



# SKILLS ONTARIO COMPETITION

## OLYMPIADES DE COMPETENCES ONTARIO

### Baking/Pâtisserie

### Secondary/Secondaire

**Contest Date / Date du concours:**

Tuesday, May 7, 2019/Mardi 7 mai 2019

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

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

**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)

**SKILLS ONTARIO COMPETITION AGENDA / HORAIRE DU CONCOURS DES OLYMPIADES DE COMPÉTENCES ONTARIO**
**May 7, 2019 / Le 7 mai 2019**
**Skills Ontario Competition / Olympiades de Compétences Ontario**

7:00am	Sign-in at each contest site / Enregistrement à l'endroit prévu pour le concours
7:10am – 8:00am	Orientation and competitor station set up <sup>^</sup> / 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
<sup>^</sup> 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.	

**May 8, 2019 / Le 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
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.	

<b>Contest Location:</b> Toronto Congress Centre, 650 Dixon Road, Toronto.	<b>Concours:</b> Centre des congrès de Toronto, 650 chemin Dixon, Toronto.
<b>Closing Ceremony Location:</b> Toronto Congress Center North Building, 650 Dixon Road, Toronto.	

<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Each competitor will receive <u>one</u> wristband at the contest orientation. This wristband identifies competitors as such and will also be used as the competitor's closing ceremony ticket on May 9. Competitors must ensure that the wristband remains on his/her wrist from the beginning of the competition until after the closing ceremony.</li> </ul>	<p><b>Cérémonie de clôture:</b> Centre des congrès de Toronto, Édifice Nord, 650 chemin Dixon, Toronto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 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.</li> </ul>
---	--

### CONTEST STATUS / DÉTAILS DU CONCOURS

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>This contest is offered as an official contest</b></li> <li>• <b>This contest is offered at the Skills Canada National Competition (SCNC)</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Il s'agit d'un concours officiel</b></li> <li>• <b>Ce concours est organisé dans le cadre des Olympiades canadiennes des métiers et des technologies</b></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>2019 is not a qualifying year for WorldSkills*</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>2019 n'est pas une année de qualification pour le Mondial des métiers*</b></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's:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Work Station:</b> <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 equipment and small wares at their station. Competitors are <b>not</b> 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.</li> <li>○ Toolboxes may be stored under table if space permits or stored in a designated area within the competition site.</li> <li>○ 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.</li> <li>○ Competitors are required to wash all their own dishes, maintain a clear floor, keep their workstation clean and sanitize as required to</li> </ul> </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 leur équipement et leurs petits accessoires comme ils le désirent à leur poste. Les concurrents <b>ne pourront</b> 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.</li> <li>○ 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).</li> <li>○ 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.</li> <li>○ 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</li> </ul>
---	---

<p>avoid point deduction. NO visible excessive dish or container piles; promote a clean as you go workstation to avoid point deduction.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Competitors are required to have their workstation clean</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Menu:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Competitors will provide an overall individual descriptions of each of their projects on a white 8"x10" card stock formatted menu style.</li> <li>○ Frame for the menu will be provided by Skills Ontario (Acrylic stand frame)</li> <li>○ Individual place cards for each project to be provided by the competitor.</li> <li>○ Place cards to be 4.25" x 5.5", folded in half to create the tented place card.</li> <li>○ Each place card shall provide the description of a project as listed on the competitors' menu on one side of the card.</li> <li>○ No logos permitted on the menu or place cards.</li> <li>○ Menu and place cards to be presented at the beginning of the competition on the competitors' presentation table</li> </ul> </li> <li>● <b>Organization:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Competitors have 7 hours to produce the products described below. They are free to organize their work day as they wish, but must respect presentation times of each product as described below to avoid point deductions.</li> </ul> </li> </ul>	<p>à mesure afin d'éviter que des points soient déduits.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Le poste de travail des concurrents doit être propre.</li> </ul> <p><b>Menu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 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.</li> <li>○ Un présentoir sera fourni par Compétences Ontario (présentoir de style chevalet en acrylique) pour le menu.</li> <li>○ Les concurrents devront fournir des cartons de table pour identifier chacun des projets.</li> <li>○ Les cartons de table doivent mesurer 4,25 x 5,5 po, être pliés en deux afin de tenir en place.</li> <li>○ Chaque carton de table doit fournir une description du projet sur un côté de la carte, tel qu'indiqué dans le menu du concurrent.</li> <li>○ Aucun logo n'est permis sur le menu ou les cartons de table.</li> <li>○ Le menu et les cartons de table doivent être présentés au début du concours à la table de présentation des concurrents.</li> </ul> <p><b>Organisation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 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.</li> </ul> <p><b>Thème</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ « <b>L'heure du thé fantaisiste</b> »</li> <li>○ Le thème doit faire partie de chaque élément du projet. Pour le gâteau décoré, le thème doit être bien visible.</li> <li>○ L'interprétation du thème peut s'exprimer par la forme, la couleur, la texture, la saveur</li> </ul>
---	--

- **Theme:**

- **“Whimsical Tea Party”**
- The theme is required in each of the projects. For the decorated cake, the theme 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.
  - Eg 11:50 – 12:00
- Products can be presented up to 10 minutes *after* allotted time with a point reduction.
  - Eg. 12:00-12:10
- All products presented after the extension of the allotted time will receive a zero.
  - Eg. 12:10 +
- The exception to the presentation time is the decorated cake. No extra presentation time will be allotted. Presentation time for the decorated cake 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.

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 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 le gâteau décoré. Aucune période de temps supplémentaire ne sera allouée. La période pour la présentation du gâteau décoré 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

- **Safety, Sanitation and Organization**

- Safety is a priority at the Ontario Technological Skills 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:**

**Cookie Production:**

- Eight(8) identical filled cookies
  - Cookies must be a filled cookie.
  - The baked weight of each of the individual cookies must be between 20 – 30 g.
  - Two (2) cake boards will be provided by Skills Ontario. Four (4) cookies will be presented on each cake board and placed on the competitor's presentation table.
  - Cookies must be presented at 11:50am-12:00pm

**Bread and Bun Production:**

- One (1) Winston Knot Loaf
  - Loaf to weigh between 350 g – 450 g after baking.
- Six (6) Vienna (oval) Buns
  - ⊖ Buns must be shaped by hand.

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.

\*Les participants 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.

**Projets**

**Biscuits**

- Huit (8) biscuits fourrés identiques
  - Les biscuits doivent être fourrés.
  - Le poids de chaque biscuit cuit doit être de 20 à 30 g.
  - Deux (2) planches à gâteau seront fournies par Compétences Ontario. Quatre (4) biscuits seront présentés sur chaque planche et placés sur la table de présentation du concurrent.
  - Les biscuits doivent être présentés entre 11 h 50 et 12 h

**Production de pain et petits pains**

- Un (1) pain torsadé (*Winston Knot Loaf*)
  - Le poids du pain cuit doit varier entre 350 g et 450 g.
- Six (6) petits pains viennois (forme ovale)
  - ⊖ Les petits pains doivent être façonnés à la main.
  - Le poids des petits pains cuits doit être de 50 g à 60 g

- Buns must weigh 50 g – 60 g after baking
- All bread and buns are to be made from the same dough.
- Rich Dough recipe used is at the discretion of the competitor.
  - Use Rich Dough recipe with 10% butter, sugar, eggs in the formula to the weight of the flour (eg. 1000g flour – 100 g butter).
  - Inclusions can be added after the dough is developed.
  - All bread products must be egg washed.
- Two cake boards to be provided by Skills Ontario. Loaf to be presented on one cake board and the buns to be presented on the second cake board and placed on the competitor's presentation table.
- The theme "Whimsical Tea Party" must be represented in the dough.
- Bread and buns must be presented at 1:50pm-2:00pm.

**Petit Fours:**

- Ten (10) identical Covered Petit Fours
  - Soft fondant heated and poured to cover the top of the mini cakes. The sides of cake can be exposed.
  - Minimum two (2) layers of cake with a filling made on site.
  - Finished dimensions 1 ¾" (4.45 cm) square by 1 ¾" (4.45 cm) high.
  - Topped with a layer of marzipan which will be provided for pinning out.
  - Garnish is freestyle.

- Le pain et les petits pains doivent être préparés avec la même pâte.
- L'utilisation de la recette de pâte riche est à la discrétion du concurrent.
  - Utilisez la recette de pâte riche avec 10 % de beurre, de sucre et d'œufs dans la formule par rapport au poids de la farine (p. ex., 1 000 g de farine – 100 g de beurre).
  - Des ingrédients peuvent être ajoutés après la confection de la pâte.
  - Tous les produits doivent être badigeonnés de jaune d'œufs
- Deux planches à gâteau seront fournies par Compétences Ontario. Le pain doit être présenté sur une planche et les petits pains sur l'autre, puis placés sur la table de présentation du concurrent.
- Le thème « L'heure du thé fantaisiste » doit être intégré dans la pâte.
- Le pain et les petits pains doivent être présentés entre 13 h 50 et 14 h.

**Petit fours**

- Dix (10) petits fours identiques recouverts
  - Le fondant souple doit être chauffé et versé sur le dessus des mini-gâteaux. Les côtés du gâteau peuvent être exposés.
  - Au moins deux (2) couches de gâteau avec garniture préparée sur place.
  - Les dimensions du produit fini sont 1 ¾ po (4,45 cm) carré x 1 ¾ po (4,45 cm) de hauteur.



- Two (2) layers of vanilla cake to be brought by competitor into the competition.
- The Petit Fours must be presented at 2:50pm-3:00pm.

### Tartlets:

- Ten (10) identical tartlets made with sable dough.
  - 2" diameter (5.08 cm)
  - Tart shell needs to be baked in a ring mould. (fluted or non-fluted)
  - The dough is to be sable dough.
  - ⊖ Tartlets must be filled with a curd filling made by the competitor.
  - Topped with a piped Swiss or Italian Meringue using a piping tip.
- Two cake boards will be provided by Skills Ontario. Five (5) tarts will be presented on each cake board and placed on the competitor's presentation table.
- The must be presented at 2:50pm-3:00pm.

### Decorated Cake:

- Cake is required to be decorated; competitor's decoration to demonstrate their skills, respecting the Theme; **"Whimsical Tea Party"**.
  - Sponge Cake: Competitors will bring in one (1) 8" (21 cm) round chocolate genoise/sponge cake to be brought by competitor into the competition.
    - The cake must be whole and can only be cut into three (3) layers after the judges have weighed the cake to confirm the weight. The cake can only be cut into layers during the competition time.

- Les mini-gâteaux doivent être garnis d'une couche de massepain qui sera fournie pour être laminée.
- Les décorations peuvent être improvisées.
- Deux (2) tranches de gâteau à la vanille doivent être apportées au concours par les concurrents.
- Les petits fours doivent être présentés entre 14 h 50 et 15 h.

### Tartelettes

- Dix (10) tartelettes identiques préparées avec de la pâte sablée.
  - Diamètre de 2 po (5,08 cm)
  - La croûte de la tartelette doit être cuite au four dans un moule annulaire (cannelé ou non cannelé).
  - La pâte doit être une pâte sablée.
  - ⊖ Les tartelettes doivent être garnies avec de la crème pâtissière préparée par le concurrent.
  - La tartelette doit être garnie d'une meringue suisse ou italienne en utilisant une douille.
- Deux planches à gâteau seront fournies par Compétences Ontario. Cinq (5) tartelettes seront présentées sur chaque planche et déposées sur la table de présentation du concurrent.
- Les tartelettes doivent être présentées entre 14 h 50 et 15h.

### Gâteau décorée

- Le gâteau doit être décoré; la décoration doit faire valoir les compétences du concurrent et doit respecter le thème « L'heure du thé fantaisiste ».
- Gâteau éponge: Les concurrents devront apporter une génoise/un gâteau éponge rond au chocolat de 8 po (21 cm) au concours.

<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Maximum weight of the baked cake is 500 g. Judges will weigh the baked cake prior to decorating to confirm the weight.</li> <li>○ Competitor must make Swiss or Italian buttercream icing.</li> <li>○ Competitor must make a filling of their choice.</li> <li>⊖ The cake must have a layer of buttercream and covered in fondant.</li> <li>○ Iced cake must not exceed 4.25" (10.8 cm); other decorations may be added on top of this.</li> <li>○ Inscription to read: "Skills Ontario 2019" using chocolate only</li> <li>○ Decorations can be freestyle and be reflective of the theme.</li> <li>○ One slice (1/8<sup>th</sup> of the cake) is to be cut and plated</li> <li>○ Display plate provided by Skills Ontario.</li> <li>○ The remaining cake will be presented on a 10" cake board provided by Skills Ontario and presented on the presentation table</li> <li>○ Cake and cake slice must be presented at <u>3:20pm-3:30pm(end time)</u></li> <li>○ No exception to presentation time. No extra presentation time will be allotted.</li> </ul> <p><b>Competitor Cleaning:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Competitor will have a cleaning period to complete station cleaning and removal of personal equipment.</li> <li>○ Clean up period is from <u>3:30-4:00pm</u></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Le gâteau doit être entier et ne peut être coupé qu'en trois (3) couches après que les juges auront pesé le gâteau et confirmé son poids. Le gâteau peut être coupé en couches que pendant le concours.</li> <li>○ Le poids du gâteau cuit ne doit pas excéder 500 g. Les juges pèseront le gâteau cuit avant l'ajout des décorations afin de confirmer le poids.</li> <li>○ Les concurrents doivent préparer une crème au beurre suisse ou italienne.</li> <li>○ Les concurrents doivent préparer une garniture au choix.</li> <li>⊖ Le gâteau doit être glacé avec la crème au beurre et couvert de fondant.</li> <li>○ Le gâteau glacé ne doit pas excéder 4,25 po (10,8 cm); les concurrents peuvent ajouter d'autres décorations au gâteau.</li> <li>○ Inscription sur le gâteau : « Compétences Ontario 2019 » en utilisant que du chocolat</li> <li>○ Les décorations peuvent être improvisées et doivent refléter le thème.</li> <li>○ Une tranche (1/8 du gâteau) doit être coupée et servie dans l'assiette</li> <li>○ L'assiette de présentation sera fournie par Compétences Ontario.</li> <li>○ Le reste du gâteau sera présenté sur une planche à gâteau de 10 po fourni par Compétences Ontario et présenté sur la table de présentation</li> </ul> <p>Le gâteau et la tranche de gâteau doivent être présentés entre <u>15 h 20 et 15 h 30.</u> Aucune exception quant au moment prévu pour la présentation. Aucune période supplémentaire ne sera allouée.</p> <p><b>Nettoyage</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Une période de temps sera prévue pour que les concurrents puissent nettoyer leur poste de travail et reprendre leurs effets personnels.</li> </ul>
--	--

- 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
- Theme: **“Whimsical Tea Party”**.
- Food Sanitation – of raw material and ingredients
- Hygiene/cleanliness/sanitation of workstation and work surfaces throughout the competition
- Hygiene/personal including e.g. hand washing, glove use
- Effective use of ingredients
- Workplace safety
- Recipes and baked items may be repeated or used in one or more projects depending on availability of ingredients.
- Competitors to avoid excess ingredients usage and unnecessary waste to avoid point deductions
- Competitors must bring their own recipes to make their own projects.

- 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**

Les concurrents seront évalués en fonction des critères suivants :

- Participation au concours dans un environnement propre et sécuritaire, tout en faisant preuve de professionnalisme
- Uniforme adéquat (aucun bijou)
- Propreté du poste de travail
- Mise en place du poste de travail
- Aucun article laissé sur le poste de travail au moment du départ (une demi-heure après la fin du concours)
- Présentation du menu
- Cartons de table pour chaque projet
- Organisation : outils, équipement, vaisselle et déchets
- Thème: **« L'heure du thé fantaisiste »**
- Hygiène alimentaire – matières premières et ingrédients
- Hygiène/propreté/désinfection du poste et des surfaces de travail tout au long du concours
- Hygiène personnelle, y compris le lavage des mains, l'utilisation de gants
- Utilisation efficace des ingrédients
- Sécurité au travail
- Les recettes et pâtisseries peuvent être refaites ou utilisées pour plus d'un projet selon la disponibilité des ingrédients.

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recipes must use product provided at the competition. See ingredient list for available raw materials.</li> <li>• No aerosol cans/products allowed</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>	<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> <li>• Aucun produit en aérosol n'est permis</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/carts – shared</li> <li>• Refrigerator/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 NOT permitted)</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 PAS permises)</li> </ul>
--	--

**Please Note: Tools and materials may change based on availability.**

Supplied by Competitor:

- Small cooking pots/saucepans/bowls, measuring cups and devices.
- Digital scales and batteries or plug
- Induction/butane burner not provided. Please be sure your induction burner adheres to these regulations to avoid 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: tart 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)
- 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.
- Résumé for Job Interview
- Black closed toed non-slip footwear.

**\*\*\*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.**

**Remarque : Les outils et le matériel peuvent varier en fonction de la disponibilité.**

Fournis par le participant :

- Petites casseroles/poêles, bols, tasses à mesurer, et accessoires
- Balances numériques et piles ou prise
- Plaque de cuisson à induction/brûleurs au butane ne sont pas fournis. Veuillez vous assurer que votre plaque à induction 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 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
- 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 \*\*\***

<p>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 during the Skills Ontario Competition.</p>	<p>Livres, notes, matériel et dispositifs d'assistance ne sont pas permis à moins qu'ils ne fassent partie de la liste ci-dessus.</p> <p><b>Les appareils multimédias, comme les cellulaires, les téléphones intelligents, les 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>
---	--

### Point Breakdown / Répartition des points

Module Task / Volet	Total Marks / Total partiel
Safety, Sanitation & Organization/Menu/Workstation Sécurité, hygiène et organisation/Menu	15
Winston Knot Loaf/Pain torsadé	12
Vienna Style (oval) Buns/ Petits pains viennois (forme ovale)	12
Filled Cookie/Biscuits fourrés	12
Petit Fours – Soft Fondant Covered Mini Cakes/ Petits fours – Mini-gâteaux enrobés de fondant souple	12
Tartlets – 2 inch Round Tarts/ Tartelettes – tartelettes rondes de 2 po	12
Special Occassion Cake/Gâteau pour occasion spéciale	20
Job interview / Entrevue d'emploi	5
<b>Total Marks / Total</b>	<b>100</b>

**Lab process marks included in marking rubrics. / Les notes pour la technique sont comprises dans la rubrique d'évaluation.**

### SAFETY / SÉCURITÉ

Safety is a priority at the Skills Ontario Technological Competition. At the discretion of	La sécurité est une priorité dans le cadre des Olympiades de Compétences Ontario. Les juges
--	---

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.

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 be removed.\*
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 and technical chairs if he/she does not display tool and/or equipment competency.**

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.

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 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.**

**As the rules state, there are no ties. If the score is tied after the contest, the Tartlets 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 Tartelettes, servira à briser l'égalité.**

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

Please be sure to review all eligibility criteria in the complete Competitor Information Package, available online at [www.skillsontario.com](http://www.skillsontario.com).

Eligibility Criteria:

**Secondary** students must:

- Be **21 years of age or younger** as of December 31<sup>st</sup> **in the competition year** (2019).
- Compete in only one contest at the Skills Ontario Competition. Students competing at a Qualifying Competition who do not advance in their designated contest area are not permitted to then register for a different contest at the Skills Ontario Competition.
- Possess a Canadian citizenship or landed immigrant status and be a resident of Ontario.

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 competition time (8:00 am to 4:00 pm), 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.

Veillez prendre connaissance de tous les critères d'admissibilité dans la trousse d'information au sujet des concours, disponible en ligne à [www.skillsontario.com](http://www.skillsontario.com).

Critères d'admissibilité :

Les élèves au **secondaire** doivent :

- être âgés de **21 ans ou moins** au 31 décembre **de l'année du concours** (2019).
- participer à un seul concours dans le cadre des Olympiades de Compétences Ontario. Les élèves qui participent aux épreuves de qualification et qui ne se qualifient pas dans leur discipline désignée ne peuvent pas ensuite s'inscrire à un autre concours des Olympiades de Compétences Ontario.
- être citoyens canadiens ou avoir le statut d'immigrant reçu et être résidents de l'Ontario.

Autres règles et règlements que tous les participants 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 participants. Les spectateurs, y compris les enseignants/conseillers, auront accès à une aire réservée pour eux si l'espace le permet.
- 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.



<p>Immediate disqualification may occur at the discretion of the technical chair if a competitor displays any one of the following:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acts inappropriately</li> <li>• Shows disregard for the safety of themselves or those around them</li> <li>• Breaks the established rules and regulations including: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Speaks or communicates with those outside the contest area at anytime during the competition including coaches and/or teachers, family, friends etc.</li> <li>○ Uses equipment or material that is not permitted</li> <li>○ Dishonest conduct (cheating, plagiarism)</li> <li>○ Arrives to the contest site late</li> </ul> </li> </ul> <p>Sign-in for all contests will happen on the contest site the morning of the competition.</p>	<p>À la discrétion des coprésidentes du comité technique, tout participant qui affiche l'un ou l'autre des comportements suivants sera immédiatement disqualifié du concours :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agit de façon inappropriée</li> <li>• Néglige sa sécurité ou celle des autres</li> <li>• Ne respecte pas les règles et règlements établis, y compris : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ utiliser de l'équipement ou du matériel qui n'est pas permis</li> <li>○ conduite malhonnête (tricherie, plagiat)</li> <li>○ parler avec des personnes à l'extérieur de l'aire du concours</li> <li>○ arriver en retard pour le concours</li> </ul> </li> </ul> <p>L'enregistrement pour tous les concours se déroulera sur les lieux du concours le matin même.</p> <p>L'inscription doit se faire avant la date limite du 23 mars 2018.</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>Dans le but d'aider les participants à se préparer à leur éventuelle recherche d'emploi, une « entrevue d'emploi » est incorporée au concours. Les participants doivent avoir en main leur <b>CURRICULUM VITAE</b> et pouvoir répondre aux questions d'une entrevue. La performance du participant durant son entrevue compte pour 5 % de sa note finale ou de celle de l'équipe.</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. <b>ONLY</b> the logo of the institution under which the</p>	<p>Les participants doivent être vêtus proprement et convenablement. Les vêtements portés ne doivent pas comporter de logo ou d'imprimé à l'exception d'un logo de l'école, du conseil scolaire, du collège ou du district du MFCU que le participant représente. <b>SEUL</b> le logo de l'institution par le biais de laquelle vous êtes</p>
--	---

<p>space is registered can be visible. Corporate logos or names are not permitted on a competitor's clothing. Approved logos are only allowed on chef jackets- logos <b>not permitted</b> on menus. 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>inscrit peut être visible. Le logo ou le nom d'une compagnie ne peut apparaître sur les vêtements du participant.</p> <p>Les participants doivent porter un uniforme de pâtissier; (veston de chef, pantalon à carreaux ou noir, résille et/ou chapeau et cheveux attachés). *</p>
---	---

## MEALS / REPAS

<p>Skills Ontario will provide a basic lunch and a beverage for competitors. Lunch will be confirmed closer to the competition; no alternative meals will be provided. If the competitor has specific dietary needs, specific tastes or feels that they may require additional sustenance, it is recommended they bring the necessary food with them. 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.</p>	<p>Compétences Ontario servira un repas et un breuvage aux participants. On confirmera le repas servi avant le concours – aucun substitut au repas ne sera proposé. Les participants qui doivent suivre un régime alimentaire précis, qui ont des goûts particuliers ou qui croient que le repas fourni ne sera pas suffisant doivent apporter de la nourriture. Si l'élève participe à une épreuve physique, il est recommandé qu'il s'apporte des collations.</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 on May 28-29<sup>th</sup>, 2019 in Halifax.</p> <p><b>For a student to represent Ontario at the SCNC they (or someone representing them) <u>MUST</u> be present at the Team Ontario meeting (taking place immediately following the Skills Ontario Competition Closing Ceremony) and must be ready to</b></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><b>Pour qu'un élève puisse représenter l'Ontario dans le cadre des OCMT, il (ou une personne en son nom) <u>DOIT</u> participer à la rencontre de l'équipe Ontario (qui aura lieu immédiatement après la cérémonie de clôture des Olympiades</b></p>
---	---

<p><b>commit to attending the SCNC at that time.</b></p>	<p><b>de Compétences Ontario) et s'engager, durant la rencontre, à participer aux OCMT.</b></p>
<p>The SCNC will be hosted, May 28-29<sup>th</sup> 2019 in Halifax. 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="http://skillscompetencescanada.com/en/skills-canada-national-competition/scnc-2018-contest-descriptions/">http://skillscompetencescanada.com/en/skills-canada-national-competition/scnc-2018-contest-descriptions/</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 cette 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 can be found at: <a href="http://www.skillsontario.com/competitions/secondary">http://www.skillsontario.com/competitions/secondary</a></li> <li>• Sample projects from previous years are available online at : <a href="http://www.skillsontario.com/competitions/secondary/past-scopes">http://www.skillsontario.com/competitions/secondary/past-scopes</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/secondary">http://www.skillsontario.com/competitions/secondary</a></li> <li>• Information on the Conflict Resolution Procedure can be found on our website in the Competition Information Package at page 23:</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La trousse d'information au sujet des concours est affichée sur le site Web : <a href="http://www.skillsontario.com/competitions/secondary?lm_lang=fr">http://www.skillsontario.com/competitions/secondary?lm_lang=fr</a></li> <li>• Des exemples de projets des années précédentes sont disponibles en ligne à : Secondaire: <a href="http://www.skillsontario.com/competitions/secondary/past-scopes?lm_lang=fr">http://www.skillsontario.com/competitions/secondary/past-scopes?lm_lang=fr</a></li> <li>• Les résultats des Olympiades de Compétences Ontario seront affichés sur le site Web dès le 17 mai 2019 : Secondaire: <a href="http://www.skillsontario.com/competitions/secondary?lm_lang=fr">http://www.skillsontario.com/competitions/secondary?lm_lang=fr</a></li> </ul>
---	---

<p><a href="http://www.skillsontario.com/competitions/secondary">http://www.skillsontario.com/competitions/secondary</a></p> <p>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 staff will be onsite setting up the following week.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <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 en page 23 :</li> </ul> <p>Secondaire: <a href="http://www.skillsontario.com/competitions/secondary?lm_lang=fr">http://www.skillsontario.com/competitions/secondary?lm_lang=fr</a></p> <p>Si vous avez des questions au sujet des Olympiades de Compétences Ontario ou de ce concours, veuillez communiquer avec Compétences Ontario ou le président du comité technique d'ici le 19 avril 2019 puisque tout le personnel sera sur le site des Olympiades la semaine suivante.</p>
--	--

**SPECTATORS / SPECTATEURS**

<p><b>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.</b></p>	<p><b>Les participants 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.</b></p>
---	--