

# Skills Ontario Competition

## Olympiades de Compétences Ontario



**Contest Scope / Fiche descriptive**

**2025**

## **TABLE OF CONTENTS**

1. GENERAL CONTEST INFORMATION
2. SKILLS AND KNOWLEDGE TO BE TESTED
3. JUDGING CRITERIA
4. EQUIPMENT AND MATERIALS
5. SAFETY
6. INGREDIENT LIST

There may be a newer version available: <https://www.skillsontario.com/skills-ontario-competition#Scopes>. Please check our website to ensure you have the latest version as indicated in the last updated column.

---

## **TABLE DE MATIÈRES**

1. RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX AU SUJET DES CONCOURS
2. COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES ÉVALUÉES
3. CRITÈRES D'ÉVALUATION
4. ÉQUIPEMENT ET MATÉRIEL
5. SÉCURITÉ
6. LISTE DES INGRÉDIENTS

Il est possible qu'une version plus récente de la fiche descriptive soit disponible sur le site Web : <https://www.skillsontario.com/olympiades-de-competences-ontario?na=302#Scopes>. Veuillez consulter la version affichée sur notre site Web pour vous assurer que vous avez en main la plus récente version (vérifiez la colonne Plus récente mise à jour).

## 1. GENERAL CONTEST INFORMATION

### 1.1 Purpose of the Contest

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

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

### 1.2 Technical Committee

Emily Topa - Simcoe County District School Board  
Bertie Tanaya - The Pearle Hotel & Spa

#### Skills Ontario Competitions Department

[competitions@skillsontario.com](mailto:competitions@skillsontario.com)

Any questions regarding this scope must be sent at least two weeks prior to the contest date to be guaranteed a response.

### 1.3 Contest Schedule

<b>Monday, May 5, 2025</b>	
7:00am – 7:10am	Sign-in at each contest site*
7:10am – 8:00am	Orientation and competitor set up
8:00am – 12:00pm	Competition
12:00 – 12:30pm	Lunch Mandatory 30 minutes taken by each competitor within this time frame
12:30 – 3:00pm	Competition
3:00 – 3 :30pm	Clean up – Competitors are required to stay and clean up their stations

\*Competitors must be on time for their contest or may be disqualified at the discretion of the Technical Committee.

**Closing Ceremony:** 9am – 12pm, Wednesday May 7, 2025

## 1.4 Additional Information

- Information regarding rules, regulations, and conflict disputes:  
<https://www.skillsontario.com/skills-ontario-competition#CompetitorRules>
- Visitor information such as parking, busses, and hotels:  
<https://www.skillsontario.com/competition-visitors>
- Information on scholarships, bursaries, or other prizes for this contest:  
<https://www.skillsontario.com/competition-visitors#Closing>
- Information on the sponsors of this contest: <https://www.skillsontario.com/skills-ontario-competition#Scopes>

## 2. SKILLS AND KNOWLEDGE TO BE TESTED

### 2.1. Specific Requirements

#### 2.1.1 Assessment:

Competitors will be assessed based on the following criteria:

#### 2.1.2 Work Station:

- During the set up time, competitors may organize all their equipment and small wares at their workstation. Competitors may not collect ingredients from the central stores and/or do any scaling of ingredients at this time. Judges will be validating their ingredients, small wares, and equipment and workstation during the set up time.
- Competitors will be issued a number at the beginning of the day. This number will correspond to the competitors workstation and fridge to be used as well as presentation table placement
- A determination by the Technical Committee on site will be made if the workspace is too cluttered and unsafe with additional toolboxes in the competitor's area. If the workspace is deemed to be too cluttered, toolboxes may have to be moved to a designated common area within the competition site.
- The competition will be carried out with one workstation per competitor. Competitors will work at the same workstation for the duration of the day.
- Skills/ Compétences Ontario or the technical committee will not be liable for any missing equipment or equipment that doesn't work. The Technical Committee does not store extra equipment/ tools/ induction burners extra, other than what is provided on the "Skills Provided" list.
- Competitors are required to wash all their own dishes throughout the competition, maintain a clean floor, keep their workstation clean, and sanitize as required. No visible excessive dish or container piles; promote a clean as you go workstation to avoid point deduction. Competitors must have their workstation empty, cleaned and sanitized by 4pm to avoid point deduction.

### 2.1.3. Competitor Menu and Recipe Book:

Menu:

- Competitors must be equipped with a simple menu in English to be placed on the presentation table during set up time or the beginning of the competition day. This menu may only be completed in French, if the competitor requests French translation during the registration process and was approved.
- Menu listing each product with a description of its main components (such as a table dote or a la carte menu presentation)
- Competitor shall provide six (6) copies of their menu.
- One of menus will be displayed in an upright sign holder for spectators to more easily view. The size of paper the sign holder can accommodate is 8.5 x 11 Letter size in landscape (horizontal). Sign holder provided by Skills Ontario. The remaining copies will be place at the presentation table for the judges

Recipe Books:

- Each competitor will bring (7) seven copies of their recipe books, listing each of their projects.
  - One (1) to be used by the competitor at their work station for the competition day. Additional notes maybe included on this copy only for the competitors use and reference. The remaining six (6) copies will be presented on the presentation table during the set up time or at the beginning of the competition
- Recipe book should include all of the recipes the competitor will be using during the competition, which includes:
  - Formulas/recipes including methods from all the products the competitor is planning to make during the competition. Formulas must be given in metric (grams/ kilograms).
  - Recipes in your recipe book should be formatted the same as you would find in a recipe book.
  - eg. Title, yield, ingredients and methods used

### 2.1.4. Organization:

- Competitors have 7 hours to produce the products described. They are free to organize their work day as they wish, but must respect presentation times of each product as described in the project modules to avoid point deductions.
- Careful attention must be made to properly label their mise en place, products and any tools/equipment the competitor brings to the competition.

### 2.1.5. Theme:

- “Bounty of the Harvest”
- The theme is required in each of the project modules.

- Interpretation of the theme can be expressed through shape, colour, texture, flavour and visual appearance. This is at the competitors' discretion to stay within the criteria of each project module.

#### **2.1.6. Presentation timing:**

Competitors have a 10-minute window to present their products as indicated in each project. Products can be presented up to 10 minutes after their allotted time with a point reduction. All products presented after the 10-minute extension of the allotted time will receive a zero. Once the products are presented on the judge's presentation table no alterations may be made.

- The exception to the presentation time is the chocolate project module 2.5. No extra presentation time will be allotted. Presentation time is 2:50pm - 3:00pm
- Once the products are presented on the presentation table, no alterations may be made.
- No additional plates, presentation pieces or supports are permitted. All plates, boards and/or tiles will be supplied, Skills Ontario.

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

Competitors will be assessed/ graded based on the following criteria:

- Correct attire/uniform, no jewelry. Please review section 5. Safety.
- Menu and recipes/formulas
- Workstation emptied, sanitized at end time
- Organization of tools and equipment
- Food Sanitation – of raw material and ingredients
- Hygiene / Cleanliness workstation
- Hygiene / Personal
- Effective Use of Ingredients
- Workplace safety

Safety is a priority at the Skills Ontario Competition. At the discretion of the judges and technical committee any competitor can be removed from the competition site for not having the proper safety equipment and/or not acting in a safe manner.

Please review and prepare for all safety specifications listed in section 5. Safety.

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

### **2.3. PROJECT MODULE B –Bon Bons - Moulded Chocolate**

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

- Competitors will be required to make 16 identical chocolate bonbons
- Minimum of 2 (two) fillings are required plus a texture component. At least 1 (one) of the fillings must be a ganache
- Theme "Bounty of the Harvest" must be represented in a decoration of the bonbons

- Bonbons should be identical in weight and can weigh between 10-20 g each
- Mould is free choice
- Polishing molds prior to competition is permitted but must be left clean; no added colors, transfers, taping etc. permitted prior to the competition. Anything added to the molds must be done during the competition..
- Tempered dark, milk or white chocolate required for shell and base required.
- Two (2) platters will be supplied. Eight (8) bonbons will be presented on each platter.
- Both platters will be presented on the competitors presentation table

#### **2.4. PROJECT MODULE C: Macaron Dessert**

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

Competitors are required to produce the following:

- 8 identical macaron desserts must be constructed using 2 macarons (same size), fresh fruit, chiboust, curd, gelee/gel and chocolate garnish. Additional components or macarons permitted but not required.
- Balanced flavours with not one flavour or component dominating the overall flavour
- Colour and flavour(s) is choice.
- Minimum 3 textures
- Dessert to reflect theme “Bounty of the Harvest”
- Each dessert to be a maximum diameter of 2.75” - 3”round (6.9 - 7.6 cm)
- Macaron desserts must be identical in size, shape, and appearance.
- Two (2) platters will be supplied. Four (4) desserts will be presented on each platter.
- The both platters will be presented on the competitors presentation table

#### **2.5.PROJECT MODULE D - CHOCOLATE SHOWPIECE**

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

- One (1) chocolate showpiece to be constructed
  - The theme “Bounty of the Harvest” must be represented in the chocolate showpiece
  - Overall size of the chocolate showpiece: Height must be between 18” - 24” (45.72 cm - 60.96cm), width max 14” (35.56cm). Showpiece base not to exceed 6” (15.24 cm) wide.
  - Couverture chocolate is to be used for the entire showpiece.
- 
- Use of cocoa butter colours and spraying is permitted. Competitor to supply colours in solid form
  - A minimum of two types of chocolate must be used for the showpiece. Dark, milk and white chocolate will be available.

- No internal supports are allowed
- Each competitor will be supplied with 3 kg dark, 2 kg milk and 1.5kg white chocolate for all products including their showpiece.
- Showpiece will be presented on a base supplied by Skills Ontario.
- **A minimum of 50% of surface area is required to be exposed to shiny tempered chocolate.**
- A minimum of 1 (one) molded component and 1 (one) flower are required in the chocolate display piece.
- All components must be made during competition time. No ready-made transfer sheets are allowed. Competitors are permitted to make their own transfers and prepare the chocolate molds during the competition time.
- Polishing molds prior to competition is permitted but must be left clean; no added colors, transfers, taping etc. permitted prior to the competition. Anything added to the molds must be done during the competition.
- Chocolate cold spray is permitted to use for chocolate piece only. Cold spray must be provided by the competitor.
- Chocolate display must be presented at 2:50 pm – 3:00 pm

## 2.6. PROJECT MODULE E – STATION CLEANING

Clean station must be presented between 3:00 - 3:30 pm. to avoid a point reduction.

Competitor Cleaning:

- Competitors will complete station cleaning and removal of all personal equipment. • Final clean up period is from 3:00 - 3:30 pm. Competitors are expected to clean and wash dishes as they go throughout the day to have minimal cleaning at the end of the competition at 3:30 pm. Projects are due by 3:00pm, cleaning continues. Overall c competition with cleaning ends at 3:30.
- Competitors have until 3:30 pm to clean their entire work station including fridges, sinks, garbage and appliances, to be approved by judges to be permitted to leave at the end of the competition.
- Competitors will not be permitted to leave before 3:30 pm.
- Station must be completely clean and free of all competitors' equipment and tools. Stations to be restored to the original condition prior to the start of competition. Skills Ontario equipment and appliances to be cleaned and free of any ingredients or debris.
- Remove and clean out fridges from all debris and ingredients to prevent any point deductions.
- Please see the Technical Committee for unused ingredients. Be sure unused ingredients are properly store and packaged.



## 2.7. Additional Competitor Information

Competitors will also be assessed/ graded based on the following criteria:

- Compete in a clean, safe and professional manner.
- Correct uniform, no jewelry, cleanliness. See section 5. Safety
- Workstation cleanliness and sanitation
- Workstation set-up
- Workstation and equipment emptied and cleaned at the end time
- Menu presentation
- Organization of tools, equipment, dishes and garbage
- Theme: **“Bounty of the Harvest”**
- 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/gloves
- 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 are to avoid excess ingredients usage and unnecessary waste to avoid point deductions
- Competitors must bring their own recipes to make their own projects.
- **Recipes must use products provided at the competition. See 6. Ingredient List section for available raw materials and additional notes.**

## 3. JUDGING CRITERIA

Module Task	Total Marks
Safety, Sanitation & Organization	/20
Menu	/5
Pastry - Macaron Dessert	/20
Bonbon - Molded Chocolate	/20
Chocolate Showpiece	/20
Clean up	/15
<b>Total Mark out of 100</b>	<b>/100</b>

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

Rule infractions will result in appropriate mark deductions at the discretion of the Technical Committee. Any disqualifications will be reviewed by the Director of Competitions.

- Competitors may not speak or communicate in any manner to spectators during their contest (this includes but is not limited to teachers, advisors, parents, guardians, media, employers, etc).

Competitors may have points deducted or be disqualified at the Judges' and Technical Committee Chair's discretion. This includes spectators trying to make contact with competitors either verbal or non verbal.

- Any person (competitor, technical committee member, judge, advisor, spectator, etc) who is found guilty of dishonest conduct should be aware that there is zero tolerance for cheating and plagiarism. Anyone who is found guilty of dishonest or unsafe conduct will be immediately disqualified.
- Only competitors and the Technical Committee/Skills staff are permitted on the competition site at any time before, during or after the competition.

#### **4. EQUIPMENT AND MATERIALS**

##### **Supplied by Competitor:**

- **Clearly mark all of your belongings with your name. (including toolboxes)**
- Recipes and formulas for projects in printed form. Refer to section 2.1.3.
- Bring your own equipment. Sharing is not permitted and no exceptions made.
- Small cooking pots/saucepans/bowls, measuring cups and devices.
- Digital scales and batteries or plug in working order
- Induction/butane burners of any kind are not provided. Please be sure your induction burner adheres to these regulations to avoid delays (no more than 12-15 amp or 120 volt 1800 watt). Skills Ontario does not provide induction/butane burners of any kind.
- 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, baking timer (not a cell phone) and/ or containers for ingredients etc.
- Any required moulds; example: tart rings, cake and bread pans
- Decorating tools and tubes/tips, pastry bags, turntable, water soluble paste colours (eg Wilton food colours), edible water-soluble colour powders (no shimmer powders, or glitter of any kind are permitted)
- Chocolate tools, cocoa butter colours (solid form only; not melted), acetate
- No aerosol cans/products allowed (exception and is permitted: cold spray, butane and pan release spray)
- Table cleaning brush, cleaning towels, oven mitts, gloves and drying towels
- Any additional tools needed to produce the scope of products.
- Black closed toed non-slip footwear. See section 5. Safety
- Refillable water bottle (for water station provided by Skills Ontario)
- Additional snacks (recommended peanut-free). Any snack items to be placed and consumed in lunch area only. Please mark with your name clearly on items. Not permitted at workstation.
- Competitors must be dressed in a clean and appropriate manner with no logos other than that of their school/school board. See section 5. Safety
- Any PPE required as noted in the safety section of this scope. See section 5. Safety

- Tool Box(es):
  - Competitors are required to bring in any small wares and small equipment as needed to produce their products. Everything brought to the competition must fit within the two tool boxes, see below.
  - Competitors are not allowed to bring more than can fit into two (2) toolboxes. ANYTHING in excess or over and above the allowed two (2) toolboxes is not permitted.
  - Toolbox size not to exceed 38" long x 24" wide x 28" tall or 189L
  - When you arrive in the competition area, there should be nothing on top of or attached to the two (2) toolboxes. Any personal items such a backpack needs to fit into your toolboxes.
  - Toolboxes will be stored in a designated storage area that will have already been predetermined for all competitors, not at workstations.
  - Only competitors are permitted on the contest site; before, during or after competition. No coaches, parents and/or friends etc are permitted on the contest site at any time.

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

Media devices of any kind, such as cell phones, smart phones, smart watches, tablets, headphones, mp3 players, or PDAs are not permitted on the contest site.

**Supplied by Skills Ontario:**

- Proofers – shared
- Convection Ovens – shared (Garland, Model #: SUME-100-0032)
- Cooling racks/ carts – shared
- Household refrigerator/freezer combination – shared (standard residential units. Example : Energy Star Model #: HMDR1000WF)
- Two (2) bus bins - one (1) for waste and one (1) for dishes
- Kitchen-Aid or equivalent mixing machine with one (1) bowl, one (1) paddle, one (1) whip and one (1) dough hook per competitor (KitchenAid KP26M9XCOB 6-Quart Bowl-Lift Professional Stand Mixer)
- Cake boards/ platters, presentation plates and/or tile for project presentation
- Four (4) full sheet pans or equivalent
- Electrical outlets, two (2) outlets for a total of four (4) plugs each outlet supplying min 15 amps. (power bars are NOT permitted)
- Lunch
- Post Secondary Only: A maximum of 3kg Dark Couverture Chocolate, 2kg Milk Chocolate Couverture and 1.5 kg White Chocolate Couverture will be provided for use in any way the competitor chooses for all of their projects.
- 1 - 2.5' x 5' stainless steel commercial kitchen table with one shelf underneath; 1 - 2' x 6' plastic table shared with another competitor. Each competitor can use up to half (½) of plastic table.
- dish soap, scrubby, sink, drying area, sanitizer, hand soap, paper towels.
- Bulk ingredients for all projects. (see ingredient list)
- Display tables for completed projects.

- Sign holders for menus at Display tables.
  - These will be displayed in an upright sign holder for spectators to more easily view. The size of paper the sign holder can accommodate is 8.5 x 11 Letter size in landscape (horizontal).

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

## 5. **SAFETY**

Safety is a priority at the Skills Ontario Competition. At the discretion of the Technical Committee, any competitor can be removed from the competition site for not having the proper safety equipment and/or not acting in a safe manner.

1. It is mandatory for all competitors to wear black, closed toed and closed heel, **non-slip footwear**. (Running shoes, croc, Converse, etc are not permitted or considered to be proper footwear)\*
2. Jewelry such as earrings, rings, bracelets, watches necklaces or any such items are not permitted. Watches are not permitted, but a competitor may bring a timepiece to have at their station. The timepiece can not be a phone, tablet, or smart device of any kind. It will need to be battery operated/ charged. \*
3. Painted fingernails or press-on nails are not permitted\*. Fingernails must be clean.\*
4. Proper baker's uniform is to be worn; clean chef jacket, checkered or black trousers, clean white apron.
5. Hairnet, beardnet, beanie and/or Chef hat must be worn at all times when on the competition site.
6. No loose hanging hair. Hair must be tied back and contained at all times when on the competition site.\*

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

**Competitors must show competence in the use of tools and/or equipment outlined in this scope and can be removed at the discretion of the judges and technical chairs if the competitor does not display tool and/or equipment competency.**

## 6. INGREDIENT LIST - provided by Skills Ontario

### 6.1. Raw Products – Provided on Common Table

<b>Chocolate Products</b>
Cocoa Butter - Callets
Cocoa Powder - Brut
Compound Dark Chocolate
Couverture Dark Chocolate 54.5%
Couverture Milk Chocolate 33.6%
Couverture White Chocolate W2
<b>Dairy</b>
Buttermilk Powder
Whipping Cream 35%
Whole Milk
<b>Dried Fruit</b>
Dried Cranberries
Dried Apricots
Dried Cherries
Raisens
Coconut - unsweetened
<b>Fresh Eggs</b>
Eggs Large
<b>Fats</b>
Butter - Unsalted
Olive Oil
Vegetable Oil
Vegetable Shortening
<b>Flavorings</b>
Earl Grey Tea
Matcha Tea
Bourbon Vanilla Bean Paste
Vanilla Extract
Lemon Oil
Instant Coffee
Almond Extract
Maple Flavour

<b>Flour</b>
All Purpose Flour
Bread Flour
Cake Flour
Pastry Flour
<b>Fresh Fruit and canned</b>
Lemons
Limes
Oranges
Raspberries
Strawberries
Blueberries
Apricot - halves - canned
Grapes - Red seedless
Apples - Granny Smith
Ginger
Pumpkin - Pure - canned
<b>Fresh Herbs</b>
Mint
Thyme
<b>Frozen Fruit &amp; Fruit Puree &amp; Juice</b>
Morello Cherry Puree
Strawberry Puree
Raspberry Puree
Apple Cider
Sour cherries - frozen unsweetened
<b>Gelatin Powder</b>
Gelatin Powder 200 Bloom
Gelatin Leaves - gold

<b>Leavening Agents</b>
Baking Powder (Double Acting)
Baking Soda
Instant Yeast
<b>Liqueurs***</b>
Calvadoes
Bourbon
Wine - Red Cab. Sauv.
<b>Nut Products</b>
Almonds Ground, Blanched
Almonds Natural Thin Sliced
Hazelnuts Whole
Pistachio Paste
Pecan Halves
Pistachios
<b>Seeds</b>
Poppy Seeds
Pumpkin Seeds
<b>Spices</b>
Black Pepper
Cardamom
Cinnamon
Salt
Sea Salt - not iodized

<b>Starch</b>
Cornstarch
Clear Jel - Instant
<b>Sugar Paste</b>
Rolled Fondant
<b>Sweetening Agents</b>
Glucose
Honey
Isomalt
Light Corn Syrup - clear
Sugar, Granulated
Sugar, Icing
Sugar, Yellow
<b>Misc.</b>
Feuilletine
Ice Cubes
Apricot Glaze

### 6.2. Staples – Provided on Common Table

- Silicon paper – 40 X 60 cm (16" x 24")
- Cling Film
- Aluminum foil
- Cardboard underlines for cakes/ cakeboards – 25 1/2 cm (10")
- Paper Towels
- Sanitizing solution in spray bottles
- Dish Soap

### **6.3. Competitors are not permitted to bring any additional ingredients in to the competition for 2025.**

- This includes any additional ingredients outside of what is provided by Skills Ontario. Only items permitted are ones outlined in this scope.
- If it is determined that additional ingredient(s) have been brought in to the competition, they will be confiscated.
- If it is determined that additional ingredient(s) have been used, point deductions may be applied, or the project(s) containing the unauthorized ingredient(s) may be disqualified from judging.
- NO GOLD LEAF and NO SILVER LEAF.
- \*\*\*If UNDER NINETEEN (19) on the day of the competition:
  - If competitors are wanting to use the listed Liquor/Alcohol listed in the raw products list within their recipe, each competitor must consult with a Provincial Technical Committee (PTC) member for assistance.
  - A Provincial Technical Committee member will dispense the desired amount within the recipe for the competitor and add it to the recipe on their behalf.
  - All secondary and post-secondary level competitors under nineteen (19) are not to handle any alcohol under any circumstance. This could result in a disqualification.
  - Eligibilities rules state “Proof of age must be available upon request. ».
    - Proof of being 19 or older on the day of the competition will be reviewed by the provided proof from each competitor before any competitor is to compete, by the Technical Committee.

#### **6.3.1 Skills Canada National Competition**

- Please be aware that the competitor who continues to the next level at the Skills Canada Competition, will be required to supply their ingredient requisition by early May. It is highly recommended to review the national competition documents as early as possible to be the best prepared.
-

## 1. RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX AU SUJET DU CONCOURS

### 1.1 But du concours

Offrir aux concurrents l'occasion de faire valoir, dans le cadre d'épreuves pratiques et théoriques, leurs compétences et connaissances des tâches dans le domaine de la pâtisserie.

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

### 1.2 Comité technique

Emily Topa - Simcoe County District School Board  
Bertie Tanaya - The Pearle Hotel & Spa

#### Département des concours de Compétences Ontario

[competitions@skillsontario.com](mailto:competitions@skillsontario.com)

Pour obtenir réponse à vos questions concernant cette fiche descriptive, celles-ci doivent être soumises au moins deux semaines avant la date prévue du concours.

### 1.3 Horaire du concours

Lundi 5 mai 2025	
7 h à 7 h 10	Enregistrement à l'endroit prévu pour le concours*
7 h 10 à 8 h	Séance d'information et mise en place du poste de travail par les concurrents
8 h à 12 h	Concours
12 h à 12 h 30	Dîner Il est obligatoire pour chaque concurrent de prendre cette pause de trente (30) minutes
12 h 30 à 15 h	Concours
15 h 00 à 15 h 30	Nettoyage – Les concurrents doivent nettoyer leur poste de travail

\* Les concurrents doivent se présenter à l'heure prévue pour leur concours sans quoi le comité technique se réserve le droit de les disqualifier.



**Cérémonie de clôture :** Mercredi 7 mai 2025 de 9 h à 12 h

#### 1.4 Renseignements additionnels

- Pour plus d'information au sujet des règles, des règlements et de la résolution des conflits : <https://www.skillsontario.com/olympiades-de-competences-ontario?na=302#CompetitorRules>
- Pour plus d'information s'adressant aux visiteurs (stationnement, transport et hôtels) : <https://www.skillsontario.com/oco-visiteurs?na=62>
- Pour savoir si des bourses d'études, bourses ou d'autres prix sont décernés dans le cadre de ce concours : <https://www.skillsontario.com/ceremonie-de-cloture>
- Éléments de sécurité qui s'ajoutent à ceux dans la fiche descriptive : <https://www.skillsontario.com/olympiades-de-competences-ontario#Scopes>

## 2. COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES ÉVALUÉES

### 2.1 Exigences particulières

#### 2.1.1 Évaluation :

Les concurrents seront évalués en fonction des critères suivants :

#### 2.1.2 Poste de travail :

- Pendant la période de mise en place, les concurrents organiseront leur équipement et leurs accessoires à leur poste de travail. Au cours de cette période, ils ne pourront pas s'approvisionner aux aires centrales ni peser des ingrédients. Les juges vérifieront leurs ingrédients, leurs accessoires, leur équipement et leur poste de travail durant la période prévue pour la mise en place.
- Les concurrents recevront un numéro en début de journée. Ce numéro correspond au poste de travail et au réfrigérateur que les concurrents utiliseront ainsi qu'à l'emplacement sur la table de présentation pour déposer leurs projets.
- Si les membres du comité technique déterminent que l'aire du concours est trop encombrée en raison d'un nombre excessif de coffres à outils dans l'aire des concurrents et que cela pose un danger, les coffres seront placés ailleurs, dans une aire commune désignée à l'intérieur des installations.
- Les concurrents auront chacun leur poste de travail. Ils conserveront le même poste de travail pendant toute la durée du concours.
- Ni Compétences Ontario ni les membres du comité technique ne pourront être tenus responsables de la perte d'équipement ou de l'équipement qui ne fonctionne pas. Le comité technique n'entreposera pas d'équipement/d'outils/de plaques à induction supplémentaires, autre que l'équipement énuméré dans la liste des articles fournis par Compétences Ontario.

- Les concurrents devront laver leur vaisselle tout au long du concours, garder le plancher propre et leur poste de travail propre et assaini. Aucune pile de vaisselle ou de contenants ne devra être visible; il est préférable de nettoyer au fur et à mesure afin d'éviter que des points soient déduits. Les concurrents ne devront avoir aucun article sur leur poste de travail et celui-ci devra être propre et assaini avant 16 h afin d'éviter que des points soient déduits.

### 2.1.3. Menu et livre de recettes des concurrents :

#### Menu :

- Les concurrents devront avoir un menu simple en anglais, qu'ils devront placer sur la table de présentation durant la période de mise en place ou au début de la journée du concours. Le menu peut être présenté en français par les concurrents qui demandent des services d'interprétation en français lors de l'inscription et dont la demande est acceptée.
- Le menu devra énumérer chaque produit avec une description de ses composants principaux (présentation d'un menu table d'hôte ou à la carte).
- Ils devront avoir six (6) exemplaires de leur menu.
- L'un des exemplaires sera affiché dans un porte-affiche en position verticale pour que les spectateurs puissent le voir plus facilement. Le menu doit être imprimé sur une feuille de 8.5 x 11 en format paysage (horizontal). Le porte-affiche sera fourni par Compétences Ontario. Les copies restantes devront être placées sur la table de présentation des juges.

#### Livre de recettes :

- Les concurrents devront apporter sept (7) exemplaires de leur livre de recettes, décrivant chacun de leurs projets.
  - Un (1) exemplaire à utiliser par les concurrents à leur poste de travail pour la journée du concours. Des notes supplémentaires peuvent être incluses sur cet exemplaire uniquement pour que les concurrents puissent y référer. Les six (6) exemplaires restants seront placés sur la table de présentation pendant la période de mise en place ou au début du concours.
- Le livre de recettes doit inclure toutes les recettes que les concurrents utiliseront durant le concours. Les éléments suivants devront être inclus dans les documents présentés :
  - Les formules et recettes, y compris les méthodes de préparation pour tous les produits que les concurrents entendent confectionner pendant le concours. Les formules devront être exprimées en grammes/kilogrammes.
  - Les recettes dans le livre de recettes doivent être présentées de la même façon qu'elles le seraient dans un livre de recettes conventionnel ( p. ex. titre, rendement, ingrédients et méthodes utilisées).

**2.1.4. Organisation :**

- Les concurrents disposeront de sept (7) heures pour confectionner tous les produits décrits dans le menu. Ils pourront organiser leur temps à leur guise, mais ils devront respecter les heures de présentation de chaque produit pour éviter de perdre des points.
- Une attention particulière devra être accordée à l'identification adéquate de leur mise en place, des produits et de tout outil/équipement que les concurrents apportent pour leur participation au concours.

**2.1.5. Thème :**

- Récoltes abondantes
- Le thème devra être représenté dans chaque module.
- L'interprétation du thème pourra s'exprimer par la forme, la couleur, la texture, la saveur et l'aspect visuel. Les concurrents devront respecter les critères propres à chaque module du projet.

**2.1.6. Période réservée à la présentation :**

Les concurrents disposeront d'un délai initial de dix (10) minutes pour présenter leurs produits, tel qu'indiqué. Ils pourront aussi les présenter jusqu'à dix (10) minutes après le délai initial, mais ils perdront alors des points. Tous les produits présentés après cette période additionnelle de dix (10) minutes recevront la note de zéro. Dès qu'un produit est placé sur la table des juges, aucun changement ne peut y être apporté.

- L'exception à la règle se rapporte au moment de la présentation du projet du module 2.5 (pièce en chocolat). Aucune période supplémentaire ne sera accordée. La période pour la présentation est de 14 h 50 à 15 h.
- Dès que les produits sont placés sur la table de présentation, aucun changement additionnel ne peut y être apporté.
- Aucune assiette, et aucun article ou support de présentation ne sont permis. Compétences Ontario fournira toutes les assiettes, tous les plateaux et toutes les tuiles à utiliser pour le concours.

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

Les concurrents seront évalués/cotés selon les critères suivants :

- Tenue vestimentaire appropriée, aucun bijou – veuillez consulter la section 5. Sécurité.
- Menu et recettes/formules
- Poste de travail vide et assaini à la fin du concours
- Organisation des outils et de l'équipement
- Salubrité alimentaire – matières brutes et ingrédients
- Hygiène et propreté du poste de travail
- Hygiène personnelle
- Usage efficace des ingrédients
- Sécurité au poste de travail

La sécurité est une priorité dans le cadre des Olympiades de Compétences Ontario. Les juges et le comité technique se réservent le droit d'empêcher un concurrent de prendre part au concours s'il ne respecte pas les règles de sécurité.

Veuillez prendre connaissance de la section 5. Sécurité et vous assurer de respecter toutes les exigences qui y sont énumérées.

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

### **2.3. MODULE B – BONBONS – CHOCOLAT MOULÉ**

À présenter entre 11 h 30 et 11 h 40

- Concurrents devront confectionner seize (16) bonbons au chocolat identiques
- Au moins 2 (deux) garnitures sont requises en plus d'une texture. Au moins 1 (une) des garnitures doit être une ganache
- Thème « Récoltes abondantes » doit être représenté dans l'une des décorations des bonbons
- Bonbons doivent être de poids identique et peuvent peser entre 10 à 20 g chacun
- Moule au choix
- Polissage des moules avant le concours est permis, mais ils doivent être propres; aucune couleur ajoutée, aucun transfert, aucun ruban adhésif, etc. n'est autorisé avant le concours – tout ajout au moule doit se faire durant le concours
- Chocolat noir, au lait ou blanc tempéré requis pour la coquille et la base
- Deux (2) plateaux seront fournis. Huit (8) bonbons seront présentés sur chaque plateau
- Deux plateaux devront être déposés sur la table de présentation

### **2.4. MODULE C – MACARONS**

À présenter entre 13 h 30 et 13 h 40.

Les concurrents devront confectionner et présenter ce qui suit :

- Huit (8) macarons identiques devront être confectionnés en utilisant deux (2) macarons (même taille), des fruits frais, de la crème Chiboust, de la crème, de la gelée/du gel et une garniture en chocolat – les éléments ou macarons additionnels sont permis, mais cela n'est pas requis
- Saveurs équilibrées sans qu'une saveur ou une composante ne domine la saveur générale
- Couleur et saveur(s) au choix des concurrents
- Minimum de trois (3) textures
- Thème « Récoltes abondantes » doit être représenté dans le dessert
- Chaque dessert doit avoir un diamètre maximal de 2,75 po – 3 po (6,9 à 7,6 cm)
- Macarons devront être de taille, forme et apparence identiques

- Deux (2) plateaux seront fournis. Quatre (4) desserts devront être présentés sur chaque plateau
- Deux (2) plateaux devront être déposés sur la table de présentation

## 2.5. MODULE D – PIÈCE EN CHOCOLAT

À présenter entre 14 h 50 et 15 h

- Une (1) pièce artistique en chocolat à confectionner
- Thème « Récoltes abondantes » doit être représenté dans la pièce artistique en chocolat
- Pièce artistique en chocolat doit avoir les dimensions suivantes : hauteur entre 18 po et 24 po (45,72 cm à 60,96 cm), largeur maximale 14 po (35, 56 cm) – la base de la pièce artistique ne doit pas dépasser 6 po (15,24 cm) de largeur
- Chocolat de couverture doit être utilisé pour l'ensemble de la pièce artistique
- Utilisation et pulvérisation de colorants de beurre de cacao sont permises – concurrents devront fournir les colorants sous forme solide
- Au moins deux (2) types de chocolat doivent être utilisés pour la pièce – du chocolat noir, au lait et blanc sera disponible
- Aucun support interne n'est permis
- Chaque concurrent recevra 3 kg de chocolat noir, 2 kg de chocolat au lait et 1,5 kg de chocolat blanc pour la confection de tous les produits, y compris la pièce en chocolat
- Pièce artistique sera présentée sur une base fournie par Compétences Ontario
- **Minimum de 50 % de la surface doit être exposée au chocolat tempéré luisant**
- Au moins un (1) composant moulé et une (1) fleur sont requis dans la pièce artistique en chocolat
- Tous les composants doivent être fabriqués pendant le concours. Aucune feuille de transfert prête à l'emploi n'est autorisée – les concurrents peuvent effectuer leurs propres transferts et préparer les moules en chocolat pendant le concours
- Polissage des moules avant le concours est permis, mais ils doivent être propres; aucune couleur ajoutée, aucun transfert, aucun ruban adhésif, etc. n'est autorisé(e) avant le concours – tout ce qui est ajouté aux moules doit l'être pendant le concours
- Utilisation d'un refroidisseur de chocolat en vaporisateur est autorisée que pour la pièce artistique en chocolat – le refroidisseur en vaporisateur doit être fourni par les concurrents
- Pièce en chocolat doit être présentée entre 14 h 50 et 15 h

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

Le poste de travail nettoyé devra être présenté entre 15 h et 15 h 30 afin d'éviter que des points soient déduits.

Nettoyage par les concurrents :

- Concurrents devront nettoyer leur poste de travail et reprendre leurs effets personnels
- Période de nettoyage sera de 15 h à 15 h 30 – concurrents devront nettoyer et laver la vaisselle tout au long de la journée afin d'avoir le moins de nettoyage possible à faire à la fin

- du concours à 15 h 30. Les projets doivent être remis à 15 h, et le nettoyage se poursuit par la suite. Le concours (incluant le nettoyage) se termine à 15 h 30.
- Concurrents auront jusqu'à 15 h 30 pour nettoyer leur poste de travail, y compris les réfrigérateurs, éviers, poubelles et appareils électroménagers – nettoyage doit être approuvé par les juges pour que les concurrents puissent quitter à la fin du concours
  - Concurrents n'auront pas droit de quitter avant 15 h 30
  - Postes de travail devront être complètement nettoyés et dégagés de l'équipement et des outils des concurrents – postes de travail devront être restaurés à leur état d'origine d'avant le début du concours – équipement et électroménagers fournis par Compétences Ontario devront être nettoyés et exempts d'ingrédients ou de saletés
  - Concurrents doivent nettoyer les réfrigérateurs en s'assurant qu'il ne reste aucun déchet ou ingrédient pour éviter toute déduction de points
  - Concurrents doivent s'informer auprès du comité technique concernant les ingrédients non utilisés – ingrédients non utilisés doivent être adéquatement emballés et entreposés

## 2.7. Renseignements supplémentaires au sujet du concours

Les concurrents seront également évalués/cotés 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 – consultez la section 5. Sécurité
- Assainissement et propreté du poste de travail
- Mise en place du poste de travail
- Aucun équipement laissé sur le poste de travail et poste de travail propre au moment du départ
- Présentation du menu
- Organisation : outils, équipement, vaisselle et déchets
- Respect du thème : Récoltes abondantes
- Salubrité 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, le port de gants
- Utilisation efficace des ingrédients
- Sécurité au travail
- Recettes et pâtisseries peuvent être refaites ou utilisées pour plus d'un projet selon la disponibilité des ingrédients
- Concurrents doivent éviter d'utiliser des quantités excessives d'ingrédients et de gaspiller inutilement (des points seront déduits pour le gaspillage)
- Concurrents doivent apporter leurs propres recettes pour les modules du projet
- **Recettes doivent se conformer à la liste des ingrédients du concours – consultez la section 6. Liste d'ingrédients pour connaître les ingrédients disponibles et les autres remarques**

### 3. CRITÈRES D'ÉVALUATION

Volet	Total partiel
Sécurité, hygiène et organisation	/20
Menu	/5
Pâtisserie - macarons	/20
Bonbons – chocolat moulé	/20
Pièce en chocolat	/20
Nettoyage	/15
<b>Pointage final sur 100</b>	<b>/100</b>

Tel qu'indiqué dans les règles, le concours ne peut se terminer par une égalité. Si le pointage est égal à la fin du concours, la composante Pâtisserie servira à briser l'égalité.

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 des coprésidents du comité technique et des juges. Toute possibilité de disqualification sera révisée avec le président du comité technique et la directrice des concours.

- Les concurrents ne peuvent pas parler ou communiquer de quelque manière que ce soit avec les spectateurs pendant le concours (cela inclut, mais sans s'y limiter, les enseignants, les conseillers, les parents, les tuteurs, les médias, les employeurs, etc.). Les concurrents qui ne respectent pas cette consigne pourraient perdre des points ou être disqualifiés du concours, à la discrétion des juges et des coprésidents du comité technique. Ceci comprend tout contact verbal ou non-verbal avec un spectateur.
- Toute personne (concurrent, membre du comité technique, juge, conseiller, spectateur, etc.) reconnue coupable de conduite malhonnête doit prendre note que la tricherie et le plagiat ne seront en aucun cas tolérés. Quiconque est reconnu coupable de conduite malhonnête ou de conduite dangereuse sera immédiatement disqualifié.
- Seuls les concurrents et le comité technique/le personnel des compétences sont autorisés dans l'aire du concours à tout moment avant, pendant ou après le concours.

### 4. ÉQUIPEMENT ET MATÉRIEL

- **Identifiez tous vos effets personnels (y compris votre coffre à outils).**
- Version imprimée des recettes et formules pour les projets. Veuillez consulter 2.1.3.
- Concurrents doivent apporter leur propre équipement – le partage de l'équipement n'est pas permis et aucune exception à cette règle ne sera permise.
- Petites casseroles/poêles, bols, tasses à mesurer, et accessoires.
- Balances numériques et piles ou prise en bon état.
- Aucune plaque de cuisson à induction/aucun brûleur au butane ne sera fourni(e). Veuillez à ce que votre plaque à induction respecte ces règlements afin d'éviter des retards (pas plus de 12 à 15 amps ou 120 volts 1800 watts).
- Compétences Ontario ne fournit pas les plaques à induction/brûleurs au butane de toute sorte.
- 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, minuterie de cuisson (pas un téléphone cellulaire) et/ou contenants pour les ingrédients, etc.

- Tous les moules requis (p. ex. moules pour tartelette, gâteau et/ou pain).
- Ustensiles et tubes/douilles pour la décoration de gâteaux, poches à douille, plaque tournante, colorants pour pâte soluble (p. ex., colorants alimentaires Wilton), poudres de couleurs comestibles hydrosolubles (aucune poudre scintillante et aucun brillant de quelque type que ce soit n'est permis).
- Outils pour la fabrication de chocolat, colorants de beurre de cacao (solide seulement, non fondu), acétate.
- Aucun produit en aérosol (la seule exception à cette règle est pour le refroidisseur en vaporisateur, butane, et l'aérosol de cuisson).
- Brosse de nettoyage, serviettes pour nettoyer, gants de cuisinier, gants et serviettes pour assécher.
- Autres outils nécessaires pour préparer les produits.
- Chaussures noires à bout fermé et antidérapantes – voir section 5. Sécurité.
- Bouteille d'eau réutilisable (des postes d'eau seront accessibles).
- Collations additionnelles (sans arachide de préférence) – toute collation doit être laissée dans l'aire réservée au dîner – veuillez indiquer clairement votre nom sur les articles, aucune collation permise au poste de travail.
- 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 ou du conseil scolaire que le concurrent représente (voir section 5. Sécurité).
- Tout ÉPI requis tel qu'indiqué dans la section Sécurité de cette fiche (voir section 5. Sécurité).

#### Coffre(s) à outils :

- Concurrents doivent apporter les petits accessoires et l'équipement nécessaires pour la confection de leurs produits. Tous les articles que les concurrents apporteront doivent être insérés dans les deux (2) coffres à outils (voir ci-dessous).
- Concurrents peuvent apporter que les articles pouvant être insérés dans deux (2) coffres à outils. Tout ARTICLE qui ne peut être inséré dans les deux (2) coffres à outils ne sera pas permis.
- La taille de chaque coffre à outils ne peut excéder 38 po de long x 24 po de large et 28 po de hauteur ou 189 l.
- À leur arrivée dans l'aire du concours, aucun article qui ne peut être inséré dans le(s) coffre(s) à outils ne sera permis. Les articles personnels, tels que les sacs à dos doivent pouvoir être insérés dans les (2) coffres à outils.
- Coffres à outils seront entreposés dans une aire d'entreposage désigné pour tous les concurrents, et non au poste de travail.
- Seuls les concurrents peuvent se trouver dans l'aire du concours; avant, pendant ou après le concours. En tout temps, il est interdit aux entraîneurs, parents et/ou amis d'entrer dans l'aire du concours.

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



Les appareils multimédias de toute sorte, notamment les cellulaires, les téléphones intelligents, les montres intelligentes, les tablettes, écouteurs, les lecteurs mp3 ou les ANP ne sont pas permis sur les lieux du concours.

**Fournis par Compétences Ontario :**

- Étuves de fermentation – partagées
- Cuisinières – partagées (Garland – modèle SUME-100-0032)
- Grilles ou chariots pour refroidir – partagés
- Réfrigérateur avec congélateur (article ménager) – partagés (unités résidentielles normales - exemple : no. de modèle Energy Star HMDR1000WF)
- Deux (2) bacs utilitaires - un (1) pour les déchets et un (1) pour la vaisselle
- Mélangeur KitchenAid ou équivalent, avec un (1) bol, une (1) spatule, un (1) fouet et un (1) crochet pétrisseur – un par élève (Batteur sur socle à bol relevable à 6 pintes KitchenAid KP26M9XCOB)
- Planches/plateaux à gâteau, assiettes de présentation et/ou tuile pour la présentation du projet
- Quatre (4) plaques à pâtisserie pleine grandeur ou équivalent
- Deux (2) prises de courant pour un total de quatre (4) prises fournissant au moins 15 ampères – (les barres d'alimentation de sont PAS permises)
- Dîner
- Concurrents au palier postsecondaire seulement : un maximum de 3 kg de chocolat noir de couverture, de 2 kg de chocolat au lait de couverture et de 1,5 kg chocolat blanc de couverture seront fournis pour une utilisation de la manière choisie par les concurrents pour tous leurs projets
- Une (1) table de cuisine commerciale en acier inoxydable qui comprend une étagère au bas 2,5 pi x 5 pi; une (1) table en plastique partagée avec un autre concurrent 2 pi x 6 pi – chaque concurrent peut utiliser jusqu'à la moitié (1/2) de la table en plastique
- Savon à vaisselle, tampon abrasif, évier, zone de séchage, désinfectant, savon pour les mains, essuie-tout
- Ingrédients pour tous les projets (voir la liste des ingrédients)
- Tables de présentation pour les projets terminés
- Porte-affiches pour les menus sur les tables de présentation
  - Seul le menu sera présenté dans un porte-affiche vertical afin que les spectateurs puissent facilement le voir. Le format de papier pouvant être utilisé dans le porte-affiche est 8.5 x 11 po (format de lettre standard (à l'horizontale)).

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

## 5. SÉCURITÉ

La sécurité est une priorité dans le cadre des Olympiades de Compétences Ontario. Les coprésidents du comité technique se réservent le droit d'empêcher un concurrent de prendre part au concours s'il ne respecte pas les règles de sécurité.

1. Il est obligatoire pour les concurrents de porter des chaussures noires à bout fermé et **antidérapantes**. (Les espadrilles, chaussures Crocs, chaussures Converse, etc. ne sont pas permises ni considérées des chaussures adéquates)\*
2. Les bijoux comme les boucles d'oreilles, les bagues, les bracelets, les montres, les colliers ou tout autre article de ce type ne sont pas permis. Les montres sont interdites. Cependant, les concurrents peuvent apporter une pièce d'horlogerie qu'ils pourront déposer sur leur poste de travail. La pièce d'horlogerie ne peut être un téléphone, une tablette ou un dispositif intelligent et doit fonctionner à piles/être chargé(e). \*
3. Il est interdit d'avoir du vernis à ongles ou de faux-ongles\*. Les ongles doivent être propres.\*
4. Les concurrents doivent porter un uniforme de pâtissier; veste de chef propre, pantalon noir ou à chevrons, tablier blanc.
5. Les concurrents doivent porter en tout temps sur les lieux du concours un filet à cheveux ou à barbe en résille, un bonnet et/ou une toque.
6. Les cheveux longs non attachés sont interdits. Les cheveux doivent être attachés en tout temps sur les lieux du concours.\*

\*Les concurrents ne pourront participer au concours tant et aussi longtemps qu'ils n'auront pas l'équipement de sécurité nécessaire, l'uniforme, la propreté, etc. 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 la présidente 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.**

## 6. LISTE DES INGRÉDIENTS

### 6.1. Matières premières – sur la table commune

<b>Produits de chocolat</b>
beurre de cacao - Callets
poudre de cacao - Brut
composé – chocolat noir
couverture – chocolat noir 54,5 %
couverture – chocolat au lait 33,6 %
couverture – chocolat blanc W2
<b>Produits laitiers</b>
poudre de babeurre
crème à fouetter 35 %
lait entier
<b>Fruits secs</b>
canneberges séchées
abricots séchés
cerises séchées
raisins
noix de coco non sucré
<b>Œufs frais</b>
œufs larges
<b>Matières grasses</b>
beurre – non salé
huile d'olive
huile végétale
graisse alimentaire végétale
<b>Aromatisants</b>
thé Earl Grey
thé Matcha
pâte de vanille Bourbon
essence de vanille
huile de citron
café soluble
essence d'amande
savoir d'érable
<b>Farine</b>
farine tout usage
farine de boulangerie

farine à gâteaux
farine à pâtisserie
<b>Fruits frais et en conserve</b>
citrons
limes
oranges
framboises
fraises
bleuets
abricots – moitiés – en conserve
raisins rouges sans pépins
pommes Granny Smith
gingembre
citrouille – purée – en conserve
<b>Herbes fraîches</b>
menthe
thym
<b>Fruits congelés et purée de fruits congelés et jus</b>
purée de griottes Morello
purée de fraises
purée de framboises
cidre de pomme
griottes – congelées sans sucre
<b>Poudre de gélatine</b>
poudre de gélatine 200 Bloom
feuilles de gélatine - or
<b>Agents levants</b>
levure chimique (double action)
bicarbonate de soude
levure instantanée
<b>Boissons alcoolisées***</b>
Calvados
Bourbon
Vin rouge Cabernet Sauvignon

<b>Noix</b>
amandes blanchies en poudre
amandes naturelles en fines tranches
noisettes entières
pâte de pistaches
moitiés de pacanes
pistaches
<b>Graines</b>
graines de pavot
graines de citrouille
<b>Épices</b>
poivre noir
cardamome
cannelle
sel
sel marin – non ionisé
<b>Amidon</b>
fécule de maïs
gel transparent – instantané
<b>Pâte de sucre</b>
fondant à rouler

<b>Édulcorants</b>
glucose
miel
isomalt
sirop de maïs léger - transparent
sucre granulé
sucre en poudre
sucre jaune
<b>Autres ingrédients</b>
feuillettine
cubes de glace
glaçure à l’abricot

**6.2. Matériel – sur la table commune**

- Papier silicone – 40 X 60 cm (16 po x 24 po)
- Pellicule alimentaire moulante
- Papier d’aluminium

- Cartons de support pour gâteaux/cartons – 25,5 cm (10 po)
- Papier essuie-tout
- Solution désinfectante dans des flacons vaporisateurs
- Savon à vaisselle

**6.3. Les concurrents ne peuvent apporter des ingrédients supplémentaires au concours en 2025.**

- Cela comprend les ingrédients supplémentaires autres que ceux fournis par Compétences Ontario. Seuls les articles décrits dans cette fiche descriptive sont permis.
- S’il est déterminé qu’un ou plusieurs ingrédient(s) supplémentaire(s) ont été apportés au concours, ils seront confisqués.
- S’il est déterminé qu’un ou plusieurs ingrédient(s) supplémentaire(s) a/ont été utilisé(s), des points pourraient être déduits, ou le(s) projet(s) contenant l’ingrédient ou les ingrédients non autorisés pourrait/pourrait ne pas être évalué(s).
- AUCUNE FEUILLE D’OR OU D’ARGENT N’EST PERMISE.

- \*\*\*CONCURRENTS ÂGÉS DE MOINS DE DIX-HUIT (19) ANS le jour du concours :
  - Si ces concurrents souhaitent utiliser dans leur recette les boissons alcoolisées qui se trouvent sur la liste, ils doivent consulter un membre du comité technique pour obtenir de l'aide.
  - Un membre du comité technique mesurera la quantité d'alcool requise dans la recette pour ces concurrents.
  - Tous les concurrents des paliers secondaire et postsecondaire âgés de moins de dix-neuf (19) ans ne peuvent manipuler de l'alcool, peu importe les circonstances. Cela pourrait entraîner une disqualification.
  - Les règles d'admissibilité stipulent « qu'une preuve d'âge doit être présentée sur demande ».
  - Avant qu'un concurrent ne puisse participer au concours, le comité technique examinera la pièce d'identité fournie par celui-ci afin de vérifier s'il est âgé de 19 ans ou plus le jour du concours.

#### **6.4. Olympiades canadiennes des métiers et technologies**

Veillez prendre note que le concurrent qui se qualifie pour les Olympiades canadiennes des métiers et technologies devra fournir son formulaire de demande d'ingrédients au début mai. Il est vivement recommandé de consulter les documents du concours national le plus tôt possible afin de bien se préparer.

Canada 

EMPLOYMENT  
ONTARIO EMPLOI  
ONTARIO

Ontario 

This Employment Ontario program is funded in part by the Government of Canada and the Government of Ontario.

Ce programme Emploi Ontario est financé en partie par le gouvernement du Canada et le gouvernement de l'Ontario.