



PROJET D'ÉPREUVE / TEST PROJECT

PÂTISSERIE BAKING

NIVEAU SECONDAIRE /
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 pâtisserie et de la boulangerie.

Durée du concours

Jour 1 : épreuve de 3,5 heures, plus 30 minutes pour le nettoyage.

Arrivée : 6 h 15; installation : de 6 h 30 à 7 h 30; épreuve : de 7 h 30 à 11 h; nettoyage : de 11 h à 11 h 30.

De 7 h 15 à 7 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 3,5 heures, plus 30 minutes pour le nettoyage.

Arrivée : 11 h 45; installation : de 12 h à 12 h 30; épreuve : de 12 h 30 à 16 h; nettoyage : de 16 h à 16 h 30.

Horaire

Jour de concours	Installation	Épreuve	Présentation des biscuits	Présentation des pains et petits pains	Nettoyage
Jour 1	6 h 30 - 7 h 30	7 h 30 - 11 h	10 h 50 - 11 h	10 h 50 - 11 h	11 h - 11 h 30
Jour de concours	Installation	Épreuve	Présentation des deux variétés de pâtisseries françaises	Présentation du gâteau pour une occasion spéciale	Nettoyage
Jour 2	12 h - 12 h 30	12 h 30 - 16 h	14 h 50 - 15 h	15 h 50 - 16 h	16 h - 16 h 30

Compétences et connaissances à évaluer

Les concurrents et concurrentes participant au concours Pâtisserie sont des personnes compétentes qui confectionnent une vaste gamme de produits de boulangerie et de pâtisserie, faits avec ou sans levure. Ces personnes doivent avoir un certain savoir-faire et des connaissances spécialisées.

Les compétences évaluées sont les suivantes : le choix et le mélange des ingrédients, la mesure des portions, les procédures de confection, le façonnement des pains et des petits pains à la main, les méthodes de finition, la technique de fermentation, la cuisson et la présentation.

L'efficacité du travail des concurrents et des concurrentes sera également évaluée, car ceux-ci doivent présenter leurs produits à des moments précis. Au cours de l'épreuve, les juges examineront l'hygiène, la salubrité, l'organisation et la sécurité de l'aire de travail. Ils évalueront aussi l'utilisation efficace des ingrédients en se posant notamment les questions suivantes :

- 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 (CTN) 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 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.

Le jour 1, les concurrents et les concurrentes du niveau secondaire doivent vider leur poste de travail dans les 30 minutes suivant la fin de l'épreuve, c'est-à-dire au plus tard à 11 h 30. Le jour 2, les postes de travail doivent être vidés et désinfectés, y compris le réfrigérateur et le congélateur, au plus tard 30 minutes après la fin de l'épreuve, soit à 16 h 30.

Les concurrents et concurrentes doivent laver leur propre vaisselle et garder le plancher et leur poste de travail propres. À la fin du jour 1 et du jour 2, ils doivent vider, nettoyer et assainir leur poste de travail dans les 30 minutes suivant la fin de l'épreuve.

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.

Portfolio des concurrents et concurrentes

Les concurrents et 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. Le portfolio doit comprendre les éléments suivants, à remettre aux membres du CTN :

- Une page de titre
- Une présentation du concurrent ou de la concurrente
- La composition (recettes), y compris les méthodes, de tous les produits que le concurrent ou la concurrente entend confectionner. Les formules doivent être exprimées en grammes et kilogrammes.
- 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 7 heures réparties sur 2 jours pour confectionner 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 l'horaire.

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.

Les concurrents et les concurrentes doivent retirer tous leurs accessoires et tout leur équipement de leur poste de travail à la fin de l'épreuve le jour 1, au plus tard à 11 h 30, et à la fin de l'épreuve du jour 2, au plus tard à 16 h 30.

THÈME : 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 le module D. La décoration du gâteau doit CLAIEMENT illustrer visuellement le thème.

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.

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 – CONFECTION DE BISCUITS

À présenter à 10 h 30 ⁸

Les produits suivants doivent être confectionnés :

- 15 biscuits
- Les biscuits sont réalisés à la douille
- Une fois cuits, les biscuits pèsent de 20 à 30 g chacun.

Dix biscuits seront présentés sur un miroir, sur la table de présentation du concurrent ou de la concurrente. Cinq biscuits, disposés sur un miroir, seront présentés sur la table de dégustation des juges. Les miroirs seront fournis par Skills/Compétences.

MODULE C – CONFECTION DE PAINS ET DE PETITS PAINS

À présenter à 11 h

Exigences :

- Confectionner 1 pain tressé

À la séance d'orientation, chaque concurrent et concurrente tirera au sort le type de séquence à respecter pour le tressage de la pâte et le nombre de branches.

Les séquences acceptables sont les suivantes :

3 branches : 1 par-dessus 2, 3 par-dessus 2, répéter.

4 branches : 2 par-dessus 3, 4 par-dessus 2, 1 par-dessus 3, répéter.

5 branches : 2 par-dessus 3, 5 par-dessus 2, 1 par-dessus 3, répéter.

- Confectionner un pain au choix
- Confectionner six petits pains ronds façonnés à la main.
- La même recette de pâte doit être utilisée pour les pains et les petits pains.
- Utiliser la recette du pain *challah* (pain aux œufs); la quantité de beurre doit représenter au moins 15 % de la quantité de farine utilisée, par exemple, 150 g de beurre pour 1000 g de farine.
- Chaque pain doit peser entre 400 et 500 g après cuisson.
- Les petits pains doivent peser entre 50 et 60 g chacun après cuisson.
- Tous les pains doivent avoir une dorure à l'œuf.

Les deux pains seront présentés sur un miroir à la table de dégustation des juges.
Les petits pains seront présentés sur un miroir à la table de dégustation des juges.
Les miroirs seront fournis par Skills/Compétences Canada.

Produits à présenter le jour 2

MODULE D – PÂTISSERIES FRANÇAISES

À présenter à 15 h⁸

- Confectionner 2 variétés de pâtisseries : faire 10 unités identiques de chaque variété, d'égales proportions.
- **1^{re} variété** : choux à la crème
- Dimensions des choux cuits : Longueur de 4 à 5 po (10,1 cm – 12,7 cm) et largeur maximale de 1½ po (3,8 cm). Nappés d'un fondant mou, qui sera fourni. Au moins 50 % du fondant doit être visible sur le produit fini. La crème pâtissière servant à fourrer les choux doit être confectionnée par le concurrent ou la concurrente. Garniture au choix.
- **2^e variété** : tartelettes aux fruits de 3 – 3½ po de diamètre (7,6 cm – 8,9 cm) de diamètre chacune. La pâte doit être cuite dans des cercles à tartelettes. La pâte doit être sucrée. Les tartelettes doivent être remplies avec de la crème pâtissière confectionnée par le concurrent ou la concurrente, puis garnies de fruits frais (fournis) et glacées.

Deux miroirs seront fournis. Sur chaque miroir, on placera cinq éclairs et cinq tartelettes. Un miroir sera placé 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 (au poste numéroté approprié). Les miroirs seront fournis par Skills/Compétences.

MODULE E – DÉCORATION D'UN GÂTEAU

À présenter à 16 h.

Thème du gâteau : 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

Les concurrents et les concurrentes peuvent choisir de représenter n'importe quel aspect du thème illustré dans les 12 volumes.

- Confectionner une génoise (gâteau éponge) rond de **21 cm (8 pouces)** de diamètre.
- Le poids maximum du gâteau cuit ne doit pas dépasser 500 g.
- Le gâteau confectionné doit être divisé en 3 étages.
- Les concurrents et les concurrentes doivent préparer leur propre crème au beurre à la suisse ou à l'italienne.
- Le gâteau doit être fourré d'une garniture au choix, puis glacé avec la crème au beurre.
- La hauteur du gâteau glacé ne doit pas dépasser 10,8 cm (4,25 po) (les décorations peuvent s'élever au-dessus de cette hauteur).
- L'inscription sur le gâteau doit être : Skills Canada.
- L'inscription doit être réalisée seulement avec du chocolat.
- Le gâteau doit être décoré; la décoration doit montrer les compétences des concurrents et concurrentes et correspondre au thème des **Mille et une nuits**. Les décorations sont au choix des concurrents et concurrentes.
- Le gâteau même ne peut être recouvert de fondant. Il doit être recouvert de crème au beurre qui aura été étendu au moyen d'un couteau à glacer. Un peigne à glaçage peut être utilisé pour les côtés.

Le gâteau sera présenté sur un carton de 25 cm (10 po). Une tranche équivalant à 1/8^e du gâteau sera déposée sur une assiette ronde de 10 pouces et apportée à la table de dégustation des juges. Le reste du gâteau sera posé sur la table de présentation du concurrent ou de la concurrente. Le carton et l'assiette seront fournis par Skills/Compétences Canada.

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 1 et 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>Boîte à outils 1</p> 	<p>Longueur : 0,85 m Profondeur ou largeur : 0,7 m Hauteur : 1 m</p> <p>Total : 0,6 m³ Ces dimensions comprennent les roues.</p>
<p>Boîte à outils 2</p> 	<p>Longueur : 0,65 m Profondeur ou largeur : 0,50 m Hauteur : 1,0 m</p> <p>Total : 0,32 m³ Ces dimensions comprennent les roues.</p>
<p>Boîte à outils 3</p> 	<p>Dimension linéaire maximale : 203 cm ou 80 po (longueur + largeur + hauteur).</p>

Répartition des points

Tâche du module	Notes totales	Notes subjectives	Notes objectives
Sécurité, hygiène et organisation	16	12	4
Pain tressé	7	4	3
Pain style libre	7	4,5	2,5
Petits pains faits main	7	3,5	3,5
Biscuits à la douille	12	6	6
Pâtisserie française – Tartelettes	14	8	6
Pâtisserie française – Éclairs	14	8	6
Gâteau pour une occasion spéciale	23	13	10
Total des points	100	59	41

Notes subjectives	
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 : ⁸Utilisation de documents

Grille de notation

O Note objective S Note subjective

Professionalisme	O ou S	Petits pains	O ou S
Portfolio	O	Temps	O
Uniforme jour 1	O	Poids	O
Uniforme jour 2	O	Bonne formule	O
Poste de travail jour 1 Propre et libre	O	Bon façonnage	O
Poste de travail jour 2 Propre et libre	O	Dorure à l'œuf	O
Usage efficace des ingrédients jour 1	S	Quantité	O
Usage efficace des ingrédients jour 2	S	Goût	S
Organisation des outils et de l'équipement jour 1	S	Rondeur	S
Organisation des outils et de l'équipement jour 2	S	Levée	S
Salubrité alimentaire jour 1	S	Cuisson	S
Salubrité alimentaire jour 2	S		
Hygiène et propreté du poste de travail jour 1	S	Éclairs	O ou S
Hygiène et propreté du poste de travail jour 2	S	Temps	O
Hygiène personnelle jour 1	S	Quantité	O
Hygiène personnelle jour 2	S	Bonnes dimensions	O
Sécurité au travail jour 1	S	Fondant mou	O
Sécurité au travail jour 2	S	Crème pâtissière - cuite	O
		Uniformité	O
Biscuits à la douille	O ou S	Goût	S
Temps	O	Texture de la garniture	S
Quantité	O	Cuisson	S
À la douille	O	Finition	S
Poids	O	Impression globale	S
Uniformité	O		
Cuisson	S	Tartelettes	O ou S
Goût	S	Temps	O
Impression globale	S	Quantité	O
		Bonnes dimensions	O
Pain tressé	O ou S	Crème pâtissière – cuite	O
Temps	O	Glaçage	O
Poids	O	Fruit	O
Bonne formule	O	Goût	S
Tressage	O	Texture de la garniture	S
Dorure à l'œuf	O	Finition	S
Goût	S	Cuisson de la pâte	S
Uniformité des branches	S	Impression globale	S
Levée	S		
Cuisson	S	Gâteau décoré	O ou S
		Temps	O
Pain au choix	O ou S	Bonnes dimensions	O
Temps	O	Tranche à l'assiette	O
Poids	O	Inscription en chocolat	O
Bonne formule	O	Poids du gâteau	O
Dorure à l'œuf	O	Glaçage	O
Goût	O	Génoise	O
Tressage ou façonnage	S	Étages du gâteau	O
Levée	S	Thème	O
Cuisson	S	Goût	S
		Texture	S
		Disposition des étages	S
		Compétences en glaçage	S
		Créativité	S
		Qualité de l'écriture	S
		Impression globale	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	