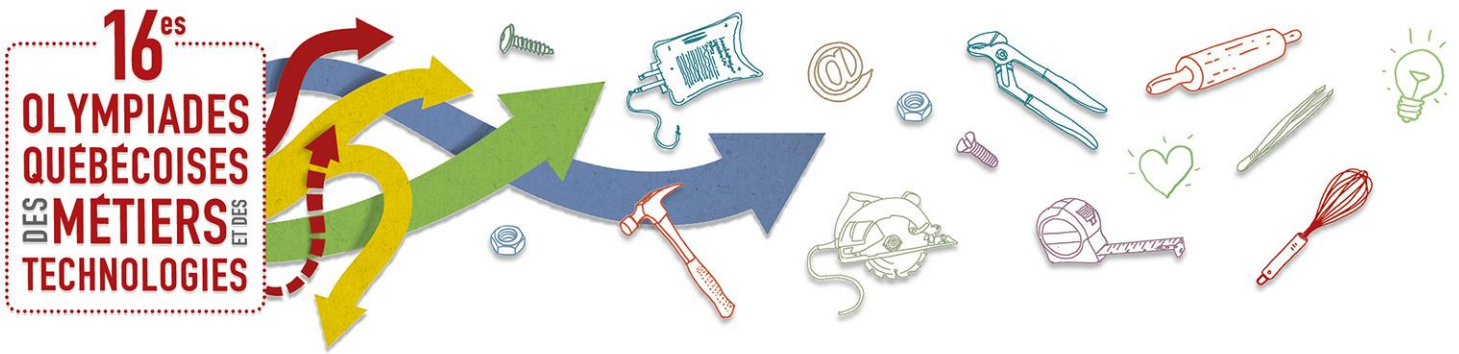


DESCRIPTION DU CONCOURS QUÉBÉCOIS 2021

S- 32
PÂTISSERIE



1. DESCRIPTION DU CONCOURS

1.1. But de l'épreuve

Présenter au public le métier et faire la démonstration de la maîtrise des compétences du participant à réaliser des tâches reliées au domaine de la pâtisserie.

Mettre en valeur l'excellence et le professionnalisme des concurrents.

1.2. Durée du concours

Douze (12) heures, réparties sur deux (2) jours.

6 heures par jour. 9 h à 11 h 30 – 12 h 30 à 16 h.

1.3. Compétences et connaissances pouvant être évaluées

- Confection et façonnage de sujets en pâte d'amande;
- Confection de pâtisseries miniatures;
- Confection de pâtes battues poussées, de crèmes et garnitures;
- Confection d'un entremets traditionnel de type gâteau de noces;
- Confection de bonbons chocolat pochés;
- Pièce artistique en chocolat;
- Respect du thème;
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité dans la manipulation des aliments;
- Respect de la propreté et de l'entretien de l'outillage et des postes de travail;
- Respect de la conservation et de l'entreposage des aliments de façon rigoureuse.

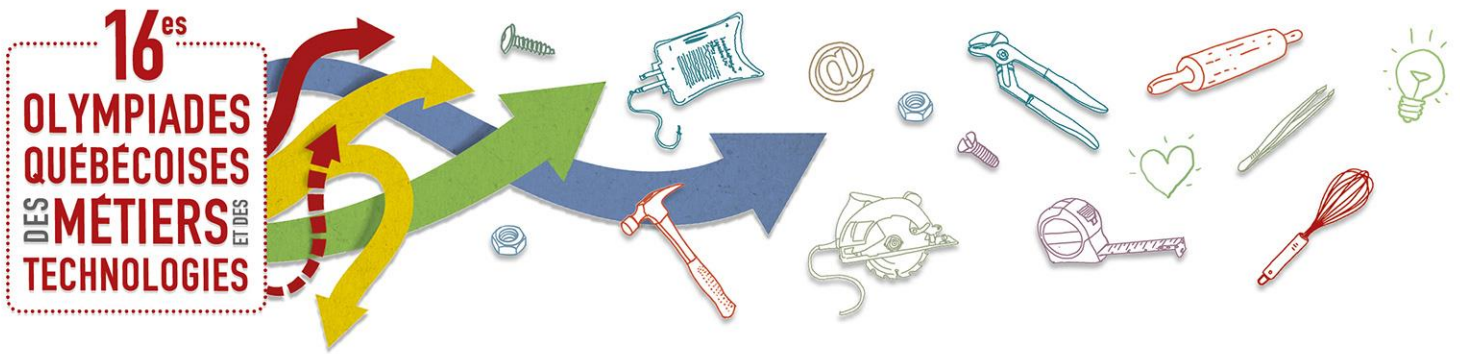
1.4. Tâches que les concurrents auront à effectuer durant l'épreuve

À PRÉSENTER LE JOUR 1

Thème du concours : LES PREMIÈRES NATIONS

Confectionner et façonner des sujets en pâte d'amande

- Deux sujets en pâte d'amande identiques;
- Poids de 60 grammes chacun (tolérance \pm 2 grammes);



- L'utilisation des ébauchoirs est autorisée. Aucun moulage ni forme en silicone autorisé;
- L'utilisation de colorants est permise soit mélangé avec la pâte d'amande, soit à l'aide d'un aérographe;
- PRÉSENTATION : 11 h 20 à 11 h 30.

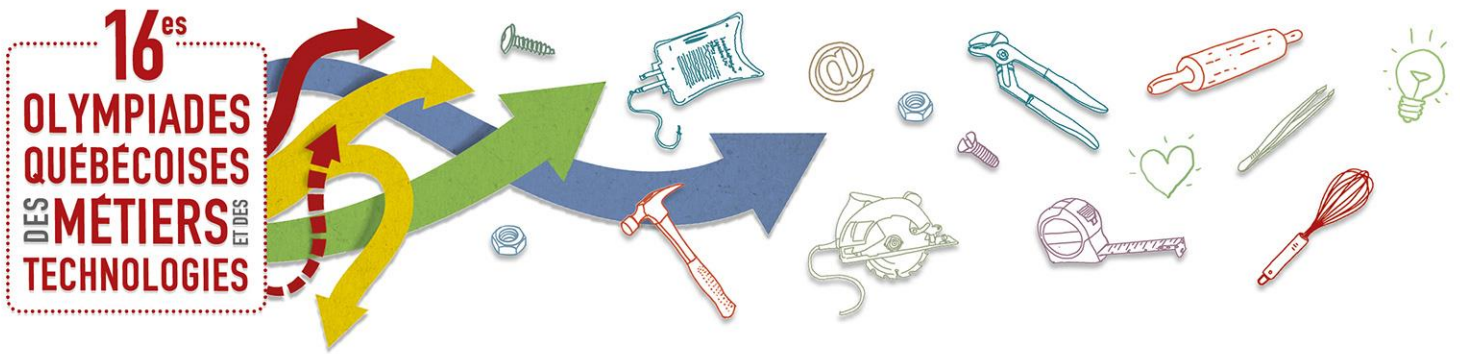
Confectionner un plateau de pâtisseries miniatures

- Le poids d'une pâtisserie miniature est de 40 grammes (± 2 grammes);
- Le plateau doit être composé de trois sortes de pâtisseries miniatures :
 - a) Macarons garnis;
 - b) Paris-Brest;
 - c) Au choix.
- 10 unités par sorte sont exigées;
- PRÉSENTATION : 14 h 20 à 14 h 30.

À PRÉSENTER LE JOUR 2

Réaliser des bonbons chocolat

- 20 bonbons chocolat identiques de type **poché individuellement**; le type de dressage de boudin à couper n'est pas permis :
 - 8 bonbons chocolat doivent être intégrés à la pièce en chocolat;
 - 6 bonbons déposés à côté de la pâte d'amande pour le public;
 - 6 bonbons à présenter pour les jurys.
- Le poids d'un bonbon chocolat est de 12 grammes (± 2 grammes);
- La garniture doit comporter au minimum deux textures différentes dont une doit être croustillante;
- Un ingrédient mystère devra se retrouver dans les bonbons chocolat, il sera connu à la séance d'orientation;
- Le type de couverture sera à la discrétion du participant;
- Les imprimés et les transferts pour le chocolat préfabriqué sont interdits;
- Il est interdit d'utiliser les poudres métalliques (or, argent, bronze etc.);
- PRÉSENTATION : 11 h 20 à 11 h 30.

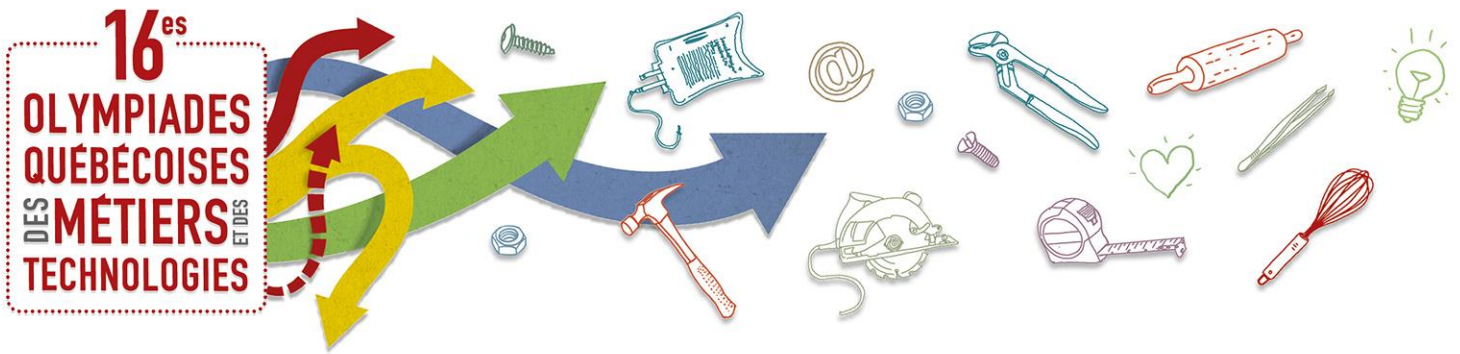


Réaliser un entremets traditionnel étagé de type gâteau de noces

- L'entremets doit avoir deux étages séparés ou non;
- La base des gâteaux doit être fabriquée à partir de **génoise traditionnelle**, de forme ronde, **confectionnée sur place**, cuite dans un moule à génoise ou en cercle :
 - ✓ Base : 8"
 - ✓ Top : 4"
- Deux garnitures seront à utiliser pour réaliser l'entremets :
 - a) Crème au beurre (aux œufs ou à base de meringue);
 - b) Crème aux fruits.
- La finition de l'entremets doit être exclusivement en crème au beurre;
- Lors du montage des gâteaux, l'utilisation de cercle ou de moule est interdite;
- Aucun accessoire non comestible n'est permis;
- PRÉSENTATION : 14 h 50 à 15 h.

Réaliser une pièce artistique en chocolat

- Chaque concurrent doit confectionner une pièce artistique en chocolat;
- La pièce artistique doit être la base de présentation des bonbons chocolat;
- Le participant doit utiliser au minimum trois des techniques suivantes : mouler, brosser, pulvériser, sculpter, façonner, peindre;
- Il doit exploiter la brillance de la matière en majorité, soit un minimum de 50 %. *Les juges veulent voir la maîtrise de la cristallisation;*
- La pulvérisation de beurre de cacao coloré, l'utilisation de poudre destinée à donner un éclat brillant ou métallique est permise pour créer des détails. Cela ne doit pas excéder 30 % de l'ensemble de la pièce;
- Gabarits à respecter :
 - Hauteur : entre 50 et 75 cm
 - Largeur : entre 25 et 37 cm
- Les imprimés et les transferts pour le chocolat préfabriqué sont interdits;
- Tout support afin de soutenir la pièce artistique est interdit;
- Chaque candidat aura 5 kg de couverture noire, 2 kg de couverture lactée et 2 kg de couverture ivoire, pour la réalisation de la pièce en chocolat;
- Le montage de la pièce en chocolat doit se faire exclusivement sur la table de travail de chaque candidat;



- Tout élément faisant parti de la pièce doit être confectionné durant la compétition;
- PRÉSENTATION : 15 h 50 à 16 h.

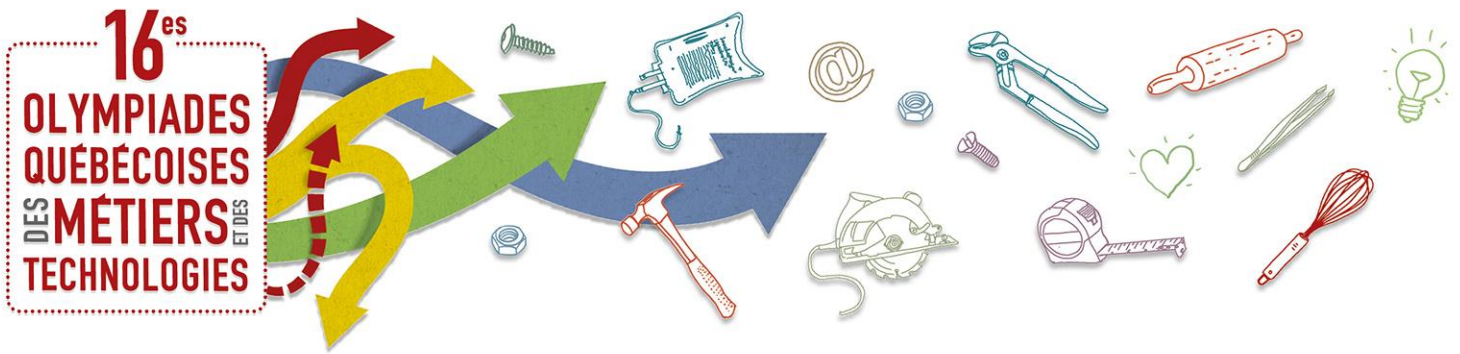
NOTES

- L'utilisation efficace des ingrédients sera aussi évaluée selon certains critères, dont les suivants :
 - Est-ce que seules les quantités utilisées ont été produites?
 - Est-ce que le participant a dû recommencer la confection de produits?
 - Tous les déchets alimentaires devront être déposés dans un bac en plastique fourni à chaque poste de travail. Ces déchets ne pourront être jetés qu'après la clôture de l'épreuve;
 - Des bacs seront également mis à la disposition des participants pour la récupération et le compost.
- Le candidat peut consulter ses volumes de référence tout au long de la compétition;
- Les détails de l'examen seront publiés sur le site de Compétences Québec le 15 septembre 2021. Vous y trouverez la description de l'épreuve des jours 1 et 2;
- Une commande de vos ingrédients est exigée au plus tard le 24 septembre 2021 par courriel à olympiades@competencesquebec.com avant le concours. Vos commandes doivent refléter la réalité. Cette commande peut être modifiée par l'expert selon les disponibilités des produits;
- Il est interdit d'apporter tout autre produit alimentaire, seules les matières premières fournies et les colorants apportés par le candidat pourront être utilisés.

PORTFOLIO

Chaque participant apportera deux portfolios et les placera sur la table de présentation au début du premier jour de compétition. Le portfolio doit contenir les éléments suivants :

- Page de garde;
- Présentation du participant;
- Recettes et méthodologies de tous les produits que le participant va réaliser;
- Photos de tous les produits.



2. DOCUMENTS FOURNIS SUR LE WEB

2.1. Documents qui seront fournis sur le site et les dates auxquelles les concurrents y auront accès

- Les concurrents auront accès à ces documents sur le site

DOCUMENT	OUI	NON	DATE
Aperçu de l'examen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Examen complet	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	15 septembre 2021
Grille de notation	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	15 septembre 2021
Liste d'outillage	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	15 septembre 2021

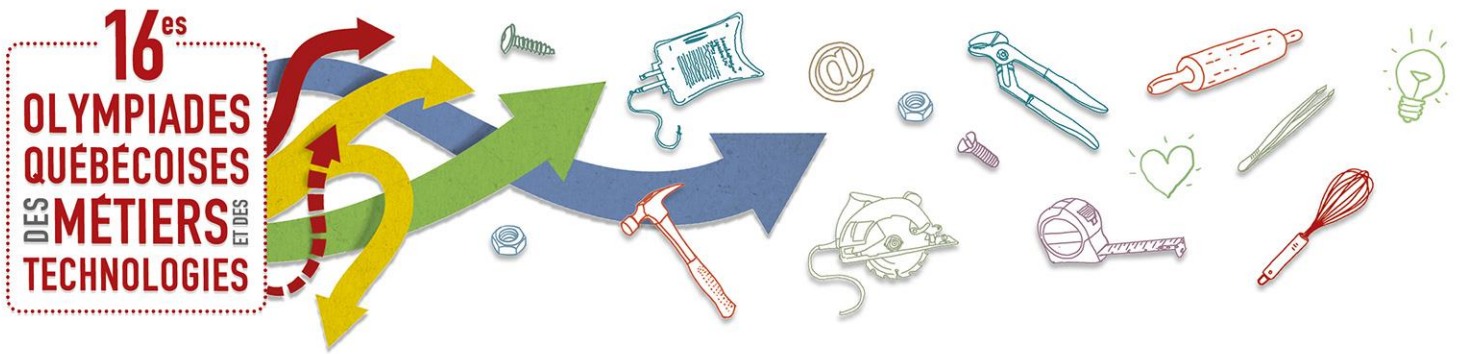
3. ÉQUIPEMENT, MATÉRIEL ET TENUE VESTIMENTAIRE

3.1. Équipement et matériel fournis par l'organisation

- Miroir rectangle de présentation;
- Micro-ondes pour chacun des participants;
- 1 échelle par candidat pour des plaques 18 x 24;
- 1 réfrigérateur avec congélateur par concurrent;
- 1 plaque à induction.

3.2. Équipement et matériel propres aux concurrents

- Recettes, livres de référence;
- 2 portfolios;
- Compresseur, aérographe et pistolet pour chocolat;
- 1 batteur mélangeur;
- Colorant alimentaire et beurre de cacao de couleur;
- Plaques pour cuissons et entreposage;
- Le candidat apportera tout le matériel nécessaire à la réalisation de la compétition;
- La liste d'outillage de ce concours est disponible au : www.compétencesquebec.com.



3.3. Tenue vestimentaire obligatoire (fournie par les concurrents)

- Tenue vestimentaire conforme au code d'éthique professionnel du métier : veste, pantalon, filet et couvre-chef;
- Aucun bijou;
- Paire de chaussures avec semelle antidérapante, à bout fermé (talon et orteils).

3.4. Matières premières

- Les participants devront faire parvenir leurs commandes au plus tard le 24 septembre 2021 par courriel à olympiades@competencesquebec.com avant la compétition afin de minimiser les pertes post-compétition;
- Le choix de l'ingrédient mystère pour la confection des bonbons chocolat devra être inscrit sur une feuille que le candidat déposera en évidence sur la table de présentation. Il devra également indiquer dans quelles préparations ils s'y trouveront.
- Chaque participant pourra apporter deux ingrédients de leur choix. Ceux-ci seront à noter dans le portfolio, et doivent être vérifiés par les juges avant de les utiliser. Aucun produit préfabriqué n'est autorisé.

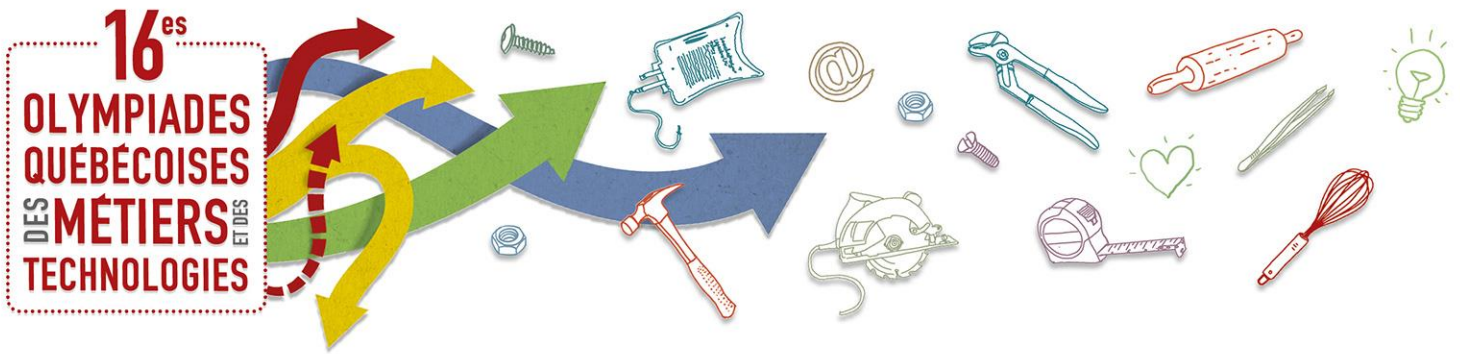
4. EXIGENCES RELATIVES À LA SÉCURITÉ

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

- Les concurrents doivent apporter une paire de chaussures avec semelle antidérapante, à bout fermé (talon et orteils).

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

- Aucun ÉPI ne sera fourni.



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 constat. Le candidat devra corriger la situation avant de reprendre le travail;

Sur un total de 100 points, le candidat se verra pénalisé de 1 point pour chaque manquement aux règles de la santé et de la sécurité du travail.

Exemple : Pour 4 manquements, un candidat se verrait pénalisé de la façon suivante :
 $1 + 1 + 1 + 1 = 4$.

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

5. ÉVALUATION

5.1. Composition du jury

Le jury sera composé de spécialistes provenant de l'industrie.

5.2. Répartition des points

La grille de notation du concours est disponible au : www.compencesquebec.com.

6. RENSEIGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE

Dans ce concours, il est possible pour le candidat de dîner avec son entraîneur.

7. EXPERT

Christian Rasoanaivo, École hôtelière de la Montérégie

Courriel : c.rasoanaivo@compencesquebec.com