

**SECONDARY LEVEL / NIVEAU SECONDAIRE**

**PRÉSENTATION**

|   | Numéro des compétiteurs et des compétitrices |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
|---|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| <b>Professional uniform<br/>Tenue vestimentaire<br/>Réglementaire</b>   | Max<br>Pts                                   | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| <b>White Jacket<br/>Veste blanche</b>   | 10   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| <b>White or checkered pants<br/>(no black pants)<br/>Pantalons blancs ou pied de<br/>poule (pas de pantalons noirs)</b> | 10   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| <b>Apron<br/>Tablier</b>  | 10   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| <b>No jewelery and no pearcing<br/>Pas de bijoux (aucun pearcing)</b>   | 10   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| <b>Hat, chapeau</b>   | 10   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| <b>Hairnet , résille</b>  | 10   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| <b>Non-skid shoes<br/>Chaussures antidérapantes</b>   | 20   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
|   | Numéro des compétiteurs et des compétitrices |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| <b>Use of tools and equipment<br/>Utilisation de l'outillage et de<br/>l'équipement</b>                                 | Max<br>Pts                                   | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| <b>Removes products from oven<br/>(safety)<br/>Défourne de façon sécuritaire</b>  | 20   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| <b>Identifies owns products to<br/>bake and kitchen calls<br/>Identifie ses produits à cuire et<br/>mise en place</b>   | 20   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |

|   | Numéro des compétiteurs et des compétitrices |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
|---|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| <b>Planning of execution (setting)</b><br><b>Planification de l'exécution (mise en place)</b> | Max Pts                                      | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| Organization and work process day I<br>Organisation et processus de travail jour I            | 20   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Sanitation /security<br>Travail accompli proprement (hygiène / sécurité)                      | 10   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Product Waste<br>Surplus de produit   | 10   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Organization and work process day II<br>Organisation et processus de travail jour II          | 20   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Sanitation security<br>Travail accompli proprement (hygiène sécurité)                         | 10   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Product Waste<br>Surplus de produits  | 10   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |

Total /200

|  | Numéro des compétiteurs et des compétitrices |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
|--|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| <b>Bread of your choice</b><br><b>Pain au choix</b><br>Free form, weigh = 400g<br>Forme libre = 400g | Max Pts                                      | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| Technical working<br>Technique de préparation  | 10   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Molding<br>Façonnage   | 10   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Proofing<br>Étuver   | 5  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Baking<br>Cuisson  | 5  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Overall appearance<br>Apparence générale   | 5  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Taste and flavour<br>Goût et saveurs   | 5  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |

TOTAL / 40

|   |            | Numéro des compétiteurs et des compétitrices |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
|---|------------|--|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| <b>Small production bread making,<br/>between 70 to 80 gr each<br/>Petite production de pain, entre 70<br/>et 80 gr chaque<br/>1<sup>st</sup> variety / 1<sup>ère</sup> variété</b> | Max<br>Pts | 1  | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| Technical working method<br>Technique de préparation  | 20         |  |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Molding<br>Façonnage  | 15         |  |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Proofing<br>Étuver  | 5          |  |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Baking<br>Cuisson   | 10         |  |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Overall appearance<br>Apparence générale  | 10         |  |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Taste and flavour<br>Goût et saveurs  | 10         |  |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
|   |            | Numéro des compétiteurs et des compétitrices |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| <b>Small production bread making,<br/>between 70 to 80 gr each<br/>Petite production de pain , entre<br/>70 et 80 gr chaque<br/>2<sup>nd</sup> variety / 2<sup>e</sup> variété</b>  | Max<br>Pts | 1  | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| Technical working method<br>Technique de préparation  | 20         |  |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Molding<br>Façonnage  | 15         |  |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Proofing<br>Étuver  | 5          |  |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Baking<br>Cuisson   | 10         |  |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Overall appearance<br>Apparence générale  | 10         |  |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Taste and flavour<br>Goût et saveurs  | 10         |  |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
|   |            | Numéro des compétiteurs et des compétitrices |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| <b>Small production bread making,<br/>Between 70 to 80 gr each<br/>Petite production de pain entre 70<br/>et 80 gr chaque<br/>3<sup>rd</sup> variety / 3<sup>e</sup> variété</b>    | Max<br>Pts | 1  | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| Technical working method<br>Technique de préparation  | 20         |  |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Molding<br>Façonnage  | 15         |  |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Proofing<br>Étuver  | 5          |  |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Baking<br>Cuisson   | 10         |  |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Overall appearance<br>Apparence générale  | 10         |  |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Taste and flavour<br>Goût et saveurs  | 10         |  |   |   |   |   |   |   |   |   |    |

TOTAL / 210

|   | Numéro des compétiteurs et des compétitrices |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
|---|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| <b>Puff pastry tart<br/>Jardinière aux fruits</b>                                       | Max<br>Pts                                   | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| Technical working method of<br>puff dough<br>Confection correcte de la<br>jardinière    | 20   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Proper dough rolling technique<br>Abaissier correctement la pâte                        | 10   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Baking puff dough<br>Cuisson de la pâte feuilletée                                      | 10   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Cream has to be smooth<br>Confection d'une crème<br>pâtissière homogène                 | 20   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Glazing technique<br>Abricoter correctement   | 10   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Overall appearance(colors<br>harmony)<br>Apparence générale (disposition<br>des fruits) | 25   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Excessive product waste<br>Surplus excessif   | 5  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Texture<br>Texture  | 10   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Taste and flavour<br>Goût et saveurs  | 10   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |

TOTAL / 120

DAY 2 / JOUR 2

| Occasion Cake<br>Gâteau pour occasion   | Numéro des compétiteurs et des compétitrices |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
|---|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
|   | Max<br>Pts                                   | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| Technical working method of the cake<br>technique de fabrication du gâteau  | 25   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Baking cake<br>Cuisson correct  | 10   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Technical working method of butter cream (use butter in the recipe)<br>Fabrication de la crème au beurre (obligatoire beurre dans la recette) | 25   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Consistency of butter cream<br>Crème au beurre souple, homogène   | 15   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Technical covering-method, butter cream only<br>Technique de masquage crème au beurre seulement   | 20   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Writing «Skills Canada»<br>Écriture soignée français ou anglais Compétences Canada  | 20   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Floral decoration originality /creativity<br>Originalité du décor floral / créativité   | 20   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Overall presentation<br>Apparence générale  | 20   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Taste of cake (texture)<br>Goût du gâteau (texture)   | 10   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Taste of butter cream<br>Goût de la crème au beurre   | 10   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Excessive product waste,<br>Surplus excessif de produits  | 5  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |

TOTAL /180

|   | Numéro des compétiteurs et des compétitrices |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
|---|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| <b>Choux paste products</b><br><b>Produits à base de pâte à choux</b><br><b>1st variety / 1<sup>ère</sup> variété</b> | Max<br>Pts                                   | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| Technical working method of<br>choux paste<br>Confection et préparation de la<br>pâte à choux                         | 20   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Safety/security<br>Hygiène / sécurité   | 10   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Uniformity and details<br>Produits détaillés réguliers  | 10   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Baking<br>Cuisson   | 10   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Texture / Taste and flavour<br>Texture / Goût et saveurs  | 10   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Overall appearance (free choice)<br>Apparence générale (choix libre)  | 10   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |

|   | Numéro des compétiteurs et des compétitrices |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
|---|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| <b>Choux paste products</b><br><b>Produits à base de pâte à choux</b><br><b>2st variety / 2<sup>ème</sup> variété</b> | Max<br>Pts                                   | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| Uniformity and details<br>Produits détaillés réguliers  | 10   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Technical working of fondant<br>icing<br>Technique glaçage fondant  | 10   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Texture / Taste and flavour<br>Texture / Goût et saveurs  | 10   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Overall appearance (second<br>variety)<br>Apparence générale (deuxième<br>variété)                                    | 10   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |

|   | Numéro des compétiteurs et des compétitrices |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
|---|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| <b>Choux paste products</b><br><b>Produits à base de pâte à choux</b><br><b>3rd variety / 3<sup>ème</sup> variété</b> | Max<br>Pts                                   | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| Uniformity and details<br>Produits détaillés réguliers  | 10   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Custard has to be smooth<br>Crème lisse et homogène   | 10   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Texture / taste and flavours<br>Texture / goût et saveurs   | 10   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Overall appearance (third<br>variety)<br>Apparence générale (troisième<br>variété)                                    | 10   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |

|  | Numéro des compétiteurs et des compétitrices |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
|--|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| <b>Marzipan animals</b><br><b>Animaux en pâte d'amandes</b>    |  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| Shape identical=60gr/each<br>Forme identique ( poids=60gr/ un) | 10   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Hygiene<br>Hygiène   | 10   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Uniformity<br>Uniformité                                       | 20   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Colour combination<br>Harmonie de couleurs                     | 20   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Creativity<br>Créativité                                       | 20   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Overall appearance<br>Apparence générale                       | 20   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |

**GRAND TOTAL / 1000****SIGNATURE :** \_\_\_\_\_**DATE :** \_\_\_\_\_