



VIRTUAL SKILLS ONTARIO COMPETITION OLYMPIADES DE COMPÉTENCES ONTARIO EN MODE VIRTUEL

Baking / Pâtisserie

Post-Secondary / Postsecondaire

Contest Date / Date du concours:

May 4, 2021 / 4 mai 2021

Check the agenda for the contest start time. Competitors will receive a link for testing, and a link for the day of. It is highly recommended to log in early.

Veuillez consulter l'horaire pour connaître l'heure prévue pour le début du concours. Les concurrents recevront un lien pour faire un essai de connexion à la plateforme ainsi qu'un lien à utiliser le jour du concours. On recommande aux concurrents de se connecter à la plateforme bien avant le début du concours.

Last Updated: March 2021 / Plus récente mise à jour : mars 2021

TABLE OF CONTENTS/ TABLE DES MATIÈRES

1. COMPETITION INFORMATION GUIDE / GUIDE D'INFORMATION AU SUJET DES CONCOURS.....	3
2. AGENDA / HORAIRE.....	4
3. EVENT FORMAT / FORMAT DE L'ÉVÉNEMENT.....	5
4. CONTEST STATUS / DÉTAILS DU CONCOURS.....	14
5. PURPOSE OF THE CONTEST / BUT DU CONCOURS.....	15
6. SKILLS AND KNOWLEDGE TO BE TESTED / COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES ÉVALUÉES.....	15
7. JUDGING CRITERIA DETAILS / DÉTAILS CONCERNANT LES CRITÈRES D'ÉVALUATION.....	25
8. EQUIPMENT AND MATERIALS / ÉQUIPEMENT ET MATÉRIEL.....	26
9. ONLINE SUBMISSION / SOUMISSION EN LIGNE.....	30
10. SAFETY / SÉCURITÉ.....	33
11. CLOTHING REQUIREMENTS / TENUE VESTIMENTAIRE.....	35
12. ADDITIONAL INFORMATION / RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES.....	36

If you have any questions regarding the Virtual Skills Ontario Competition or this contest, please contact Skills Ontario or the technical chair prior to April 16, 2021. After this date, there is no guarantee that questions can be answered before the date of the contest.

Si vous avez des questions au sujet des Olympiades de Compétences Ontario en mode virtuel ou de ce concours, veuillez communiquer avec Compétences Ontario ou le/la président(e) (ou les coprésidents) du comité technique d'ici le 16 avril 2021. Après cette date, il est possible que nous ne puissions pas répondre à vos questions avant la date du concours.

TECHNICAL CHAIR / PRÉSIDENTE DU COMITÉ TECHNIQUE

Ruth Bleijerveld – Niagara College, rbleijerveld@niagaracollege.ca

SKILLS ONTARIO COMPETITIONS DEPARTMENT/ DÉPARTEMENT DES CONCOURS DE COMPÉTENCES ONTARIO

competitions@skillsontario.com

COMPETITION INFORMATION GUIDE / GUIDE D'INFORMATION AU SUJET DES CONCOURS

Both the **Competition Information Guide** and contest **Scope MUST** be reviewed in full for all pertinent and vital information in regards to the competition.

The Competition Information Guide can be found at
<https://www.skillsontario.com/competition-information-guide>

Examples of required information from the Competitions Information Guide to accompany the Contest Scope:

<ul style="list-style-type: none"> Competitor Eligibility 	<ul style="list-style-type: none"> Team Ontario
<ul style="list-style-type: none"> Competitor Rules & Regulations Conflict Resolution Procedure 	<ul style="list-style-type: none"> Space Reservation/ Registration/ Wait List Policy
<ul style="list-style-type: none"> Skills Canada National Competition/ WorldSkills 	<ul style="list-style-type: none"> Closing Ceremony

Vous **DEVEZ** prendre le temps de lire **Guide d'information au sujet des concours** et la **fiche descriptive** puisqu'ils contiennent des renseignements importants et essentiels au sujet du concours.

Vous pouvez accéder au Guide d'information au sujet des concours en cliquant sur le lien suivant :
<https://www.skillsontario.com/guide-d-information?na=282>

Exemples de renseignements importants que vous trouverez dans le Guide d'information :

<ul style="list-style-type: none"> Admissibilité des concurrents 	<ul style="list-style-type: none"> Équipe Ontario
<ul style="list-style-type: none"> Règles et règlements du concours Procédure de résolution des conflits Olympiades canadiennes des métiers et des technologies / Mondial des métiers 	<ul style="list-style-type: none"> Politiques concernant la réservation des places, l'inscription et les listes d'attente Cérémonie de clôture

AGENDA / HORAIRE

May 4, 2021 / 4 mai 2021

Virtual Skills Ontario Competition / Olympiades de Compétences Ontario en mode virtuel

9:00am – 9:30am	Orientation and competitor station set up / Séance d'information et mise en place du poste de travail par les concurrents
9:30am – 12 :00pm	Contest / Concours
12:00pm – 12:30pm	Lunch - mandatory 30 minutes taken by each competitor within this time frame / Dîner – il est obligatoire pour chaque concurrent(e) de prendre cette pause de 30 minutes
12:30pm – 2:20pm	Contest / Concours
2 :20pm-2 :30pm	Presentation/ Présentation
2:30pm – 3:00pm	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 as per the agenda and may be disqualified if they are not in the video call for the start of their contest/orientation/attendance. It is HIGHLY recommended to log in at least ten (10) minutes early. It is at the discretion of the technical committee chair, if the competitor may be permitted to compete, but not receive any additional time.</p>	
<p>Les concurrents doivent se présenter à l'heure prévue pour le début du concours (voir l'heure indiquée à l'horaire), et pourraient être disqualifiés s'ils ne participent pas à l'appel vidéo prévu au début du concours (séance d'information/enregistrement des concurrents). On recommande aux concurrents de se connecter à la plateforme au moins dix (10) minutes avant l'heure prévue pour l'appel vidéo. À la discrétion du/de la président(e) (des coprésidents) du comité technique, un(e) concurrent(e) en retard pourrait être autorisé à participer au concours, mais il n'aurait pas droit à du temps supplémentaire.</p>	

May 13, 2021 / 13 mai 2021

Virtual Closing Ceremony / Cérémonie de clôture en mode virtuel

9:30-11:30am approximately / 9 h 30 à 11 h 30 environ	Virtual Closing Ceremony/Cérémonie de clôture en mode virtuel
12:15pm – 1:30pm	Virtual Team Ontario Meeting / Rencontre virtuelle de l'Équipe Ontario
<p>A minimum score of 60% will be required to receive any medal or to be eligible to advance to the Skills Canada National Competition.</p> <p>Virtual Closing Ceremonies will be open to the public and will be accessed through a link provided by Skills Ontario. Continue to check the Skills Ontario website for details closer to the date.</p>	

If you are a medal winner, who is announced during the Virtual Closing Ceremony, a link will be emailed to you at the end of the ceremony, to join a live video call for Team Ontario Meeting and next steps for participating in the Skills Canada Virtual Competition. Please be aware, that not all contests, that have moved forward to the Skills Canada Virtual National Competition, are occurring for virtual 2021. This will be noted in the virtual closing ceremony.

Un pointage minimum de **60 %** est requis pour recevoir une médaille ou pour être admissible aux Olympiades canadiennes des métiers et des technologies.

La cérémonie de clôture en mode virtuel est ouverte à tous et un lien sera fourni par Compétences Ontario pour y accéder. Des détails additionnels à ce sujet seront affichés sur le site Web de Compétences Ontario à l'approche de cette date.

Si vous figurez parmi les médaillés annoncés lors de la cérémonie de clôture en mode virtuel, vous recevrez, à la fin de la cérémonie, un lien par courriel pour participer à l'appel vidéo de la rencontre de l'Équipe Ontario où vous obtiendrez tous les détails concernant votre participation aux Olympiades canadiennes des métiers et technologies en mode virtuel. Veuillez prendre note que ce ne sont pas tous les concours provinciaux qui sont organisés dans le cadre de l'édition 2021 des Olympiades canadiennes des métiers et technologiques. Nous en discuterons lors de la cérémonie de clôture.

EVENT FORMAT / FORMAT DU CONCOURS

Summary

Competitors are to follow the scope for the details of the contest being virtual for 2021. Almost all contests are on a live video call where judging will occur and be accompanied by virtual submissions of pictures of their project for final judging. These submissions will be submitted directly to the Skills Ontario website. Information on how to submit, it outlined in the Online Submissions section. This includes the mandatory Competitor Safety Checklist.

Details such as links and other information, will be emailed to competitors between April 15-20, 2021.

Video Call Testing, IT, and Technical Difficulties

There will be an opportunity ahead of the contest date, for competitors to log in and test their devices, cameras and mics (a device to access the video call, mic and camera are mandatory to compete). This will be communicated with competitors/ registration contacts ahead of their contest date, to the dates and times for testing. This is highly recommended to make sure that the competitor is ready for the morning of their contest to access the video call.

If there are technical difficulties on the morning of the contests and can not login, you must email competitions@skillsontario.com no later than 9:15am.

Accompanying the login link and information for the contest that the competitor will receive, will also be information on accessing an IT hotline for if there are any difficulties logging in the morning of the contest. **It is HIGHLY recommended, to login in EARLY, as well as to use the test link provided in the email communication to test before the day of the contest to make sure your device, camera and mic are working properly.**

Digital Technology for Contest

Every competitor must have their own camera and device to access to video call for their contest. The only exception is if it is a team contest (ie Team of 2, Team of 4). If it is a team contest, then all competitors from that team can be on the same device for the video call.

If individual competitors are competing from the same room/cohort, they must still have their device, camera and mic.

The below are the mandatory requirements for live video calls. Only a few contests are NOT on a live video call. These will be noted in Online Submission section of the scope. Competitors are allowed to use what ever device(s) they wish to use that are available to them.

- Stable Internet connection
- Device to connect to a video call from a link that will be provided
- Camera for video call
- Microphone for video call. This can built into a device, or headphones of any kind.
- Speakers (likely built into the device or from headphones)

Examples:

- Laptop with built in camera, microphone (or headphones), and speakers
- Go Pro connected to a laptop with microphone and speakers
- iPad, mobile device. **These are HIGHLY not recommended for several reasons.**
 - o Difficult to prop up against something if it is required to be constantly moved (unless there is a stand)
 - o Not able to see more the 4 other cameras at a time on the call
 - o Some mobile devices have limited features on video call platforms and could limit access for a competitor. It is HIGHLY recommended to test the device a competitor wishes to use, on the IT testing dates and times that will be communicated wit the competitors ahead of their contest date.

Virtual Skills Ontario Competition
Olympiades de Compétences Ontario en mode virtuel

For some contests, it is likely that the camera may need to be adjusted through out the day for different sections in the agenda or moved in for close ups of the project during judging. Be prepared, for if a competitor's hands may be dirty during competition, to have a plan in place ahead of time for if the camera is required to be adjusted. It is up to the competitor/ who the device belongs to, on what the plan would be.

Examples:

- Hand wipes at the ready or sink, water and soap
- Disinfecting the device ahead of time (i.e. Culinary, Baking, Hairstyling and/or Aesthetics)
- Towels/gloves to touch the device
- Is it OK to touch the device with dirty hands and clean after?
- The supervisor/teacher/parent/guardian, if applicable, to move the camera for the competitor

Please note, you do not need a Google Account to participate in a Google Meet video meeting from a computer. As an attendee you will need to click on the meeting link provided to you by Skills Ontario and ask to join the meeting. The Skills Ontario moderator will grant you access to the meeting at the start time. However, if you are not signed into Google or a Gmail account, you cannot join using your mobile device such as an iPad or cellphone. It is free to create a Google account in advance if you wish to participate from a mobile device.

Veillez prendre note que vous n'avez pas besoin d'un compte Google pour participer à une rencontre vidéo Google Meet à partir de votre ordinateur. À titre de participant(e) à la rencontre, vous n'aurez qu'à cliquer sur le lien à la rencontre fourni par Compétences Ontario et à demander de joindre la rencontre. Le modérateur de Compétence Ontario vous accordera l'accès au début de la rencontre. Cependant, si vous souhaitez utiliser un dispositif mobile (iPad ou téléphone cellulaire) pour participer à la rencontre, vous aurez besoin d'un compte Google ou Gmail. Au besoin, vous pouvez créer un tel compte sans frais avant la rencontre.

Video Call Platform and Privacy

All contests will be held on a video call through Google. Microsoft Teams will be a back up if there are any issues the day of the contest.

Google Meets is a free online meeting platform. Skills Ontario will arrange the video call and communicate the links and details with competitors prior to their contest date. Please note, you do not need a Google Account to participate in a Google Meet video meeting from a computer. As an attendee you will need to click on the meeting link provided to you by Skills Ontario and ask to join the meeting. The Skills Ontario moderator will grant you access to the meeting at the start time. However, if you are not signed into Google or a Gmail account, you cannot join using your mobile device such as an iPad or cellphone. It is free to create a Google account in advance if you wish to participate from a mobile device.

Virtual Skills Ontario Competition
Olympiades de Compétences Ontario en mode virtuel

These are “closed” video calls and the following people are the only ones who will be in attendance during the contest:

1. Competitors and their supervisors/teacher/parent (if applicable)
 - a. NOTE: if there are other students in the room while the competitor is competing, Skills Ontario has no objections to this, and encourages it, as the other students would “act as the spectators” as if the competitor were in person at the Toronto Congress Centre. It must be noted however, that if they are in the frame of the camera, that they will be on the recording of the contest, to show during the Virtual Skills Ontario Competition and Career Exploration Showcase event on May 12, 2021.
If they are to be in the same room as the competitor on the day they are competing, please be aware of your own internal privacy policies, and if those students can be on picture/camera. For competitors, this is already covered, same as in previous years, through the informed consent form.
2. Technical Chairs and Judges
3. Skills Ontario staff
4. IT

The day of each contest, Skills Ontario is the ONLY one to be taking a recording and/or screen shots of the entire group. All those on the call will be asked to refrain from taking any pictures, screen shots and/or recordings that day. This is because other competitors may not wish to be recorded or have their picture taken, that could be used to display to the public. The recording and any screen shots that Skills Ontario takes of the contest, they will remove any competitors who make note of this from their informed contest form. The recordings are going to be used for two (2) purposes:

- 1) Assist in any judging after the contest day if complete
- 2) To play during the Virtual Skills Ontario Competition and Career Exploration Showcase on May 12th, 2021. To showcase the skills and talents of the competitors, to provide spectators a display of what that trade and/or technology is all about, and to deliver an “as close to normal as possible” feeling of what the competition is really like in previous years!

Every contest recording to play on the May 12th event, will be edited, and any competitor who made note from their informed consent form to not be included in any recordings and/or pictures, will be blurred or blacked out, so not to be shown in social media in any screen shots and/or the Virtual Skills Ontario Competitions and Career Exploration Showcase.

Everyone is requested, that if they wish to have any screen shots or recordings from their contest, to take these during the May 12th event. Check the Skills Ontario website for updates and details.

Supervisor

Virtual Skills Ontario Competition
Olympiades de Compétences Ontario en mode virtuel

How and what the monitoring is (supervisor/supervision) for competitors while in-person, will be determined by the institution in which they are representing from their own internal policies, procedures, rules and/or regulations on what is acceptable for monitoring their student(s) from the environment in which they are competing in, and the level of expertise in which the monitor (supervisor) is to have for each contest. Some examples are the following:

- In a classroom or multiple classrooms
- At a local company
- At home (parent/guardian)

Students may compete from home (either lock down and/or if learning from home), as long as the contest in which they are competing in, the institution in which they are representing approves and agrees to the conditions and monitoring (supervision) that would be available (i.e., parent/guardian/none) and follows their own internal policies, procedures, rules and /or regulations.

All competitors on a live video call, will also be monitored in a virtual format, by the contest judges on the contest video call. Any in-person monitoring is at the discretion of the institution in which the competitor is representing.

It is HIGHLY recommended by Skills Ontario, that all contests requiring hands-on applications, machinery, and/or power tools should have in-person monitoring (supervision) but is ultimately at the discretion of the institution in which the competitor represents and how it is outlined. The supervisor, is highly recommended to be someone who is competent/trained/licensed in the skill set of the contest in which the competitor is competing in. This is recommended based on health and safety.

It is also recommended by Skills Ontario, that contests that are only computer based, also have a supervisor, even if it is to check in on the competitor regularly for health and safety.

There are select contests however that will require a **mandatory supervisor**, as there is a high level of assistance required in judging due to a virtual platform versus in-person judging. This will be noted on the Skills Ontario website in the chart of confirmed contests on the Competition Information Guide page, please check back often for your contest status. Any contest that requires the mandatory supervisor, Skills Ontario will email and communicate this to those competitors registered for those contests.

<https://www.skillsontario.com/competition-information-guide?na=282#ContestList>

Résumé

Les concurrents doivent se rapporter à la fiche descriptive pour connaître tous les détails du concours 2021 en mode virtuel. La plupart des concours se dérouleront en direct par appel vidéo avec présence virtuelle de juges pour procéder à l'évaluation. Les concurrents devront également soumettre des photos de leur

projet pour permettre l'évaluation officielle. Ces photos ainsi que tout document en lien au concours, dont la liste de contrôle en matière de sécurité seront soumis par l'entremise du site Web de Compétences Ontario. Des renseignements sur la façon de soumettre son projet sont inclus dans la section Soumissions en ligne.

Entre le 15 et 20 avril 2021, les concurrents recevront par courriel des détails additionnels concernant leur concours (notamment le lien de connexion à la plateforme et tout autre renseignement pertinent).

Mise à l'essai de la connexion pour l'appel vidéo, TI, et difficultés techniques

Avant la date prévue du concours, les concurrents pourront se connecter à la plateforme pour procéder à la mise à l'essai de leurs appareils, caméras et microphones (un appareil pour accéder à l'appel vidéo, le microphone et la caméra sont obligatoires afin de pouvoir participer). La date et l'heure de la mise à l'essai seront communiquées aux concurrents / responsables de l'inscription. On recommande à tous les concurrents de procéder à une mise à l'essai de la connexion pour veiller à ce qu'ils puissent accéder à la plateforme le matin du concours.

Si vous éprouvez des difficultés techniques le matin du concours et ne pouvez établir la connexion, veuillez nous écrire à competitions@skillsontario.com avant 9 h 15.

Des renseignements au sujet de l'accès au service de dépannage informatique en cas de difficultés techniques empêchant un(e) concurrent(e) d'établir la connexion le matin du concours seront également inclus dans le courriel envoyé aux concurrents pour partager le lien d'accès à la plateforme. **On recommande aux concurrents de se connecter à la plateforme bien avant le début du concours et de se servir du lien de mise à l'essai de la connexion (que vous trouverez dans le courriel envoyé) pour assurer le bon fonctionnement de leur appareil, de leur caméra et de leur microphone avant le concours.**

Technologie numérique requise pour le concours

Chaque concurrent(e) doit avoir sa propre caméra et son propre appareil pour accéder à l'appel vidéo, sauf s'il s'agit d'un concours en équipe (c.-à-d., équipe de 2, de 4, etc.). S'il s'agit du concours en équipe, tous les coéquipiers de l'équipe peuvent utiliser le même appareil pour l'appel vidéo.

Les concurrents qui participent seuls à un concours doivent avoir leur propre appareil, leur propre caméra et leur propre microphone, même si d'autres élèves participent au même concours dans la même salle.

Les éléments mentionnés ci-dessous sont des exigences obligatoires pour les appels vidéo en direct. À quelques exceptions près, tous les concours se déroulent par appel vidéo en direct. Nous vous invitons à consulter la section Soumission du projet de la fiche descriptive pour plus de détails. Les concurrents peuvent utiliser le ou les appareil(s) de leur choix.

Virtual Skills Ontario Competition
Olympiades de Compétences Ontario en mode virtuel

- Connexion Internet stable
- Appareil pour assurer la connexion à l'appel vidéo (à partir d'un lien qui sera fourni)
- Caméra pour l'appel vidéo
- Microphone pour l'appel vidéo (peut être intégré à un appareil, ou un casque d'écoute peut être utilisé)
- Haut-parleurs (intégré à l'appareil ou au casque d'écoute)

Exemples :

- Ordinateur portable avec caméra, microphone (ou casque d'écoute), et haut-parleurs intégrés
- Go Pro branché à un ordinateur portable doté d'un microphone et de haut-parleurs
- iPad, appareil mobile. **FORTEMENT déconseillés pour plusieurs raisons.**
 - o Difficile à positionner s'il doit constamment être déplacé (à moins qu'il ne soit doté d'un dispositif de soutien)
 - o Impossible de voir plus de quatre (4) autres caméras à la fois durant l'appel
 - o Fonctionnalités limitées de certains appareils mobiles sur les plateformes d'appel vidéo ce qui risquerait de limiter l'accès pour un(e) concurrent(e). On recommande de procéder à l'essai l'appareil que vous souhaitez utiliser pour le concours. La date et l'heure de la mise à l'essai seront communiquées aux concurrents.

Pour certains concours, il est possible que la caméra doive être réajustée plusieurs fois durant la journée selon les épreuves prévues ou pour obtenir un gros plan du projet durant la phase d'évaluation. Veuillez prévoir qui sera responsable d'ajuster la caméra au besoin advenant que le/la concurrent(e) n'est pas en mesure de le faire (mains sales par exemple). Il revient au/à la concurrent(e) de prévoir comment seront faits les ajustements de caméra.

Exemples :

- Essuie-mains à portée de main ou évier avec savon
- Désinfection de l'appareil avant le début du concours (p. ex. pour le concours d'arts culinaires, de pâtisserie, de coiffure, ou d'esthétique)
- Serviette / gants pour toucher à l'appareil
- Est-ce ACCEPTABLE de toucher à l'appareil lorsque vous avez les mains sales et de le nettoyer à la fin du concours?
- Superviseur / enseignant / parent / tuteur responsable de déplacer la caméra pour le/la concurrent(e)

Plateforme pour appel vidéo et confidentialité

Virtual Skills Ontario Competition
Olympiades de Compétences Ontario en mode virtuel

Tous les concours se dérouleront par appel vidéo sur la plateforme Google. Microsoft Teams sera la solution de rechange advenant tout problème technique le jour du concours.

Google Meets est une plateforme de réunions virtuelles dont l'accès est gratuit. Compétences Ontario initiera l'appel vidéo et fera parvenir le lien à l'appel et tout renseignement additionnel aux concurrents avant la date prévue du concours. Veuillez prendre note que vous n'avez pas besoin d'un compte Google pour participer à une rencontre vidéo Google Meet à partir de votre ordinateur. À titre de participant(e) à la rencontre, vous n'aurez qu'à cliquer sur le lien à la rencontre fourni par Compétences Ontario et à demander de joindre la rencontre. Le modérateur de Compétence Ontario vous accordera l'accès au début de la rencontre. Cependant, si vous souhaitez utiliser un dispositif mobile (iPad ou téléphone cellulaire) pour participer à la rencontre, vous aurez besoin d'un compte Google ou Gmail. Au besoin, vous pouvez créer un tel compte sans frais avant la rencontre.

Il s'agit d'appels vidéo à accès restreint et seules les personnes dont il est fait mention ci-dessous seront présentes lors du concours :

1. Les concurrents et leur superviseur / enseignant / parent (le cas échéant)
 - a. REMARQUE : Compétences Ontario encourage la présence d'autres élèves dans la salle pour assister à la prestation du/de la concurrent(e); un peu comme les spectateurs le font lorsque les concours ont lieu en personne au Centre des congrès de Toronto. Cependant, si ses élèves-spectateurs se trouvent dans le champ de la caméra, ils figureront dans la vidéo du concours qui sera présentée le 12 mai 2021, lors de la cérémonie virtuelle des Olympiades de Compétences Ontario et de l'activité virtuelle d'exploration des carrières. S'il est permis aux élèves d'assister à la prestation, tenez compte de vos propres politiques en matière de confidentialité et veillez à ce que tous les élèves présents soient autorisés à figurer sur la vidéo / les photos du concours. Pour ce qui est des concurrents, ceux-ci auront signé le formulaire de consentement avant le concours, permettant ainsi qu'ils apparaissent dans la vidéo et les photos du concours.
2. Président(e) (ou coprésidents) du comité technique et juges
3. Personnel de Compétences Ontario
4. TI

Le jour du concours, SEUL Compétences Ontario est autorisé à enregistrer et (ou) à faire des captures d'écran du groupe. On informera tous ceux qui participent à l'appel vidéo qu'il est interdit de prendre des photos, de faire des captures d'écran et (ou) de procéder à l'enregistrement vidéo du concours. Cette interdiction est par respect des autres concurrents qui pourraient ne pas vouloir que leur prestation soit enregistrée ou photographiée, puis partagée avec le public. Lors du montage préparé par Compétences Ontario après le concours, on tiendra compte du fait que certains concurrents ont indiqué, dans le formulaire de consentement éclairé, qu'ils ne souhaitent pas figurer dans la vidéo ou les photos du concours. L'enregistrement du concours sera utilisé à deux (2) fins :

Virtual Skills Ontario Competition
Olympiades de Compétences Ontario en mode virtuel

1. Outil pour l'évaluation à la fin du concours
2. Cérémonie virtuelle des Olympiades de Compétences Ontario et activité virtuelle d'exploration des carrières qui auront lieu le 12 mai 2021 afin de faire valoir les compétences et les talents des concurrents, de faire découvrir un métier/une technologie aux spectateurs, et d'offrir une représentation aussi réelle que possible de ce en quoi consiste le concours!

Un montage pour chaque concours sera fait en préparation de l'activité qui aura lieu le 12 mai prochain. On tiendra compte du fait que certains concurrents ont indiqué, dans le formulaire de consentement éclairé, qu'ils ne souhaitent pas figurer dans la vidéo ou les photos du concours. Ces concurrents seront « brouillés ou obscurcis », de sorte à ne pas être identifiés dans les captures d'écran et les vidéos publiées sur les médias sociaux, lors de la cérémonie virtuelle des Olympiades de Compétences Ontario et durant l'activité d'exploration des carrières.

Toute personne qui souhaite conserver des captures d'écran ou la vidéo de son concours doit le faire lors de l'activité du 12 mai. Vérifier régulièrement le site Web de Compétences Ontario pour les mises à jour et les détails.

Superviseur

Les détails concernant la supervision de la prestation d'un(e) concurrent(e) seront établis par l'établissement qu'il/elle représente. Ces détails tiendront compte des politiques, procédures, règles et (ou) règlements de l'établissement quant aux exigences en matière de supervision des élèves et du degré d'expertise que doit démontrer le superviseur pour chaque concours. Voici quelques exemples :

- Dans une salle de classe ou plusieurs salles de classe
- Dans une entreprise locale
- À la maison (parent / tuteur)

Les élèves peuvent participer au concours à partir de leur domicile (lorsque des mesures de confinement sont en vigueur et (ou) si l'apprentissage se fait en mode virtuel), pourvu que le concours auquel ils participent et que l'établissement qu'ils représentent permettent la supervision à distance avec l'aide d'un parent / tuteur ou aucune supervision et respectent les politiques, procédures, règles et (ou) règlements en vigueur.

Tous les concurrents qui participent à un appel vidéo feront également l'objet d'une supervision à distance puisque les juges du concours participeront à l'appel vidéo. Toute surveillance en personne est à la discrétion de l'établissement que le/la concurrent(e) représente.

Virtual Skills Ontario Competition
Olympiades de Compétences Ontario en mode virtuel

Compétences Ontario recommande la supervision en personne pour tous les concours nécessitant des applications pratiques ou l'usage de machinerie et (ou) d'outils électriques. Cependant, les détails entourant la supervision d'un(e) concurrent(e) relèvent de l'établissement qu'il/elle représente. On recommande que le superviseur soit une personne compétente et formée pour l'ensemble des compétences du concours qu'il supervise. Cette recommandation est conforme aux exigences en matière de santé et sécurité.

Compétences Ontario recommande également qu'une personne supervise les concours en informatique; une vérification périodique pour assurer le bien-être et la sécurité des concurrents suffit pour ces concours.

Pour certains concours, une **supervision obligatoire** est nécessaire. Il s'agit de concours pour lesquels un niveau élevé d'aide est requis pour l'évaluation en raison du format virtuel du concours pour cette année. Les concours pour lesquels une supervision obligatoire sera nécessaire seront identifiés dans la liste des concours. Nous vous invitons à consulter la liste pour plus de détails. Compétences Ontario communiquera directement avec les concurrents inscrits aux concours pour lequel la supervision est obligatoire.

<https://www.skillsontario.com/competition-information-guide?na=282#ContestList>

CONTEST STATUS / DÉTAILS DU CONCOURS

- This contest is offered **as an official contest**
- This contest is offered at the **Skills Canada National Competition (SCNC)**
- World Skills in light of COVID-19, will now occur on EVEN years.
The qualifying year for Team Canada Prospects for the year 2022, will occur with the Skills Canada National Competition in 2022.
Following 2022, the Qualifying year for WorldSkills will occur on ODD years. The winners of qualifying 2022 will compete for the final Prospects spot on EVEN years. That prospect winner will then compete at WorldSkills that same EVEN year.

- Il s'agit d'un **concours officiel**
- Ce concours est organisé dans le cadre des **Olympiades canadiennes des métiers et des technologies**
- Compte tenu des restrictions face à la COVID-19, le Mondial des métiers aura maintenant lieu lors des années PAIRES.
L'année de qualification pour l'équipe Canada 2022 aura lieu lors des Olympiades canadiennes des métiers et des technologies en 2022.
Après 2022, la qualification pour le Mondial des métiers aura lieu lors des années IMPAIRES. Les gagnants aux épreuves de qualification 2022 participeront à des épreuves en vue de la sélection des

membres de l'équipe. Les gagnants participeront ensuite au Mondial des métiers cette même année PAIRE.

PURPOSE OF THE CONTEST / BUT DU CONCOURS

- 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.
- To recognize outstanding students for excellence and professionalism, in commercial baking.
- 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 en matière d'emploi.
- Reconnaître les élèves qui se démarquent par leur excellence et leur professionnalisme en pâtisserie commerciale.

SKILLS AND KNOWLEDGE TO BE TESTED / COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES ÉVALUÉES

Assessment:

All recipes posted with the scope, will be used for the competition. This includes the ingredients in the recipes. If a competitor is allergic or is unable to obtain an ingredient in this list for the virtual competition, please email the Technical Chair to review substitutes.

MAKE SURE TO REVIEW THE RECIPES AND SCALE DOWN SIZE OF ANY RECIPE THAT REQUIRES IT, TO SUIT THE CONTEST MODULE(S). THIS WILL DEMONSTRATE A COMPETITORS SKILL SET AND ABILITY TO DEMONSTRATE CONVERSATION, SHOWCASING REAL LIFE SITUATIONS.

Competitors will be assessed based on the following criteria:

Work Station:

- During the 30 minutes set up time, competitors may organize all their equipment and small wares at their workstation.
- **Competitors can have individual ingredients scaled for recipes and properly labelling (name and date) prior to the start of the contest, but no mixing permitted. This is a large advantage for time management, and is highly recommended to do so, but not mandatory. Judges will be validating their ingredients, small wares, and equipment during the set-up time.**

- A determination by a Technical Committee Member or proctor on site will be made if the workspace is safe.
- The Baking Skills Competition will be carried out at a selected kitchen upon approval for the virtual competition.
- Competitors are required to wash all their own dishes, maintain a clean floor, keep their workstation clean, and sanitize as required. NO visible excessive dish or container piles; promote a clean as you go workstation to avoid point deduction. Competitors must have their workstation empty, clean and sanitized at end of the competition time.

Competitor Portfolio:

Competitors must be equipped with a simple portfolio in English or French (your choice) to be submitted online one-week (seven (7) days) prior to the virtual competition date. **See the Online Submission section for details on how to submit.** Each competitor will submit their portfolio including:

- Title page
- Competitor introduction (short three hundred (300) word biography)
- Description of the theme in required products.
- A competitor must use the recipes provided with the scope, on the Skills Ontario website. If a competitor chooses to use additional formulas/recipes including methods from all the products the competitor is planning to make. (example: adding crunchy layer to chocolate ganache), these must be included also.
- Formulas must be given in grams/kilograms.
- The competitor has the option to practice/make the recipes and/or their own formulas/recipes in addition to the Skills Ontario recipes, but is not mandatory. To be included in the portfolio, a picture of the finished product must be included, if the finished product is not being completed before the contest, the portfolio may include a sketch of the finished product. Finished product pictures must be in colour and be on the same page as the formula. This allows the judges to see what the plan is of the competitor of how they want their final product to look on the day of the contest.

Organization:

- Please see the agenda for the time allotments a competitor must produce the products described. 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.
- Careful attention must be made to properly label their mise en place, and/or products. Example : label and date all products. Milk; 500 grams, January 30, 2021

Theme:

The theme "ENCHANTED FOREST" needs to be in Modules C & D with respect to the TEIRED CAKE & CHOCOLATE BOX. The theme needs to be VISUALLY apparent in the decoration and the box.

- **“ENCHANTED FOREST”**
- The theme is required in each of the projects.
- 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:

Competitors have a 10-minute window to present their products as indicated in each module. All products presented after the allotted time will receive a point reduction.

- Once the products are presented on the presentation table, **no alterations can be made.**
- Competitor shall provide **all** presentation plates, boards and/or tiles. See Equipment and Materials section in this scope.

MODULE A - SAFETY, SANITATION/ORGANIZATION

Competitors will be assessed based on the following criteria:

- Correct uniform, no jewellery
- Presentation booklet submitted online one week before competition
- Workstation emptied, sanitized at end time
- Organization of tools and equipment
- Food Sanitation – of raw material and ingredients
- Hygiene / Cleanliness of work station
- Hygiene / Personal
- Effective Use of Ingredients
- Workplace safety
- Safety is a priority at the Ontario Technological Skills Competition. At the discretion of the judges and technical committee, any competitor can be removed from the competition 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 required safety equipment. Competition technical chairs will have final authority on matters of safety.

Projects:

MODULE B – PIPED CHOCOLATE BONBON HAND DIPPED

Must be presented between 11:50am -12:00 pm

Make and present the following moulded chocolates:

- 16 identical chocolate bonbons.
- Bonbon should be in a weight range of 15-25 g grams each including decorations.
- Couverture chocolate for bonbon exterior. Tempered dark, milk or white chocolate may be used.
- No ready-made transfers sheets to be used. You can make your own transfers during the competition time.
- Make bonbons individually piped (not piped in a length and cut)
- The bonbons must contain two layers, one (1) of the competitors' choice and the other is the chocolate ganache in the recipes provided. The layer of the competitors' choice, **MUST** have a crunchy texture and can have any flavour of the competitor's choice. The layer formular/recipe must be provided in the Competitor Portfolio.
- Hand-dip the bonbons in tempered couverture chocolate.
- The bonbons should be identical in structure, size, weight and decoration.
- Temper needs to be visible.

Ten (10) Piped Chocolate Bonbons hand dipped will be presented on a plate and presented on the Presentation table. Six (6) Piped Chocolate Bonbons will be integrated and placed into the chocolate box (6 bonbons minimum placed in the chocolate box) when the chocolate box is completed. The plate is the choice of the competitor. The chocolate box will be made by the competitor, see module D.

MODULE C – TWO-TIERED CAKE

Must be presented between 2:20 - 2:30 pm

The Theme of Competition must be represented in the overall decoration of the cake. The theme "ENCHANTED FOREST" must be visually apparent.

The minimum components are:

- Chiffon cake, recipe provided
- Swiss Buttercream, recipe provided
- Pastry cream filling, recipe provided
- Competitors are to make one - 8" and one - 4" Chiffon Cakes, 3 layers each.
- Flavours are of free choice.
- The cakes should contain and be completely coated in buttercream, which will be the external layer (no other glaze or coating to be applied). The base cake must be left straight sided to demonstrate hand-masking skills. The top tier does not have to be left straight sided.
- The cakes must be constructed and coated by hand (not built in a cake ring or mould). The chiffon's may be baked in a frame or tin.

- Both cakes should be constructed in the same way internally. (One will be a smaller diameter to sit directly on top of the other.)
- One slice of the cake must be cut for judging of layering/filling and placed on a plate.
- Competitor will provide a ten (10) inch and a four (4) inch cake board. Competitor to supply their own cake pans/rings to fit your designs, as well as support rods to insert into the bottom cake for stability of the top cake if required.

MODULE D – CHOCOLATE BOX WITH LID (DETACHED)

Must be presented between 2:20 – 2:30 pm

Theme of competition must be represented in the overall design of the Chocolate Box. The theme: "ENCHANTED FOREST".

The chocolate box, there is not a recipe provided. Competitors are to supply their own couverture chocolate. It is available at Bulk Barn.

- Competitors are to produce a box using couverture chocolate and chocolate products.
- A maximum height of 2.5" to 3" and a maximum width of 6".
- Permitted techniques may include:
 - Pouring
 - Molding/Casting
 - Brushing
 - Polishing
 - Sculpting
 - Modeling Chocolate
 - Carving
 - Piping
 - Cutting
- A use of cocoa butter colours and spraying is permitted.
- The chocolate box must reflect the theme.
- The bottom of the box must be constructed of tempered chocolate and left smooth (no decoration); lid decoration is permitted and to follow the theme.
- No internal supports are allowed.
- Only tempered dark, milk, white chocolate permitted for base. In addition to tempered chocolate, modelling chocolate and robo coupe chocolate may be used for lid only. (Modelling chocolate and robo coupe chocolate are made on site by competitor)
- Box will be presented on a plate/platter supplied by competitor of their choice.

Competitor Cleaning:

- Competitor will have a cleaning period to complete station cleaning and removal of personal equipment.
- Clean up period is from 2:30-3:00pm
- Station must be completely cleaned and cleared out during allotted time to avoid a point reduction.

Additional Competitor Information

- Recipes and baked items may be repeated or used in one or more projects depending on availability of ingredients.
- Competitors to avoid excess ingredients usage and unnecessary waste to avoid point deductions
- **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)

Évaluation

Toutes les recettes qui sont affichées avec la fiche descriptive seront utilisées dans le cadre du concours. Cela comprend les ingrédients de la recette. Si un(e) concurrent(e) souffre d'une allergie, ou ne peut obtenir un ingrédient de la liste pour le concours virtuel, veuillez envoyer un courriel au/à la président(e) (aux coprésidents) du comité technique afin de vérifier les substituts.

ASSUREZ-VOUS DE PASSER EN REVUE LES RECETTES ET DE RÉDUIRE LES QUANTITÉS D'UNE RECETTE LORSQUE CELA EST NÉCESSAIRE POUR S'ADAPTER AUX MODULES DU CONCOURS. LES CONCURRENTS AURONT AINSI LA CHANCE DE FAIRE PREUVE DE LEURS COMPÉTENCES ET DE LEUR CAPACITÉ À ENTRETENIR UNE CONVERSATION ET PRÉSENTER DES SITUATIONS RÉELLES.

Les concurrents seront évalués en fonction des critères suivants :

Poste de travail

- Les concurrents disposent de 30 minutes pour la mise en place de leur équipement et de leurs accessoires à leur poste de travail.
- **Les concurrents pourront peser chaque ingrédient pour la préparation des recettes et étiqueter ceux-ci (nom et date) avant le début du concours, mais il est interdit de mélanger les ingrédients. Il s'agit d'un avantage important en ce qui a trait à la gestion du temps, et nous le recommandons fortement, toutefois cela n'est pas obligatoire. Les juges valideront leurs ingrédients, leurs accessoires et leur équipement durant la période prévue pour l'installation.**
- Un membre du comité technique ou un surveillant qui sera sur le site déterminera si le poste de travail est sécuritaire.

- Le concours Pâtisserie se déroulera dans une cuisine désignée lors de l’approbation du concours en mode virtuel.
- Les concurrents devront laver leur propre vaisselle, assurer la propreté du plancher et de leur poste de travail, et désinfecter leur poste de travail. AUCUNE pile de vaisselle ou de contenants ne doit être visible; il est préférable de nettoyer au fur et à mesure afin d’éviter que des points soient déduits. À la fin du concours, aucun article ne doit se trouver sur le poste de travail des concurrents et celui-ci doit être propre et désinfecter.

Portfolio des concurrents

Les concurrents doivent préparer un portfolio dans la langue de leur choix (anglais ou français) à soumettre en ligne une semaine (7 jours) avant la journée du concours en mode virtuel. **Voir la section Soumission en ligne pour les détails sur la façon de soumettre le portfolio.** Ce portfolio doit comprendre les éléments suivants :

- Page titre
- Présentation du/de la concurrent(e) (courte biographie de trois cents (300) mots)
- Description du thème pour les produits applicables.
- Concurrents doivent utiliser les recettes fournies avec la fiche descriptive sur le site Web de Compétences Ontario. Si un(e) concurrent(e) choisi d’utiliser des formules/recettes additionnelles, y compris les étapes de préparation de tous les produits qu’il/elle compte préparer; c.-à-d., ajouter une couche croustillante de ganache au chocolat, celles-ci doivent également être incluses.
- Formules doivent être indiquées en grammes ou en kilogrammes.
- Concurrents peuvent se pratiquer/préparer les recettes et (ou) leurs propres formules/recettes en plus des recettes de Compétences, toutefois, cela n’est pas obligatoire. Éléments à inclure dans le portfolio : une photo du produit fini, si le produit fini n’est pas terminé avant le concours, le portfolio peut comprendre une esquisse du produit fini. Les photos de produits doivent être en couleur et être sur la même page que la formule. Cela permet aux juges de voir comment les concurrents planifient obtenir le look de leur produit final la journée du concours.

Organisation

- Veuillez consulter l’horaire pour connaître les périodes de temps allouées aux concurrents pour préparer les produits décrits. Les concurrents 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.
- Concurrents doivent s’assurer d’étiqueter soigneusement et adéquatement leur mise en place, et (ou) produits. Exemple : étiqueter et dater tous les produits. Lait; 500 grammes, 30 janvier 2021

Thème

Le thème, **La forêt enchantée** doit faire partie des Modules C et D en ce qui a trait au GÂTEAU et À LA BOÎTE DE CHOCOLATS. Le thème doit être bien VISIBLE dans la décoration et la boîte.

- **La forêt enchantée**
- Thème doit faire partie de chaque élément du projet.
- 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 concurrents disposeront d'une période de 10 minutes pour présenter leurs produits, tel que précisé dans le module. Un point sera déduit pour tous les produits présentés après cette période.

- Dès que les produits sont placés sur la table de présentation, **aucun changement additionnel ne peut être apporté.**
- Concurrents fourniront **toutes** les assiettes, tous les plateaux et (ou) les tuiles. Voir la section Équipement et matériel de cette fiche descriptive.

MODULE A - SÉCURITÉ, DÉSINFECTION ET ORGANISATION

Les concurrents seront évalués en fonction des critères suivants :

- Uniforme adéquat, aucun bijou
- Portfolio de présentation soumis en ligne une semaine avant le concours (voir Portfolio du/de la concurrent(e))
- Aucun article ne doit être laissé sur le poste de travail et celui-ci doit être désinfecté au moment du départ
- Organisation des accessoires et de l'équipement de cuisine
- Salubrité alimentaire – matières premières et ingrédients
- Hygiène et propreté du poste de travail
- Hygiène personnelle
- Utilisation efficace des ingrédients
- Sécurité au poste de travail
- Sécurité est une priorité dans le cadre des Olympiades de Compétences Ontario. Les juges et le/la président(e) (les coprésidentes) du comité technique se réservent le droit d'empêcher un(e) concurrent(e) de prendre part au concours s'il/si elle ne respecte pas les règles de sécurité ou ne porte pas l'équipement de sécurité requis.
- Veuillez examiner et être prêt(e) 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 du/de la président(e) (des coprésidentes) du comité technique en matière de sécurité sera sans appel.

Projets

MODULE B – CHOCOLATS DRESSÉS À LA POCHE, TREMPÉS

À présenter entre 11 h 50 et 12 h

Confectionner et présenter les bonbons au chocolat moulés suivants :

- 16 chocolats identiques
- Chaque bonbon doit peser entre 15 à 25 g, décorations comprises
- Couverture de chocolat sur l'extérieur de chaque bonbon, on peut utiliser du chocolat tempéré noir, blanc ou au lait
- Il est interdit d'utiliser des feuilles de transparent préfabriquées, on peut toutefois en confectionner soi-même pendant le concours
- Les bonbons sont confectionnés individuellement à la poche (et non en produisant un boudin dressé coupé)
- Les bonbons doivent être composés de deux couches, une (1) au choix du/de la concurrent(e) et l'autre est la recette de ganache qui est fournie, la couche au choix du/de la concurrent(e) DOIT avoir une texture croquante, saveur au choix du concurrent, la formule/recette de la couche doit être fournie dans le portfolio du/de la concurrent(e).
- Les bonbons doivent être trempés à la main dans un chocolat de couverture tempéré
- La forme, la taille, le poids et la décoration des bonbons doivent être identiques
- Le tempérage doit être visible

Dix (10) chocolats dressés à la poche, trempés, seront présentés sur un plateau à la table de présentation. Six (6) chocolats dressés à la poche, trempés, seront intégrés dans la boîte de chocolats lorsque cette boîte sera terminée. Un plateau sera fourni par le/la concurrent(e). La boîte de chocolats sera confectionnée par le/la concurrent(e), voir le module D.

MODULE C – GÂTEAU À DEUX ÉTAGES

À présenter entre 14 h 20 et 14 h 30

Le thème, **La forêt enchantée**, doit être représenté de façon globale dans la décoration du gâteau et être bien évident.

Éléments de base du gâteau :

- Gâteau génoise, recette fournie
- Crème au beurre suisse, recette fournie
- Crème pâtissière, recette fournie

- Les concurrents doivent confectionner une génoise de 8 po et une génoise de 4 po, 3 étages chacune.
- Le choix des saveurs est libre.
- Les gâteaux doivent être entièrement recouverts de crème au beurre (aucun autre glaçage ou enrobage ne peut être appliqué). Les parois du gâteau à la base doivent être lisses pour mettre en évidence les compétences des concurrents en masquage à la main. Les parois du gâteau du dessus n'ont pas à être lisses.
- Les gâteaux doivent être formés et masqués à la main (et non à l'aide d'un cercle ou d'un moule à gâteau). Ils peuvent être cuits dans un cadre ou dans un moule à gâteau.
- Les deux gâteaux doivent être composés des mêmes éléments. (L'un sera de diamètre plus petit et sera déposé sur l'autre).
- Une tranche de gâteau doit être prélevée et présentée sur une assiette pour l'évaluation de la disposition des couches/garniture.
- Les concurrents fourniront un plateau de dix (10) pouces et un carton plateau de quatre (4) pouces. Les concurrents doivent fournir leurs propres moules ou cercles à gâteau pour leur créations. Ils doivent également fournir des tiges de support à insérer dans le gâteau du dessous pour assurer la stabilité du gâteau de dessus, au besoin.

MODULE D – BOÎTE DE CHOCOLATS AVEC COUVERCLE (SÉPARÉ)

À présenter entre 14 h 20 et 14 h 30

Le thème, **La forêt enchantée**, doit être représenté de façon globale dans la boîte de chocolats.

Aucune recette n'est fournie pour la boîte de chocolats. Les concurrents doivent fournir leur propre chocolat de couverture. Les concurrents peuvent se procurer celui-ci au Bulk Barn.

- Les concurrents doivent confectionner la boîte de chocolats avec du chocolat de couverture et des produits de chocolat.
- Elle doit avoir une hauteur maximale de 2,5 po à 3 po et une largeur maximale de 6 po.
- Les techniques suivantes sont permises :
 - Coulage
 - Moulage
 - Brossage
 - Polissage
 - Sculpture
 - Modelage
 - Gravure
 - Décoration avec douilles
 - Découpage
- La vaporisation de beurre de cacao coloré est autorisée.
- La boîte de chocolats doit illustrer le thème imposé.

- Le fond de la boîte doit être fait de chocolat tempéré et être lisse (aucune décoration); la décoration du couvercle est permise et doit respecter le thème.
- Aucun support interne n'est autorisé.
- Du chocolat tempéré noir, blanc ou au lait peut être utilisé. Le chocolat tempéré et le chocolat travaillé au Robot Coupe sont également permis pour le couvercle. (Ils doivent être préparés sur place par le/la concurrent(e))
- La boîte de chocolats sera présentée sur un plateau ou une assiette fournie par le/la concurrent(e).

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 14 h 30 à 15 h
- Le poste de travail doit être complètement nettoyé et dégagé durant la période de temps allouée sans quoi des points seront déduits.

Renseignements supplémentaires au sujet du concours

- Les recettes et pâtisseries peuvent être refaites ou utilisées pour plus d'un projet selon la disponibilité des ingrédients.
- Les concurrents doivent éviter d'utiliser des quantités excessives d'ingrédients et de gaspiller inutilement afin d'éviter que des points soient déduits.
- **L'utilisation de poudre scintillante de quelque type que ce soit n'est pas permise.**
- Les colorants du beurre de cacao (solides ou hydrosolubles) sont permis, par exemple, colorant alimentaire Wilton

JUDGING CRITERIA / CRITÈRES D'ÉVALUATION

Module Task / Volet	Total Marks / Total partiel
Safety, Sanitation & Organization/ Sécurité, hygiène et organisation	/10
Piped Chocolate Bonbon Hand Dipped/ Chocolats dressés à la poche, trempés	/25
Two Tier Buttercream Cake / Gâteau à deux étages	/35
Chocolate Box/ Boîte de chocolats	/30
Total, Mark out of 100 / Pointage sur 100	100

As the rules state, there are no ties. If the score is tied after the contest, the Chocolate Box -component will be used as the tie breaker.

Infractions of the contest scope, project outline(s), and/or rules, etc. will result in appropriate mark deduction(s) at the discretion of the Tech Chair(s)/ Judge(s). Infractions of these do not result in an automatic mark of zero (0) or disqualification, unless already stated in the scope. Mark deduction(s) are at the discretion of the Tech Chair(s)/ Judge(s). Any possibilities of disqualification will be reviewed with by the Tech Chair(s) and Director of Competitions.

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 Boîte de chocolats, servira à briser l'égalité.

Toute dérogation à la fiche descriptive, aux grandes lignes du projet ou aux règles, etc. se soldera par une déduction de points à la discrétion du/de la président(e) (des coprésidents) du comité technique et des juges. Ce type d'infraction n'entraîne pas nécessairement un pointage de zéro (0) ou une disqualification, à moins d'une mention à cet effet dans la fiche descriptive. Le nombre de points déduits est à la discrétion du/de la président(e) (des coprésidents) du comité technique et des juges. Toute possibilité de disqualification sera révisée avec le/la président(e) (les coprésidents) du comité technique et la directrice des concours.

EQUIPMENT AND MATERIALS / ÉQUIPEMENT ET MATÉRIEL

Supplied by Skills Ontario Technical Committee:

- recipes for mandatory items/products to be made (see Skills Ontario website posted with the scope)

Supplied by Competitor:

- Oven/
- Stovetop/ Induction/butane burner
- Freezer
- Refrigerator
- Sink/water/soap/scubbies
- Rack and roll (bun rack) if desired/available, but not required
- Presentation table (this need to be a clean and presentable area/table, to display all the finished products)
- Workspace (i.e., counter tops, tables, etc.)
- Waste receptacle and compost
- Broom/dustpan/mop/bucket
- Cleaning supplies including dish soap, hand soap and sanitizer
- Paper towel
- Electrical outlets sufficient for your equipment

- Mixer

- Mixer with whisk, paddle and dough hook attachments
- Presentation plates
- Sheet pans
- Parchment
- **Ingredients for recipes (recipes posted with the scope on the Skills Ontario website)**
- Small cooking pots/saucepans/bowls, measuring cups and devices.
- Ten (10) inch and four (4) inch cake board (example: Bulk Barn foil covered cardboard cake board)
- Couverture chocolate and all other chocolates noted in the modules
- Support rods for cake layering
- Digital scales and batteries or plug
- All necessary and appropriate baking hand tools: French palette, chef, paring and/or bread knives, metal, plastic and/or rubber spatulas, pastry brushes, wooden spoons, rolling pins, bowls and containers etc.
- Any required moulds; example: tart rings, cake and bread pans, etc.
- Decorating tools and tubes/tips, pastry bags, turntable, water soluble paste colours, edible water soluble colour powders (no shimmer powders of any kind are permitted)
- Chocolate tools, cocoa butter colours (solid form only)
- Oven mitts
- Table cleaning brush, cleaning towels and drying towels
- Any additional tools needed to produce the scope of products.
- Black closed toed non-slip footwear.
- All other desired equipment by the competitor – there are no restrictions
- All general health and safety guidelines and protective equipment as noted in the Safety section.
- Snacks/ Lunch
- Appropriate facial Protective mask
- Any other personal protective equipment deemed by your host locations and/or educational institution's policies in light of COVID-19
- Stable Internet connexion
- Device to connect to a video call from a link that will be provided
- Camera for video call
- Microphone for video call. This can be built into a device, or headphones of any kind.
- Speakers (likely built into the device or from headphones)

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. Unless they are part of the scope or being used as the device for the video call/camera/mic of the virtual contest OR if the competitors recipes or the recipes noted in the scope are being viewed from that device – if so, the front of the device needs to always be facing the video call.

Prior to attending the Virtual 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 during the Skills Ontario Competition.

For the 2021 competition year only, Skills Ontario has reduced registration fees as school boards/colleges/training delivery agents will be using this cost difference to cover costs of consumable materials/shipping for certain contests. Each scope and project has been designed with in this dollar amount. We have worked with our Technical Chairs to reduce the costs of these materials as much as possible, with the goal of keeping the total cost at or below the difference in normal registration fees. Registration in a "normal year" is \$175, this has been reduced to \$50 for 2021 virtual. The difference in the registration cost is \$125 for secondary and post-secondary competitors. Projects have been designed around this.

Fourni par le comité technique de Compétences Ontario :

- recettes pour les articles ou produits à préparer (affichées avec la fiche descriptive sur le site Web de Compétences Ontario)

Fournis par les concurrents / établissements hôtes :

- Four/
- Cuisinière/plaque de cuisson à induction/brûleur au butane
- Congélateur
- Réfrigérateur
- Étuve de fermentation ou endroit chaud pour faire lever le pain
- Évier/eau/savon/laines d'acier
- Grille et rouleau (grille pour petits pains) au besoin/si disponible, mais par obligatoire
- Table de présentation (doit être une aire/table propre et présentable, pour exposer tous les produits finis)
- Poste de travail (c.-à-d., dessus de comptoirs, tables, etc.)
- Poubelle et compost
- Balai/porte-poussière/vadrouille/seau
- Produits nettoyants, incluant du savon à vaisselle, du savon pour les mains et un agent assainissant
- Essuie-tout
- Prises électriques suffisantes pour votre équipement
- Mélangeur
- Mélangeur avec un (1) fouet, une (1) spatula et un (1) crochet pétrisseur
- Assiettes de présentation
- Plaques à pâtisserie
- Papier-parchemin
- **Ingrédients pour les recettes (les recettes sont affichées avec la fiche descriptive sur le site Web de Compétences Ontario)**

- Petites casseroles/poêles, bols, tasses à mesurer, et accessoires
- Plateaux à gâteau de dix (10) po et de quatre (4) po (exemple : carton plateau recouvert de papier d'aluminium de Bulk Barn)
- Chocolat de couverture et tous les autres chocolats indiqués dans les modules
- Tiges de support pour assurer la stabilité des couches du gâteau
- Balances numériques et piles ou prise
- Tous les ustensiles nécessaires et appropriés: palette métallique, couteau de chef, d'office et (ou) couteaux à pain, spatules en métal, en plastique ou en caoutchouc, pinceaux à pâtisserie, cuillères en bois, rouleaux à pâtisserie, bols et contenants, etc.
- Tous les moules requis; exemple: moules pour tartelettes, gâteau et pain, etc.
- Ustensiles et tubes/douilles pour la décoration de gâteaux, poches à douille, plaque tournante, colorants pour pâte soluble (aucune poudre scintillante de quelque type que ce soit n'est permise)
- Outils pour la fabrication de chocolat, colorants de beurre de cacao (solide seulement)
- Gants de cuisinier
- Brosse de nettoyage, serviettes pour nettoyer et assécher
- Autres outils nécessaires pour préparer les produits
- Chaussures noires à bouts fermés antidérapantes
- Autre équipement que les concurrents souhaitent utiliser – aucune restriction
- Toutes les règles en matière de santé et sécurité doivent être respectées et l'équipement de protection dont il est fait mention dans la section Sécurité doit être porté
- Collations / dîner
- Masque facial adéquat
- Tout autre équipement de protection individuelle jugé nécessaire conformément aux politiques de l'établissement hôte ou de l'établissement d'enseignement en lien à la COVID-19
- Connexion Internet stable
- Appareil pour assurer la connexion à l'appel vidéo (à partir d'un lien qui sera fourni)
- Caméra pour l'appel vidéo
- Microphone pour l'appel vidéo (peut être intégré à un appareil, ou un casque d'écoute peut être utilisé)
- Haut-parleurs (intégré à l'appareil ou au casque d'écoute)

Livres, notes, matériel et dispositifs d'assistance ne sont pas permis à moins qu'ils ne fassent partie de la liste ci-dessus.

À moins que ce type d'appareil soit compris dans la liste du matériel permis dont il est fait mention dans la fiche descriptive, ou qu'un tel appareil soit utilisé pour l'appel vidéo ou encore à titre de caméra ou de microphone pour le concours virtuel OU si les recettes du/de la concurrent(e) ou les recettes figurant dans la fiche descriptive sont visionnées à partir de l'appareil– alors, l'avant de l'appareil doit toujours être placé devant l'écran de l'appareil utilisé pour l'appel vidéo.

Avant de participer aux Olympiades de Compétences Ontario en mode virtuel, les élèves doivent connaître et savoir utiliser les outils et l'équipement énumérés ci-dessus et bien connaître les mesures de sécurité à observer.

Uniquement pour l'édition 2021 des Olympiades, Compétences Ontario a réduit les frais d'inscription puisque les conseils scolaires, les collèges et les établissements de formation devront déboursier certains frais pour l'achat du matériel nécessaire à certains concours et les frais d'expédition. Les fiches descriptives et projets ont été conçus de façon à minimiser les frais pour l'achat de matériel. Nous avons demandé au/à la président(e) (aux coprésidents) des comités techniques de chacun des concours de limiter autant que possible les frais pour l'achat de matériel à un montant inférieur à la différence entre les frais d'inscription habituels et les frais d'inscription pour 2021. (Les frais d'inscription habituels de 175 \$ ont été réduits à 50 \$ pour l'édition 2021 des Olympiades en format virtuel. La différence dans les frais de participation est de 125 \$ par concurrent(e) des paliers secondaire et postsecondaire. Les projets ont été conçus en tenant compte de cette économie dans les frais d'inscription.)

ONLINE SUBMISSION / SOUMISSION EN LIGNE

Summary

Judging will occur in one of three ways (3) ways;

- 1) Online Submission Only
- 2) Online Submission with Live Video Call
- 3) Live Video Call with Project Mail In AND Online Submission

If there is additional information to be emailed for the contest, it will be emailed either once registration is confirmed, just prior to the contest date and/or at the start of the contest day, depending on the nature of the contest. All other information is to be found in this scope or is available on the Contest Information Guide (found [HERE](#)).

All contests require an online submission of the Competitor Safety Checklist following the end of their contest (or with their project if the contest is Online Submission Only). This is mandatory, no matter the contest and no matter the location in which the competitor is competing from. If this is NOT submitted, the competitor will be disqualified and not judged for their project. The Safety Checklist is located online with the Contest Scopes. This must be completed by the competitor, but can be submitted by either the competitor, or supervisor/teacher. (i.e., if they need to catch the bus and leave).

All Skills Ontario contests that require file, video or photographic uploads must be uploaded on the specific time and date listed in the contest scope to the link provided. Failure to upload your submission on time could result in disqualification from the contest.

The link for the online submissions allows a competitor to download their project requirements directly to the Skills Ontario website.

Résumé

L'évaluation se déroulera selon l'une des trois (3) méthodes suivantes :

- 1) Soumission en ligne seulement
- 2) Soumission en ligne avec appel vidéo en direct
- 3) Appel vidéo en direct, envoi par la poste du projet terminé ET soumission en ligne

Si des renseignements additionnels doivent être envoyés par courriel, une confirmation à cet effet sera précisée une fois l'inscription terminée, juste avant la date du concours et (ou) au début de la journée du concours, le cas échéant. Tous les autres renseignements se trouvent dans cette fiche descriptive ou dans le Guide d'information au sujet des concours (édition 2021 (affiché [ICI](#))).

À la fin du concours, tous les concurrents doivent remettre la liste de contrôle en matière de sécurité dûment remplie (celle-ci peut accompagner les documents en lien au concours si la soumission doit se faire en ligne seulement). La liste de contrôle en matière de sécurité dûment remplie doit être remise pour tous les concours, peu importe l'endroit d'où participe le/la concurrent(e). Si celle-ci n'est PAS REMISE à la fin du concours, le/la concurrent(e) sera disqualifié(e) et son projet ne sera pas évalué. Cette liste, que vous trouverez en ligne au même endroit que la fiche descriptive, doit être remise à la fin du concours. Elle doit être remplie par le / la concurrent(e) puis remise à la fin du concours par le/la concurrent(e) ou par le superviseur / son enseignant (p. ex. si le/la concurrent(e) doit quitter tout de suite après le concours pour prendre son autobus).

Pour tous les concours de Compétences Ontario qui requièrent la soumission de fichiers, vidéos ou photos, la soumission doit se faire en utilisant le lien fourni, avant l'heure et la date dont il est fait mention dans la fiche descriptive. L'omission de téléverser les documents requis dans les délais prescrits pourrait entraîner la disqualification du/de la concurrent(e).

Le lien pour la soumission en ligne permet à un(e) concurrent(e) de téléverser tous les éléments de son projet directement au dossier de Compétences Ontario.

Online Submission with Live Video Call

This contest will be conducted live on camera AND require online submissions.

Be prepared to demonstrate your skills and project(s)/ challenge(s) throughout the contest live on the video call as if it were in person. Please note that judges may ask for close ups or to examine your work more closely.

Online Submissions:

- 1) Mandatory Competitor Safety Check List
- 2) Any other requirements for judging as stating in the Judging section. Make sure to follow the file naming convention noted in the chart below.

The actual picture taking and/or submission of the pictures, and submission of the safety checklist, may be completed by either the competitor, teacher/ supervisor/parent/guardian.

The process for submitting accompanying contest documents or videos is listed below.

Soumission en ligne avec appel vidéo en direct

Ce concours se déroulera en direct ET nécessitera la soumission en ligne de documents.

Soyez prêts à faire valoir vos compétences tout au long du concours en direct par appel vidéo comme s'il s'agissait d'un concours en personne. Veuillez noter que les juges peuvent demander des gros plans ou d'examiner votre travail de plus près.

Soumissions en ligne :

- 1) Liste de contrôle en matière de sécurité
- 2) Toute autre exigence particulière au concours, tel qu'indiqué dans la section Évaluation. Veuillez respecter la convention d'appellation dont il est fait mention dans le graphique ci-dessous.

La prise de photos (à l'exception du concours de production télévisuelle et vidéo) et (ou) la soumission de photos, et de la liste de contrôle de sécurité du/de la concurrent(e), peuvent se faire par le / la concurrent(e), l'enseignant / superviseur / parent / tuteur.

Le processus pour remettre les documents d'accompagnement ou les vidéos pour le concours est indiqué ci-dessous.

<p>PROJECT SUBMISSION DEADLINE:</p> <p>May 4, 2021 Within one (1) hour of the end of the contest, for online</p>	<p>THIS CONTEST REQUIRES AN ONLINE SUBMISSION AND A LIVE COMPONENT. PROJECTS MUST BE SUBMITTED BEFORE THE DEADLINE OR WILL NOT BE CONSIDERED FOR JUDGING.</p> <p>PROJECT SUBMISSION LINK: http://www.skillsontario.com/virtual-competition-submissions</p>
---	---

<p>submissions (Safety Checklist and/or projects).</p> <p>DATE LIMITE DE SOUMISSION DU PROJET:</p> <p>4 mai 2021</p> <p>Dans un délai d'une (1) heure suivant la fin du concours pour les documents à soumettre en ligne (liste de contrôle de sécurité et (ou) autres documents se rapportant au projet).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • File naming convention: Please include your name, school board name, contest submission request description, and your contest name in the following format when submitting your files, example: John Doe_ WRDSB_right hand manicure_ aesthetics • Up to 25 files can be uploaded at once, with each file being a maximum of 1 Gb. • Any files larger than 1 Gb will need to be uploaded to Dropbox. A link to the Dropbox folder will be provided on the submissions page. <p>Accepted file type: Any specific file or program already listed in the scope and/ or for other generic materials for submission for videos, pictures and documents are to be submitted in the following formats: pdf, doc, docx, xls, xlsx, csv, txt, rtf, html, zip, mp3, mp4, wma, mpg, flv, avi, jpg, jpeg, png, gif.</p> <p>CE CONCOURS COMPREND UN VOLET EN DIRECT ET UNE SOUMISSION EN LIGNE. LES PROJETS DOIVENT ÊTRE REMIS AVANT LA DATE LIMITE POUR ÊTRE INCLUS PARMIS LES PROJETS ÉVALUÉS.</p> <p>LIEN POUR LA SOUMISSION DU PROJET: http://www.skillsontario.com/virtual-competition-submissions</p> <ul style="list-style-type: none"> • Convention d'appellation des fichiers : Veuillez inclure votre nom, le nom de votre conseil scolaire, une description de l'élément présenté, et le nom de votre concours au moment de soumettre vos fichiers. Par exemple : John Doe_ WRDSB_manucure main droite_ esthétique • Jusqu'à 25 fichiers peuvent être téléversés du même coup; la taille maximale de chaque fichier étant de 1 Gb. • Tout fichier dont la taille est supérieure à 1 Gb devra être téléversé au dossier Dropbox. Un lien au dossier Dropbox sera inclus dans la page de soumission. <p>Types de fichier acceptés : Tout fichier ou programme dont il est fait mention dans la fiche descriptive et (ou) tout autre document, les vidéos, les photos et les documents doivent être soumis dans les formats suivants : pdf, doc, docx, xls, xlsx, csv, txt, rtf, html, zip, mp3, mp4, wma, mpg, flv, avi, jpg, jpeg, png, gif.</p>
--	--

SAFETY / SÉCURITÉ

Safety is a priority during the Virtual Skills Ontario Competition. At the discretion of the judges, technical chairs, teacher/ supervisor any competitor can be removed from the competition for not having the proper safety equipment and/or not acting in a safe manner.

1. It is mandatory for all competitors to wear black closed toed non-slip footwear. (Running shoes are not permitted)
2. Jewellery such as rings, bracelets and necklaces or any items deemed unsafe by competition judges, shall not be worn*
3. Proper baker's uniform is to be worn; chef jacket, checked or black trousers, hairnet and/or hat and no loose hanging hair.*

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

Competitors must show competence in the use of tools and/or equipment outlined in this scope and can be removed at the discretion of the judges, technical chairs and their teacher/ supervisor/parent/guardian if s/he does not display tool and/or equipment competency.

All competitors and supervisors/teachers/parents participating in the Virtual Skills Ontario Competition, are to follow all rules and regulations set in place by your host location/ educational institution in which the competitor is representing in regards to COVID-19. To also follow all guidelines set in place by the province and regional health agencies for COVID-19 (example: staying 6 feet apart where possible, wearing a mask, etc.)

While Skills Ontario has the mandatory safety checklist for the competitor, and the Technical Chairs and judges on the video call, it is the responsibility of the educational institution in which the competitor is representing, to ensure that the space in which the competitor is competing from (whether from a classroom, home, or workspace of that of a local partner, Co-op placement, etc.) is set up safely and ready for a student to participate from, from their own internal policies, procedures and regulations. This includes, both the workspace, equipment that a competitor is using and materials. If a Technical Chair or judge on the video call during the contest, notices anything out of order or not working as it should, they will review the situation and work with those affected and will have final authority on matters of safety.

La sécurité est une priorité dans le cadre des Olympiades de Compétences Ontario en mode virtuel. Les juges, le/la président(e) (les coprésidents) du comité technique, les enseignants/superviseurs se réservent le droit d'empêcher un(e) concurrent(e) de prendre part au concours s'il/si elle ne respecte pas les règles de sécurité.

1. Il est obligatoire pour tous les concurrents de porter des chaussures fermées et antidérapantes. (Les chaussures de course ne sont pas permises.)*
2. Les bijoux comme les bagues, les bracelets et les colliers, etc. jugés dangereux par les juges du concours devront être enlevés.*
3. Les concurrents doivent porter un uniforme de pâtissier; (veston de chef, pantalon à carreaux ou noir, résille et/ou chapeau et cheveux attachés). *

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

Les concurrents doivent faire valoir leurs compétences quant à l'utilisation des outils et de l'équipement dont il est fait mention dans cette fiche descriptive. Les juges, le/la président(e) (les coprésidents) du comité technique, les enseignants, les superviseurs, les parents ou tuteurs se réservent le droit de demander à un(e) concurrent(e) de quitter les lieux du concours si celui-ci/celle-ci ne démontre pas les compétences nécessaires pour utiliser les outils et l'équipement.

Tous les concurrents, de même que les superviseurs / enseignants / parents qui prennent part aux Olympiades de Compétences Ontario en mode virtuel, doivent respecter les règles et règlements de l'établissement hôte / d'enseignement en lien avec la COVID-19. Ils doivent également respecter les directives mises en place par la province et l'organisme de santé publique régional en lien avec la COVID-19 (p. ex. maintenir un écart de 6 pi entre soi et les autres, porter un masque, etc.)

Bien que Compétences Ontario exige que les concurrents remplissent la liste de contrôle de sécurité avant le début du concours, et ait prévu que le/la président(e) (les coprésidents) et les juges participent à l'appel vidéo, l'établissement d'enseignement doit s'assurer que l'endroit où le/la concurrent(e) se trouvera pour participer au concours (salle de classe, à la maison, ou espace de travail dans les locaux d'un partenaire local, d'un placement coop, etc.), est sécuritaire, et que la participation de l'élève à cet endroit respecte les politiques, procédures et règlements en vigueur quant à l'usage de l'espace de travail, ainsi que l'équipement et le matériel utilisé. Si le/la président(e) (les coprésidents) du comité technique ou un juge qui participe à l'appel vidéo durant le concours remarque quelque chose d'anormal, il se penchera sur la situation et tentera de trouver une solution avec les personnes concernées. La décision du/de la président(e) (des coprésidents)/juge en matière de sécurité sera sans appel.

CLOTHING REQUIREMENTS / TENUE VESTIMENTAIRE

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 **not permitted** on menus. Corporate logos or names are not permitted on a competitor's clothing.

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.

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/la concurrent(e) 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/de la concurrent(e).

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.

ADDITIONAL INFORMATION / RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

- The Competition Information Guide is posted online at: <https://www.skillsontario.com/competition-information-guide>
 - Results for the Virtual Skills Ontario Competition will be posted online starting Friday, May 21, 2021, at:
<http://www.skillsontario.com/competitions/post-sec>
 - Information on the Conflict Resolution Procedure can be found on our website in the Competition Information Guide:
<http://www.skillsontario.com/competitions/post-sec>
-
- Le Guide d'information au sujet des concours est affiché sur le site Web :
Postsecondaire:
<https://www.skillsontario.com/guide-d-information?na=282>
 - Les résultats des Olympiades de Compétences Ontario en mode virtuel seront affichés sur le site Web dès le 21 mai 2021:
http://www.skillsontario.com/competitions/post-sec?lm_lang=fr

- Des renseignements au sujet du procédé de règlement des conflits sont disponibles sur notre site Web dans le Guide d'information au sujet des concours:
http://www.skillsontario.com/competitions/post-sec?lm_lang=fr