



PROJET D'ÉPREUVE / TEST PROJECT

# PÂTISSERIE BAKING

NIVEAU POSTSECONDAIRE /  
POST-SECONDARY

## 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 boulangerie et la pâtisserie artisanale.

## Durée du concours

Jour 1 : épreuve de 5 heures, plus 30 minutes pour le nettoyage  
Arrivée : 11 h 15; installation : de 11 h 30 à 12 h 30; épreuve : de 12 h 30 à 17 h 30; nettoyage : de 17 h 30 à 18 h.

De 12 h 15 à 12 h 30, les juges valident l'utilisation des accessoires et de l'équipement de cuisine, ainsi que des livres et des notes, que les concurrents et les concurrentes ont apportés pour le concours.

Jour 2 : épreuve de 4,5 heures, plus 30 minutes pour le nettoyage.  
Arrivée : 6 h 45; épreuve de 7 h à 11 h 30; nettoyage : de 11 h 30 à 12 h.

## Horaire

Jour du concours	Installation	Épreuve	Présentation de figurines en pâte d'amandes (massepain)	Présentation de 2 pâtisseries miniatures	Nettoyage
Jour 1	11 h 30 - 12 h 30	12 h 30 - 17 h 30	15 h 20 - 15 h 30	17 h 20 - 17 h 30	17 h 30 - 18 h
Jour du concours	Épreuve	Présentation du dessert sur assiette	Présentation d'un entremets : gâteau mousse	Décoration en sucre	Nettoyage
Jour 2	7 h - 11 h 30	8 h 50 - 9 h	9 h 50 - 10 h	11 h 20 - 11 h 30	11 h 30 - 12 h

## **Compétences et connaissances à évaluer**

L'artisan confiseur ou pâtissier est une personne compétente qui confectionne une vaste gamme de produits élaborés et généralement sucrés. Ces personnes doivent avoir un certain savoir-faire et des connaissances spécialisées.

Les compétences des concurrents et des concurrentes participant au concours Pâtisserie sont évaluées selon les critères suivants : le choix et le mélange des ingrédients, la mesure des portions, les procédures de confection, les méthodes de finition, la cuisson et la présentation.

Les concurrents et les concurrentes seront également évalués pour l'efficacité de leur travail, car ils doivent présenter leurs produits à des moments précis. Au cours de l'épreuve, les juges évalueront l'hygiène, la salubrité, l'organisation et la sécurité de l'aire de travail.

Les juges évalueront également l'utilisation efficace des ingrédients en se posant notamment les questions suivantes :

- Les concurrents et les concurrentes préparent-ils uniquement les quantités demandées?
- Se sont-ils retrouvés avec beaucoup de restes?
- Ont-ils dû reprendre la confection d'un produit?

Tous les déchets alimentaires doivent être déposés dans un bac en plastique qui sera fourni pour chaque poste de travail. Ces déchets ne peuvent être jetés avant que le Comité technique national n'ait donné son autorisation à la fin de chaque journée.

La capacité des concurrents et des concurrentes à travailler en autonomie et à s'adapter à un nouvel équipement et aux changements dans l'environnement de travail est une qualité essentielle.

## **PROJET D'ÉPREUVE**

### **Poste de travail**

#### **Installation**

Les concurrents et les concurrentes disposent d'une heure le premier jour du concours, et d'une demi-heure, le deuxième jour, pour mettre en place tout leur équipement et tous leurs accessoires de cuisine à leur poste de travail. Ils ne peuvent ni s'approvisionner au magasin central ni peser d'ingrédients. Les juges valident leurs ingrédients, leurs accessoires et leur équipement dans les 15 dernières minutes de l'heure réservée à l'installation.

Les boîtes à outils peuvent être rangées sous les tables s'il y a suffisamment d'espace. Sinon, elles seront placées dans une aire commune désignée à l'intérieur de l'aire du concours.

Si les membres du Comité technique national (CTN) déterminent que l'espace de travail est encombré d'un nombre excessif de boîtes à outils et que cela pose un danger, les boîtes seront placées dans une aire commune désignée à l'intérieur des installations.

Les participants au concours Pâtisserie seront deux par poste de travail. Le jour 1, les concurrents et les concurrentes du niveau secondaire travailleront durant l'avant-midi, et ceux du niveau postsecondaire, durant l'après-midi. Le jour 2, cet ordre sera inversé. Les participants conservent le même poste de travail pendant toute la durée du concours.

Les concurrents et concurrentes du niveau postsecondaire qui terminent à 18 h le jour 1 peuvent laisser leur poste de travail tel quel. Par contre, à la fin du jour 2, les postes de travail doivent être vidés, nettoyés et assainis au plus tard 30 minutes après l'épreuve, c'est-à-dire à 12 h.

Ni Skills/Compétences Canada ni les membres du CTN ne seront tenus responsables de la perte d'équipement laissé sur les lieux du concours pendant la nuit. La décision de laisser leurs effets sur place est à la discrétion des concurrents et concurrentes.

Les concurrents et concurrentes doivent laver leur propre vaisselle et garder le plancher et leur poste de travail propres. À la fin du jour 2, ils doivent vider, nettoyer et assainir leur poste de travail dans les 30 minutes suivant la fin de l'épreuve.

## **Portfolio des concurrentes et des concurrentes**

Les concurrents et les concurrentes doivent apporter chacun un portfolio simple dans la langue de leur choix au début du jour 1 du concours. Ils déposeront ce portfolio à leur poste de travail. Ils doivent en apporter 5 exemplaires, qu'ils remettront aux membres du CTN. Le portfolio doit comprendre les éléments suivants :

- Une page de titre
- Une présentation du concurrent ou de la concurrente
- La composition (recettes) de tous les produits que le concurrent ou la concurrente entend confectionner.
- Des photos de tous les produits finis que le concurrent ou la concurrente confectionnera pendant le concours. Les photos doivent être placées avec les formules et les méthodes correspondantes dans le portfolio.

## **Organisation**

Les concurrents et les concurrentes disposent de 9,5 heures, réparties sur 2 jours pour confectionner tous les produits décrits ci-après. Ils peuvent organiser leur temps à leur guise, mais ils doivent respecter les heures de présentation de chaque produit, précisées dans la description du concours. Une attention particulière doit être donnée à l'étiquetage de la mise en place ou des produits qui seront entreposés pour le jour 2 du concours.

### **THÈME : LES MILLE ET UNE NUITS**

« Les mille et une nuits » est le titre d'un recueil d'histoires en arabe qui a été traduit en français et publié en français en 12 volumes, entre 1704 et 1717. Voir [Les mille et une nuits](#), dans Wikipédia

Le thème « LES MILLE ET UNE NUITS » doit être représenté dans les modules B, C et E. Quant à L'ORNEMENT de sucre du module F, le thème doit être VISUELLEMENT apparent.

## **Moment de la présentation**

Les concurrents et les concurrentes présentent leurs produits dans la période de 10 minutes prévue à cette fin. Ils peuvent les présenter jusqu'à 10 minutes après le temps alloué, mais ils perdront un point. Tous les produits présentés après la prolongation de 10 minutes recevront la note de zéro. Aucun changement ne peut être fait une fois qu'un produit a été placé sur la table de présentation, sauf pour l'ornement, qui peut être assemblé sur la table, à la discrétion de chaque concurrent et concurrente.

## **MODULE A – SÉCURITÉ, HYGIÈNE ET ORGANISATION**

Les concurrents et les concurrentes seront évalués sur les points suivants :

- Tenue vestimentaire, aucun bijou
- Portfolio de présentation
- Feuillet du poste de travail
- Assainissement du poste de travail à la fin du jour 1
- Vidage et assainissement du poste de travail à la fin du jour 2
- Organisation des accessoires et de l'équipement de cuisine
- Salubrité alimentaire – ingrédients et matières premières
- Hygiène et propreté du poste de travail
- Hygiène personnelle
- Usage efficace des ingrédients
- Sécurité dans le poste de travail

### **Produits à présenter le jour 1**

## **MODULE B – FIGURINES EN PÂTE D'AMANDES (MASSEPAIN)**

À présenter à 15 h 30, le jour 1.

Le choix des figurines à représenter doit se faire parmi les animaux du volume 1 des *Mille et une nuits* : le bœuf, la biche, le perroquet.

Exigences :

Confectionner et présenter 2 figurines en pâte d'amandes : 1 paire d'animaux identiques.

Les figurines doivent peser de 60 à 80 g. Les deux figurines doivent avoir le même poids, (tolérance de +/- 1 g).<sup>8</sup>

Les figurines doivent être faites entièrement à la main; l'utilisation de moules est interdite.

Les figurines seront présentées en même temps, à la table de présentation attitrée, sur un miroir fourni par Skills/Compétences Canada.

## **MODULE C – PÂTISSERIES MINIATURES**

À présenter à 17 h 30, le jour 1

Le thème du concours doit être représenté de façon globale dans la décoration des pâtisseries miniatures. Les concurrents et les concurrentes peuvent choisir une idée dans n'importe quel des volumes des *Mille et une nuits*.

Confectionner et présenter les pâtisseries miniatures suivantes :

- 8 pâtisseries miniatures identiques faites de pâte sucrée
- 8 pâtisseries miniatures identiques, au choix

Chaque pâtisserie doit comporter au moins trois textures.

Les pâtisseries doivent avoir des formes différentes et peser entre 40 et 50 g.

Deux miroirs seront fournis. Sur chaque miroir, il faut présenter quatre pâtisseries miniatures faites de pâte sucrée et quatre pâtisseries miniatures au choix. Un miroir sera posé sur la table de présentation du concurrent ou de la concurrente, et l'autre sera apporté par ces derniers à la table de dégustation des juges (à l'endroit numéroté qui leur a été indiqué). Les miroirs seront fournis par Skills/Compétences Canada.

Les produits suivants seront présentés le JOUR 2 du concours.

## **MODULE D – DESSERT À L'ASSIETTE ET PANIER MYSTÈRE**

À présenter à 9 h

- Les concurrents et les concurrentes doivent faire 6 desserts à l'assiette identiques : 1 sera posé sur leur table de présentation, 5 seront présentés aux juges.
- Le dessert à l'assiette doit comporter au moins trois textures.
- Le dessert à l'assiette doit comprendre une décoration en chocolat tempéré, et celui-ci doit être visible pour les juges.
- La décoration doit respecter le thème imposé.
- À la séance d'orientation, on révélera les 5 ingrédients mystère à usage contrôlé. Il faudra utiliser 3 de ces 5 ingrédients dans la confection du dessert à l'assiette et ceux-ci doivent être perceptibles au goût.
- Les concurrents et concurrentes auront jusqu'au lendemain matin pour décider de leur confection, et ils remettront aux juges la description, par écrit, de la façon dont ils utiliseront les ingrédients qu'ils ont choisis. On leur fournira le formulaire à utiliser pour écrire la description qu'ils devront remettre aux juges au début du jour 1.
- Le panier mystère comprendra : une purée de fruit, une variété de noix, un produit laitier, une épice et une fine herbe fraîche.
- Des éléments des pâtisseries miniatures et du gâteau mousse (entremets) peuvent servir à la confection du dessert à l'assiette.
- Les 6 desserts à l'assiette seront présentés sur une assiette ronde de 25 cm (10 po). Cinq (5) desserts à l'assiette seront apportés à la table de dégustation des juges, et un dessert à l'assiette sera posé sur la table de présentation du concurrent ou de la concurrente. Les assiettes rondes de 25 cm (10 po) seront fournies par Skills/Compétences Canada

## MODULE E – GÂTEAU MOUSSE – ENTREMETS

À présenter à 10 h

Le thème du concours doit être représenté de façon globale dans la décoration du gâteau. Les concurrents et les concurrentes peuvent choisir une idée dans l'un ou l'autre des volumes des *Mille et une nuits*.

Confectionner et présenter : deux gâteaux mousse ronds de 6 po de diamètre

- Le gâteau, une fois glacé, ne doit pas avoir une hauteur supérieure à 8,9 cm (3,5 po), ce qui n'inclut pas les décorations.
- Les deux gâteaux doivent être identiques.
- Les gâteaux doivent être glacés.
- Ils doivent présenter au moins 3 textures différentes.
- Il n'est pas nécessaire de décorer le gâteau qui sera évalué et coupé en deux.
- La décoration doit respecter le thème imposé.

Les gâteaux seront présentés sur des cartons de 8 po. Le gâteau décoré sera posé sur la table de présentation du concurrent ou de la concurrente. Le gâteau non décoré sera coupé en deux par le concurrent ou la concurrente. Une moitié de ce gâteau restera sur la table de présentation, et l'autre moitié sera apportée à la table de dégustation des juges. Trois cartons de 8 po seront fournis par Skills/Compétences Canada.

## MODULE F – DÉCORATION EN SUCRE

À présenter à 11 h 30 (fin de l'épreuve)

Le thème du concours doit être représenté de façon globale dans la conception de la pièce. Les concurrents et les concurrentes peuvent choisir une idée dans l'un ou l'autre des volumes des *Mille et une nuits*.

Chaque concurrent ou concurrente doit confectionner une décoration en sucre ayant des dimensions minimales de 75 cm (29,5 po) de haut et 37 cm (14,5 po) de large.

Le concurrent ou la concurrente doit utiliser au minimum les trois techniques suivantes :

- Moulage
- Coulage
- Soufflage
- L'emploi d'un pistolet ou de poudres destinées à donner un éclat brillant ou métallique est permis pour créer des détails.

Une quantité maximale de 5 kg d'isomalt sera fournie à chacun.

La pièce sera présentée sur une base ronde de 14,5 po fournie par Skills/Compétences Canada. Les concurrents et concurrentes pourront assembler la pièce sur leur table de présentation.

### Boîte à outils sur roues

- Les concurrents et les concurrentes peuvent apporter de petits articles de cuisine ou de l'équipement léger pour confectionner leurs produits.
- Chaque concurrent ou concurrente peut apporter deux boîtes à outils.
- Les boîtes à outils doivent être retirées de l'aire de travail à la fin du jour 2. Pour cela, les concurrents et les concurrentes doivent avoir nettoyé leur poste de travail et remis tous les articles dans la boîte à outils sur roues, prête à être sortie de l'aire du concours et apportée dans l'aire désignée.
- Les boîtes à outils doivent être sur roues pour que l'on puisse les déplacer facilement et efficacement.
- Les concurrents et concurrentes ne sont pas autorisés à apporter plus d'articles que ce qui entre dans la boîte à outils.
- À l'arrivée des concurrents et concurrentes, aucun article ne doit se trouver sur le dessus de la boîte à outils ou y être attaché.

Voici des **exemples** de boîtes à outils. Celles-ci peuvent différer en apparence, mais leurs dimensions maximales doivent être respectées.

<p><b>Boîte à outils 1</b></p> 	<p>Longueur : 0,85 m            Profondeur ou largeur : 0,7 m            Hauteur : 1 m</p> <p><b>Total : 0,6 m<sup>3</sup></b>  <b>Ces dimensions comprennent les roues.</b></p>
<p><b>Boîte à outils 2</b></p> 	<p>Longueur : 0,65 m            Profondeur ou largeur : 0,50 m            Hauteur : 1,0 m</p> <p><b>Total : 0,32 m<sup>3</sup></b>  <b>Ces dimensions comprennent les roues.</b></p>
<p><b>Boîte à outils 3</b></p> 	<p>Dimension linéaire maximale : 203 cm ou 80 po (longueur + largeur + hauteur).</p>

### Répartition des points

<b>Tâches du module</b>	<b>Notes totales</b>	<b>Notes subjectives</b>	<b>Notes objectives</b>
Sécurité, hygiène et organisation	16	11	5
Figurines en pâtes d'amandes	8	5	3
Pâtisseries miniatures, pâte sucrée	10	4,5	5,5
Pâtisseries miniatures, au choix	10	5,5	4,5
Dessert à l'assiette	18	9	9
Entremets, gâteau mousse	14	7,5	6,5
Pièce décorative en sucre	24	16	8
<b>Notes totales</b>	<b>100</b>	<b>58,5</b>	<b>41,5</b>

<b>Notes subjectives</b>	
Excellent	10
Très bon	9
Bon	8
Plutôt bon	7
Suffisant	6
Moyen	5
Faible	4
Insuffisant	3
Mauvais	2
Très mauvais	1

*Compétences essentielles : <sup>8</sup>Utilisation de documents*

## Grille de notation

O Note objective S Note subjective

<b>Professionalisme</b>	<b>O ou S</b>		<b>Desserts à l'assiette</b>	<b>O ou S</b>
Portfolio	O		Temps	O
Uniforme jour 1	O		Quantité	O
Uniforme jour 2	O		Thème	O
Poste de travail jour 1 Propre et libre	O		Décoration au chocolat	O
Poste de travail jour 2 Propre et libre	O		Trois textures	O
Usage efficace des ingrédients jour 1	S		Usage des ingrédients mystères	O
Usage efficace des ingrédients jour 2	S		Description fournie	O
Organisation des outils et de l'équipement jour 1	S		Propreté des assiettes	O
Organisation des outils et de l'équipement jour 2	S		Goût	S
Salubrité alimentaire jour 1	S		Impression générale	S
Salubrité alimentaire jour 2	S		Proportions	S
Hygiène et propreté du poste de travail jour 1	S		Créativité	S
Hygiène et propreté du poste de travail jour 2	S		Qualité du chocolat tempéré	S
Hygiène personnelle jour 1	S			
Hygiène personnelle jour 2	S		<b>Gâteau mousse Entremet</b>	<b>O ou S</b>
Sécurité au travail jour 1	S		Temps	O
Sécurité au travail jour 2	S		Quantité	O
Usage global du thème	S		Dimensions	O
			Thème	O
<b>Figurines de massepain</b>	<b>O ou S</b>		Décoration	O
Temps	O		Glaçage	O
Quantité	O		Trois textures	S
Poids	O		Goût	S
Travail main libre	O		Impression générale	S
Façonnage	S		Uniformité de l'intérieur	S
Impression générale	S		Qualité du glaçage	S
Harmonie des couleurs	S			
			<b>Pièce de décoration en sucre</b>	<b>O ou S</b>
<b>Pâtisseries pâte sucrée</b>	<b>O ou S</b>		Temps	O
Temps	O		Taille	O
Quantité	O		Trois techniques	O
Poids	O		Thème	O
Forme	O		Brillance	S
Trois textures	O		Moulage	S
Utilisation de la pâte sucrée	O		Coulage	S
Thème	O		Soufflage	S
Goût	S		Impression générale	S
Techniques	S		Propreté de la pièce	S
Finition	S		Finesse	S
Décoration	S		Niveau de difficulté	S
Impression générale	S			
<b>Pâtisseries au choix</b>	<b>O ou S</b>			
Temps	O			
Quantité	O			
Poids	O			
Forme	O			
Trois textures	O			
Thème	O			
Goût	S			
Techniques	S			
Finition	S			
Décoration	S			
Impression générale	S			

### Questions d'ordre technique

Toutes les questions d'ordre technique doivent être adressées au président par courriel. Le président répondra régulièrement aux questions en faisant parvenir un résumé à toutes les régions et à tous les membres du Comité.

### MEMBRES DU COMITÉ TECHNIQUE NATIONAL

Organisation membre	Nom	Adresse de courriel
Québec	Justin Pelchat	
Terre-Neuve-et-Labrador	Courtney Ralph	
Île-du-Prince-Édouard	Christian Marchsteiner	
Nouvelle-Écosse	Melissa Fewer	
Ontario	Ruth Bleijerveld	
Manitoba	Cheryl Kalinin	
Saskatchewan	Ardelle Pearson	
Alberta (président)	Alan Dumonceaux	adumonce@nait.ca
Colombie-Britannique	Leanne Bentley	