que le comité technique et le personnel des compétences, sont autorisés à se trouver dans l'aire du concours, en tout temps avant, pendant et après le concours.

#### **4. ÉQUIPEMENT ET MATÉRIEL**

##### **Fournis par les concurrents**

- **Les concurrents doivent identifier tous leurs effets personnels (y compris leur coffre à outils)**
- Une version imprimée des recettes et formules pour les projets (voir la section 2.1.2.)
- Les concurrents doivent apporter leur propre équipement : le partage d'équipement est interdit, sans exception
- Petites casseroles/poêles, tasses à mesurer et autres accessoires
- Balances numériques (piles)
- Brûleurs à induction (15 A ou 120 V/1 800 W)
- Tous les outils à main : rouleaux à pâtisserie, bols, minuterie de cuisson et contenants pour les ingrédients
- Tous les moules requis
- Outils de décoration : douilles/embouts, poches à douille, plateau tournant, colorants en pâte hydrosolubles (p. ex. colorants alimentaires Wilton), pochoirs, outils pour aérographe, poudres colorantes comestibles hydrosolubles.
- Outils pour la fabrication de chocolat : colorants au beurre de cacao (solide seulement, non fondus), acétate
- Brosse de nettoyage, serviettes pour nettoyer, gants de cuisinier, gants et serviettes pour assécher
- Tout autre outil nécessaire à la préparation des produits
- Bouteille d'eau réutilisable (des postes d'eau seront accessibles)
- Collations supplémentaires (sans arachide, de préférence) : toute collation doit être laissée dans l'aire réservée au dîner. Veuillez indiquer clairement votre nom sur vos articles. Aucune collation n'est permise au poste de travail.
- Les concurrents doivent être vêtus proprement et convenablement. Les vêtements ne doivent comporter aucun logo ni imprimé, sauf le logo de l'école ou du conseil scolaire représenté (voir section 5. Sécurité).
- **Les concurrents doivent lire intégralement la présente fiche descriptive ainsi que tout document connexe publié en ligne (le cas échéant).** Les instructions verbales seules ne suffisent

pas à la préparation. Chaque concurrent doit prendre connaissance de l'ensemble de la fiche descriptive.

- La fiche descriptive du concours provincial sera publiée sur le site Web de Compétences Ontario au plus tard le 31 janvier de chaque année :  
<https://www.skillsontario.com/olympiades-de-competences-ontario?na=302#Scopes>.  
La fiche descriptive de l'année précédente demeurera également disponible à titre de référence.
- **Les concurrents sont responsables d'apporter l'équipement de protection individuelle (EPI) et la tenue requis. Tous les articles obligatoires sont énumérés dans la section Sécurité de la présente fiche descriptive.**
- **Pour les concurrents âgés de moins de dix-neuf (19) ans le jour du concours :**
  - S'ils souhaitent inclure dans leur recette des spiritueux ou de l'alcool, ils doivent consulter un membre du comité technique pour obtenir de l'aide.
  - Un membre du comité technique mesurera la quantité d'alcool requise et l'ajoutera à la recette de ces concurrents.
  - Les concurrents des concours (S) et (PS) âgés de moins de dix-neuf (19) ans ne peuvent en aucun cas manipuler de l'alcool. Tout manquement à cette règle peut entraîner une disqualification.
  - Une preuve d'âge doit être présentée au moment de l'enregistrement le jour du concours.
  - Avant qu'un concurrent ne puisse participer au concours, le comité technique vérifiera la pièce d'identité fournie afin de confirmer qu'il est âgé de dix-neuf (19) ans ou plus le jour du concours.

Coffre(s) à outils :

- Les coffres à outils et/ou le matériel de projet requis pour le concours doivent être apportés le matin même du concours. Aucun article ne peut être expédié ni livré sur les lieux à l'avance.
- Les concurrents doivent apporter les petits accessoires et l'équipement nécessaires à la confection de leurs produits. Tous les articles apportés doivent être rangés dans deux (2) coffres à outils (voir ci-dessous).
- Les concurrents ne peuvent apporter que les articles pouvant être insérés dans deux (2) coffres à outils. Tout article qui ne peut pas y être rangé ne sera pas permis.
- La taille maximale de chaque coffre à outils est de 38 po (L) x 24 po (l) x 28 po (h), 189 L.
- À l'arrivée dans l'aire du concours, aucun article ne pouvant être inséré dans le(s) coffre(s) à outils ne sera autorisé. Les effets personnels, tels que les sacs à dos, doivent également pouvoir être rangés dans les (2) coffres à outils.
- Les coffres à outils seront entreposés dans une aire d'entreposage désignée pour tous les concurrents, 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 montres intelligentes, les tablettes, écouteurs, les lecteurs mp3 ou les ANP ne sont pas permis sur les lieux du concours.

**Fournis par Compétences Ontario :**

- Étuves de fermentation – partagées
- Cuisinières – partagées (Garland – modèle SUME-100-0032)
- Grilles ou chariots de refroidissement – partagés
- Réfrigérateur avec congélateur (appareils ménagers) – partagés (unités résidentielles standards – par exemple, Energy Star HMDR1000WF)
- Deux (2) bacs utilitaires : un (1) pour les déchets et un (1) pour la vaisselle
- Mélangeur KitchenAid ou équivalent (un par élève avec : un (1) bol, une (1) spatule, un (1) fouet et un (1) crochet pétrisseur (batteur sur socle à bol relevable à 6 pintes KitchenAid KP26M9XCOB)
- Planches et assiettes de présentation et/ou tuile pour la présentation du projet (seulement les années où le projet consiste en une pièce montée en chocolat)
- 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)
- Faux gâteau en mousse
- Un maximum de 1 kg de chocolat noir de couverture, de 1 kg de chocolat au lait de couverture et de 1 kg chocolat blanc de couverture seront fournis, à utiliser au choix des concurrents pour l'ensemble de leurs projets
- Tables de travail : une (1) table de cuisine commerciale en acier inoxydable qui comprend une étagère inférieure (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 doit être présenté dans un porte-affiche vertical pour faciliter la visibilité des spectateurs. Format requis : 8,5 x 11 po (lettre standard, en format paysage ( horizontal))
- Des postes d'eau sont disponibles sur chaque site de concours pour les concurrents et les bénévoles. Vous devez apporter votre propre bouteille d'eau réutilisable, car aucun gobelet ne sera fourni.
- **Dîner fourni :** Un dîner simple (sandwich, biscuit, eau – en utilisant votre bouteille d'eau réutilisable) sera fourni. Les options alimentaires suivantes seront disponibles : végétarien, végétalien, halal, sans produits laitiers, sans gluten. Si vous avez d'autres besoins alimentaires, si vous préférez d'autres aliments ou si vous avez des goûts différents de ce qui peut être fourni,

veuillez apporter vos propres aliments sans noix. Le choix du dîner se fera lors de l'inscription des élèves.

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.

- Il est obligatoire pour les concurrents de porter des chaussures noires certifiées, à bout fermé, antidérapantes et résistantes à l'eau. Les espadrilles, sandales ou chaussures de type Crocs ne sont pas permises\*
  - Les chaussures antidérapantes doivent répondre aux critères suivants :
    - Porter le symbole CSA (Association canadienne de normalisation) (triangle vert)
    - Porter la mention « antidérapantes » ou « résistantes au glissement » (ou, en anglais, « *non-slip* », « *anti-slip* » ou « *slip-resistant* ») directement sur la semelle ou l'étiquette.
    - Si la mention ne figure pas directement sur la chaussure, mais que le fabricant l'annonce comme antidérapante, vous devez apporter au concours des documents provenant du site Web du fabricant, comprenant une photo de la chaussure à des fins de comparaison, prouvant qu'elle est antidérapante ou résistante au glissement.
    - La version « *travail* » des sabots classiques de Crocs est autorisée, à condition qu'ils soient munis d'une sangle au talon et que celle-ci soit correctement attachée.
  - 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 concurrents peuvent avoir une montre, mais il ne doit pas s'agir d'une montre intelligente.\*
  - Il est interdit d'avoir du vernis à ongles ou des faux ongles\*. Les ongles doivent être propres.\*
  - Une tenue de boulanger-pâtissier appropriée doit être portée : veste de chef propre, pantalon à carreaux ou noir, tablier blanc propre. Aucun logo autre que celui de l'école n'est autorisé sur la tenue.
  - Les concurrents doivent porter en tout temps sur les lieux du concours un filet à cheveux ou à barbe en résille, un bonnet et/ou une toque.
  - Les cheveux longs non attachés sont interdits. Les cheveux doivent être attachés en tout temps sur les lieux du concours.\*
  - Les concurrents ne pourront participer au concours tant qu'ils n'auront pas l'équipement de sécurité nécessaire et ne respecteront pas les exigences de propreté. La décision des juges en matière de sécurité est sans appel.
  - **Les concurrents doivent faire valoir leurs compétences quant à l'utilisation des outils et de l'équipement mentionnés dans cette fiche descriptive. Les juges et les coprésidents 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 de façon sécuritaire.**

## 6. LISTE DES INGRÉDIENTS

### 6.1. Table commune

<b>Produits de chocolat</b>	<b>Aromatisants</b>
beurre de cacao - Callets	thé Earl Grey
poudre de cacao - brut	pâte de vanille
chocolat blanc de confiserie	essence de vanille
chocolat noir de confiserie	jus de citron
chocolat noir de couverture 54,5 %	café soluble
chocolat au lait de couverture 33,6 %	vinaigre de cidre
chocolat blanc de couverture W2	fève de tonka
chocolat rubis de couverture	
éclats de fèves de cacao	
<b>Produits laitiers</b>	<b>Farine</b>
lait en poudre	farine tout usage
crème à fouetter 35 %	farine de boulangerie
lait entier	farine à gâteaux
crème sûre	farine à pâtisserie
mascarpone	farine d'amande (voir la section Noix)
<b>Fruits secs</b>	<b>Fruits frais et en conserve</b>
canneberges séchées	citrons
cerises séchées	oranges
bleuets séchés	framboises
	fraises
<b>Œufs frais</b>	<b>Herbes fraîches</b>
œufs larges	menthe
	estragon
	basilic
<b>Matières grasses</b>	<b>Produits congelés</b>
beurre – non salé	purée de framboises
huile végétale	pâte à choux feuillettée (une (1) par concurrent)
graissé alimentaire végétale	purée de fruit de la Passion
huile de noix de coco	purée de groseilles noires (cassis)
	purée de pêche blanche
	rhubarbe surgelée (surgélation individuelle)
	pêches surgelées (surgélation individuelle)

<b>Poudre de gélatine</b>	<b>Amidon</b>
poudre de gélatine 200 Bloom	féculle de maïs
feuilles de gélatine	
glaçage miroir	
pectine de type non réversible à la chaleur (NH)	
<b>Agents levants</b>	<b>Pâte de sucre</b>
levure chimique (double action)	fondant à rouler
bicarbonate de soude	fondant pâtissier
levure instantanée	poudre de pâte à fleurs ( <i>gum paste</i> )
<b>Boissons alcoolisées***</b>	<b>Édulcorants</b>
Guiness	glucose
vin mousseux blanc	miel
vodka	isomalt
<b>Noix</b>	sirop de maïs léger - transparent
amandes blanchies en poudre (farine d'amande)	lait concentré sucré
Pacanes (entières)	sirop d'érable
Nutella	sucre granulé
moitiés de noix de Grenoble	sucre en poudre
massepain	sucre brun
<b>Épices</b>	<b>Autres ingrédients</b>
Cardamome moulue	feuilletine
Cannelle moulue	cubes de glace
sel	glaçure à l'abricot
muscade	papier riz
anis étoilé	
sel de Maldon	<b>Produits de base</b>
	papier siliconé (16 po x 24 po)
	pellicule plastique
	papier d'aluminium
	planches à gâteau (12 po, 10 po et 8 po)
	essuie-tout
	solution désinfectante en vaporisateur
	savon à vaisselle
	vaporisateur à moules

## 6.2 Articles non permis

**Les articles suivants ne sont pas permis sur les lieux du concours :**

- Ingrédients supplémentaires, autres que ceux fournis par Compétences Ontario.
- S'il est déterminé que des ingrédients supplémentaires ont été utilisés, des points pourraient être déduits ou le projet contenant les ingrédients non autorisés pourrait être disqualifié du concours.
- Feuille d'or ou d'argent

- Feuilles de transfert préfabriquées
- Fleurs préfabriquées ou vaporisateurs pour fleurs
- Figurines préfabriquées
- Barres d'alimentation
- Livres et notes
- Dispositifs d'assistance
- Appareils multimédias de tout genre
- Poudre scintillante ou paillettes
- Produits en aérosol (autres que le *spray* réfrigérant et l'enduit à cuisson)

### 6.3 Olympiades canadiennes des métiers et technologies

La fiche descriptive de Compétences Ontario diffère de celle de Compétences Canada. Les concurrents qui se qualifient pour le prochain niveau de compétition doivent consulter la fiche descriptive de Compétences Canada dès que possible, surtout s'il y a des échéances à respecter avant les Olympiades canadiennes des métiers et des technologies (p. ex., soumettre une liste des ingrédients requis).



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.