

**13<sup>TH</sup> CANADIAN SKILLS COMPETITION**  
**13<sup>ES</sup> OLYMPIADES CANADIENNES DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE ET**  
**TECHNIQUE**  
**2007 – Saskatoon, Saskatchewan**



**32**  
**BAKING/ PÂTISSERIE**  
**Equipment / Équipement**

**The following equipment will be provided for the competitors. /  
L'équipement suivant sera mis à la disposition des concurrents-es.**

- Full size Baking trays (18 x 26 inch or 40 x 60 cm) / Plateaux à cuisson pleine grandeur (18 x 26 po / 40 x 60 cm)
- Cassette or butane burner / Réchaud ou brûleur au butane
- Deck oven, convection oven and proofing cabinet / Four à sections, four à convection et armoire de fermentation
- Work station / Poste de travail
- Pan rack / Support à casseroles
- Refrigeration and freezer space / Espace de réfrigération et de congélation
- 12 inch plates for plated dessert, (no other plates will be aloud) / Assiettes à dessert de 12 pouces (aucune autre assiette ne sera permise)
- Pie plate / Moule à tarte

**Important**

**All other equipment must be provided by the competitors. Toute autre pièce d'équipement doit être fournie par les concurrents-es.**

Example: scale, pots, bowls, molds, turntables, etc...../

Exemples : balance, casseroles, bols, moules, plateau rotatif...

-Display trays for cakes, pastries, breads etc..have to be supplied by competitors.

Les concurrents doivent apporter leurs propres plateaux pour la présentation de gâteaux, pâtisseries, pains, etc.

**Bring everything you need for your own competition!  
N'oubliez pas d'apporter tout ce dont vous aurez besoin  
dans le cadre de l'épreuve !**