

# **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 scope was last updated on: 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)**

### **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>Tuesday May 5, 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 30 minutes taken by each competitor within this time frame
12:30 – 3:10pm	Competition
3:10 – 3:40pm	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 Workstation:

- 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 confirming their small wares, 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 conducted 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/ inductions burners, other than that of what is provided on the "Skills Provided" list.
- Competitors must 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 3:40 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 Labeling sticker or Green Tape 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) copies 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 and should be properly formatted.
  - Recipe should include, but not limited to:
    - All project component
    - Must include ingredients and methods

### **2.1.3. Organization:**

- Competitors have 7 hours to produce the products described. They are free to organize their workday 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 cake project module 2.6. 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.
- 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
- Organization of tools and equipment
- Food Sanitation – of raw material and ingredients
- 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 – PASTRY – NAPOLEON**

Must be presented between 1:00 – 1:10 p.m.

Competitors are required to produce the following:

- Four (4) identical Napoleon Pastries filled with crème patisserie and finished with soft fondant (not rolled fondant).
- Napoleon should be maximum 3 inches x 1.5 inches, Cut Evenly and identical in size.
- Puff Dough needs to be docked and baked
- 3 Layer of Puff Pastry Dough
- 2 Layer of Filling
- Filled with Crème Patissiere
- Glazed with Soft Fondant Icing and Apply feather technique using contrasting colors of your choice
- Four (4) pieces of Napoleon Slices must be presented on two platters; Two (2) on each platter.
- Both Platters will be presented on the competitor presentation table. Platters will be provided by Skills Ontario

#### **2.4. PROJECT MODULE C BREAD OF THE WORLD – CHOCOLATE BABKA**

Must be presented between 2:00- 2:10 pm

Competitors are required to produce the following:

- One (1) Babka Loaf
- 500g – 650g baked weight
- Competitors have the option to use the provided rich dough formula or use their own rich dough formula.
- Preferments are permitted but not required to be brought into the competition and will be presented to the judges during set up. Examples of Preferment: Polish Sponge, Biga, Levain
- Loaves are to be baked in a loaf Pan. Loaf pan is supplied by competitor
- Must Apply Apricot Glaze after Baking
- Loaves will be presented on one platter (one loaf per platter) on the competitor's presentation table.
- Platters will be supplied by Skills Ontario

### **Babka Loaf Recipe**

Yield: One (1) Loaf

<b>Ingredients</b>	<b>Quantity</b>
<b>Sponge</b>	
Bread Flour	100 g
Butter, Cold	32 g
Milk	75 g
Instant Yeast	1 g
<b>Brioche Dough</b>	
Bread Flour	108 g
Butter, Cold	78 g
Eggs	83 g
Instant Yeast	2 g
Salt	6 g
Sugar	32 g
Nutella	300 g

### **Method**

- Combine Ingredients for the sponge until completely hydrated.
- Cover & Ferment for 30 minutes.
- Combine eggs, yeast, salt and sugar with the sponge and mix to break up.
- Add flour and Mix 1st speed for 5 minutes.
- Increase to second speed for 8 minutes.
- Add cold butter in 3 additions until fully incorporated
- Wrap dough tightly and bulk ferment.
- Roll dough to desired length and width.
- Spread nutella evenly and roll tightly into a log.

### **Assembly**

1. Prepare 1 x loaf pan with pan spray that fit the size of each dough.
2. Divide the dough in half and work with one piece while the other remains in the fridge.
3. Roll the dough into an 8" x 20" rectangle.
4. Spread half of the Nutella evenly over the dough and roll into a log.

5. Freeze the dough for 10 minutes while you assemble your second dough and freeze.
6. Cut the semi frozen log lengthwise down the center.
7. Twist the 2 pieces of dough with the layers of the inside showing.
8. Place in loaf pan.
9. Proof until almost doubled in size for approximately 2 hours at 27°C -28°C (81°F82°F). Do not proof above 30°C (86°F) as it may start melting the butter in the brioche dough.
10. Bake in a 180°C (350°F) oven until internal temperature reaches 87.78°C or 88°C (190°F). Tent/Cover with foil if the bread is turning too dark.
11. Brush with Apricot Glaze directly out of the oven.

## **2.5 PROJECT MODULE D - THEMED DECORATED CAKE**

Must be presented between 3:00 pm – 3:10 pm

Competitors are required to produce the following:

- Competitors will be required to design the decoration of the cake to visibly reflect the theme “Niagara Flora”
- Flavour of choice genoise sponge cake recipe required and made on site.
- Competitors will bake two (2) round 8” cakes, each sliced in half horizontally to equal 4 layers total. Each layer to be 1” thick.
- Exterior and interior is to be iced with Swiss or Italian Buttercream. The sides must be iced smooth with buttercream; decorations can be added
- Iced cake height must not exceed six (6”) inches. Other decorations or piping may be added above and beyond this height.
- Fruit flavoured simple syrup for spraying or soaking cut layers is required.
- A piped chocolate script “Skills Ontario 2026” required on the top of the cake
- The cake will be presented on a 10” cake board on the competitors presentation table.
- The cake board and plate will be provided by Skills Ontario.

### **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.

- 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 genoise sponge, watch for dark edges, raw centers and uneven baking. Be sure to research the making of genoise sponge.

- 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.

## **2.6. PROJECT MODULE F – STATION CLEANING**

Clean station must be presented between 3:10-3:40pm to avoid a point reduction.

Competitor Cleaning:

- Competitors will complete station cleaning and removal of all personal equipment.
- Final clean up period is from 3:10-3:40pm. Competitors are expected to clean and wash dishes as they go throughout the day.
- Competitors have till 3:40pm 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 3:40 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.

### 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.

- 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: 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, <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> </ul>	15

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Workstation cleanliness (during)</li> <li>• Workspace set up</li> <li>• Workplace safety/hazards</li> </ul>	
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 Books – supplied</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 in English</li> <li>• Menu &amp; Recipes overall impression</li> <li>• Menu &amp; Recipe Creativity</li> <li>• Menu Descriptions</li> <li>• Recipe Book Formulas</li> </ul>	/10
Pastry-Napoleon	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentation Time</li> <li>• Requested Quantity</li> <li>• Uniformity Portion Size (should be maximum 3 inches x 1.5 inches)</li> <li>• Contain 3 layers Puff Pastry</li> <li>• Quality Baked Puff Pastry</li> <li>• Quality of Layering</li> <li>• Contain 2 layers of Crème Patisserie</li> <li>• Quality of Crème Patisserie texture</li> <li>• Quality of Crème Patisserie Flavour</li> <li>• Contain s White Fondant With Feathering</li> <li>• Quality of Fondant and Feathering Application</li> <li>• Overall Taste</li> </ul>	20
Bread of the World – Chocolate Babka	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentation Time</li> <li>• Required Quantity</li> <li>• Required Weight</li> <li>• Rich Dough Formula</li> <li>• Babka has been glazed with Apricot Glaze</li> <li>• Correct Proofing</li> </ul>	20

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uniformity of Shape</li> <li>• Bake Quality /Doneness</li> <li>• Overall Harmony and Quality of Flavour</li> <li>• Product Produced Matches Portfolio in Appearance</li> <li>• Product Produced Matches Portfolio in Formula</li> <li>• Texture / Gluten Structure</li> </ul>	
<b>Decorated Cake</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentation Time</li> <li>• 2 x 8" Sponge Cake Baked on Site</li> <li>• 4 x 1" Thick Layers</li> <li>• Correct Height of Iced Cake</li> <li>• Swiss or Italian Butter Cream</li> <li>• Cake layer Filled with Butter Cream</li> <li>• Fruit Flavoured Simple Syrup Soaking on Layers</li> <li>• Straight Side Only</li> <li>• Chocolate Inscription "Skills Ontario 2026"</li> <li>• Theme is Represented</li> <li>• Quality Taste of Cake</li> <li>• Quality of Butter Cream Flavour</li> <li>• Evenness of Cake Layers</li> <li>• Quality of Buttercream Texture</li> <li>• Quality of Decoration</li> <li>• Quality of Chocolate Inscription</li> <li>• Use of Theme</li> <li>• Product Produced Matches Portfolio in Appearance</li> <li>• Product Produced Matches Portfolio in Formula</li> <li>• Level of Difficulty</li> <li>• Overall Impression</li> </ul>	20
<b>Clean up</b> <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>• Resored 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 cake 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, parents, coaches, 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 2.1.3.
- Bring your own equipment. Sharing is not permitted and no exceptions made.
- Small cooking pots, saucepans, measuring cups and devices.
- Digital scales (battery)
- Loaf pan for bread
- Induction burners -15 amp /120 volt/1800 watt
- All Hand tools: rolling pins, bowls, baking timer containers for ingredients.
- Any required moulds
- Decorating tools , tubes/tips, pastry bags, turntable, water soluble paste colours (eg Wilton food colours), 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.
- 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.

- Refillable water bottle (water station on contest site)
- Competitors must be dressed in a clean and appropriate manner with no logos other than that of their school/school board.
- **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.**
- 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
- 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.
- Post Secondary Only: A maximum of 3kg Dark Couverture Chocolate, 2kg Milk Chocolate Couverture and 1.5 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 (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).
- 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 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 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

Chocolate Products	
Cocoa Butter – Callets	Couverture Dark Chocolate 54.5%
Cocoa Powder – Brut	Couverture Milk Chocolate 33.6%
Compound White Chocolate	Couverture White Chocolate W2
Compound Dark Chocolate	Couverture Ruby Chocolate
	Cocoa Nibs

<table border="1"> <tbody> <tr><td><b>Dairy</b></td></tr> <tr><td>Milk Powder</td></tr> <tr><td>Whipping Cream 35%</td></tr> <tr><td>Whole Milk</td></tr> <tr><td>Sourcream</td></tr> <tr><td>Mascarpone</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td><b>Dried Fruit</b></td></tr> <tr><td>Dried Cranberries</td></tr> <tr><td>Dried Cherries</td></tr> <tr><td>Dried Blueberries</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td><b>Fresh Eggs</b></td></tr> <tr><td>Eggs Large</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td><b>Fats</b></td></tr> <tr><td>Butter – Unsalted</td></tr> <tr><td>Vegetable Oil</td></tr> <tr><td>Vegetable Shortening</td></tr> <tr><td>Coconut Oil</td></tr> <tr><td>Vegetable Oil</td></tr> <tr><td>Vegetable Shortening</td></tr> <tr><td>Coconut Oil</td></tr> <tr><td><b>Flavorings</b></td></tr> <tr><td>Earl Grey Tea</td></tr> <tr><td>Vanilla Bean Paste</td></tr> <tr><td>Vanilla Extract</td></tr> <tr><td>Lemon Juice</td></tr> <tr><td>Instant Coffee</td></tr> <tr><td>Apple Cider Vinegar</td></tr> <tr><td>Tonka Bean</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td><b>Flour</b></td></tr> <tr><td>All Purpose Flour</td></tr> <tr><td>Bread Flour</td></tr> <tr><td>Cake Flour</td></tr> <tr><td>Pastry Flour</td></tr> <tr><td>Almond Flour (see Nut Product section)</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </tbody> </table>	<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	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)			<table border="1"> <tbody> <tr><td><b>Fresh Fruit and canned</b></td></tr> <tr><td>Lemons</td></tr> <tr><td>Oranges</td></tr> <tr><td>Raspberries</td></tr> <tr><td>Strawberries</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td><b>Fresh Herbs</b></td></tr> <tr><td>Mint</td></tr> <tr><td>Tarragon</td></tr> <tr><td>Basil</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td><b>Frozen Products</b></td></tr> <tr><td>Raspberry Puree</td></tr> <tr><td>Frozen Puff Pastry Sheets (1 ea competitor)</td></tr> <tr><td>Passionfruit Puree</td></tr> <tr><td>Cassis Puree</td></tr> <tr><td>White Peach Puree</td></tr> <tr><td>Frozen Rhubarb (IQF)</td></tr> <tr><td>Frozen Peaches (IQF)</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td><b>Gelatin Powder</b></td></tr> <tr><td>Gelatin Powder 200 Bloom</td></tr> <tr><td>Gelatin Sheets</td></tr> <tr><td>Mirror Glaze</td></tr> <tr><td>Pectin NH</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td><b>Leavening Agents</b></td></tr> <tr><td>Baking Powder (Double Acting)</td></tr> <tr><td>Baking Soda</td></tr> <tr><td>Instant Yeast</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td><b>Liqueurs***</b></td></tr> <tr><td>Guiness</td></tr> <tr><td>Sparkling White Wine</td></tr> <tr><td>Vodka</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </tbody> </table>	<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>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																																																																															
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>	<b>Staples</b>
Almonds Ground, Blanched (almond flour)	Silicon paper (16"x 24")
Almonds Natural Thin Sliced	Plastic Wrap
Pecans Whole	Aluminum Foil
Nutella	Cakeboards (12", 10", 8")
Walnuts Halves	Paper Towel
Marzipan	Sanitizing solution in spray bottles
	Dish Soap
<b>Spices</b>	Pan Spray
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	

## 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

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)**.

### **1.2            Comité technique**

Emily Hart – Simcoe County District School Board: Home

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**

<b>Mardi 5 mai 2026</b>	
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 Il est obligatoire pour chaque concurrent de prendre cette pause de 30 minutes
12 h 30 à 15 h 10	Concours
15 h 10 à 15 h 40	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\\_Compétences\\_Ontario\\_French\\_April\\_30\\_2024.pdf](https://www.skillsontario.com/files/www/2024_Docs/Guide_de_preparation_et_dentrainement_des_concurrents_Olympiades_de_Compétences_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 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 confirmeront 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 40, 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 po 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 et être correctement formaté.
  - 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 (module 2.6), 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
- 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 – PÂTISSERIE – MILLE-FEUILLE (NAPOLÉON)**

Présentation : entre 13 h et 13 h 10

Les concurrents doivent confectionner :

- Quatre (4) mille-feuilles identiques, garnis de crème pâtissière et finis avec un fondant pâtissier (souple) – aucun fondant de couverture
- Chaque mille-feuille doit mesurer au maximum 3 po x 1,5 po, être coupé uniformément et présenter une taille constante
- La pâte feuillettée doit être piquée et cuite
- Structure requise: trois (3) couches de pâte feuillettée et deux (2) couches de garniture
- Garniture: crème pâtissière
- Finition : fondant pâtissier (souple), avec application de la technique du marbrage (motif chevron) à l'aide de couleurs contrastantes au choix du concurrent
- Présentation : quatre (4) mille-feuilles doivent être disposés sur deux (2) plateaux (deux (2) par plateau)
- Les deux (2) plateaux doivent être présentés sur la table de présentation du concurrent (les plateaux seront fournis par Compétences Ontario).

### **2.4. MODULE C – PAIN DU MONDE – BABKA AU CHOCOLAT**

Présentation : entre 14 h et 14 h 10

Les concurrents doivent confectionner :

- Un (1) pain Babka
- Poids cuit : entre 500 g et 650 g chacun
- Les concurrents peuvent utiliser la recette de pâte riche fournie ou leur propre recette de pâte riche

- L'utilisation de préferments est permise (et ils peuvent être apportés), mais ce n'est pas obligatoire. Les préferments doivent être présentés aux juges lors de la mise en place (p. ex., poolish, biga, levain).
- Les pains doivent être cuits dans un moule à pain (moule fourni par les concurrents)
- Après la cuisson, les pains doivent être nappés d'un glaçage à l'abricot.
- Présentation : les pains devront être déposés sur un (1) plateau (un pain par plateau) sur la table de présentation du concurrent.
- Les plateaux seront fournis par Compétences Ontario.

### **Recette de pain Babka**

Rendement : un (1) pain

Ingrédients	Quantité
<b>Levain</b>	
Farine de boulangerie	100 g
Beurre froid	32 g
Lait	75 g
Levure instantanée	1 g
<b>Pâte à brioche</b>	
Farine de boulangerie	108 g
Beurre froid	78 g
Œufs	83 g
Levure instantanée	2 g
Sel	6 g
Sucre	32 g
Nutella	300 g

### **Méthode**

- Combiner les ingrédients du levain jusqu'à hydratation complète.
- Couvrir et laisser fermenter pendant trente (30) minutes.
- Combiner les œufs, la levure, le sel et le sucre avec le levain et mélanger pour délayer.
- Ajouter la farine et mélanger à la première vitesse pendant cinq (5) minutes.
- Passer à la deuxième vitesse pendant huit (8) minutes.
- Ajouter le beurre froid en trois (3) fois jusqu'à incorporation complète.
- Envelopper la pâte hermétiquement et laisser fermenter (fermentation en vrac).
- Rouler la pâte à la longueur et à la largeur désirées.
- Étaler la ganache au Nutella uniformément et rouler serré pour former un boudin (bûche).

### **Assemblage**

1. Vaporiser un (1) moule à pain d'enduit antiadhésif (aérosol), adapté à la taille de chaque pâte.
2. Diviser la pâte en deux (2). Travailler avec une portion pendant que l'autre reste au réfrigérateur.
3. Abaisser la pâte en un rectangle d'environ 8 po x 20 po.
4. Étaler la moitié du Nutella uniformément sur la pâte, puis rouler pour former une bûche.
5. Déposer la bûche au congélateur dix (10) minutes pendant l'assemblage de la seconde pâte, puis faire de même avec la deuxième bûche.
6. Couper la bûche semi-gelée en deux (2) dans le sens de la longueur (au centre).
7. Torsader les deux (2) brins en laissant les couches intérieures visibles.
8. Placer dans le moule à pain.
9. Laisser lever jusqu'à presque doubler le volume, environ deux (2) heures, à 27°C -28°C (81°F-82°F). Ne pas dépasser 30°C (86°F), car le beurre pourrait commencer à fondre dans la pâte à brioche.
10. Cuire au four à 180 °C jusqu'à ce que la température interne atteigne 87,78 °C ou 88 °C. Couvrir de papier d'aluminium si le pain colore trop.
11. À la sortie du four, badigeonner immédiatement d'un glaçage à l'abricot.

## **2.5. MODULE D – GÂTEAU DÉCORÉ À THÈME**

Présentation : entre 15 h 00 et 15 h 10

Les concurrents doivent :

- concevoir la décoration du gâteau de manière à illustrer clairement le thème « La flore du Niagara »;
- préparer sur place la recette obligatoire d'une génoise épicee (arome au choix);
- cuire deux (2) gâteaux ronds de huit pouces (8 po), puis couper chacun en deux à l'horizontale afin d'obtenir un total de quatre (4) couches. Chaque couche doit avoir un pouce (1 po) d'épaisseur;
- glacer l'extérieur et l'intérieur avec une crème au beurre suisse ou italienne. Les parois doivent être glacées à la crème au beurre; des décorations peuvent être ajoutées;
- respecter le fait que la hauteur du gâteau glacé ne doit pas dépasser six pouces (6 po) (des décorations ou pochages peuvent être ajoutés au-delà de cette hauteur);
- préparer un sirop simple aromatisé aux fruits pour imbiber ou vaporiser les couches coupées;
- réaliser sur le dessus du gâteau une inscription en chocolat pochée : « Compétences Ontario 2026 »;

- présenter le gâteau sur une planche à gâteau de dix pouces (10 po), sur la table de présentation du concurrent;
- La planche à gâteau et l'assiette seront fournies par Compétences Ontario.

#### **2.5.1. Trucs et suggestions**

Ces remarques visent à vous soutenir dans la confection de vos produits. Il n'est pas obligatoire de les suivre : il s'agit de suggestions destinées à faciliter votre préparation. Elles ne remplacent en aucun cas la fiche descriptive et doivent être considérées comme des lignes directrices.

- Vers la fin du mélange, réduisez la vitesse du mélangeur à faible pendant environ une minute afin d'obtenir une pâte plus homogène.
- Évitez les bordures trop foncées, les centres insuffisamment cuits et une cuisson inégale. Prenez le temps de vous documenter sur la confection d'une génoise.
- Au moment de trancher le gâteau en deux (2) couches, assurez-vous que les deux couches sont identiques en dimensions et en hauteur. Il est fortement recommandé de pratiquer le tranchage afin d'obtenir des couches uniformes. Pour de meilleurs résultats, utilisez un couteau dentelé et un plateau tournant.
- Utilisez un sirop simple pour imbibir la génoise. La quantité doit être suffisante pour rehausser la saveur et assurer un gâteau moelleux, sans le rendre trop humide. On doit percevoir le sirop dans le gâteau sans excès.
- Lors de l'ajout de la garniture, pochez un cordon de crème au beurre sur le pourtour afin de contenir la garniture et d'éviter les bavures.
- Assurez-vous que les parois du gâteau assemblé sont lisses. Vous pouvez utiliser une spatule coudée, une spatule droite ou un lissoir à glaçage. Il est recommandé de pratiquer le masquage avant le concours.
- Familiarisez-vous avec le pochage du texte en chocolat. Un chocolat trop chaud (trop liquide) ou trop froid (trop épais) est difficile à pocher de façon uniforme. Visez une température de travail adéquate.

#### **2.6. MODULE F – NETTOYAGE DU POSTE DE TRAVAIL**

Présentation : entre 15 h 10 et 15 h 40 afin d'éviter que des points soient déduits.

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 10 à 15 h 40
- Les concurrents doivent nettoyer et laver la vaisselle tout au long de la journée.
- Les concurrents ont jusqu'à 15 h 40 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 40.

- 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.

### 2.6.1 Trucs et suggestions

Ces remarques visent à vous soutenir dans la confection de vos produits. Il n'est pas obligatoire de les suivre : il s'agit de suggestions destinées à faciliter votre préparation. Elles ne remplacent en aucun cas la fiche descriptive et doivent être considérées comme des lignes directrices.

- Familiarisez-vous avec vos recettes, ainsi qu'avec les techniques de mesure, de mélange, de façonnage et de cuisson.
- Lisez attentivement ce document. Les concurrents doivent bien connaître les exigences propres à chaque module. Il s'agit des exigences minimales pour chaque module afin d'éviter des déductions de points. Si un critère requis est omis, aucun point ne sera attribué pour cet élément.
- Maîtrisez d'abord l'exécution de vos recettes avant d'ajouter des éléments supplémentaires qui ne sont pas nécessairement requis.
  - Exemple : pour le gâteau, assurez-vous d'abord de savoir le cuire correctement avant d'ajouter des ingrédients à la pâte.
- Rappelez-vous que des points sont déduits lorsque des éléments ou critères requis sont manquants.
  - Exemple : texte en chocolat sur le dessus du gâteau (élément requis)
- Portez une attention particulière à la gestion du temps. Établissez un plan qui précise le temps accordé à chaque étape afin de respecter plus facilement les échéanciers.

- Maintenez votre poste de travail propre et organisé.
- Nettoyez au fur et à mesure afin d'éviter le désordre et la désorganisation.
- Lavez la vaisselle au fur et à mesure pour maintenir un environnement de travail propre.
- Entreposez adéquatement les produits ou les ingrédients non utilisés.

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

### **3. CRITÈRES D'ÉVALUATION**

<b>Volet</b>	<b>Total partiel</b>
<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>	/15
<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 po</li> <li>● Livres de recettes – fournis</li> <li>● Livre de recettes – quantité</li> <li>● Mesures des recettes en métrique (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 en anglais</li> <li>● Impression générale du menu et des recettes</li> <li>● Créativité du menu et des recettes</li> <li>● Descriptions du menu</li> <li>● Formules du livre de recettes</li> </ul>	/10

<p><b>Pâtisserie – Mille-feuille (Napoléon)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heure de présentation</li> <li>• Quantité demandée</li> <li>• Uniformité de la taille des portions (maximum 3 po x 1,5 po)</li> <li>• Contient trois (3) couches de pâte feuilletée</li> <li>• Qualité de cuisson de la pâte feuilletée</li> <li>• Qualité du montage (couches)</li> <li>• Contient deux (2) couches de crème pâtissière</li> <li>• Qualité de la texture de la crème pâtissière</li> <li>• Qualité de la saveur de la crème pâtissière</li> <li>• Contient du fondant blanc avec marbrage</li> <li>• Qualité de l'application du fondant et du marbrage</li> <li>• Goût général</li> </ul>	/20
<p><b>Pain du monde – Babka au chocolat</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heure de présentation</li> <li>• Quantité requise</li> <li>• Poids requis</li> <li>• Recette de pâte riche</li> <li>• Babka nappée de glaçage à l'abricot</li> <li>• Apprêt (levée) adéquat</li> <li>• Régularité de la forme</li> <li>• Qualité de cuisson / degré de cuisson</li> <li>• Harmonie générale et qualité de la saveur</li> <li>• Le produit réalisé correspond au portfolio (apparence)</li> <li>• Le produit réalisé correspond au portfolio (recette)</li> <li>• Texture / structure du gluten</li> </ul>	/20
<p><b>Gâteau décoré</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heure de présentation</li> <li>• Deux (2) gâteaux éponges de 8 po cuits sur place</li> <li>• Quatre (4) couches de 1 po d'épaisseur</li> <li>• Hauteur adéquate du gâteau glacé</li> <li>• Crème au beurre suisse ou italienne</li> <li>• Garniture à la crème au beurre entre les étapes</li> <li>• Sirop simple imbibé sur les couches</li> <li>• Parois droites seulement</li> <li>• Inscription en chocolat « Compétences Ontario 2026 »</li> <li>• Thème est représenté</li> <li>• Qualité gustative du gâteau</li> </ul>	/20

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualité de la saveur de la crème au beurre</li> <li>• Régularité des couches de gâteau</li> <li>• Qualité de la texture de la crème au beurre</li> <li>• Qualité de la décoration</li> <li>• Qualité de l'inscription en chocolat</li> <li>• Utilisation du thème</li> <li>• Produit réalisé correspond au portfolio (apparence)</li> <li>• Produit réalisé correspond au portfolio (recette)</li> <li>• Niveau de difficulté</li> <li>• Impression générale</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>	<b>/15</b>
<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 Gâteau 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 discréption 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)
- Moule à pain
- 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), poudres colorantes comestibles hydrosolubles.
- Outils pour la fabrication de chocolat : colorants au beurre de cacao (solide seulement, non fondu), acétate
- Brosse de nettoyage, serviettes pour nettoyer, gants de cuisinier, gants et serviettes pour assécher
- Tout autre outil nécessaire à la préparation des produits
- 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.
- Bouteille d'eau réutilisable (il sera possible pour les concurrents de remplir leur bouteille sur place)
- 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.
- **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 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 (voir ci-dessous).
- **Les concurrents sont responsables d'apporter l'équipement de protection individuelle (ÉPI) et la tenue requis. Tous les articles obligatoires sont énumérés dans la section Sécurité de la présente fiche descriptive.**

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 à gâteau et assiettes de présentation
- 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)
- Concurrents PS seulement : un maximum de 3 kg de chocolat noir de couverture, de 2 kg de chocolat au lait de couverture et de 1,5 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.

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

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



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.