



2018

SCNC

SKILLS CANADA
NATIONAL COMPETITION

OCMT

OLYMPIADES CANADIENNES
DES MÉTIERS ET
DES TECHNOLOGIES



SkillsCompétences
Canada
Edmonton2018

PROJET D'ÉPREUVE / TEST PROJECT

PÂTISSERIE BAKING

NIVEAUX 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

L'épreuve s'effectue en une journée : 1 heure pour l'installation; 7 heures pour la réalisation de l'épreuve; 30 minutes pour le dîner; 30 minutes pour le nettoyage.

Arrivée : 8 h. Installation : de 8 h à 9 h.

De 8 h 45 à 9 h : Les juges valident ce que les concurrents et les concurrentes ont apporté pour le concours : accessoires, équipement, ingrédients, colorants, livres et notes.

Début à 9 h : L'épreuve se déroule de 9 h à 12 h, puis de 12 h 30 à 16 h 30.

Dîner : de 12 h à 12 h 30. Nettoyage : de 16 h 30 à 17 h.

L'aire du concours assainie doit être libérée au plus tard à 17 h.

Horaire

Jour de concours	Installation	Épreuve	Présentation des biscuits à la douille	Dîner	
Matinée	8 h - 9 h	9 h - 12 h	11 h 50 - 12 h	12 h - 12 30	
Jour de concours	Épreuve	Présentation du pain et des petits pains	Présentation des deux variétés de pâtisseries françaises	Présentation du gâteau pour occasion spéciale	Nettoyage
Après-midi	12 h 30 - 16 h 30	14 h 50 - 15 h	15 h 50 - 16 h	16 h 20 - 16 h 30	16 h 30 - 17 h



UTILISATION DE DOCUMENTS



CAPACITÉ DE RAISONNEMENT

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 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 la sécurité dans l'aire de travail, la salubrité, l'hygiène et l'organisation. Ils évalueront aussi l'utilisation efficace des ingrédients en se posant, entre autres, les questions suivantes :

- Préparent-ils uniquement les quantités demandées?
- Ont-ils terminé l'épreuve avec beaucoup de produits en trop?
- Ont-ils dû reprendre la confection d'un produit?

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



UTILISATION DE DOCUMENTS



CAPACITÉ DE RAISONNEMENT

PROJET D'ÉPREUVE

Poste de travail

Installation

Les concurrents et les concurrentes disposent d'une heure pour mettre en place tout leur équipement et tous leurs accessoires de cuisine à leur poste de travail. Ils ne peuvent ni s'approvisionner aux aires centrales ni peser d'ingrédients. Les juges valident alors leurs ingrédients, leurs accessoires et leur équipement dans les 15 dernières minutes de l'heure réservée à l'installation.

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 auront chacun leur poste de travail. Ils conservent le même poste de travail pendant toute la durée du concours.

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

Les concurrents et concurrentes doivent laver leur propre vaisselle et garder le plancher propre et leur poste de travail propre et assaini. À la fin du jour du concours, ils doivent vider, nettoyer et assainir leur poste de travail dans les 30 minutes suivant la fin de l'épreuve, de 16 h 30 à 17 h.



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 du concours. Ils déposeront ce portfolio à leur poste de travail. Ils doivent en apporter 8 exemplaires, un pour chaque membre du CTN. Le portfolio doit comprendre les éléments suivants :

- Une page de titre
- Une présentation du concurrent ou de la concurrente
- L'explication du thème dans les produits requis.
- 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 en 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.

Déroulement

Les concurrents et les concurrentes disposent de 7 heures pour confectionner les produits décrits dans les pages suivantes. Ils peuvent organiser leur temps à leur guise, mais ils doivent respecter les heures de présentation de chaque produit, qui sont précisées dans la Description du concours.

Une attention particulière doit être donnée à l'étiquetage de la mise en place et des produits.

Le thème *LA NATURE ET LA FAUNE DU CANADA* doit être CLAIREMENT ILLUSTRÉ dans la décoration du gâteau qui est exigé dans le module D.

Moment de la présentation

Les concurrents et les concurrentes présentent leurs produits dans la période de 10 minutes prévue à cette fin, selon ce qui est indiqué dans chacun des modules. Ils peuvent les présenter jusqu'à 10 minutes après la période allouée, 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 des juges.



MODULE A – SÉCURITÉ, HYGIÈNE ET ORGANISATION

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

- Tenue vestimentaire, aucun bijou
- Portfolio de présentation
- Poste de travail vide et assaini à la fin du concours
- 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

MODULE B – CONFECTION DE BISCUITS

À présenter à 12 h (midi)

Les exigences suivantes doivent être respectées :

- Production : 16 biscuits
- Les biscuits sont réalisés à la douille.
- Une fois cuits, les biscuits pèsent de 20 à 30 g chacun.

Huit (8) biscuits seront présentés sur un miroir, les huit (8) autres sur un deuxième miroir. Les biscuits seront posés sur la table de présentation du concurrent ou de la concurrente. Les miroirs seront fournis par Skills/Compétences Canada.



UTILISATION DE DOCUMENTS



CAPACITÉ DE RAISONNEMENT



CALCUL

MODULE C – CONFECTION DE PAIN ET DE PETITS PAINS

À présenter à 15 h

Chaque concurrent ou concurrente doit confectionner :

- 1 pain tressé
 - Chaque pain doit peser entre 400 et 500 g après cuisson.
 - À la séance d'orientation, on procédera à un tirage au sort pour déterminer le type de séquence à respecter pour le tressage de la pâte et le nombre de branches, c'est-à-dire 4 ou 5 branches. Chaque concurrent ou concurrente devra respecter la séquence que le CTN aura tirée au sort à la séance d'orientation.
 - Les séquences acceptables sont les suivantes :
 - 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.
- 1 pain au choix
 - Le pain au choix ne doit pas être cuit dans un plat ni un moule.
 - Chaque pain doit peser entre 400 et 500 g après cuisson.
- Six (6) petits pains ronds façonnés à la main
 - Chaque petit pain doit peser entre 50 et 60 g après cuisson.
- La même pâte doit être utilisée pour les pains et les petits pains. Toutefois, il est permis d'ajouter des ingrédients après la confection de la pâte.
- Les agents de fermentation sont permis, mais non exigés. Ils doivent être soumis pour approbation aux juges durant la période d'installation. Exemples d'agents de fermentation : poolish, éponge, biga, levain.
- Il faut 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.
- Tous les pains doivent avoir une dorure à l'œuf.

Les deux pains seront disposés sur un miroir à la table de présentation.

Les deux miroirs seront fournis par Skills/Compétences Canada.

MODULE D – PÂTISSERIES FRANÇAISES

À présenter à 16 h⁸

Les exigences suivantes doivent être respectées :

- Deux (2) variétés de pâtisseries : 10 unités identiques de chaque variété, d'égales proportions.
- 1^{re} variété : Éclairs à la crème pâtissière
 - Dimensions des éclairs cuits : Longueur de 4 à 5 po (10,1 cm – 12,7 cm) et largeur maximale de 1½ po (3,8 cm). Nappage : fondant mou, qui sera fourni. Au moins 50 % du fondant doit être visible sur le produit fini. La crème pâtissière servant à fourrer les éclairs doit être confectionnée par le concurrent ou la concurrente. Garniture au choix.
- 2^e variété : Tartelettes aux fruits de 3 – 3½ po (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, puis garnies de fruits frais (fournis) et glacées. La crème pâtissière doit être confectionnée par le concurrent ou la concurrente.

Deux miroirs seront fournis. Sur chaque miroir, on placera cinq éclairs et cinq tartelettes. Les deux miroirs seront placés sur la table de présentation. Les miroirs seront fournis par Skills/Compétences Canada.



MODULE E – GÂTEAU DÉCORÉ

À présenter à 16 h.

Thème du gâteau : LA NATURE ET LA FAUNE DU CANADA

La décoration du gâteau doit illustrer clairement le thème imposé.

- Les concurrents et concurrentes doivent apporter au concours une génoise (gâteau éponge) ronde de **21 cm (8 pouces)** de diamètre. Le cadeau doit être entier. Il ne pourra être tranché en trois étages qu'une fois que les juges auront confirmé son poids. Il doit être divisé entre 3 étages durant le concours.
- Le poids maximum du gâteau cuit ne doit pas dépasser 500 g. Les juges pèseront le gâteau et confirmeront son poids avant que celui-ci ne soit décoré.
- 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, confectionnée sur place, puis glacé avec la crème au beurre.
- La hauteur du gâteau glacé ne doit pas dépasser 10,8 cm (4,25 po). Des décorations peuvent s'élever au-dessus de cette hauteur.
- Il faut ajouter sur le gâteau l'inscription : Skills Canada.
- L'inscription doit être réalisée avec du chocolat seulement.
- Le gâteau doit être décoré; la décoration doit montrer les compétences des concurrents et concurrentes et correspondre au thème **La nature et la faune du Canada**. Les décorations sont au choix des concurrents et concurrentes, et doivent refléter le thème.
- Le gâteau même ne peut être recouvert de fondant. Il doit être recouvert de crème au beurre, qui aura été étendue au moyen d'un couteau à glacer. Un peigne à glaçage peut être utilisé pour les côtés du gâteau.
- Une tranche équivalant à 1/8^e du gâteau sera déposée sur une assiette ronde de 10 pouces et apportée à la table de présentation.



Le gâteau sera présenté sur un carton de 25 cm (10 po). 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.
- À la fin du concours, 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. Le concurrent ou la concurrente peut retirer ses propres outils.
- Les boîtes à outils doivent être sur roues pour qu'on puisse les déplacer facilement et efficacement entre les volets du concours.
- 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.

Boîte à		outils 1	Longueur : 0,85 m Profondeur ou largeur : 0,7 m Hauteur : 1 m Total : 0,6 m³ Ces dimensions comprennent les roues.
Boîte à		outils 2	Longueur : 0,65 m Profondeur ou largeur : 0,5 m Hauteur : 1 m Total : 0,32 m³ Ces dimensions comprennent les roues.
Boîte à		outils 3	Dimension linéaire maximale : 203 cm ou 80 po (longueur + largeur + hauteur).

Répartition des points

Tâche du module	Notes totales
Sécurité, hygiène et organisation	16
Pain tressé	7
Pain style libre	7
Petits pains faits main	7
Biscuits à la douille	12
Pâtisserie française – Tartelettes	14
Pâtisserie française – Éclairs	14
Gâteau pour une occasion spéciale	23
Total des points	100

Notes - Volet jugement (subjectif)	
Non présenté. Ne répond pas aux normes de l'industrie	0
Satisfaisant. Répond aux normes de l'industrie	1
Répond aux normes de l'industrie, les dépasse parfois	2
Excellent, comparativement aux normes de l'industrie.	3



UTILISATION DE DOCUMENTS



CAPACITÉ DE RAISONNEMENT



CALCUL

Grille de notation

M – Mesure • J – Jugement

Grille d'évaluation 2018 – Niveau secondaire

Professionnalisme	M ou J	Petits pains	M ou J
Portfolio	M	Temps	M
Uniforme	M	Poids	M
Poste de travail, propre et libre	M	Bonne formule	M
Usage efficace des ingrédients	J	Bon façonnage	M
Organisation des outils et de l'équipement	J	Dorure à l'œuf	M
Salubrité alimentaire	J	Quantité	M
Hygiène et propreté du poste de travail	J	Goût	J
Hygiène personnelle	J	Rondeur	J
Sécurité au travail	J	Dorure à l'œuf	J
Usage global du thème	J	Levée (fermentation)	J
		Cuisson	J
		Éclairs	M ou J
		Temps	M
		Quantité	M
		Dimensions	M
		Fondant	M
		Crème pâtissière - Cuite	M
		Uniformité	M
		Goût	J
		Texture de la garniture	J
		Cuisson	J
		Finition	J
		Impression globale	J
		Tartelettes	M ou J
		Temps	M
		Quantité	M
		Dimensions	M
		Crème pâtissière – Cuite	M
		Glaçage	M
		Fruit	M
		Goût	J
		Texture de la garniture	J
		Finition	J
		Cuisson de la pâte	J
		Impression globale	J
		Gâteau décoré	M ou J
		Temps	M
		Bonnes dimensions	M
		Tranche à l'assiette	M
		Inscription en chocolat	M
		Poids du gâteau	M
		Glaçage - Suisse ou italien	M
		Génoise – Étage	M
		Thème	M
		Goût	J
		Texture	J
		Disposition des étages	J
		Compétences en glaçage	J
		Créativité	J
		Qualité de l'écriture	J
		Impression globale	J
Biscuits à la douille	M ou J		
Temps	M		
Quantité	M		
À la douille	M		
Poids	M		
Uniformité	M		
Cuisson	J		
Goût	J		
Impression globale	J		
Pain tressé	M ou J		
Temps	M		
Poids	M		
Bonne formule	M		
Tressage	M		
Dorure à l'œuf	M		
Goût	J		
Uniformité des branches	J		
Levée	J		
Cuisson	J		
Pain au choix	M ou J		
Temps	M		
Poids	M		
Bonne formule	M		
Dorure à l'œuf	M		
Goût	M		
Dorure à l'œuf	J		
Tressage et façonnage	J		
Levée (fermentation)	J		
Cuisson	J		

Si vous avez des questions, contactez Marilou Leduc (mariloul@skillsCanada) au Secrétariat national de Skills/Compétences Canada.