



Projet

# Pâtisserie

NIVEAU SECONDAIRE

## 1 OBJECTIF DU DEFI

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	Présentation des macarons	Repas	
Matinée	7 h 45 – 8 h 30	8 h 30 – 12 h	11 h 50 – 12 h	12 h – 13 h	
Jour du concours	Épreuve	Présentation des pains	Présentation des tartelettes	Présentation du gâteau décoré	Nettoyage
Après-midi	13 h – 16 h 30	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 les 30 dernières minutes de 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 de Skills/Compétences Canada 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, au plus tard à 17 h.

### 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 apporter quatre portfolios, 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 doivent avoir une photo en couleur de chacun des produits finis qu'ils comptent confectionner. Chaque photo doit être placée à côté de la formule ou méthode correspondante.
- 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 représenté dans le module E : Gâteau décoré.

## 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.

## 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 – CONFECTION DE BISCUITS : MACARONS**

À présenter entre 11 h 50 et 12 h.

Le concurrent ou la concurrente doit confectionner :

- 20 macarons fourrés
- Garniture au choix
- Les macarons doivent être de taille et de poids identiques.
- Poids du macaron cuit et fourré : 25 g à 30 g
- Les macarons doivent être présentés sur un plateau déposé sur la table de présentation.

Dix (10) macarons doivent être présentées sur chacun des deux plateaux : un plateau est déposé sur la table de présentation du concurrent ou de la concurrente et l'autre sur la table de dégustation des juges. Skills/Compétences Canada fournira les deux plateaux.

## **MODULE C – PAIN DU MONDE : CHALLAH (exemple à la page 13)**

À présenter entre 14 h 50 et 15 h.

- Deux pains challah tressés identiques
  - Les pains doivent être badigeonnés à l'œuf.
- Poids du pain cuit au four : 400 g à 475g
  - Quatre (4) brins
- Doit utiliser la formule de pâte riche fournie. Voir la formule ci-jointe.

Chacun des deux pains doit être présenté sur un plateau : un plateau est déposé sur la table de présentation du concurrent ou de la concurrente et l'autre sur la table de dégustation des juges. Skills/Compétences Canada fournira les deux plateaux.

## **MODULE D – TARTELETTES AUX FRUITS**

À présenter entre 15 h 50 et 16 h.<sup>8</sup>

- Douze (12) tartelettes identiques.
  - Diamètre : 7,6 cm à 8,9 cm (3 po à 3.5 po).
  - La pâte à tarte doit être cuite dans un moule à anneau (cannelé ou non).
  - La pâte doit être une pâte sucrée.

- Les tartelettes doivent être remplies d'une crème pâtissière, garnies d'un assortiment de fruits frais et glacées.

Six (6) tartelettes doivent être présentées sur chacun des deux plateaux : un plateau est déposé sur la table de présentation du concurrent ou de la concurrente et l'autre sur la table de dégustation des juges. Skills/Compétences Canada fournira les deux plateaux.

## MODULE E – GÂTEAU DÉCORÉ

À présenter entre 16 h 20 et 16 h 30.

### Thème du gâteau : **ABONDANCE DE RÉCOLTE**

- Le concurrent ou la concurrente doit confectionner deux gâteaux éponge ronds de 21 cm (8 po). Chaque gâteau est découpé en deux couches de 2,54 cm (1 po) d'épaisseur afin d'obtenir un gâteau final composé de quatre couches égales de 2,54 cm (1 po) d'épaisseur.
- Crème au beurre suisse ou italienne à préparer sur place.
- Le concurrent ou la concurrente doit réaliser une garniture de son choix et le glaçage doit être effectué avec sa crème au beurre.
- La hauteur du gâteau glacé ne doit pas dépasser 16,5 cm (6,5 po), ce qui n'inclut pas les autres décorations.
- Les côtés doivent être glacés de manière unie avec de la crème au beurre. Des décorations peuvent être ajoutées sur les côtés du gâteau, mais elles ne peuvent pas couvrir plus de 50 % des côtés.
- Chaque couche doit être imbibée de sirop simple
- Inscription lisible : Skills Canada
- Inscription à réaliser uniquement avec du chocolat
- Le gâteau doit être décoré. Le concurrent ou la concurrente peut choisir le style de décoration qui lui permet de montrer au mieux ses compétences, tout en respectant le **thème : ABONDANCE DE RÉCOLTE**.
- Une tranche, soit 1/8<sup>e</sup> du gâteau, est présentée sur une assiette ronde (fournie par le concurrent ou la concurrente) qui est déposée sur la table de présentation. Le restant du gâteau est présenté sur une planche à gâteau de 25,40 cm (10 po) fournie par Compétences Canada.



LECTURE



RÉSOLUTION DE PROBLÈMES



CALCUL

## 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](mailto:a.k.berger@sasktel.net)

## 11 RÉPARTITION DES POINTS

Module	Points
Sécurité, hygiène et organisation	20
Macarons fourrés	20
Pain du monde : challah (tressé – 4 brins)	20
Tartelettes aux fruits	20
Gâteau décoré	20
<b>Total</b>	<b>100</b>
Marques de jugement	
Non présenté; non conforme aux normes de l'industrie.	0
Acceptable et conforme aux normes de l'industrie.	1
Conforme aux normes de l'industrie et les dépasse à certains égards.	2
Excellent relativement aux normes de l'industrie.	3

## 12 Barème de notation

Pour toute question ou préoccupation, veuillez communiquer avec le secrétariat national de Skills/Compétences Canada : Nathalie Maisonneuve ([nathaliem@skillscanada.com](mailto:nathaliem@skillscanada.com)).

### Barème de notation 2025 du niveau secondaire

<b>A – Sécurité, hygiène et organisation</b>	<b>Mesure ou jugement</b>
Portfolio – Remis	M
Portfolio – Quantité	M
Portfolio – Éléments requis	M
Uniforme	M
Chaussures	M
Volume du coffre à outils	M
Poste de travail nettoyé et libéré à temps	M
Utilisation efficace des ingrédients (gaspillage)	J
Organisation des outils et de l'équipement	J
Organisation du poste de travail	J
Manipulation adéquate des aliments	J
Hygiène et propreté du poste de travail	J
Hygiène personnelle	J
Installation du poste de travail – Efficacité	J
Sécurité au poste de travail – Dangers	J
Réfrigérateur et évier du poste de travail laissés vides et propres en quittant l'aire du concours	J

<b>B – Macarons</b>	<b>Mesure ou jugement</b>
Temps de présentation	M
Quantité exigée	M
Confectionnés avec une douille unie	M
Poids exigé une fois cuits et garnis	M
Cuisson adéquate	J
Texture du biscuit	J
Texture de la garniture	J
Saveur ou goût général	J
Impression générale	J

<b>C – Pain du monde</b>	<b>Mesure ou jugement</b>
Temps de présentation	M
Quantité exigée	M
Exactitude du poids	M
Tressé : 4 brins	M
Formule de la pâte riche	M

Badigeonné à l'œuf	M
Levage adéquat de la pâte	J
Uniformité de la forme	J
Cuisson adéquate, qualité	J
Saveur, goût	J
Texture/gluten – structure	J
Texture globale	J

<b>D – Tartelettes aux fruits</b>	<b>Mesure ou jugement</b>
Temps de présentation	M
Dimensions exigées des tartelettes	M
Quantité exigée	M
Utilisation d'une pâte sucrée	M
Cuites dans un moule en anneau ou cannelé	M
Utilisation d'une crème pâtissière	M
Assortiment de fruits	M
Le produit est glacé	M
Saveur, goût	J
Uniformité de la forme	J
Qualité de la crème pâtissière	J
Qualité du glaçage	J
Technique adéquate de préparation des fruits	J
Qualité de la cuisson de la pâte sucrée	J
Impression générale	J

<b>E – Gâteau décoré</b>	<b>Mesure ou jugement</b>
Temps de présentation	M
2 gâteaux éponge (8 po) cuits sur place	M
Présence de 4 couches de 1 po d'épaisseur	M
Exactitude de la hauteur du gâteau glacé	M
Glaçage – crème au beurre suisse ou italienne	M
Garniture préparée sur place	M
Couches imbibées de sirop simple	M
Côtés droits seulement	M
Tranche présentée sur une assiette	M
Inscription en chocolat	M
Thème	M
Goût du gâteau	J
Goût de la texture	J
Uniformité des couches du gâteau	J
Qualité de l'application du glaçage à la crème au beurre	J
Crème au beurre – goût, saveur	J
Texture et consistance de la crème au beurre	J
Qualité de l'application de la garniture	J
Goût de la garniture	J
Texture et consistance de la garniture	J
Qualité de la décoration	J
Qualité de l'inscription en chocolat	J

Utilisation du thème	J
Niveau de difficulté	J
Impression générale	J

### 13 Pain tressé II (*challah*) : Méthode de l'éponge

Exemple :

Rendement : 2 pains tressés

Ingrédients	% du boulanger	Grammes
<b>Éponge</b>		
Farine de boulangerie	100	143
Eau (30 °C)	60	90
Levure instantanée	11	6
<b>Pâte finale</b>		
Farine de boulangerie	100	428
Sucre	15	65
Sel	2	10
Miel	8	35
Eau (25 °C)	6	25
Œufs	29	125
Jaune d'œuf	10	40
Huile végétale	12	50
<b>Poids total</b>		<b>1017</b>

#### Méthode de préparation

##### Méthode de l'éponge

Préparer la génoise et la laisser doubler de volume. Procéder ensuite avec la méthode de la pâte directe.

##### Méthode de la pâte directe avec technique de mélange intensif

- Déposer tous les ingrédients, y compris la génoise, dans le bol d'un mélangeur équipé d'un accessoire pour la pâte.
  - Mélanger à faible vitesse pendant 3 à 4 minutes.
  - Arrêter le mélangeur, passer à la deuxième vitesse et mélanger pendant 8 à 15 minutes. Effectuer le « test du carreau » pour vérifier si la pâte est assez pétrie (développement complet du réseau de protéines de gluten).
- Retirer la pâte du mélangeur et la laisser fermenter en vrac pendant 45 minutes. Bien couvrir la pâte d'un film plastique.

3. Diviser la masse de pâte en deux et diviser chaque moitié en fonction du nombre de brins en pesant les morceaux.
4. Laisser chaque morceau de pâte reposer en boule pendant 15 minutes sur la table. Bien couvrir d'un film plastique.
5. Rouler chaque morceau de pâte sur lui-même jusqu'à ce qu'il atteigne une longueur de 14 à 16 pouces; les extrémités doivent être effilées.
6. Tresser avec 4 brins.
7. Déposer les pains tressés sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé.
8. Faire lever la pâte dans l'étude de fermentation.
9. Cuire à 175 °C jusqu'à ce que le pain soit doré. Surveiller la cuisson afin d'éviter que le pain ne devienne trop foncé. Temps de cuisson : 30 à 40 minutes.