



Projet

Pâtisserie

NIVEAU POSTSECONDAIRE

1 OBJECTIF DU DÉFI

Mesurer l'état de préparation des concurrents et des concurrentes souligner l'excellence et le professionnalisme dans le domaine de la boulangerie et de la pâtisserie.

Le concurrent ou la concurrente est une personne qualifiée qui confectionnent une vaste gamme de produits de boulangerie et de pâtisserie, avec ou sans levure. Celle-ci doit posséder un niveau élevé de compétences et de connaissances spécialisées.

Les compétences évaluées sont les suivantes : le choix et le mélange des ingrédients, les procédures de confection, les méthodes de finition, la cuisson et la présentation.

L'efficacité des concurrents et des concurrentes sera également évaluée, car les produits confectionnés doivent être présentés à des moments précis. Au cours de l'épreuve, les juges évalueront 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 un bac en plastique, qui sera fourni à chaque poste de travail. Ils 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 de manière autonome et à s'adapter à un nouvel équipement et un nouveau milieu de travail est essentielle.

2 DURÉE DU CONCOURS

L'épreuve dure une journée : 45 minutes pour l'installation, 7 heures pour l'épreuve, 1 heure pour le repas et 30 minutes pour le nettoyage.

Arrivée : 7 h 30. Installation : 7 h 45 à 8 h 30.

Entre 8 h et 8 h 30, les juges valident les éléments apportés par les concurrents et les concurrentes pour le concours : accessoires, équipement, ingrédients, colorants, livres et notes.

Début du concours : 8 h 30. Le concours a lieu de 8 h 30 à 12 h, puis de 13 h à 17 h.

Repas : 12 h à 13 h. Nettoyage : 16 h 30 à 17 h.

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

3 HORAIRE

Jour du concours	Installation	Épreuve	Repas	Présentation des pâtisseries françaises
Matinée	7 h 45 – 8 h 30	8 h 30 – 12 h	12 h – 13 h	13 h 50 – 14 h
Jour du concours	Présentation des bonbons	Présentation de l'entremets	Présentation de la pièce artistique en chocolat	Nettoyage
Après-midi	14 h 50 – 15 h	15 h 50 – 16 h	16 h 20 – 16 h 30	16 h 30 – 17 h

4 INSTALLATION

Les concurrents et les concurrentes disposent de 45 minutes pour installer leur équipement et leurs accessoires à leur poste de travail. Ils ne doivent pas s'approvisionner aux aires centrales ni peser des ingrédients. Les juges valideront leurs ingrédients, leurs accessoires et leur équipement durant la période de l'installation.

Si les membres du CTN estiment que l'aire de travail est encombrée en raison d'un nombre excessif de coffres à outils et que cela pose un danger, les coffres seront placés ailleurs, dans une aire commune désignée à l'intérieur des installations.

Chaque concurrent ou concurrente du concours Pâtisserie disposera de son poste de travail. Il s'agira du même poste de travail pendant toute la durée du concours.

Skills/Compétences Canada et les membres du CTN ne pourront pas être tenus responsables de la perte de tout équipement qui aura été laissé dans l'aire du concours pendant la nuit. La décision de laisser son coffre à outils sur place est laissée à la discrétion des concurrents et des concurrentes.

Les concurrents et les concurrentes doivent laver leur vaisselle et garder le plancher propre et leur poste de travail propre et assaini. De plus, dès l'épreuve terminée, ils auront 30 minutes pour vider, nettoyer et assainir leur poste de travail.

5 PORTFOLIO DES CONCURRENTS ET DES CONCURRENTES

Les concurrents et les concurrentes doivent posséder chacun un portfolio simple dans la langue de leur choix, qu'ils présenteront sur leur plan de travail au début de la journée de concours. Ils doivent en apporter quatre (4) exemplaires, un pour chaque membre du CTN. Le portfolio doit comprendre les éléments ci-dessous.

- Une page de titre

- Une présentation du concurrent ou de la concurrente
- Une description de l'utilisation du thème dans les produits imposés
- Les formules ou les recettes, y compris les étapes de préparation, pour tous les produits que le concurrent ou la concurrente entend confectionner.
- Les formules doivent être exprimées en mesures métriques.
- Dans leur portfolio, les concurrents et les concurrentes auront une photo en couleur de chacun des produits finis qu'ils comptent confectionner. Les photos doivent être placées aux côtés des formules ou méthodes correspondantes.
- Il doit s'agir d'une véritable photo, non d'un croquis.

6 ORGANISATION

Les concurrents et les concurrentes disposent de 7 heures pour confectionner tous 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 indiquées dans la Description de concours.

Ils doivent veiller à étiqueter correctement leur mise en place et/ou leurs produits.

7 THÈME

Le thème **ABONDANCE DE RÉCOLTE** doit être clairement représenté dans les modules C, D et E.

8 PROCÉDURE DE LA PRÉSENTATION

Les concurrents et les concurrentes disposent d'un délai initial de 10 minutes pour présenter leurs produits, tel qu'indiqué dans chaque module. Ils peuvent aussi les présenter jusqu'à 10 minutes après ce délai initial, mais ils perdront un point. Tous les produits présentés après cette prolongation de 10 minutes recevront la note de zéro. Une fois que les produits se trouvent sur la table de présentation des juges, aucune modification ne peut être apportée (sauf si le concurrent ou la concurrente confectionne la pièce artistique sur la table de présentation).

9 MODULES

MODULE A — SÉCURITÉ, HYGIÈNE ET ORGANISATION

Les concurrents et les concurrentes seront évalués selon les critères suivants :

- Tenue vestimentaire appropriée, 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 – matières brutes et ingrédients

- Hygiène et propreté du poste de travail
- Hygiène personnelle
- Usage efficace des ingrédients
- Sécurité dans le poste de travail

MODULE B – PÂTISSERIES FRANÇAISES

À présenter entre 13 h 50 et 14 h

Confectionner et présenter les pâtisseries françaises suivantes :

- 12 pâtisseries françaises identiques
- Entre 80 g et 120g
- Forme au choix
- Au minimum trois textures
- Doivent inclure une crème épaisse sucrée fouettée, p. ex. crèmeux, crème pâtissière
- Doivent inclure un composant de pâtisserie, p. ex. pâte à tarte, choux, sablé
- Doivent comprendre une meringue suisse ou italienne

Six (6) pâtisseries françaises seront présentées sur un plateau, qui sera déposé sur la table de dégustation des juges. Six (6) pâtisseries françaises seront présentées sur un autre plateau, qui sera déposé sur la table de présentation. Les plateaux seront fournis par Skills/Compétences Canada.

MODULE C — BONBONS AU CHOCOLAT MOULÉS

À présenter entre 14 h 50 et 15 h

Le thème du concours, **ABONDANCE DE RÉCOLTE**, doit être représenté dans une décoration des bonbons.

- Le concurrent ou la concurrente doit confectionner 20 bonbons au chocolat identiques.
- Au moins 2 textures de garniture.
- Les bonbons doivent peser le même poids, entre 7g et 20 g.
- Le moulage est au choix.
- Chocolat noir, au lait ou blanc tempéré pour la coquille et la base.
- Le concurrent ou la concurrente doit présenter 10 bonbons sur la table de dégustation des juges aux fins de dégustation. Les 10 autres bonbons doivent être présentés sur une assiette de présentation, qui restera sur la table de présentation.

MODULE D — ENTREMETS/GÂTEAU MOUSSE

À présenter entre 15 h 50 et 16 h

Le thème du concours, **ABONDANCE DE RÉCOLTE**, doit être représenté de manière globale dans la décoration du gâteau. Il doit être clairement mis en évidence.

- Confectionner et présenter deux entremets/gâteaux mousse ronds de 6 po ou 15,54 cm de diamètre
- Le gâteau, une fois glacé, ne doit pas avoir une hauteur supérieure à 3½ po ou 8,9 cm, ce qui n'inclut pas les décorations.
- Les deux gâteaux doivent être identiques sur le plan de la structure et du glaçage.
- Un seul gâteau doit être décoré.
- Les gâteaux doivent être recouverts d'un glaçage miroir brillant.
- Ils doivent présenter au moins 3 textures différentes.
- Des carottes, des betteraves ou des panais doivent être utilisés dans une texture.
- La garniture et la décoration sont au choix, à condition que le thème soit clairement apparent. Le thème doit être en accord avec le profil aromatique.
- Le gâteau à juger doit être coupé en deux et ne doit pas être décoré.

- Les gâteaux seront présentés sur des plateaux en carton de 8 po. Le gâteau décoré restera 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 déposée sur la table de dégustation des juges.
- Skills/Compétences Canada fournira trois plateaux en carton de 8 po.

MODULE E — PIÈCE ARTISTIQUE EN CHOCOLAT

À présenter entre 16 h 20 et 16 h 30

- Le thème du concours, **ABONDANCE DE RÉCOLTE**, doit être représenté de façon globale sur la pièce artistique en chocolat.
- Le concurrent ou la concurrente doit confectionner une pièce artistique faite de chocolat et de produits de chocolat.
- La pièce doit avoir une hauteur maximale de 10 po à 20 po (25,4 cm à 50,8 cm) et une largeur maximale de 14,5 po ou 37 cm.
- Au moins 4 techniques doivent être représentées dans la pièce artistique, par exemple :
- Coulage
- Moulage

- Brossage
- Polissage
- Sculpture
- Modelage
- Gravure
- Décoration avec douilles
- Découpage
- La pièce artistique doit illustrer le thème imposé.
- La vaporisation de beurre de cacao coloré est autorisée.
- Au moins 50 % de la pièce artistique doit présenter clairement les trois chocolats tempérés : chocolat blanc, chocolat au lait et chocolat noir.
- Aucun support interne n'est autorisé.
- Chaque concurrent ou concurrente recevra 3 kg de chocolat noir, 2 kg de chocolat au lait et 1,5 kg de chocolat blanc à utiliser exclusivement pour la réalisation de la pièce artistique.
- La pièce artistique sera présentée sur une base fournie par Skills/Compétences Canada. Le concurrent ou la concurrente pourra assembler la pièce sur sa table de présentation.

10 COMMANDE D'INGRÉDIENTS

Les concurrents et les concurrentes doivent commander les ingrédients nécessaires à tous les modules. **La commande doit être passée avant le 12 mai 2025.** Le bon de commande viendra de la Liste d'ingrédients fournie par Skills/Compétences Canada. Le concurrent ou la concurrente pourra utiliser la liste d'ingrédients proprement dite et inscrire les quantités directement sur le formulaire. Toutes les quantités doivent être exprimées en mesures métriques.

Tous les ingrédients sont proposés sous réserve de leur disponibilité. Seuls les ingrédients commandés seront disponibles.

Lorsque vous passerez votre commande, veuillez indiquer la mention **Concours n° 32**, le nom de votre **province** et votre niveau (**secondaire** ou **postsecondaire**) dans le champ « Objet » du courriel. Toutes les commandes d'ingrédients doivent être envoyées directement par courriel à l'adresse : a.k.berger@sasktel.net



LECTURE



RÉSOLUTION DE PROBLÈMES



CALCUL

11 RÉPARTITION DES POINTS

Module	Points
Sécurité, hygiène et organisation	20
Pâtisseries françaises	20
Bonbons au chocolat	20
Entremets/gâteau	20
Pièce artistique en chocolat	20
Total	100

Notes – Volet du jugement	
Exécution inférieure aux normes de l'industrie dans tous les domaines, y compris sans tentative	0
Exécution conforme aux normes de l'industrie	1
Exécution conforme aux normes de l'industrie et les surpassant dans une certaine mesure	2
Exécution excellente ou remarquable relativement aux attentes de l'industrie	3

12 Barème de notation

A – Sécurité, hygiène et organisation	Mesure ou jugement
Portfolio – Remis	M
Portfolio – Quantité	M
Portfolio – Éléments requis	M
Uniforme	M
Volume du coffre à outils	M
Poste de travail nettoyé et libéré à temps	M
Installation du poste de travail – Efficacité	J
Organisation et propreté du poste de travail au déjeuner	J
Usage efficace des ingrédients (gaspillage)	J
Salubrité adéquate	J
Manipulation adéquate des aliments	J
Hygiène et propreté du poste de travail	J
Propreté en permanence de l'uniforme	J
Sécurité du poste de travail – Dangers	J

B – Pâtisseries françaises	Mesure ou jugement
Temps de présentation	M
Quantité exigée	M
Poids exigé	M
Crème épaisse sucrée fouettée	M
Trois textures (minimum)	M
Comprend un élément de pâtisserie	M
Comprend une meringue suisse ou italienne	M
Présence du thème	M
Qualité de la texture 1	J
Goût de la texture 1	J
Qualité de la texture 2	J
Goût de la texture 2	J
Qualité de la texture 3	J
Goût de la texture 3	J
Goût général	J
Texture globale	J
Niveau de créativité dans le thème	J
Impression générale	J

C – Bonbons au chocolat	Mesure ou jugement
Temps de présentation	M
Quantité exigée	M
Poids	M
Coquille extérieure tempérée	M
2 textures de garniture exigées	M
Le chocolat est tempéré et visible	M

Présence du thème	M
Texture de la garniture 1	J
Goût ou saveur de la garniture 1	J
Texture de la garniture 2	J
Goût ou saveur de la garniture 2	J
Application correcte de l'intérieur/superposition	J
Harmonie de goût et de texture	J
Qualité du tempéragé	J
Qualité de l'enrobage de garniture	J
Équilibre général des saveurs	J
Niveau de créativité dans le thème	J
Impression générale	J

D – Entremets	Mesure ou jugement
Temps de présentation	M
Quantité exigée	M
Exactitude des dimensions ou de la taille	M
Glaçage extérieur	M
Gâteau non décoré coupé en deux	M
Utilisation de carottes, de betteraves ou de panais	M
Présence du thème	M
Un gâteau décoré	M
Texture globale	J
Superposition ou homogénéité de l'entremets	J
Glaçage – qualité ou finition	J
Texture 1 – qualité	J
Texture 1 – goût	J
Texture 2 – qualité	J
Texture 2 – goût	J
Texture 3 – qualité	J
Texture 3 – goût	J
Décoration - proportionnelle	J
Décoration – niveau de difficulté	J
Créativité dans l'utilisation du thème	J
Goût général	J
Texture globale	J
Impression générale	J

E – Pièce artistique en chocolat	Mesure ou jugement
Temps de présentation	M
Respect des dimensions	M
Plus de 50 % de chocolat tempéré visible	M
4 techniques	M
Présence du thème	M
Seulement du chocolat a été utilisé	M
Chocolat tempéré noir, blanc et au lait	M

Qualité du tempéragé global	J
Technique 1 – qualité	J
Technique 2 – qualité	J
Technique 3 – qualité	J
Technique 4 – qualité	J
Qualité de la finition globale	J
Qualité des joints ou des éléments d'adhésion	J
Propreté de la pièce artistique	J
Finesse et continuité de la pièce artistique	J
Niveau de difficulté	J
Niveau de créativité dans le thème	J
Impression générale	J