



# SKILLS ONTARIO COMPETITION

## OLYMPIADES DE COMPETENCES ONTARIO

**Contest Date / Date du concours:**

Monday, May 6, 2019/ Lundi 6 mai 2019

*Sign in starts at 7 :00 am on the contest site/*

*L'enregistrement débute à 7 h à l'endroit prévu pour le concours*

# Baking / Pâtisserie

## Post Secondary / Postsecondaire

**TECHNICAL CO-CHAIRS / COPRÉSIDENTES DU COMITÉ TECHNIQUE:**

Ruth Bleijerveld – Niagara College

[rbleijerveld@niagaracollege.ca](mailto:rbleijerveld@niagaracollege.ca)

Brittany Calsavara – St. Clair College

[bcalsavara@stclaircollege.ca](mailto:bcalsavara@stclaircollege.ca)

Last Updated: March 2019 / Plus récente mise à jour: mars 2019

**SKILLS ONTARIO COMPETITION AGENDA /  
 HORAIRE DU CONCOURS DES OLYMPIADES DE COMPÉTENCES ONTARIO**
**May 6, 2019 / 6 mai 2019**
**Skills Ontario Competition / Olympiades de Compétences Ontario**

7:00am – 7:10am	Sign-in at each contest site / Enregistrement à l'endroit prévu pour le concours
7:10am – 8:00am	Orientation and competitor station set up / Séance d'information et mise en place du poste de travail par les concurrents
8:00am – 12:00pm	Contest*/Concours
12:00pm – 12:30pm	Lunch - mandatory 30 minutes taken by each competitor within this time frame (job interviews may happen during the lunch break) / Dîner – chaque concurrent doit prendre une pause obligatoire de 30 minutes au cours de cette période (les entrevues d'emploi peuvent avoir lieu pendant l'heure de dîner)
12:30pm – 3:30pm	Contest/Concours
3:30pm – 4:00pm	Clean up – Competitors are required to stay and clean up their stations / Nettoyage – Les concurrents doivent rester pour nettoyer leur aire de travail
<p>^Competitors must be on time for their contest and may be disqualified if they do not sign-in at their contest site prior to the start of orientation. At the discretion of the technical committee chair, the competitor may be permitted to compete but would not receive any additional time. / Les concurrents doivent se présenter à l'heure prévue pour leur concours et pourraient être disqualifiés s'ils ne s'enregistrent pas sur les lieux avant le début de la séance d'information. À la discrétion des coprésidentes du comité technique, les concurrents en retard pourraient être autorisés à participer au concours, mais ils n'auraient pas droit à plus de temps.</p>	

**May 8, 2019 / 8 mai 2019**
**Closing Ceremony / Cérémonie de clôture**

9:00am – 11:30am	Closing Ceremony/Cérémonie de clôture
12:00pm – 1:00pm	Team Ontario Meeting/Rencontre de l'Équipe Ontario
<p>A minimum score of <b>60%</b> will be required to receive any medal or to be eligible to advance to the Skills Canada National Competition. / Un pointage minimum de <b>60 %</b> est requis pour recevoir une médaille ou pour être admissible aux Olympiades canadiennes des métiers et des technologies.</p>	

<p><b>Contest Location:</b> Toronto Congress Centre, 650 Dixon Road, Toronto.</p> <p><b>Closing Ceremony Location:</b> Toronto Congress Center North Building, 650 Dixon Road, Toronto.</p> <p>Each competitor will receive <u>one</u> wristband at the contest orientation. This wristband identifies</p>	<p><b>Lieu du concours:</b> Centre des congrès de Toronto, 650 chemin Dixon, Toronto.</p> <p><b>Cérémonie de clôture:</b> Centre des congrès de Toronto, Édifice Nord, 650 chemin Dixon, Toronto.</p>
--	---

<p>competitors as such and will also be used as the competitor's closing ceremony ticket on May 8. Competitors must ensure that the wristband remains on his/her wrist from the beginning of the competition until after the closing ceremony.</p>	<p>Lors de la séance d'information, chaque concurrent recevra <u>un</u> bracelet. Ce bracelet permet d'identifier les concurrents au concours et servira de laissez-passer à la cérémonie de clôture qui aura lieu le 8 mai. On s'attend donc à ce que les concurrents portent leur bracelet pendant toute la durée des Olympiades.</p>
--	---

### CONTEST STATUS / DÉTAILS DU CONCOURS

<ul style="list-style-type: none"> <li>• This contest is offered as an <b>official contest</b></li> <li>• This contest is offered at the <b>Skills Canada National Competition (SCNC)</b></li> <li>• 2019 is NOT a qualifying year for WorldSkills</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il s'agit d'un <b>concours officiel</b></li> <li>• Ce concours est organisé dans le cadre des <b>Olympiades canadiennes des métiers et des technologies</b></li> <li>• 2019 n'est pas une année de qualification pour le Mondial des métiers</li> </ul>
---	--

### PURPOSE OF THE CONTEST / BUT DU CONCOURS

<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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 and employment.</li> <li>• To recognize outstanding students for excellence and professionalism, in commercial baking.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dans le cadre d'épreuves pratiques et théoriques, offrir aux concurrents l'occasion de faire valoir leurs compétences et connaissances dans le domaine de la pâtisserie et de l'emploi.</li> <li>• Reconnaître les élèves qui se démarquent par leur excellence et leur professionnalisme en pâtisserie commerciale.</li> </ul>
---	--

### SKILLS AND KNOWLEDGE TO BE TESTED / COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES ÉVALUÉES

PRACTICAL / PRATIQUE 95%

JOB INTERVIEW / ENTREVUE D'EMPLOI 5%

<p><b>Assessment:</b> Competitors will be assessed based on the following criteria:</p> <p><b>Work Station:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Competitors will be given time after the orientation and before the competition time begins to set up their stations. They may organize all their</li> </ul>	<p><b>Évaluation</b> Les concurrents seront évalués en fonction des critères suivants:</p> <p><b>Poste de travail</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Entre la séance d'information et le début du concours, les concurrents auront du temps pour procéder à la mise en place de leur poste de travail. Ils peuvent placer</li> </ul>
---	--

equipment and small wares at their station. Competitors are **not** able to collect ingredients from central stores or do any scaling of the ingredients until the station set up is done by all competitors and start time is announced.

- Tool Boxes may be stored under table if space permits or stored in a designated area within the competition site.
- Members of the Competition Committee will determine if workspace is too cluttered and unsafe with additional toolboxes in the competitors' area. If it is deemed to be unsafe, toolboxes may have to be moved to a designated common area.
- Competitors are required to wash all their own dishes, maintain a clear floor, keep their workstation clean and sanitize as required to avoid point deduction. NO visible excessive dish or container piles; promote a clean as you go workstation to avoid point deduction.
- Competitors are required to have their workstation clean

**Menu:**

- Competitors will provide an overall individual descriptions of each of their projects on a white 8"x10" card stock formatted menu style.
- Frame for the menu will be provided by Skills Ontario (Acrylic stand frame)
- Individual place cards for each project to be provided by the competitor.
- Place cards to be 4.25" x 5.5", folded in half to create the place card to stand.

leur équipement et leurs petits accessoires comme ils le désirent à leur poste. Les concurrents **ne pourront** se procurer des ingrédients à l'entrepôt central ou peser les ingrédients avant que la mise en place du poste de travail soit complétée pour chaque concurrent et que le début du concours soit officiellement annoncé.

- Les coffres à outils peuvent être rangés sous la table si l'espace le permet (ou à l'endroit prévu à cet effet sur les lieux du concours).
- Les membres du comité organisateur jugeront si l'espace de travail est trop encombré (et non sécuritaire) par l'ajout du coffre à outils. Le cas échéant, le coffre devra être rangé dans l'aire commune désignée.
- Les concurrents devront nettoyer leur vaisselle, assurer la propreté du plancher et de leur poste de travail, et désinfecter leur poste de travail (au besoin) afin d'éviter que des points soient déduits. AUCUNE pile de vaisselles ou de contenants ne doit être visible; il est préférable de nettoyer au fur et à mesure afin d'éviter que des points soient déduits.
- Le poste de travail des concurrents doit être propre.

**Menu**

- Les concurrents présenteront une description globale de tous les éléments de leur projet sous la forme d'un menu sur papier cartonné de 8 x 10 po.
- Un présentoir sera fourni par Compétences Ontario (présentoir de style chevalet en acrylique) pour le menu.
- Les concurrents devront fournir des cartons de table pour identifier chacun des projets.

- Each place card shall provide the description of a project as listed on the competitors' menu on one side of the card.
- No logos permitted on the menu or place cards.
- Menu and place cards to be presented at the beginning of the competition on the competitors' presentation table

**Organization:**

- Competitors have 7 hours to produce the products described below. They are free to organize their workday as they wish, but must respect presentation times of each product as described below to avoid point deductions.

**Theme:**

- **"Whimsical Tea Party"**
- The theme is required in each of the projects. The theme for the chocolate showpiece with integrated bar cake stand needs to be visually apparent.
- Interpretation of the theme can be expressed through shape, colour, texture, flavour and visual appearance. This is at the competitors' discretion to stay within the criteria of each project, provided below.

**Presentation timing:**

- Projects to be presented by the time stated.
- E.g. 11:50 – 12:00
- Products can be presented up to 10 minutes *after* allotted time with a point reduction.
- E.g. 12:00-12:10
- All products presented after the extension of the allotted time will receive a zero.

- Les cartons de table doivent mesurer 4,25 x 5,5 po, être pliés en deux afin de tenir en place.
- Chaque carton de table doit fournir une description du projet sur un côté de la carte, tel qu'indiqué dans le menu.
- Aucun logo n'est permis sur le menu ou les cartons de table.
- Le menu et les cartons de table doivent être présentés au début du concours à la table de présentation des concurrents.

**Organisation**

- Les concurrents ont sept (7) heures pour préparer tous les produits décrits ci-dessous. Ils peuvent organiser leur journée de travail à leur guise, mais doivent respecter les délais de présentation de chaque produit, tel que décrit ci-dessous afin d'éviter que des points soient déduits.

**Thème**

- **« L'heure du thé fantaisiste »**
- Le thème doit faire partie de chaque élément du projet. Le thème pour la pièce maîtresse en chocolat avec le gâteau sur le plateau doit être bien visible.
- L'interprétation du thème peut s'exprimer par la forme, la couleur, la texture, la saveur et l'aspect visuel. Les concurrents doivent respecter les critères propres à chaque élément du projet, tel qu'indiqué ci-dessous.

**Moment prévu pour la présentation**

- Les projets doivent être présentés au cours de la période indiquée. (p.ex., 11 h 50 à 12 h)
  - Les produits peuvent être présentés jusqu'à 10 minutes *après* la période prévue pour la présentation. Des points seront déduits si la présentation est faite au cours de cette

- E.g. 12:10 +
- The exception to the presentation time is the chocolate showpiece. No extra presentation time will be allotted. Presentation time for the chocolate showpiece is 3:20 pm – 3:30 pm.(end time)
- Once the products are presented on the presentation table, no alterations can be made.
- No additional plates or presentation pieces are permitted.
- Skills Ontario will provide **all** plates, boards and tiles.

**Safety, Sanitation and Organization:**

- Safety is a priority at the Skills Ontario Competition. At the discretion of the judges and technical chairs, any competitor can be removed from the competition site for not having the proper safety equipment and/or not acting in a safe manner.
- Please review and prepare for all safety specifications listed below in the Safety section.

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

**PROJECTS:**

**Moulded Chocolate Bar**

- One (1) type of moulded chocolate bar
- Eight (8) identical moulded chocolate bar
- Moulds to be brought by the competitor to the competition

période de temps supplémentaire. (p.ex., 12 h à 12 h 10)

- Tous les produits présentés après cette période supplémentaire de 10 minutes se verront attribuer une note de zéro. (p.ex., après 12 h 10)
- L'exception à la règle pour la présentation est la pièce maîtresse en chocolat. Aucune période de temps supplémentaire ne sera allouée. La période pour la présentation de la pièce maîtresse en chocolat est de 15 h 20 à 15 h 30.
- Dès que les produits sont placés sur la table de présentation, aucun changement additionnel ne peut être apporté.
- Toute assiette ou tout article supplémentaire n'est pas permis(e).
- Compétences Ontario fournira **toutes** les assiettes, tous les plateaux et toutes les tuiles.

**Sécurité, désinfection et organisation**

- La sécurité est une priorité dans le cadre des Olympiades de Compétences Ontario. Les juges et les organisateurs se réservent le droit d'empêcher un concurrent de prendre part au concours s'il ne respecte pas les règles de sécurité ou ne porte pas l'équipement de sécurité requis.
- Veuillez examiner et être prêts à respecter toutes les exigences en matière de sécurité, énumérées ci-dessous dans la section Sécurité.

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

**PROJETS**

<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Moulds may NOT be prepared ahead of time. For example: no colour or chocolate. Polishing is accepted.</li> <li>○ Couverture chocolate for bar exterior. Tempered dark, milk or white chocolate may be used.</li> <li>○ No ready-made transfers sheets to be used. You can make your own transfers during the competition.</li> <li>○ Line a hollow mold with tempered chocolate and fill them with two (2) different fillings and cap them off in the mould to seal. The bar will be comprised of two (2) layers of contrasting textures.</li> <li>○ All fillings to be made during the competition time.             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Maximum weight of 100 g for each chocolate bar including decorations.</li> <li>○ Size of each: maximum length of 4 ¾" (12cm), width 1" (2.5 cm) and height of 1" (2.5 cm) excluding decorations.</li> </ul> </li> <li>○ The theme "Whimsical Tea Party" must be represented in the bars.</li> <li>○ Moulded Chocolate Bars must be presented at 11:50 am – 12:00 pm</li> </ul> <p><b>Miniature French Pastries:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Two (2) types of Miniature French Pastries</li> <li>○ Eight (8) identical miniature pastry using choux paste</li> <li>○ Eight (8) identical miniature pastry of your choice</li> <li>○ Each pastry must have a minimum of three (3) textures.</li> <li>○ The two (2) types of pastries must be different in shape weighing between 40 to 50 g each.</li> <li>○ One cake board will be provided for the choux miniature pastries and one cake</li> </ul>	<p><b>Tablette de chocolat moulée</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Un (1) type de tablette de chocolat moulée</li> <li>○ Huit (8) tablettes de chocolat moulées identiques</li> <li>○ Les concurrents doivent apporter leurs moules au concours</li> <li>○ Les moules NE PEUVENT être préparés à l'avance. Par exemple : aucune couleur ou chocolat. Le polissage est accepté.</li> <li>○ Chocolat de couverture pour l'enrobage de la tablette. Les concurrents peuvent utiliser du chocolat noir, au lait ou blanc tempéré.</li> <li>○ Il est interdit d'utiliser des feuilles de transfert prêtes à l'usage. Vous pouvez réaliser vos transferts durant le concours.</li> <li>○ Vous devrez tapisser un moule creux de chocolat tempéré et le remplir avec deux (2) garnitures différentes avant de recouvrir le moule pour les sceller. La tablette sera composée de deux (2) couches de textures différentes.</li> <li>○ Toutes les garnitures doivent être préparées durant le concours.</li> <li>○ Poids maximum : 100 g pour chaque tablette de chocolat, incluant les décorations.</li> <li>○ Format de chaque tablette : longueur maximale de 4 ¾ po (12 cm), largeur 1 po (2,5 cm) et hauteur 1 po (2,5 cm) excluant les décorations.</li> <li>○ Le thème « L'heure du thé fantaisiste » doit être intégré aux tablettes.</li> <li>○ Les tablettes de chocolat moulées doivent être présentées entre 11 h 40 et 12 h</li> </ul> <p><b>Pâtisseries françaises miniatures</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Deux (2) types de pâtisseries françaises miniatures</li> <li>○ Huit (8) pâtisseries miniatures identiques en utilisant une pâte à choux</li> <li>○ Huit (8) pâtisseries miniatures identiques en utilisant une pâte au choix</li> </ul>
--	---

<p>board will be provided for the free choice miniature pastries.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ The theme “Whimsical Tea Party” must be represented in the miniature pastries.</li> <li>○ Miniature pastries must be presented at <u>1:30 pm – 1:40 pm.</u></li> </ul> <p><b>Glazed Bar Cake:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Make and present: Two (2) 15.24 cm x 5.08 cm x 5.08 cm (6”x2”x2”) glazed bar cakes. <ul style="list-style-type: none"> <li>○ The glazed cakes cannot exceed 5.08 cm (2”) in height.</li> <li>○ Both cakes must be identical without decoration.</li> <li>○ A minimum 3 (three) textures must be included in the cake. Different textures can be achieved for example with cake, mousse, gelee, crumb, flakes and fruit insets.</li> <li>○ The cakes must be glazed.</li> <li>○ One (1) layer of Genoise/Sponge cake, trimmed to ½ inch - 1 inch thick, must be brought into the competition by the competitor.</li> </ul> </li> <li>○ Cakes to be presented on cake boards provided by Skills Ontario.</li> <li>○ One cake must be decorated and will remain at the competitor’s presentation table. Once the chocolate showpiece is on the presentation table, the glazed bar cake will be placed onto the chocolate showpiece within the competition time.</li> <li>○ The undecorated cake will be cut in half by the competitor. From the cake cut in half, one portion will remain on the competitor’s presentation table</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Chaque pâtisserie doit compter au moins trois (3) textures.</li> <li>○ Les deux (2) types de pâtisseries doivent être de formes variées et leur poids doit varier entre 40 et 50 grammes par pâtisserie</li> <li>○ Une planche à gâteau sera fournie pour les pâtisseries miniatures avec pâte à choux et une autre pour les pâtisseries miniatures avec pâte au choix.</li> <li>○ Le thème « L’heure du thé fantaisiste » doit être intégré aux pâtisseries miniatures.</li> <li>○ Les pâtisseries miniatures doivent être présentées entre <u>13 h 30 et 13 h 40.</u></li> </ul> <p><b>Gâteau rectangulaire glacé</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Préparer et présenter deux (2) gâteaux rectangulaires glacés mesurant 15,24 cm x 5,08 cm x 5,08 cm (6 po x 2 po x 2 po).</li> <li>○ Les gâteaux glacés ne peuvent dépasser 5,08 cm (2 po) de hauteur.</li> <li>○ Les deux gâteaux doivent être identiques sans décorations.</li> <li>○ Minimum de 3 (trois) textures incorporées au gâteau. Les différentes textures peuvent être réalisées en intégrant du gâteau, de la mousse, de la gelée, de la chapelure, des flocons, des fruits, etc.</li> <li>○ Les gâteaux doivent être glacés.</li> <li>○ Les concurrents doivent apporter une (1) tranche de gâteau éponge/génoise, coupée à ½ po - 1 po d’épaisseur.</li> <li>○ Les gâteaux doivent être présentés sur les planches fournies par Compétences Ontario.</li> <li>○ Un des gâteaux doit être décoré et demeurera sur la table de présentation du concurrent. Dès que la pièce maîtresse en chocolat est sur la table de présentation, le gâteau rectangulaire</li> </ul>
--	--

and the other half be placed on the judges tasting table.

- The theme of the competition must be represented in the overall decoration of the cake. The theme “Whimsical Tea Party” must be visually apparent.
- Glazed Bar Cake must be presented at 2:30 pm – 2:40 pm.

**Chocolate Showpiece with Integrated Bar Cake Stand:**

- Each competitor must prepare a Chocolate Showpiece with Integrated Bar Cake Stand with a maximum height of 50 cm (19.6”) and a maximum width of 37cm (12”)
  - The design of the chocolate showpiece will integrate a stand for the glazed bar cake.
  - Permitted techniques may include:
    - Pouring
    - Moulding/Casting
    - Brushing
    - Polishing
    - Sculpting
    - Modeling chocolate
    - Carving
    - Piping
    - Cutting
- ⊕ Competitor must demonstrate a minimum of 4 techniques.
- Showpiece is to be constructed with couverture chocolate only. No added ingredients permitted.
- Use of forms and/or moulds is allowed but should not exceed 30% of the overall showpiece.
- Tempered chocolate must be visible on a minimum of 50% of the showpiece.
- Tempered dark, milk or white chocolate may be used.

glacé sera déposé sur la pièce maîtresse en chocolat dans les délais prescrits.

- Le gâteau non décoré sera tranché en deux par les concurrents. Une portion du gâteau tranché en deux demeurera sur la table de présentation du concurrent et l'autre moitié sera déposée sur la table des juges.
- Le thème du concours doit être intégré à la décoration du gâteau. Le thème « L'heure du thé fantaisiste » doit être bien visible.
- Le gâteau rectangulaire glacé doit être présenté entre 14 h 30 et 14 h 40.

**Pièce maîtresse en chocolat avec le gâteau sur le plateau**

- Chaque concurrent doit préparer une pièce maîtresse avec le gâteau sur le plateau, hauteur maximale de 50 cm (19,6 po) et largeur maximale de 37 cm (12 po)
- La conception de la pièce maîtresse en chocolat doit comprendre un plateau pour le gâteau rectangulaire glacé.
- Les techniques permises sont les suivantes :
  - Coulage
  - Moulage
  - Brossage
  - Polissage
  - Sculptage
  - Modelage
  - Gravure
  - Décoration
  - Coupe
- ⊕ Les concurrents doivent démontrer à tout le moins 4 techniques.
- La pièce maîtresse doit être fabriquée avec du chocolat de couverture seulement. Il est interdit d'ajouter d'autres ingrédients.

- Cocoa butter colours may be used as highlights.
- No luster or metallic dusts are allowed.
- Showpiece will be presented on a 12-inch square tile provided by Skills Ontario.
- The theme of the competition “Whimsical Tea Party” must be represented in the overall design of the Chocolate Showpiece.
  
- Presentation time for chocolate showpiece is between 3:20 pm – 3:30 pm (end time).
- No exception to presentation time. No extra presentation time will be allotted.

**Competitor Cleaning:**

- Competitor will have a cleaning period to complete station cleaning and removal of personal equipment.
- Clean up period is from 3:30-4:00pm
- Station must be completely cleaned and cleared out during allotted time to avoid a point reduction.

**Job interview component:**

- See details below

**Additional Competition Information:**

Competitors will also be assessed based on the following criteria's:

- Compete in a clean, safe and professional manner.
- Correct uniform, no jewelry,
- Workstation sanitation
- Workstation set up
- Workstation emptied at the end time (half hour after competition ends)
- Menu presentation
- Place cards for each project
- Organization: tools, equipment, dishes and garbage

- L'utilisation de formes et moules est permise, mais ces derniers doivent être inférieurs à 30 % de la pièce maîtresse.
- Le chocolat tempéré doit être visible sur au moins 50 % de la pièce maîtresse.
- Le chocolat noir, au lait ou blanc tempéré peut être utilisé.
- Les colorants du beurre de cacao peuvent être utilisés pour les accents.
- Les poudres lustres ou métalliques ne sont pas permises.
- La pièce maîtresse sera présentée sur une tuile carrée de 12 po fournie par Compétences Ontario.
- Le thème du concours « L'heure du thé fantaisiste » doit être intégré dans la conception de la pièce maîtresse en chocolat.

La pièce maîtresse en chocolat devra être présentée entre 15 h 20 et 15 h 30. Aucune exception quant au moment prévu pour la présentation. Aucune période supplémentaire ne sera allouée.

**Nettoyage**

- Une période de temps sera prévue pour que les concurrents puissent nettoyer leur poste de travail et reprendre leurs effets personnels.
- La période de nettoyage sera de 15 h 30 à 16 h
- Le poste de travail doit être entièrement nettoyé et dégagé durant la période de temps allouée sans quoi des points seront déduits.

**Volet entrevue d'emploi**

- Voir les détails ci-dessous

**Renseignements supplémentaires au sujet du concours**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Theme: <b>“Whimsical Tea Party”</b></li> <li>• Food Sanitation – of raw material and ingredients</li> <li>• Hygiene/cleanliness/sanitation of workstation and work surfaces throughout the competition</li> <li>• Hygiene/personal including e.g. hand washing, glove use</li> <li>• Effective use of ingredients</li> <li>• Workplace safety</li> </ul> <p>** Recipes and baked items may be repeated or used in one or more projects depending on availability of ingredients.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Competitors to avoid excess ingredients usage and unnecessary waste to avoid point deductions</li> <li>○ Competitors must bring their own recipes to make their own projects.</li> <li>○ Recipes must use product provided at the competition. See ingredient list for available raw materials.</li> <li>○ NO additional ingredients can be brought into the competition.</li> <li>○ Cooling spray allowed for the Chocolate Showpiece</li> <li>○ No shimmer powders of any type are allowed on projects. Cocoa butter colours in solid form or water-soluble colours are permitted. Example: Wilton food colours (but not limited to)</li> </ul>	<p>Les concurrents seront évalués en fonction des critères suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Participation au concours dans un environnement propre et sécuritaire, tout en faisant preuve de professionnalisme</li> <li>• Uniforme adéquat (aucun bijou)</li> <li>• Propreté du poste de travail</li> <li>• Mise en place du poste de travail</li> <li>• Aucun article laissé sur le poste de travail au moment du départ (une demi-heure après la fin du concours)</li> <li>• Présentation du menu</li> <li>• Cartons de table pour chaque projet</li> <li>• Organisation : outils, équipement, vaisselle et déchets</li> <li>• Thème: <b>« L’heure du thé fantaisiste »</b></li> <li>• Hygiène alimentaire – matières premières et ingrédients</li> <li>• Hygiène/propreté/désinfection du poste et des surfaces de travail tout au long du concours</li> <li>• Hygiène personnelle, y compris le lavage des mains, l’utilisation de gants</li> <li>• Utilisation efficace des ingrédients</li> <li>• Sécurité au travail</li> </ul> <p>** Les recettes et pâtisseries peuvent être refaites ou utilisées pour plus d’un projet selon la disponibilité des ingrédients.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Les concurrents doivent éviter d’utiliser des quantités excessives d’ingrédients et de gaspiller inutilement afin d’éviter que des points soient déduits</li> <li>○ Les concurrents doivent apporter leurs recettes pour les éléments du projet.</li> <li>○ Les recettes doivent se conformer à la liste des ingrédients du concours. Consultez la liste des ingrédients pour connaître les ingrédients disponibles.</li> <li>○ Les concurrents NE peuvent apporter d’ingrédients supplémentaires au concours.</li> </ul>
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ L'usage d'un vaporisateur refroidisseur est permis pour la pièce maîtresse en chocolat</li> <li>○ L'utilisation de poudre scintillante de quelque type que ce soit n'est pas permise. Les colorants du beurre de cacao (solides ou hydrosolubles) sont permis. Par exemple, colorants alimentaires Wilton</li> </ul>
--	---

## EQUIPMENT AND MATERIALS / ÉQUIPEMENT ET MATÉRIEL

<p><u>Supplied by Skills Ontario Technical Committee:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Proofers – shared</li> <li>• Ovens – shared</li> <li>• Cooling racks – shared</li> <li>• Refrigerators and freezers – shared</li> <li>• Kitchen-Aid or equivalent mixing machine with one (1) bowl, one (1) paddle, one (1) whip and one (1) dough hook per student</li> <li>• Cake boards, presentation plates and tile for project presentation</li> <li>• Parchment paper, clear wrap (saran wrap)</li> <li>• 4 full sheet pans or equivalent</li> <li>• Electrical outlets, 2 outlets for a total of four (4) plugs. Each outlet supplying min 15 amps. (power bars are <b>NOT</b> permitted)</li> </ul> <p><b>Please Note: Tools and materials may change based on availability.</b></p> <p><u>Supplied by Competitor:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Small cooking pots/saucepans/bowls, measuring cups and devices</li> <li>• Digital scales and batteries or plug</li> <li>• Induction/butane burners not provided. Please be sure your induction burner adheres to these regulations to avoid</li> </ul>	<p><u>Fournis par le comité technique de Compétences Ontario :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Étuves de fermentation - partagées</li> <li>• Cuisinières – partagées</li> <li>• Grilles pour refroidir - partagées</li> <li>• Réfrigérateurs et congélateurs - partagés</li> <li>• Mélangeur Kitchen-Aid ou équivalent, avec un (1) bol, une (1) spatule, un (1) fouet et un (1) crochet pétrisseur – un par élève</li> <li>• Plateaux à gâteau, assiettes de présentation et tuile pour la présentation du projet</li> <li>• Papier-parchemin, pellicule plastique (saran wrap)</li> <li>• Quatre (4) plaques à pâtisserie pleine grandeur ou équivalent</li> <li>• Prises de courant, deux (2) prises pour un total de quatre (4) prises, fournissant chacune 15 ampères. (les barres d'alimentation ne sont <b>PAS</b> permises)</li> </ul> <p><b>Remarque : Les outils et le matériel peuvent varier en fonction de la disponibilité.</b></p> <p><u>Fournis par les concurrents :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Petites casseroles/poêles, bols, tasses à mesurer, et accessoires</li> <li>• Balances numériques et piles ou prise</li> <li>• Plaque de cuisson à induction/brûleurs au butane ne sont pas fournis. Veuillez vous assurer que votre plaque à induction</li> </ul>
--	---

delays. Skills Ontario does not provide induction/butane burners.

- All necessary and appropriate baking hand tools: French palette, chef, paring and/or bread knives, metal, plastic and/or rubber spatulas, pastry brushes, wooden spoons, rolling pins, bowls and containers, etc.
- Any required moulds; example: Mousse cake rings
- Decorating tools and tubes/tips, pastry bags, turntable, water soluble paste colours, edible water soluble colour powders (no shimmer powders of any kind are permitted)
- Sugar showpiece tools, moulds, blowing tubes, butane burners, torches etc.
- Chocolate tools, cocoa butter colours (solid form only), oven mitts, chocolate bar mould(s)
- Table cleaning brush, cleaning towels and drying towels
- Any additional tools needed to produce the scope of products.
- Résumé for Job Interview
- Black closed toed non-slip footwear.
- Refillable water bottle

**\*\*\*Please mark all of your belongings\*\*\***

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

**Media devices, such as cell phones, smart phones, mp3 players or PDAs are not permitted on the contest site.**

Prior to attending the Skills Ontario Competition, students should be familiar and competent in the use of the tools and equipment listed above as well as what safety precautions will be observed.

respecte ces règlements afin d'éviter des retards. Compétences Ontario ne fournit pas les plaques à induction/brûleur au butane.

- Tous les ustensiles nécessaires et appropriés : palette métallique, couteau de chef, d'office et/ou couteaux à pain, spatules en métal, en plastique et/ou en caoutchouc, pinceaux à pâtisserie, cuillères en bois, rouleaux à pâtisserie, bols et contenants, etc.
- Tous les moules requis; exemple : moules pour gâteau mousse
- Ustensiles et tubes/douilles pour la décoration de gâteaux, poches à douille, plaque tournante, colorants pour pâte soluble (aucune poudre scintillante de quelque type que ce soit n'est permise)
- Outils pour la pièce maîtresse en sucre, moules, tubes de soufflage, brûleurs au butane, torches, etc.
- Outils pour la fabrication de chocolat, colorants de beurre de cacao (solide seulement), gants de cuisinier, moules pour les tablettes de chocolat
- Brosse de nettoyage, serviettes pour nettoyer et assécher
- Autres outils nécessaires pour préparer les produits
- Curriculum vitae pour l'entrevue d'emploi
- Chaussures noires à bouts fermés antidérapantes.
- Bouteille d'eau réutilisable

**\*\*\* Veuillez identifier tout le matériel qui vous appartient \*\*\***

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, comme les cellulaires, les téléphones intelligents, les**

	<p><b>lecteurs mp3 ou les ANP ne sont pas permis sur les lieux du concours.</b></p> <p>Avant de participer aux Olympiades de Compétences Ontario, les élèves doivent connaître et savoir utiliser les outils et l'équipement énumérés ci-dessus et bien connaître les mesures de sécurité à observer.</p>
--	---

### JUDGING CRITERIA / CRITÈRES D'ÉVALUATION

Module Task / Volet	Total Marks / Total partiel
Safety, Sanitation & Organization/Menu/Workstation / Sécurité, hygiène et organisation/Menu/Poste de travail	16
Moulded Chocolate Bars / Tablettes de chocolat moulées	17
Miniature Pastries w/Choux Paste / Pâtisseries miniatures avec pâte à choux	12
Miniature Pastries Free Choice / Pâtisseries au choix	12
Glazed Bar Cake/Entremets / Entremets/Gâteau mousse	13
Chocolate Showpiece with Integrated Glazed Bar Cake Stand / Pièce en sucre	25
Job Interview / Entrevue d'emploi	5
<b>Total Marks / Total</b>	<b>100</b>

As the rules state, there are no ties. If the score is tied after the contest, the Miniature Pastry Choux component will be used as the tie breaker/ Tel que mentionné dans les règlements, le concours ne se terminera pas par une égalité. Si le pointage est égal à la fin du concours, la composante Pâtisseries miniatures avec pâte à choux, servira à briser l'égalité.

### SAFETY / SÉCURITÉ

<p>Safety is a priority at the Skills Ontario Competition. At the discretion of the judges and technical chairs, any competitor can be removed from the competition site for not having the proper safety equipment and/or not acting in a safe manner.</p> <p>1. It is mandatory for all competitors to wear black closed toed non-slip</p>	<p>La sécurité est une priorité dans le cadre des Olympiades de Compétences Ontario. Les juges et les coprésidentes 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.</p> <p>1. Il est obligatoire pour tous les concurrents de porter des chaussures fermées et</p>
--	--

<p>footwear. (Running shoes are not permitted)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Jewellery such as rings, bracelets and necklaces or any items deemed unsafe by competition judges, shall be removed.*</li> <li>Proper baker's uniform is to be worn; chef jacket, checked or black trousers, hairnet and/or hat and no loose hanging hair.*</li> </ol> <p>*Competitors will not be permitted to compete until they have the needed safety equipment. Competition judges will have final authority on matters of safety.</p> <p><b>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 he/she does not display tool and/or equipment competency.</b></p>	<p>antidérapantes. (Les chaussures de course ne sont pas permises)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Les bijoux comme les bagues, les bracelets et les colliers, etc. jugés dangereux par les juges du concours devront être enlevés.*</li> <li>Les concurrents doivent porter un uniforme de pâtissier; (veston de chef, pantalon à carreaux ou noir, résille et/ou chapeau et cheveux attachés). *</li> </ol> <p>*Les concurrents ne pourront participer au concours tant et aussi longtemps qu'ils n'auront pas l'équipement de sécurité nécessaire. La décision des juges en matière de sécurité sera sans appel.</p> <p><b>Les concurrents doivent faire valoir leurs compétences quant à l'utilisation des outils et de l'équipement dont il est fait mention dans cette fiche descriptive. Les juges et les coprésidentes 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.</b></p>
---	--

## RULES, REGULATIONS AND ELIGIBILITY / RÈGLES, RÈGLEMENTS ET ADMISSIBILITÉ

<p>Please be sure to review <u>all eligibility criteria</u> in the complete Competitor Information Package, available online at <a href="http://www.skillsontario.com">www.skillsontario.com</a>.</p> <p>Eligibility Criteria:</p> <p><b>Post Secondary students must:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Be no older than 29 years of age in the year of the competition (2019).</li> <li>NOT be a certified journey-person.</li> <li>Possess a Canadian citizenship or landed immigrant status and be a resident of Ontario.</li> </ul>	<p>Veuillez prendre connaissance de <u>tous les critères d'admissibilité</u> dans la trousse d'information au sujet des concours, disponible en ligne à <a href="http://www.skillsontario.com">www.skillsontario.com</a>.</p> <p>Critères d'admissibilité :</p> <p>Les élèves au <b>niveau postsecondaire</b> doivent :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>être âgés de 29 ans ou moins durant l'année du concours (2019).</li> <li>NE PAS être des compagnons.</li> <li>être citoyens canadiens ou avoir le statut d'immigrant reçu et être résidents de l'Ontario.</li> </ul>
---	---

Other Rules and Regulations all competitors need to be aware of prior to attending the Skills Ontario Competition:

- Translators or other assistants (e.g. hearing impaired) are permitted in the contest site **only if this request was made during the registration process and approved in advance by the Skills Ontario office.**
- During the contest, no one will have access to the contest site except the Technical Committee Members, Judges, Skills Ontario staff and Competitors. Spectators, including teacher/advisors, will be provided a viewing area if possible.
- No communication between any audience and competitor during the competition is permitted.
- If there is any discrepancy between the English and French information in the scope, the English portion will be taken as the correct information.

Immediate disqualification may occur at the discretion of the technical chair if a competitor displays any one of the following:

- Acts inappropriately
- Shows disregard for the safety of themselves or those around them
- Breaks the established rules and regulations including:
  - Speaks or communicates with those outside the contest area at anytime during the competition including coaches and/or teachers, family, friends etc.
  - Uses equipment or material that is not permitted
  - Dishonest conduct (cheating, plagiarism)
  - Arrives to the contest site late

Autres règles et règlements que tous les concurrents doivent connaître avant de participer aux Olympiades de Compétences Ontario:

- Les traducteurs et autres assistants (pour les personnes malentendantes par exemple) seront admis sur les lieux du concours **uniquement si une demande en a été faite durant le processus d'inscription et approuvée par Compétences Ontario.**
- Durant le concours, personne n'aura accès aux lieux du concours, sauf les membres du comité technique, les juges, le personnel de Compétences Ontario et les concurrents. Les spectateurs, y compris les enseignants/conseillers, auront accès à une aire réservée pour eux si l'espace le permet.
- Aucune communication entre les membres de l'auditoire et un concurrent n'est permise durant le concours.
- En cas de divergence entre la version anglaise et la version française des renseignements contenus dans cette fiche descriptive, la version anglaise sera considérée comme la bonne.

À la discrétion des coprésidentes du comité technique, tout concurrent qui affiche l'un ou l'autre des comportements suivants sera immédiatement disqualifié du concours :

- Agit de façon inappropriée
- Néglige sa sécurité ou celle des autres
- Ne respecte pas les règles et règlements établis, y compris :
  - parle ou communique avec des personnes à l'extérieur de l'aire du concours en tout temps durant le concours, y compris les entraîneurs et/ou enseignants, les membres de la famille, les amis, etc.
  - utiliser de l'équipement ou du matériel qui n'est pas permis
  - conduite malhonnête (tricherie, plagiat)
  - arriver en retard pour le concours

<p>Sign-in for all contests will happen on the contest site the morning of the competition. Registration must take place prior to the deadline of March 29, 2019.</p>	<p>L'enregistrement pour tous les concours se déroulera sur les lieux le matin même. L'inscription doit se faire avant la date limite du 29 mars 2019.</p>
---	--

### JOB INTERVIEW / ENTREVUE D'EMPLOI

<p>To assist competitors in preparing for their eventual job searches there is a "job interview" incorporated into this contest. It is expected that the competitors will arrive <b>WITH A RÉSUMÉ</b> and be prepared for interview questions and discussion. Performance in the interview accounts for 5% of the individual's/team's overall mark.</p> <p>Please note there are no facilities on site for printing.</p>	<p>Dans le but d'aider les concurrents à se préparer à leur éventuelle recherche d'emploi, une « entrevue d'emploi » est incorporée au concours. Les concurrents doivent avoir en main leur <b>CURRICULUM VITAE</b> et pouvoir répondre aux questions d'une entrevue. La performance du concurrent durant son entrevue compte pour 5 % de sa note finale ou de celle de l'équipe.</p> <p>Veuillez noter qu'il sera impossible de faire des copies sur les lieux du concours.</p>
--	--

### CLOTHING REQUIREMENTS / TENUE VESTIMENTAIRE

<p>Competitors are to be dressed in a clean and appropriate manner. Competitors are not permitted to wear clothing with logos or printing. The exception to this rule is the logo of the school, school board, college or MTCU District that the competitor is representing. ONLY the logo of the institution under which the space is registered can be visible. Approved logos are only allowed on chef jackets – logos are <b>not permitted</b> on menus. Corporate logos or names are not permitted on a competitor's clothing.</p> <p>Proper baker's uniform is to be worn; chef jacket, checked or black trousers, hairnet and/or hat and no loose hanging hair.* It is mandatory for all competitors to wear black closed toed non-slip footwear.</p>	<p>Les concurrents doivent être vêtus proprement et convenablement. Les vêtements portés ne doivent pas comporter de logo ou d'imprimé à l'exception d'un logo de l'école, du conseil scolaire, du collège ou du district du MFCU que le concurrent représente. SEUL le logo de l'institution par le biais de laquelle vous êtes inscrit peut être visible. Les logos approuvés ne sont autorisés que sur les vestes des chefs – logos interdits sur les menus. Le logo ou le nom d'une compagnie ne peut apparaître sur les vêtements du concurrent.</p> <p>Les concurrents doivent porter un uniforme de pâtissier; (veston de chef, pantalon à carreaux ou noir, résille et/ou chapeau et cheveux attachés). * Tous les concurrents sont tenus de porter des chaussures noires à bouts fermés antidérapantes.</p>
--	--

### MEALS / REPAS

<p>PLEASE NOTE: <b>If the competitor has specific dietary needs/restrictions or tastes it is recommended they bring a lunch/snacks with them.</b></p> <p>Skills Ontario will provide a basic lunch and a beverage for registered competitors. A vegetarian option will be made available <b>ONLY if selected</b> when completing the competitor registration form in the online system. No alternative meals will be provided.</p> <p>Please bring a refillable water bottle for use throughout the day. If the competitor is part of a contest of a physical nature, it is highly recommended they bring additional snacks.</p> <p>ANY FOOD BROUGHT TO THE VENUE MUST BE NUT FREE. ANY NUT PRODUCTS FOUND ON SITE WILL BE REMOVED.</p>	<p>VEUILLEZ PRENDRE NOTE : <b>Il est recommandé que tout concurrent qui a des besoins/restrictions alimentaires ou des goûts particuliers apporte un dîner et des collations.</b></p> <p>Compétences Ontario servira un repas et un breuvage aux concurrents inscrits. Les concurrents peuvent obtenir un repas végétarien <b>SEULEMENT si la demande</b> en est faite au moment de remplir le formulaire d'inscription en ligne du concurrent. Aucun autre repas ne sera servi.</p> <p>Chaque concurrent devrait apporter une bouteille d'eau réutilisable qu'il pourra remplir tout au long de la journée. Si le concurrent participe à une épreuve de nature physique, il est fortement recommandé qu'il apporte des collations supplémentaires.</p> <p>TOUTE NOURRITURE APPORTÉE SUR LES LIEUX DU CONCOURS DOIT ÊTRE SANS NOIX. TOUT ALIMENT CONTENANT DES NOIX SERA CONFISQUÉ.</p>
---	---

### TEAM ONTARIO / ÉQUIPE ONTARIO

<p>The Gold-medal winning competitor(s) in this contest may be eligible to advance to the Skills Canada National Competition (SCNC), hosted May 27 - 30, 2019 in Halifax, Nova Scotia.</p> <p>For a student to represent Ontario at the SCNC they (or someone representing them) <b><u>MUST</u></b> be present at the Team Ontario meeting (taking place immediately following the SKILLS ONTARIO COMPETITION Closing Ceremony) and must be ready to commit to attending the SCNC at that time.</p>	<p>Le(s) concurrent(s) qui se mérite(nt) la médaille d'or dans le cadre du concours pourra/pourront participer aux Olympiades canadiennes des métiers et des technologies (OCMT) qui auront lieu du 27 au 30 mai 2019 à Halifax en Nouvelle-Écosse.</p> <p>Pour qu'un élève puisse représenter l'Ontario dans le cadre des OCMT, il (ou une personne en son nom) <b><u>DOIT</u></b> participer à la rencontre de l'équipe Ontario (qui aura lieu immédiatement après la cérémonie de clôture des OLYMPIADES DE COMPÉTENCES ONTARIO) et s'engager, durant la rencontre, à participer aux OCMT.</p>
---	---

<p>The SCNC will be hosted, May 27 – 30, 2019 in Halifax, Nova Scotia. Competitors should consider preparing for this event prior to attending the Skills Ontario Competition by reviewing the national scope as well. The national scope is available online at <a href="https://www.skillscompetencescanada.com/en/skills-canada-national-competition/scnc-halifax-2019/">https://www.skillscompetencescanada.com/en/skills-canada-national-competition/scnc-halifax-2019/</a></p>	<p>Les OCMT auront lieu du 27 au 30 mai 2019 à Halifax en Nouvelle-Écosse. Avant leur participation aux Olympiades de Compétences Ontario, les concurrents doivent préparer leur participation à ce concours en consultant la fiche nationale. La fiche nationale est disponible en ligne au lien suivant <a href="https://www.skillscompetencescanada.com/fr/ocmt/ocmt-halifax-2019/">https://www.skillscompetencescanada.com/fr/ocmt/ocmt-halifax-2019/</a></p>
--	---

#### ADDITIONAL INFORMATION / RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

<ul style="list-style-type: none"> <li>• The Competition Information Package is posted online at: <a href="http://www.skillsontario.com/competitions/post-sec">http://www.skillsontario.com/competitions/post-sec</a></li> <li>• Results for the Skills Ontario Competition will be posted online starting Friday, May 17, 2019, at: <a href="http://www.skillsontario.com/competitions/post-sec">http://www.skillsontario.com/competitions/post-sec</a></li> <li>• Information on the Conflict Resolution Procedure can be found on our website in the Competition Information Package at page 23: <a href="http://www.skillsontario.com/competitions/post-sec">http://www.skillsontario.com/competitions/post-sec</a></li> <li>• If you have any questions regarding the Skills Ontario Competition or this contest, please contact Skills Ontario or the technical chair prior to April 19, 2019, as all</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La trousse d'information au sujet des concours est affichée sur le site Web : Postsecondaire: <a href="http://www.skillsontario.com/competitions/post-sec?lm_lang=fr">http://www.skillsontario.com/competitions/post-sec?lm_lang=fr</a></li> <li>• Les résultats des OLYMPIADES DE COMPÉTENCES ONTARIO seront affichés sur le site Web dès le 17 mai 2019 : Postsecondaire: <a href="http://www.skillsontario.com/competitions/post-sec?lm_lang=fr">http://www.skillsontario.com/competitions/post-sec?lm_lang=fr</a></li> <li>• Des renseignements au sujet du procédé de règlement des conflits sont disponibles sur notre site Web dans la trousse d'information au sujet des concours (page 23) : Postsecondaire: <a href="http://www.skillsontario.com/competitions/post-sec?lm_lang=fr">http://www.skillsontario.com/competitions/post-sec?lm_lang=fr</a></li> </ul>
--	---

<p>staff will be onsite setting up the following week.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si vous avez des questions au sujet des Olympiades de Compétences Ontario ou de ce concours, veuillez communiquer avec Compétences Ontario ou les coprésidentes du comité technique d'ici le 19 avril 2019 puisque tout le personnel sera sur le site des Olympiades la semaine suivante.</li> </ul>
--	---

### SPECTATORS/SPECTATEURS

<p>Competitors are encouraged to invite spectators to attend. It is free of charge to attend the Skills Ontario Competition, but there is a \$10 fee for attending the Closing Ceremony.</p>	<p>Les concurrents sont encouragés à inviter des spectateurs. Il n'y a aucuns frais pour assister aux Olympiades de Compétences Ontario. Toutefois, des frais de 10 \$ sont applicables pour assister à la cérémonie de clôture.</p>
--	--