

14^{ES} OLYMPIADES CANADIENNES DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE ET
TECHNIQUE

2008 – Calgary, Alberta



32

BAKING/ PATISSERIE

Scope Document/ Fiche technique

Post-Secondary level /Niveau postsecondaire

Purpose of the challenge

To measure the contestants' job readiness and highlight the excellence and professionalism in the area of Artisan Pastry work.

Duration of competition

First day of competition:

6 hours (with an additional 30 minutes for cleaning and a mandatory 60 minutes lunch)

Second day of competition:

6 hours (with an additional 30 minutes for cleaning and a mandatory 60 minutes lunch)

Skills and knowledge tested

To be presented the First Day!

Occasion cake:

Round, 20 to 24 cm (8 to 9 inches)

Butter cream filling

Inscription to read: Skills Canada

Floral decoration required.

Cake has to be iced with butter cream, no rolled fondant or other toppings allowed.

To be presented the Second Day!

French Pastries:

Make and present the following French pastries

Size 4 to 6 cm (approx 2 inches)

- 1) 6 identical French Pastries using **Sweet Paste/Dough**
- 2) 6 identical French Pastries using **Choux Paste**
- 3) 6 identical French Pastries of **Your Choice**

Mousse style cake:

Must be made from a Black box ingredient list.

(check ingredient list for more information)

Size 20 to 24 cm (8or 9inches) rings allowed.

Cut one slice and present with decoration on a white plate (plate provided-12 inches or 30 cm).

But de l'épreuve

Évaluer l'employabilité des concurrents et des concurrentes et mettre en valeur leur excellence et leur professionnalisme dans le domaine de la pâtisserie artisanale.

Durée de la compétition

Première journée :

6 heures (pause obligatoire de 60 minutes pour le dîner et période supplémentaire de 30 minutes pour le nettoyage)

Deuxième journée :

6 heures (pause obligatoire de 60 minutes pour le dîner et période supplémentaire de 30 minutes pour le nettoyage)

Compétences et connaissances à évaluer

À présenter le premier jour de la compétition

Gâteau pour occasion spéciale :

Gâteau rond, entre 20 et 24 cm (8-9 pouces)

Garniture de crème au beurre

Inscription obligatoire : Compétences Canada

Décoration florale requise

Le gâteau doit avoir un glaçage de crème au beurre; aucune garniture au fondant ou autre ne sera permise.

À présenter le deuxième jour de la compétition

Pâtisseries françaises :

Confectionner et présenter les pâtisseries suivantes, d'une taille de 4 à 6 cm (environ 2 pouces)

- 1) 6 pâtisseries identiques à base de **pâte sucrée**
- 2) 6 pâtisseries identiques à base de **pâte à choux**
- 3) 6 pâtisseries identiques **de votre choix**

Gâteau mousse :

À confectionner avec les ingrédients qui se trouvent dans le panier à provisions fourni (consulter la liste d'ingrédients pour plus d'information).

Seuls les cercles de 20 à 24 cm sont permis (environ 8 ou 9 pouces)

Une tranche, avec décoration, doit être présentée sur l'assiette

**14^{ES} OLYMPIADES CANADIENNES DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE ET
TECHNIQUE**

2008 – Calgary, Alberta



Assorted Chocolates and Chocolate Box:

Make and present assorted chocolates in a Chocolate Box

Make **12 molded chocolates** – your choice (weight 10 to 15 gm)

Make **12 free style chocolates** – your choice, cut or piped and dipped completely, (weight 10 to 15 gm)

Create a **box with Couverture** which should accommodate a total of 12 Chocolates

6 of each Chocolates (12 total) have to be presented in the chocolate box.

The other 12 chocolates have to be placed on a plate for judging purposes.

Please Note: Since only 12 chocolates have to fit in the box, the box itself should have the proper size to accommodate them. A chocolate box too big or too small will lead to point reductions.

Uniform Requirements

Professional Uniform is required, this uniform will consist of the following:

White Chefs or Bakers Jacket,

White or checkered pants,

Hair net and cap/hat required.

Closed **black shoes** (no heels or sandals or running shoes) with a **slip resistant sole**.

Apron, towels and oven mitts.

No jewelry wear is allowed. (rings, earrings, bracelet, etc)

Ingredients

Important: Only ingredients supplied by Skills Canada are allowed to be used.

No other ingredients are permitted to be brought to the competition site. Check ingredients list for additional information.

Skills Canada provides a list of the supplied ingredients and equipment.

This list will be available at our website.

Please visit the website www.skillscanada.com

Judging Criteria

Professionalism ,safety and sanitation	20 points
Special occasion cake	15 points
Miniature Pastries	25 points
Mousse style cake and plated dessert	20 points
Chocolate box and candies	20 points
Final mark	100 points

blanche fournie (de 30 cm/12 pouces).

Boîte en chocolat et assortiment de chocolats :

Créer et présenter un assortiment de chocolats dans une boîte en chocolat.

Confectionner **12 chocolats en corps creux** (entre 10 et 15 g).

Confectionner **12 chocolats de votre choix : coupés, garnis et entièrement trempés** (de 10 à 15 gr)

Créer une **boîte en chocolat de couverture** pouvant recevoir 12 chocolats.

6 des 12 chocolats doivent être présentés dans la boîte en chocolat.

Les 12 autres chocolats doivent être déposés dans une assiette à présenter aux juges.

Note – La boîte doit être assez grande pour contenir 12 chocolats. Des points seront retranchés si la boîte est trop petite ou trop grande.

Tenue vestimentaire

Les concurrents et les concurrentes doivent revêtir une tenue digne d'un professionnel :

Veste de chef ou de boulanger,

Pantalon à carreaux ou blanc

Résille et chapeau

Chaussures **noires** à bout fermé avec **semelle antidérapante** (sans talons hauts, pas de sandales ni d'espadrilles)

Tablier, serviettes et gants ou mitaines pour défourner

Le port de bijoux est interdit (bague, bracelet, boucles d'oreilles, etc.)

Ingrédients

Important – Seuls les ingrédients fournis par Skills/Compétences Canada peuvent être utilisés.

Aucun autre ingrédient ne peut être apporté dans l'aire du concours. Veuillez consulter la liste d'ingrédients pour plus d'information.

Skills/Compétences Canada présente sur son site Web, à

www.compétencescanada.com, la liste des ingrédients et de l'équipement qui seront fournis.

Critères d'évaluation

Professionalisme, salubrité et sécurité	20 points
Gâteau d'occasion	15 points
Pâtisseries miniatures	25 points
Gâteau mousse et dessert mis en assiette	20 points
Boîte de chocolats et bonbons	20 points
Total	100 points

**14^{ES} OLYMPIADES CANADIENNES DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE ET
TECHNIQUE
2008 – Calgary, Alberta**



Important: if a tiebreak is needed, the NTC Members will refer back to the Professionalism, safety and sanitation mark. The competitor with the highest mark in that category shall be declared the winner.

National Technical Committee (NTC)

Pacific Region	Bob Morgan remorgan@telus.net
Western Region	Hugo Bucher hbucher@rrc.mb.ca
Ontario Region	Harry Fong liondeleo@yahoo.com
Quebec Region	Françoise Normandin-Expert francoise_normandin@hotmail.com
Atlantic Region	Richard Braunauer rbraunauer@hollandc.pe.ca
Host Member	Teddi Smith Teddi.smith@sait.ca

*If any further questions please contact:
NTC Hugo Bucher

Important : En cas d'égalité, les membres du CTN se reporteront aux points accordés au volet Professionalisme, sécurité et salubrité.

Le/la concurrent(e) qui aura obtenu le plus grand nombre de points pour ce volet sera déclaré gagnant.

Comité technique national (CTN)

Région du Pacifique	Bob Morgan remorgan@telus.net
Région de l'Ouest	Hugo Bucher hbucher@rrc.mb.ca
Région de l'Ontario	Harry Fong liondeleo@yahoo.com
Région du Québec	Françoise Normandin – Experte francoise_normandin@hotmail.com
Région de l'Atlantique	Richard Braunauer rbraunauer@hollandc.pe.ca
Membre hôte	Teddi Smith Teddi.smith@sait.ca

*Pour toute information supplémentaire, veuillez communiquer avec Hugo Bucher, membre du CTN.