

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.

This scope was last updated on: January 2025; Feb 4, 2025

TABLE DE MATIÈRES

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

Plus récente mise à jour de cette fiche descriptive : janvier 2025, 4 février 2025

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)**

1.2 Technical Committee

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

Skills Ontario Competitions Department

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

Tuesday, May 6, 2025	
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/ inductions burners, other than that of what is provided on the "Skills Provided" list.
- Competitors are required to wash all their own dishes through out the competition, maintain a clean floor, keep their workstation clean, and sanitize as required. No visible excessive dish or container piles; promote a clean as you go workstation to avoid point deduction. Competitors must have their workstation empty, cleaned and sanitized by 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 request 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 the decorated cake project module.
- 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 module. 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 cake project module 2.5. No extra presentation time will be allotted. Presentation time is 2:50 - 3:00pm
- Once the products are presented on the presentation table, no alterations may be made.
- No additional plates, presentation pieces or supports are permitted. All plates, boards and/or tiles will be supplied Skills Ontario.

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 – COOKIE PRODUCTION - Macarons

Must be presented between 11:20 -11:30 a.m

Competitors are required to produce the following:

- Cookies prior to filling must be 1.5" - 2" (3.81 -5.08 cm)in diameter
- Cookies must be identical in size, shape, and appearance.
- 40 cookies produced in total
- Using the 40 cookies, create 20 identical macaron sandwich cookies filled with ganache.

- One (1) sandwich cookie will be composed of two identical piped macaron cookies with a chocolate ganache filling.
- ganache filling to be made with couverture chocolate of choice
- additional filling(s) maybe added, not required
- flavour, colour and garnish is choice, not required
- Two (2) platters will be supplied. Ten (10) sandwiched cookies will be presented on each platter.
- Both platters will be presented on the competitor presentation table.

2.3.1. Hints and Suggestions

These notes are provided to help with producing your products. These are not required but are mere suggestions to help with making your products. These suggestions are not replacing this scope in any way and should be used as guidelines if you so choose.

- Practice your piping and sizes to meet requirements. You can create a template of circles on parchment to use for a guide. Template can go underneath the parchment you are placing the cookies on
- Bake cookies evenly to match in colour and doneness. Should be a light golden colour.
- When **presenting on platter, face all cookies in the same direction or in straight lines.**

2.4. PROJECT MODULE C – PASTRY - FRUIT TARTLETS

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

Competitors are required to produce the following:

12 identical tartlets filled with crème patissiere and topped with fruit finished with glaze.

- 12 **choux base** tartlets should be maximum 2.5” - 3” diameter
- tartlet shell to be made with pate sucre and baked in a ring mould or tartlet tin. mould/tin to be removed for presentation
- ~~Each Religieuse shall consist of 2 pate choux stacked and attached to each other with buttercream~~
- Each tartlet is to be filled with crème patissiere. Flavour is choice.
- tartlet shall be topped with fruit. (fruit not to exceed the edges of the tartlet)
- glaze to be applied thinly and evenly with minimal to no clumps or drips.
- Two (2) platters will be supplied. Six (6) desserts will be presented on each platter.
- The platters will be presented on the competitors presentation table.

2.4.1. Hints and Suggestions

These notes are provided to help with producing your products. These are not required but are mere suggestions to help with making your products. These suggestions are not replacing this scope in any way and should be used as guidelines if you so choose.

- Be sure to familiarize yourself with the making of the pate sucre dough.
 - not to overmix to keep dough tender
 - roll out to proper thickness not to thin and not to thick
 - roll out to have tartlets evenly colour in the baking process
 - blind bake (research this process)
- bake the tartlet shells to identical colour and doneness
- Be sure to familiarize yourself with the making of creme patisserie.
- Know when to combine ingredients and how to cook for a smooth consistency without scorching.
- fruit layer on tartlet not to exceed the edge of the tart shell, keep contained.
- to prevent the glaze dripping or clumping, make sure the glaze is heated properly before application onto the fruit topping. Glaze should be applied covering all of the fruit and to the edges of the tartlet shell.

2.5. PROJECT MODULE D – BREAD - CHALLAH

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

Each Competitor is required to make:

- Two (2) loaves to weigh 450-475 grams each baked weight
- loaves must be free formed baked
- loaves to be formed using 4 strand braid
- loaves to be identical in appearance
- loaves must contain dried cranberries and/or raisin inclusion
- flavouring of challah is choice.
- loaves must be finished with egg wash
- eggwash to be applied evenly with no drips or puddling (in the braids or by the base of the loaves).
- each loaf is to be presented uncut on a platter provided by Skills Ontario.
- two (2) loaves, each to be placed on a platter on their own and presented on the competitors presentation table

2.5.1. Hints and Suggestions

These notes are provided to help with producing your products. These are not required but are mere suggestions to help with making your products. These suggestions are not replacing this scope in any way and should be used as guidelines if you so choose.

- be exact in your scaling of the dough so that weights are identical and meet scope requirements.
- Be sure to practice your recipe to account for the weight loss during the baking process
- Shape loaves that are identical to each other
- bake bread to even doneness with no dark edges or gooey centers

2.6. PROJECT MODULE E - THEMED DECORATED CAKE

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

Each competitor is required to produce the following:

- Competitors will be required to design the decoration of the cake to visibly reflect the theme “Bounty of the Harvest”
- Spiced genoise sponge cake recipe required and made on site. The combination of spices is choice.
- Competitors will bake two (2) round 8” cakes each sliced in half horizontally to equal 4 layers. Each layer to be 1” thick.
- The competitor must make their own Swiss or Italian Buttercream (flavour(s) optional).
- Exterior is to be iced with Swiss or Italian Buttercream and left straight sided with decorations up to 50% of the sides.
- Cake is to be filled with fruit compote or jam
- Iced cake height must not exceed six (6”) inches (15.24cm). Other decorations or piping may be added above and beyond this height.
- Flavoured simple syrup for spraying or soaking cut layers is required.
- Cake is required to be decorated respecting the theme: “Bounty of the Harvest”
- A piped chocolate script “Skills 2025” required on the top of the cake
- A slice of cake, 1/8th of the cake will be presented on a 10” round plate provided and will be presented on the competitor’s presentation table.
- The cake will be presented on a 10” cake board on the competitors presentation table. The cake board will be provided.

2.6.1. Hints and Suggestions

These notes are provided to help with producing your products. These are not required but are mere suggestions to help with making your products. These suggestions are not replacing this scope in any way and should be used as guidelines if you so choose.

- When making the cake batter, at the end, reduce speed of the mixer to low for a minute or so to help create a more even crumb in the cake
- When baking the genoise sponge, watch for dark edges, raw centers and uneven baking. Be sure to research the making of genoise sponge.
- When slicing the cake into two (2) layers, make sure all rounds are identical in size and height. Practice slicing for evenness. Use a serrated knife and turntable for best results
- Be sure to use your simple syrup. Simple syrup is used to moisten dry cakes such as sponge. Make sure that a proper amount is used to produce a nice flavour and proper moistness. Should be noticeable in your cake but not wet.
- When adding a filling, be sure to pipe buttercream around the edge to contain the filling and prevent coming out on the outside of the cake.
- Sides of the finished cake are to be smooth. Use an offset, straight palette or bench scraper tool to achieve this. Practice masking before competition

- Get familiar with using chocolate for script. Too thin (warm) or too thick (cold) the chocolate is hard to pipe evenly. Be sure to get familiar with the proper temperature for the best results.

2.7. PROJECT MODULE F – STATION CLEANING

Clean station must be presented between 3:00 - 3:30pm 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.
- Competitors have till 3:30 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 stored 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
- 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.**

2.8.1. Hints and Suggestions

These notes are provided to help with producing your products. These are not required but are mere suggestions to help with making your products. These suggestions are not replacing this scope in any way and should be used as guidelines if you so choose.

- Be familiar with your recipes, how to measure, mix, shape and bake.
- Read this document carefully. Look for specific requirements for each module. These are the minimum requirements for the modules to avoid point reductions. If they are not presented, they cannot be marked.
- Be sure to be comfortable in producing your recipes before focusing on additional items that may not be required
 - Example: cake - know how to bake the required cake before worrying about adding inclusions to the batter
- Deductions are given when items or specifics are not presented.
 - Example: script in chocolate on the top of the cake (required)
- Time management is important. Have a plan with times and a checklist/time allotments to help you stay focused and organized..
- keep a clean station by staying organized,
- clean as you go to avoid clutter and disorganization,
- clean up any mess or dirty dishes to keep the area clean.
- Store product or unused product properly

A good reference for learning about baking on Youtube “Bake it up a Notch” with Erin McDowell. She goes through different baking products in each post reviewing all variations of each product. Lots of techniques can be learned as well.

3. JUDGING CRITERIA

Module Task	Total Marks
Safety, Sanitation & Organization	/15
Menu	/5
Cookies - Macarons	/15
Pastry - Fruit Tartlet	/ 15
Bread - Challah	/15
Decorated Cake	/20

Clean up	/15
Total Mark out of 100	/100

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

Rule infractions 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 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 2.1.3.Recipe Book
- 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 phone) and/or containers for ingredients etc.
- Any required moulds; example: tart rings, cake and/or 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 powder 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 on the contest site)
- 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 as a backpack needs to fit into your toolboxes.
 - Toolboxes will be stored in a designated storage area, not at workstation.
 - 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 watch, tablets, headphones, mp3 players, or PDAs are not permitted on the contest site.

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

Supplied by Skills Ontario/ Technical Committee:

- 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
- 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, crocs, Converse etc are not permitted or considered to be proper/ non-slip 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, beardnets, beanie and/or 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.

1. INGREDIENT LIST - provided by Skills Ontario

1.1. Raw Products – Provided on Common Table

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

Flour
All Purpose Flour
Bread Flour
Cake Flour
Pastry Flour
Fresh Fruit and canned
Lemons
Limes
Oranges
Raspberries
Strawberries
Blueberries
Apricot - halves - canned
Grapes - Red seedless
Apples - Granny Smith
Ginger
Pumpkin - Pure - canned
Fresh Herbs
Mint
Thyme
Frozen Fruit & Fruit Puree & Juice
Morello Cherry Puree
Strawberry Puree
Raspberry Puree
Apple Cider
Sour cherries - frozen unsweetened
Gelatin Powder
Gelatin Powder 200 Bloom
Gelatin Leaves - gold
Leavening Agents
Baking Powder (Double Acting)
Baking Soda
Instant Yeast

Liqueurs***
Calvadoes
Bourbon
Wine - Red Cab. Sauv.
Nut Products
Almonds Ground, Blanched
Almonds Natural Thin Sliced
Hazelnuts Whole
Pistachio Paste
Pecan Halves
Pistachios
Seeds
Poppy Seeds
Pumpkin Seeds
Spices
Black Pepper
Cardamom
Cinnamon
Salt
Sea Salt - not iodized

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

6.1. 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

6.2 Competitors are not permitted to bring any additional ingredient. in to the competition (will be confiscated).

- 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 found that an additional ingredient or ingredients are used, this will result in point deductions or project(s) using the additional ingredient(s) may be omitted and not judged.
 - NO GOLD LEAF and NO SILVER LEAF.

- ***If UNDER EIGHTEEN (18):
 - 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.

6.2. Skills Canada National Competition

Please be aware that the competitor who continues to the next level at the Skills Canada National 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)**.

1.2 Comité technique

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

Département des concours de Compétences Ontario
competitions@skillsontario.com

Pour obtenir réponse à vos questions concernant cette fiche descriptive, celles-ci doivent être soumises au moins deux (2) semaines avant la date prévue du concours.

1.3 Horaire du concours

Mardi 6 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 30 minutes
12 h 30 à 15 h	Concours
15 h 30 à 15 h 30	Nettoyage – Les concurrents doivent rester pour 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.
- 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 du processus d'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 le module Décoration d'un gâteau.
- 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 (gâteau). 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 n'est pas 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.

Veillez 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 – CONFECTION DE BISCUIT - MACARONS

À présenter entre 11 h 20 et 11 h 30

Les concurrents devront confectionner et présenter ce qui suit :

- Le diamètre maximal avant d'ajouter la garniture – 1,5 po à 2 po (3,81 à 5,08 cm).
- Les biscuits doivent être de taille, de forme et d'apparence identiques.
- 40 biscuits identiques doivent être confectionnés.
- Les 40 biscuits seront utilisés pour créer 20 macarons en sandwich identiques, fourrés de ganache.
- Chaque biscuit en sandwich sera composé de deux macarons identiques confectionnés à la douille avec une garniture de ganache au chocolat au centre.
- La garniture de ganache devra être confectionnée avec un chocolat de couverture au choix.
- Une ou plusieurs garniture(s) supplémentaire(s) peut/peuvent être ajoutée(s), mais cela n'est pas obligatoire.
- La saveur, couleur et garniture sont au choix des concurrents, mais cela n'est pas obligatoire.
- Deux (2) plateaux seront fournis – dix (10) biscuits en sandwich devront être présentés sur chaque plateau.
- Deux (2) plateaux devront être déposés sur la table de présentation des concurrents.

2.3.1. Trucs et suggestions

Ces remarques ont pour but de vous aider avec la confection de vos produits. Il n'est pas nécessaire de vous y conformer puisqu'il ne s'agit que de simples suggestions pour vous aider dans la confection de vos produits. Ces suggestions ne remplacent pas, de quelque façon que ce soit, la présente fiche descriptive et devraient être utilisées à titre de directives.

- Vous devez pratiquer vos techniques de pochage à la douille et le respect des dimensions afin de satisfaire aux exigences. Vous pouvez créer un modèle de cercles sur du papier parchemin à utiliser comme guide. Le modèle peut être glissé sous le papier parchemin sur lequel les biscuits sont déposés.
- Vous devez cuire les biscuits de manière uniforme pour qu'ils aient tous la même couleur et cuisson. Les biscuits devraient être légèrement dorés.
- **Au moment de disposer les biscuits sur le plateau, ceux-ci devraient tous être orientés dans la même direction ou en lignes droites.**

2.4. MODULE C – PÂTISSERIE – TARTELETTES AUX FRUITS

À présenter entre 13 h 00 et 13 h 10.

Les concurrents devront confectionner et présenter ce qui suit :

- Les 12 tartelettes identiques doivent être remplies de crème pâtissière, garnies d'un assortiment de fruits et recouvertes d'une glaçure.
- La base en pâte à chou Les 12 tartelettes doivent avoir un diamètre maximum de 2,5 à 3 po.
- La croûte des tartelettes doit être confectionnée avec de la pâte à sucre et cuite dans des moules à anneau ou de petits moules à tartelette. Les moules doivent être retirés pour la présentation.
- Chaque religieuse doit contenir deux pâtes à chou empilées et liées entre elles avec une crème au beurre.
- Chaque tartelette doit être remplie de crème pâtissière (saveur au choix).
- Les tartelettes doivent être garnies de fruits. (Les fruits ne peuvent pas dépasser les rebords de la tartelette).
- Une mince couche de glaçure doit être appliquée finement et uniformément en évitant autant que possible les grumeaux ou les gouttes.
- Deux (2) plateaux seront fournis. Six (6) desserts seront présentés sur chaque plateau.
- Les plateaux devront être déposés sur la table de présentation des concurrents.

2.4.1. Trucs et suggestions

Ces remarques ont pour but de vous aider avec la confection de vos produits. Il n'est pas nécessaire de vous y conformer puisqu'il ne s'agit que de simples suggestions pour vous aider dans la confection de vos produits. Ces suggestions ne remplacent pas, de quelque façon que ce soit, la présente fiche descriptive et devraient être utilisées à titre de directives.

- Familiarisez-vous avec la confection de la pâte à sucre :
 - Éviter de trop mélanger afin que la pâte reste souple
 - Rouler la pâte à la bonne épaisseur, ni trop mince, ni trop épaisse
 - Rouler la pâte de manière à ce que les tartelettes aient une couleur uniforme lors de la cuisson
 - Cuire à blanc (effectuer une recherche au sujet de ce processus)
- Faites cuire les croûtes de tartelette de manière uniforme pour obtenir une couleur homogène et une cuisson parfaite.
- Maîtrisez la préparation de la crème pâtissière.
- Apprenez à combiner les ingrédients et à les cuire correctement afin d'obtenir une consistance lisse, en évitant la surchauffe.
- Disposez la couche de fruits sur les tartelettes en veillant à ce qu'elle ne dépasse pas le rebord de la croûte.
- Assurez-vous que la glaçure est bien chauffée avant de l'appliquer sur les fruits pour éviter qu'elle ne coule ou ne forme des grumeaux. Elle doit recouvrir tous les fruits ainsi que les rebords de la croûte.

2.5. MODULE D – PAINS – CHALLAH

À être présenté entre 13 h 30 et 13 h 40

Chaque concurrent doit confectionner et présenter ce qui suit :

- Deux (2) pains cuits doivent peser 450 à 475 grammes chacun une fois cuit.
- Les pains doivent être cuits en forme libre.
- Les pains doivent être formés de quatre (4) brins de tresse.
- Les pains doivent être identiques.
- Il est obligatoire d’incorporer des canneberges séchées et/ou raisins secs.
- La saveur est au choix.
- Les pains doivent être badigeonnés à l’œuf.
- Les pains doivent être badigeonnés uniformément, sans coulures ni accumulation (dans les tresses ou à la base des pains).
- Chaque pain doit être présenté non tranché sur un plateau fourni par Compétences Ontario.
- Deux (2) pains, chacun disposé sur un plateau et déposé sur la table de présentation des concurrents.

2.5.1. Trucs et suggestions

Ces remarques ont pour but de vous aider avec la confection de vos produits. Il n’est pas nécessaire de vous y conformer puisqu’il ne s’agit que de simples suggestions pour vous aider dans la confection de vos produits. Ces suggestions ne remplacent pas, de quelque façon que ce soit, la présente fiche descriptive et devraient être utilisées à titre de directives si vous le souhaitez.

- Soyez précis dans la division de la pâte de sorte que le poids soit identique pour chaque pain et que les exigences dont il est fait mention dans la fiche descriptive soient respectées.
- Pratiquez votre recette afin de pouvoir faire les ajustements nécessaires en termes de poids.
- Façonnez des pains qui sont identiques les uns aux autres.
- Cuisez les pains de sorte à obtenir une cuisson égale, sans croûte foncée ou centre pas assez cuit.

2.6. PROJET DU MODULE E - GÂTEAU DÉCORÉ À THÈME

À présenter entre 14 h 50 et 15 h

Chaque concurrent doit confectionner et présenter ce qui suit :

- La décoration du gâteau doit illustrer clairement le thème Récoltes abondantes.
- La recette pour une génoise épicée qui sera confectionnée sur place. La combinaison des épices est au choix.
- Les concurrents doivent confectionner deux (2) gâteaux ronds de 8 po qui doivent être coupés en deux à l’horizontale pour obtenir quatre (4) étages égaux. Chaque étage doit être d’un pouce d’épaisseur.

- Les concurrents doivent préparer leur propre crème au beurre suisse ou italienne (saveur optionnelle).
- L'extérieur doit être glacé avec la crème au beurre suisse ou italienne et la paroi doit être bien droite. Des décorations peuvent être ajoutées, mais elles ne peuvent pas couvrir plus de 50% des côtés.
- Le gâteau doit être fourré avec une compote de fruits ou une confiture :
- La hauteur du gâteau glacé ne doit pas dépasser 6 po (15,24 cm). D'autres décorations ou toute confection pochée à la douille, ajoutées peuvent dépasser cette hauteur.
- Les étages du gâteau doivent être pulvérisés ou imbibés de sirop simple aromatisé.
- La décoration du gâteau doit respecter le thème du concours : **Récoltes abondantes**
- Le texte en chocolat « Compétences 2025 » poché à la douille est requis sur le dessus du gâteau.
- Une (1) tranche, représentant 1/8^e du gâteau, doit être présentée sur l'assiette ronde de 10 po fournie qui sera déposée sur la table de présentation des concurrents.
- Le gâteau sera présenté sur une planche à gâteau de 10 po fournie, qui sera déposée sur la table de présentation des concurrents.

2.6.1. Trucs et suggestions

Ces remarques ont pour but de vous aider avec la confection de vos produits. Il n'est pas nécessaire de vous y conformer puisqu'il ne s'agit que de simples suggestions pour vous aider dans la confection de vos produits. Ces suggestions ne remplacent pas, de quelque façon que ce soit, la présente fiche descriptive et devraient être utilisées à titre de directives.

- Réduisez la vitesse du mélangeur à faible pendant une minute vers la fin du mélange de la pâte pour créer un mélange plus uniforme.
- Évitez les bordures foncées, les centres non cuits et la cuisson qui n'est pas uniforme et prenez le temps d'effectuer une recherche sur la confection d'une génoise.
- Au moment de trancher le gâteau en deux (2) tranches, assurez-vous que les deux tranches sont identiques en termes de dimension et de hauteur. Les concurrents devraient pratiquer le tranchage afin d'obtenir des tranches uniformes. Pour obtenir les meilleurs résultats, ils doivent utiliser un couteau dentelé et un plateau tournant.
- Utilisez votre sirop simple pour mouiller leur gâteau éponge. La bonne quantité de sirop doit être utilisée pour veiller à ce que la saveur soit authentique et que le gâteau soit moelleux. On doit pouvoir déceler la présence du sirop dans le gâteau sans qu'il soit trop humide.
- Au moment d'ajouter la garniture, ajoutez avec une poche à douille la crème au beurre sur le périmètre pour contenir la garniture et évitez les bavures.
- Veillez à ce que les côtés du gâteau assemblé soient lisses. Les concurrents peuvent utiliser une spatule coudée, une spatule droite ou un lisseur à glaçage pour réaliser ceci et doivent pratiquer le masquage avant le concours.
- Familiarisez-vous avec l'utilisation du chocolat pour le texte. Un chocolat trop clair (tiède) ou trop épais (froid) est difficile à pocher à la douille de façon uniforme. Les concurrents doivent obtenir la température adéquate.

2.7. MODULE F – 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 :

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

2.8. 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
- 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.**

2.8.1. Trucs et suggestions

Ces remarques ont pour but de vous aider avec la confection de vos produits. Il n'est pas nécessaire de vous y conformer puisqu'il ne s'agit que de simples suggestions pour vous aider dans la confection de vos produits. Ces suggestions ne remplacent pas, de quelque façon que ce soit, la présente fiche descriptive et devraient être utilisées à titre de directives.

- Familiarisez-vous avec vos recettes, la façon de mesurer, mélanger, façonner et cuire.
- Lisez attentivement ce document. Les concurrents doivent bien connaître les exigences spécifiques à chaque module. Il s'agit des exigences minimales pour chaque module afin d'éviter que des points soient déduits. Si les critères requis sont omis, aucun point ne sera attribué.
- Familiarisez-vous avec la confection de vos recettes avant de songer à ajouter des éléments additionnels qui ne sont peut-être pas requis.
 - Exemple : gâteau – savoir comment bien cuire le gâteau avant de songer à l'ajout d'ingrédients à la pâte.
- Rappelez-vous que des points sont déduits lorsque des éléments ou critères requis sont manquants.
 - Exemple : texte en chocolat sur le dessus du gâteau (élément requis)
- Portez une attention particulière à la gestion du temps accordé. Les concurrents doivent se créer un plan qui confirme le temps qu'ils s'accorderont pour chaque étape – ainsi il sera plus simple de respecter les échéanciers.
- Maintenez votre poste de travail propre et organisé.
- Nettoyez au fur et à mesure afin d'éviter le désordre et la désorganisation.
- Nettoyez la vaisselle au fur et à mesure pour maintenir le poste de travail propre.
- Entreposez adéquatement les produits ou les produits non utilisés.

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

3. CRITÈRES D'ÉVALUATION

Volet	Total partiel
Sécurité, hygiène et organisation	/15
Menu	/5
Biscuits - Macarons	/15
Pâtisserie – tartelette aux fruits	/15
Pain - challah	/15
Gâteau décoré	/20
Nettoyage	/15
Pointage final sur 100	/100

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

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

Fournis par les concurrents :

- **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 Livre de recettes.
- 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 le téléphone) 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, 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.

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

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
- Une (1) table de cuisine commerciale en acier inoxydable munie d'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 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

1.1. Matières premières – sur la table commune

Produits de chocolat
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
Produits laitiers
poudre de babeurre
crème à fouetter 35 %
lait entier

Fruits secs
canneberges séchées
abricots séchés
cerises séchées
raisins
noix de coco non sucré
Œufs frais
œufs larges
Matières grasses
beurre – non salé
huile d'olive
huile végétale
graisse alimentaire végétale

Aromatisants
thé Earl Grey
thé Matcha
essence de vanille
huile de citron
café soluble
essence d’amande
saveur d’érable
Farine
farine tout usage
farine de boulangerie
farine à gâteaux
farine à pâtisserie
Fruits frais et en conserve
citrons
limes
oranges
framboises
fraises
bleuets
abricots – moitiés – en conserve
raisins rouges sans pépins
pommes – Granny Smith
gingembre
citrouille – purée – en conserve
Herbes fraîches
menthe
thym
Fruits congelés et purée de fruits congelés et jus
purée de griottes Morello
purée de fraises
purée de framboises
cidre de pomme
griottes – congelées sans sucre

Poudre de gélatine
poudre de gélatine 200 Bloom
feuilles de gélatine - or
Agents levants
levure chimique (double action)
bicarbonate de soude
levure instantanée
Boissons alcoolisées***
Calvadoes
Bourbon
Vin rouge Cabernet Sauvignon
Noix
amandes blanchies en poudre
amandes naturelles en fines tranches
noisettes entières
pâte de pistaches
moitiés de pacanes
pistaches
Graines
graines de pivot
graines de citrouille
Épices
poivre noir
cardamome
cannelle
sel
sel marin – non ionisé
Amidon
fécule de maïs
gel transparent - Instant
Pâte de sucre
fondant à rouler

Édulcorants
glucose
miel
isomalt
sirop de maïs léger - transparent
sucre granulé
sucre en poudre
sucre jaune

Autres ingrédients
feuillettine
cubes de glace
glaçure à l'abricot

6.1. 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/planches à gâteau – 25,5 cm (10 po)
- Papier essuie-tout
- Solution désinfectante dans des flacons vaporisateurs
- Savon à vaisselle

6.2. Les concurrents ne peuvent apporter d'ingrédients additionnels pour le concours (tout ingrédient apporté sera confisqué).

- Cela comprend tout ingrédient autre que ceux fournis par Compétences Ontario. Les seuls articles permis sont ceux dont il est fait mention dans cette fiche descriptive.
- Si les juges découvrent qu'un ou plusieurs ingrédients additionnels ont été utilisés, cela entraînera une déduction de points et il est possible que le(s) projet(s) pour lesquels des ingrédients additionnels ont été utilisés ne soient pas évalués.
- AUCUNE FEUILLE D'OR OU D'ARGENT N'EST PERMISE.
- ***CONCURRENTS ÂGÉS DE MOINS DE DIX-HUIT (18) ANS :
 - 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.

6.3. Olympiades canadiennes des métiers et technologies

Veuillez 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.