



## FICHE TECHNIQUE QUÉBÉCOISE 2010

### 32 – PÂTISSERIE

#### BUT DE L'ÉPREUVE

**DURÉE : 12 HEURES**

Évaluer la compétence de la participante ou du participant à réaliser des tâches de pâtissier et des produits de pâtisserie.

#### COMPÉTENCES POUVANT ÊTRE MESURÉES À LA FINALE

- Activité synthèse du programme de pâtisserie 5039.
- Effectuer la mise en place et la finition de 4 variétés de pâtisserie (6 unités de chaque).
- Les recettes seront celles utilisées dans le programme ou similaires.
- Éthique du métier et dextérité – hygiène et sécurité.
- Réaliser vos recettes à partir de la liste d'ingrédients fournis.

#### *Réaliser un plateau de pâtisseries miniatures (5 cm approximatif)*

- 6 unités identiques en pâte à choux
- 6 unités identiques en pâte sablée ou sucrée
- 6 unités identiques en biscuit Joconde ou biscuit au choix
- 6 unités identiques choix et forme libres
- 1 gâteau d'occasion « type Génoise » 8" rond ou 20 cm de diamètre, ce dernier devra être masqué de crème au beurre. avec décor floral – Inscription au choix. Finition ; glaçage aux choix (Exemples; miroir, pâte d'amandes, fondant roulé).
- 1 entremets moderne rectangle, l'entremets sera monté en cadre 8x 8x2 hauteur ou 20x20x5cm. Ce dernier sera à base de mousse chocolat. L'entremets sera coupé en deux pour obtenir deux rectangles, la finition sera au choix. Le premier sera décoré et présenté comme entremets moderne et le second glacé non décoré sera servi et coupé pour le dessert à l'assiette. Présenter une portion prélevé de l'entremets servie sur assiette blanche rectangle 8.5x13 pouces ou 21x31 cm accompagné de coulis ou sauce, fruits, etc. Les assiettes et les cadres seront fournis par l'organisateur.
- 2 variétés de chocolat de couverture soit : ivoire, lactée ou mi-amer
- 12 unités en corps creux (utilisation d'un moule à votre choix)
- 12 unités dressées ou boullées ou taillées, trempées partiellement ou entièrement dans un chocolat de couverture différent du premier

#### SANTÉ, SÉCURITÉ ET TENUE VESTIMENTAIRE

La sécurité sera évaluée d'une façon constante pendant toute la durée des épreuves. Chaque manquement sera signalé. Le candidat ou la candidate se verra pénaliser de 10 points par manquement aux règles de la santé et de la sécurité du travail et ce durant toute la compétition.

## 32 – PÂTISSERIE

### OUTILLAGE ET MATÉRIEL FOURNIS PAR LE CANDIDAT OU LA CANDIDATE

*La candidate ou le candidat devra fournir :*

- Les recettes et livres de référence.
- Le nombre requis de demi-tôles (12 x 18½ pouces) pour la compétition (8 à 12)
- Rouleau à pâtisserie, table tournante, poches à pâtisserie, douilles, emporte-pièce uni, cannelée, mesure, balance, bols (cul-de-poule), casseroles, cercle 8”ou 20 cm, coupe-pâte, tamis, grille, cercles, silpat, gabarit, spatules, fouets, mitaines à four, plaques à pâtisserie et plaques à cuisson au besoin, batteur-mélangeur 5 litres, cartons pour entremets, acétate, robot-coupe au besoin, cabarets de plastique au besoin, un moule à génoise, une paire de ciseaux, un fouet, un couteau-scie, un couteau de chef, un couteau d'office, des linges, des spatules plates, des spatules exoglas, feuilles de transfert pour chocolat, colorants alimentaires et colorants beurre de cacao coloré ou poudre pour chocolats, détergents, linges à vaisselle, récurants et tout l'équipement dont vous pensez avoir besoin pour votre compétition.
- Tenue vestimentaire conforme au code d'éthique professionnel du métier et souliers antidérapants.

### OUTILLAGE ET MATÉRIEL FOURNIS PAR L'ORGANISATION

*L'organisateur fournira :*

- miroirs rectangles de présentation (15 X 24 pouces) pour pâtisseries miniatures;
- miroirs ronds de présentation (20 pouces de diamètre) pour chocolats;
- miroirs ronds de présentation (14 pouces) pour entremets modernes et traditionnels;
- quatre micro-ondes;
- assiettes blanches de présentation rectangles (8.5x13 pouces ou 21x31 cm);
- boissons disponibles pour le programme.

### COMPOSITION DU JURY

L'enseignante ou l'enseignant qui accompagne la candidate ou le candidat fera partie du jury du fait même, devra porter sa veste de chef et un pantalon noir.

### RÉPARTITION DES POINTS SUR 1000

Présentation, planification, tenue, hygiène, comportement	250 points
Processus de travail, finition, présentation et dégustation	750 points

**Compilation finale 2010 :** Max. points

Mise en place	25
Gâteau d'occasion	15
Pâtisseries française (4 variétés X 6 de chaque)	25
Chocolats	15
Entremets moderne (rectangle)	15
Présentation à l'assiette	5

**TOTAL :** 100 points

PS. : Les manquements attribués à la santé et sécurité au travail seront déduits à la compilation finale de l'épreuve s'il y a lieu.

---

## 32 – PÂTISSERIE

### APERÇU D'UN PROJET RÉALISÉ : PHOTOS



---

*Françoise Normandin*

*Experte*

*CFP Jacques- Rousseau*

*Courriel :* [f.normandin@competencesquebec.com](mailto:f.normandin@competencesquebec.com)

## LISTE DES MATIÈRES PREMIÈRES DISPONIBLES

### ACCOMMODATION

Papier parchemin, papier dentelle, papier saran, papier aluminium.

### PRODUITS FOURNIS PAR L'ORGANISATEUR

- **Boissons** : Kirsch, Grand Marnier, Brandy, Rhum brun, Poire William, Cognac et Porto
- Pour dessert à l'assiette : assiette blanche seulement, rectangle 8.5x13 pouces ou 21x31 cm.

---

### INGRÉDIENTS :

#### Produit laitier et gras :

- Crème à fouetter 35 %
- Beurre non salé
- Lait entier 3.25 %
- Œuf – gros
- Lait en poudre
- Gras végétal
- Huile végétale

#### Agent levain :

- Sel
- Poudre à pâte (double action)
- Soda à pâte

#### Farine et fécule :

- Farine tout usage
- Farine à pâtisserie
- Fécule de maïs

#### Produit chocolaté :

- Couverture foncée pistoles 58 % et 64 %
- Couverture blanche pistoles
- Couverture au lait pistoles (lactée supérieure)
- Poudre de cacao foncée (rouge)
- Grain café chocolat / Grué de cacao
- Masse à glacer, brune, blonde, ivoire
- Pâte de cacao Grand Caraque
- Crème arôme de chocolat
- Beurre de cacao / Gianduja

#### Grain et noix :

- Noisettes entières
- Noisettes moulues
- Amandes blanches effilées tranchées
- Amandes blanches moulues
- Pacanes
- Pistaches vertes
- Noix de pin
- Pâte d'amande 22 %
- Graines de sésames
- Noix de Grenoble (morceaux)

#### Sucre et glucide :

- Sucre granulé
- Sucre à glacer
- Sucre brun
- Miel – sirop d'érable
- Glucose, isomalt
- Fondant roulé (régalice)
- Fondant blanc

#### Confiture et Gelée :

- Nappage d'abricots
- Confiture de pommes et fraises
- Nappage neutre
- Framboises pépins

#### Assaisonnement et saveur :

- Cannelle moulue et bâtons / thé vert
- Café arôme / gingembre frais
- Gousse de vanille
- Essence de vanille blanche
- Sel blanc, Anis étoilé
- Fleur de sel, pectine NH

#### Agent décoratif :

- Gelée décorative, neutre / brune
- Pâte d'amande décor 66 %
- Cerises marasquin

#### Gélatine :

- Gélatine en poudre
- Gélatine en feuille

#### Fruits transformés :

- Raisins sultana
- Abricots demi en conserve
- Mandarines en conserve
- Poires demies en conserve
- Pêches demi en conserve
- Purée de fruits – fruits de la passion, mangues, fraises, framboises, bleuets

#### Fruits frais :

- Oranges, mangues
- Citrons jaunes et citrons verts (limes)
- Pommes – Granny Smith et rouge délicieuse
- Kiwis, ananas, cantaloup
- Fruits des champs – 2 variétés (fraises, framboises)
- Bleuets / mûres
- Groseilles en grappe (fraîches ou congelées)
- Cerises de terre
- Feuilles de menthe fraîche

#### Autres :

- Pailleté feuilletine
- Pailleté chocolat
- Pralin amandes / noisettes (50 / 50)
- Poudre à flan
- Codineige
- Griotte
- Pâte de pistache
- Praligrains
- Blancs d'œufs congelés
- Émulsifiant
- Café expresso
- Vanille naturelle, gousses de vanille (2 par candidat)

## COMPILATION FINALE

### 32 – Pâtisserie

		Numéro des compétiteurs et compétitrices												
	Max pts	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Mise en place	25													
Gâteau d'occasion	15													
Pâtisseries françaises (4 variétés X 6 de chaque)	25													
Chocolats	15													
Entremets moderne (rectangle)	15													
Présentation à l'assiette	5													
<b>TOTAL :</b>	<b>100</b>													

Signature de l'experte : \_\_\_\_\_ Date : \_\_\_\_\_

Signatures des juges : \_\_\_\_\_ Date : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Date : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Date : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Date : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Date : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Date : \_\_\_\_\_

# **HEURES DE PRÉSENTATION POUR LA COMPÉTITION PÂTISSERIE**

## **JOUR 1 :**

15 H 30 : Présentation du gâteau d'occasion

## **JOUR 2 :**

11 h 00 : Entremets modernes et desserts à l'assiette

13 h 30 : Chocolats

15 h 30 : Pâtisseries miniatures