



32 – PÂTISSERIE

1. INTRODUCTION

1.1. But de l'épreuve

Évaluer la compétence du participant ou de la participante à réaliser des tâches reliées au domaine de la pâtisserie.

1.2. Durée du concours

Douze heures.

1.3. Compétences et connaissances pouvant être évaluées

- ▶ Effectuer la mise en place et la finition de trois (3) variétés de pâtisserie (8 unités de chaque)
- ▶ Les recettes seront celles utilisées dans le programme de pâtisserie 5039
- ▶ Éthique du métier et dextérité – hygiène et sécurité
- ▶ Réaliser vos recettes à partir de la liste d'ingrédients fournis.

2. DESCRIPTION DU CONCOURS

2.1. Documents qui seront fournis et date à laquelle les concurrents y auront accès

DOCUMENT	OUI	NON	DATE
Aperçu de l'examen	X		
Examen complet			
Projet de l'édition précédente			
Grille d'évaluation	X		
Liste d'outillage			
Autre (Heures de présentation)	X		

2.2. Tâches que les concurrents auront à effectuer durant l'épreuve

Réaliser un plateau de pâtisseries miniatures (environ 5 cm)

- ▶ 8 unités identiques en pâte à choux;
- ▶ 8 unités identiques en pâte sablée ou sucrée;
- ▶ 8 unités identiques choix et forme libres;

Réaliser un gâteau d'occasion

- ▶ 1 gâteau d'occasion « type Sponge » 8" rond ou 20 cm de diamètre, ce dernier devra être masqué à la crème au beurre, lissé au peigne. Décor et inscription au choix. Le gâteau Sponge sera fourni par l'organisateur.

Réaliser un entremets moderne

- ▶ 1 entremets moderne 8" rond ou 20 cm de diamètre. L'entremets sera à base de mousse chocolat. Le glaçage et le décor seront choix au choix du candidat.

Réaliser des bonbons de chocolat

- ▶ 2 variétés de chocolat de couverture soit : ivoire, lactée ou mi-amer
- ▶ 12 unités en corps creux
- ▶ 12 unités bouleées ou taillées, trempées partiellement ou entièrement dans un chocolat de couverture différent du premier.

Réaliser des sujets en pâte d'amande

- ▶ 2 variétés de sujets en pâte d'amande façonnés à la main, 2 de chaque identique. Le poids du sujet est de 60 grammes maximum. L'utilisation des ébauchoirs est autorisée.

Réaliser un dessert à l'assiette

- ▶ 4 assiettes identiques seront présentées, le diamètre des assiettes est de 22 cm
- ▶ Les desserts doivent avoir les mêmes composantes que l'entremets moderne
- ▶ Les tailles et formes sont à la discrétion du candidat
- ▶ Fruits frais et coulis ou sauces seront présent sur l'assiette.

3. ÉQUIPEMENT, MATÉRIEL, TENUE VESTIMENTAIRE

3.1. Équipement et matériel fournis par l'organisation

- ▶ Miroirs rectangles de présentation (15" X 24") pour pâtisseries miniatures
- ▶ Miroirs ronds de présentation (20" de diamètre) pour chocolats

- ▶ Miroirs ronds de présentation (14") pour entremets modernes et traditionnels
- ▶ Miroirs ronds de présentation (12") pour les pâtes d'amande
- ▶ Quatre (4) micro-ondes
- ▶ Assiettes blanches de présentation, ronde 10'' ou 22 cm
- ▶ Boisson disponible pour le programme (voir liste des matières premières).

3.2. **Équipement et matériel que doivent apporter les concurrents et les concurrentes :**

- ▶ Les recettes et livres de référence;
- ▶ Le nombre requis de demi-tôles (12" X 18½") 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, tamis, grille, silpat, spatules, fouets, mitaines à four, plaques à pâtisserie et plaques à induction (**obligatoire**), batteur-mélangeur 5 litres (**obligatoire**), cartons pour entremets, acétate, robot-coupe au besoin, cabarets de plastique au besoin, 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, des ébauchoirs, feuilles de transfert pour chocolat, colorants alimentaires et colorants beurre de cacao coloré ou poudre pour chocolats, détergents, linges à vaisselle, poudre à récurer et tout l'équipement dont vous pensez avoir besoin pour votre compétition.
- ▶ Pour les ingrédients tolérance de deux (2) ingrédients hors liste. À apporter par le candidat. À déclarer lors de l'inspection des coffres.

3.3. Tenue vestimentaire obligatoire (fournie par les concurrents)

- ▶ Tenue vestimentaire conforme au code d'éthique professionnel du métier;
- ▶ Souliers antidérapants.

4. EXIGENCES RELATIVES À LA SÉCURITÉ

4.1. Pièces d'équipement de protection individuelle que doivent apporter les concurrents et les concurrentes

- Souliers avec semelles antidérapantes

4.2. Pièces d'équipement de protection individuelle obligatoire que fournira Compétences Québec

- Aucun ÉPI ne sera fourni par Compétences Québec

4.3. Notation en SST

La sécurité sera évaluée d'une façon constante pendant toute la durée du concours. Les normes de l'industrie en matière de santé et de sécurité doivent être respectées lors de la compétition. Chaque manquement sera signalé dès que constaté. Le candidat devra corriger la situation avant de reprendre le travail. Sur un total de 1 000 points, le candidat se verra pénalisé de 10 points pour chaque manquement aux règles de la santé et de la sécurité du travail.

De plus, un candidat qui persiste dans un comportement dangereux pour lui et/ou les autres pourrait se voir pénalisé de tous les points d'une épreuve ou être disqualifié du concours.

Exemple : Pour 4 manquements, un candidat se verrait pénalisé de la façon suivante : $10+10+10+10 = 40$

5. ÉVALUATION

5.1. Composition du jury

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

5.2. Répartition des points

RÉPARTITION DES POINTS /1 000 TOTAL	POINTS
Présentation, planification, tenue, hygiène, comportement	250
Processus de travail, finition, présentation et dégustation	750
Compilation finale 2012 :	Max. points
Mise en place	25
Gâteau d'occasion.	10
Pâtisseries miniatures	15
Chocolats	15
Entremets moderne	15
Présentation à l'assiette	10
Modelage pâte d'amande	10
TOTAL :	100

Note

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

6. RENSEIGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE

La liste des matières premières disponibles lors de la compétition, la compilation finale et les heures de présentation pour la compétition sont présentés en Annexes.

7. EXPERT

Olivier Courcoux *CFP Jacques- Rousseau*

Courriel : o.courcoux@competencesquebec.com

ANNEXE I

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, ronde 10'' ou 22 cm.

INGRÉDIENTS :

Produits laitier et gras :

Crème à fouetter
Beurre non salé
Lait entier 3.25 %
Œufs – 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 50 %
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 66 %
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 22 %
Cerises marasquin

Gélatine

Gélatine en poudre
Gélatine en feuille

Fruits transformés :

Raisins sultana
Purée de fruits – fruits de la passion, mangues, fraises, framboises, bleuets ou cassis.

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
Poudre à flan
Codineige
Pâte de pistache
Praligrains
Blancs d'œufs congelés
Émulsifiant
Grains de café expresso
Gousses de vanille (2 par candidat)

ANNEXE II

COMPILATION FINALE

32 – Pâtisserie

Numéro des compétiteurs et compétitrices

	Max pts	1	2	3	4	5	6	7
Mise en place	25							
Gâteau d'occasion	10							
Pâtisseries miniatures	15							
Chocolats	15							
Entremets moderne	15							
Présentation à l'assiette	10							
Modelage pâte d'amande	10							
TOTAL :	100							

Signature de l'expert : _____ Date : _____

Signatures des juges : _____ Date : _____

_____ Date : _____

_____ Date : _____

_____ Date : _____

_____ Date : _____

_____ Date : _____

ANNEXE III

HORAIRE DE LA COMPÉTITION

JOUR 1 :

9 h : Début de la compétition

12 h 30 : Dîner

13 h : Retour du dîner

14 h 30 : Présentation de sujets pâte d'amande

15 h 30 : Présentation du gâteau d'occasion

15 h 30: Fin de la première journée

JOUR 2 :

9 h : Début de la compétition

12 h : Présentation de l'entremets moderne et desserts à l'assiette

12 h 30 : Dîner

13 h : Retour du dîner

14 h : Présentation des chocolats

15 h 30: Présentation des pâtisseries miniatures

15 h 30: Fin de la compétition