



2018

# SCNC

SKILLS CANADA  
NATIONAL COMPETITION

# OCMT

OLYMPIADES CANADIENNES  
DES MÉTIERS ET  
DES TECHNOLOGIES

  
**SkillsCompétences**  
Canada  
Edmonton2018

DESCRIPTION DE CONCOURS / CONTEST DESCRIPTION

# PATISSERIE BAKING

NIVEAUX POSTSECONDAIRE /  
POST-SECONDARY



## Table des matières

<b>1 L'IMPORTANCE DES COMPÉTENCES ESSENTIELLES DANS LES MÉTIERS ET LES TECHNOLOGIES .....</b>	<b>3</b>
<b>2 INTRODUCTION .....</b>	<b>3</b>
<b>3 DESCRIPTION DU CONCOURS .....</b>	<b>5</b>
<b>4 ÉQUIPEMENT, MATÉRIEL, TENUE VESTIMENTAIRE .....</b>	<b>5</b>
<b>5 EXIGENCES RELATIVES À LA SÉCURITÉ .....</b>	<b>6</b>
<b>6 ÉVALUATION.....</b>	<b>6</b>
<b>7 RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES.....</b>	<b>7</b>
<b>8 COMITÉ TECHNIQUE NATIONAL .....</b>	<b>7</b>

## 1 L'IMPORTANCE DES COMPÉTENCES ESSENTIELLES DANS LES MÉTIERS ET LES TECHNOLOGIES

Skills/Compétences Canada (SCC) travaille de concert avec Emploi et Développement social Canada à un projet de sensibilisation à l'importance des neuf compétences essentielles (CE) qui sont déterminantes pour réussir sur le marché du travail. Dans le cadre de cette initiative, les compétences essentielles à chaque métier et à chaque technologie ont été déterminées et incluses dans les descriptions de concours, les projets d'épreuve et les documents sur les projets. La prochaine étape du projet de sensibilisation est l'établissement d'un bulletin des CE pour les concurrents et les concurrentes aux Olympiades canadiennes des métiers et des technologies. Ce bulletin indique leur niveau de maîtrise actuel des CE selon leurs résultats aux Olympiades. Ainsi, les concurrents et les concurrentes sauront lesquelles des compétences essentielles à améliorer. Il est prévu de mettre pleinement en vigueur ce volet aux prochaines Olympiades canadiennes.

Voici les 9 compétences essentielles qui sont jugées les plus importantes sur le marché du travail :

<sup>1</sup>Calcul, <sup>2</sup>Communication orale, <sup>3</sup>Travail d'équipe, <sup>4</sup>Formation continue, <sup>5</sup>Lecture, <sup>6</sup>Rédaction, <sup>7</sup>Capacité de raisonnement, <sup>8</sup>Utilisation de documents, <sup>9</sup>Compétences numériques

Les compétences essentielles à votre domaine sont indiquées dans les sections 2.3 ou 3.2 de la Description de concours. Les trois principales compétences essentielles de votre domaine de compétition sont indiquées dans votre projet et dans tous les autres documents liés au projet.

## 2 INTRODUCTION

### 2.1 Description du domaine et des emplois connexes :

<http://skillscompetencescanada.com/fr/carrieres/services/patisserie/>

### 2.2 But de l'épreuve

Évaluer l'employabilité des concurrents et des concurrentes, et mettre en valeur leur excellence et leur professionnalisme dans le domaine de la boulangerie artisanale et de la pâtisserie.

### 2.3 Durée du concours

Jour 1 : 1 heure pour l'installation, 7 heures pour l'épreuve, 30 minutes pour le dîner et 30 minutes pour le nettoyage.

Jour 2 : Les concurrents et les concurrentes aideront à la station Essaie un métier et une technologie dans l'aire du concours.

De 8 h 45 à 9 h, les juges du Comité technique national valident l'utilisation des outils, du matériel, des ouvrages et des notes apportés par les concurrents et concurrentes pour l'épreuve.

Installation	Durée de l'épreuve	Présentation de chocolats moulés	Présentation de 2 pâtisseries miniatures	Dîner
8 h – 9 h	9 h – 12 h	11 h 50 – 12 h	12 h – 12 h 30	12 h – 12 h 30
Durée de l'épreuve	Présentation de 2 pâtisseries miniatures	Présentation de l'entremets / Gâteau mousse	Présentation de la pièce en sucre	Nettoyage
12 h 30 – 16 h 30	14 h 50 – 15 h	15 h 50 – 16 h	16 h 20 – 16 h 30	16 h 30 – 17 h

### 2.4 Compétences et connaissances à évaluer

Le concurrent ou la concurrente au concours *Pâtisserie* confectionne une vaste gamme de mets pour la plupart sucrés. Il lui faut posséder des connaissances et des compétences spécialisées.

L'évaluation portera sur la sélection des ingrédients, la dimension des portions, le mélange des ingrédients, la confection elle-même, la finition, la cuisson et la présentation. Les juges évalueront également l'efficacité des concurrents et des concurrentes, qui devront présenter leurs produits à des moments très précis, de même que la sécurité, l'hygiène et l'organisation du poste de travail.<sup>7</sup>

L'utilisation efficace des ingrédients sera aussi évaluée selon certains critères, dont les suivants :

- Est-ce que seules les quantités désirées ont été produites?<sup>1</sup>
- Leur reste-il beaucoup trop de produits?
- A-t-on dû recommencer la confection d'un produit? Tous les déchets alimentaires doivent être déposés dans le bac en plastique fourni à chaque poste de travail. Ces déchets ne pourront être jetés qu'après la clôture de l'épreuve, une fois que le Comité technique national l'aura autorisé.

La capacité de travailler en autonomie et de s'adapter aux changements d'équipement et dans l'environnement de travail est une qualité essentielle.

### 3 DESCRIPTION DU CONCOURS

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

DOCUMENT	DATE D’AFFICHAGE SUR LE SITE WEB
Liste des ingrédients	Janvier 2018
Liste de l’équipement	Janvier 2018
Projet d’épreuve	Janvier 2018

3.2 Tâches que les concurrents et les concurrentes doivent effectuer durant l’épreuve

#### Portfolio

Chaque concurrent ou concurrente apportera un portfolio dans la langue de son choix, à placer sur son siège au début du concours. Il ou elle doit en apporter huit (8) exemplaires, soit un pour chacun des membres du Comité technique national. Ce portfolio doit comprendre les éléments suivants :

- Page titre.
- Présentation du concurrent ou de la concurrente.
- Explication de l’utilisation du thème pour les produits applicables.<sup>6</sup>
- Formules et recettes (y compris les étapes de préparation) de tous les produits que le concurrent ou la concurrente compte faire.<sup>8</sup> Les poids doivent être indiqués en grammes ou en kilogrammes.
- La photo du produit fini de chaque mets qu’il ou elle prévoit confectionner. Chaque photo doit accompagner la recette et la préparation du mets en question dans le portfolio.

*Compétences essentielles – <sup>1</sup>Calcul, <sup>6</sup>Rédaction, <sup>7</sup>Capacité de raisonnement (planification et organisation du travail), <sup>8</sup>Utilisation de documents*

#### Thème du projet d’épreuve : LA NATURE ET LA FAUNE DU CANADA

- Chocolats moulés
- Pâtisseries miniatures – pâte sucrée
- Pâtisseries miniatures – au choix
- Entremets (gâteau genre mousse) – (boîte d’ingrédients mystères)
- Pièce de présentation en sucre

### 4 ÉQUIPEMENT, MATÉRIEL, TENUE VESTIMENTAIRE

4.1 Équipement et ingrédients fournis par Skills/Compétences Canada.

- Voir la liste d’équipement et la liste des ingrédients, présentées sur le site Web de Skills/Compétences Canada.
- Seuls les ingrédients figurant dans la liste affichée sur le site Web de Skills/Compétences Canada peuvent être utilisés durant le concours.

#### 4.2 Équipement et matériel que doivent apporter les concurrents et les concurrentes

- Les concurrents et les concurrentes peuvent apporter de petits bols, des instruments et des outils pour la confection de leurs produits.
- Chacun peut apporter deux boîtes à outils.
- Tout matériel qui n'entre pas dans les boîtes à outils ne pourra être apporté dans l'aire du concours. Aucun article ne doit se trouver sur le dessus des boîtes ou y être attaché à l'arrivée dans l'aire de concours.

#### 4.3 Tenue vestimentaire obligatoire fournie par les concurrents et les concurrentes

- Veste blanche de chef ou de boulanger
- Pantalon de chef ou de boulanger, à chevrons ou à carreaux noir et blanc
- Toque (port d'une résille obligatoire si les cheveux dépassent le cou)
- Chaussures noires à bout fermé (talon et orteils) avec semelle antidérapante (pas de talons hauts, de sandales ou d'espadrilles, pas de souliers en tissu)
- Tablier blanc seulement; serviettes et gants pour défourner
- Le port de bijoux est interdit (bague, bracelet, boucles d'oreilles, clous décoratifs, montre-bracelet, etc.)

### 5 EXIGENCES RELATIVES À LA SÉCURITÉ

#### 5.1 Atelier sur la sécurité

À leur arrivée dans l'aire du concours, les concurrents et les concurrentes participeront à un atelier sur la sécurité. On s'attend à ce qu'ils travaillent d'une manière sécuritaire et qu'ils gardent l'aire de travail exempte de dangers pendant le concours. On pourrait demander à tout concurrent ou toute concurrente qui enfreindra une règle relative à la santé, à la sécurité et à l'environnement de participer à un deuxième atelier sur la sécurité.

#### 5.2 Pièces d'équipement de protection individuelle (ÉPI) que doivent apporter les concurrents et les concurrentes

- Chaussures noires à bout fermé avec semelle antidérapante

### 6 ÉVALUATION

#### 6.1 Répartition des points

RÉPARTITION DES POINTS	/100
Sécurité, hygiène et organisation	16
Chocolat moulé	10
Pâtisseries miniatures avec pâte sucrée	10
Pâtisseries miniatures – au choix	10
Entremets/gâteau mousse	24
Pièce de présentation en sucre	30

## 7 RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

### 7.1 Interprétation consécutive

Si des services d'interprétation consécutive seront nécessaires sur place, les bureaux provinciaux ou territoriaux doivent en aviser le Secrétariat national de Skills/Compétences Canada au moins un mois avant le concours, sinon l'obtention de ces services ne sera pas garantie.

### 7.2 Procédure de bris d'égalité de notes

En cas de résultats égaux, la personne qui aura obtenu la plus haute note pour le critère « Sécurité, hygiène et organisation » sera déclarée gagnante. Si l'égalité persiste, la personne ayant obtenu la plus haute note pour la pièce en sucre sera la gagnante. S'il y a encore égalité, la personne gagnante sera celle à qui on aura attribué la note la plus élevée pour la confection de l'entremets (gâteau mousse).

### 7.3 Modification du projet d'épreuve aux Olympiades

Lorsque le projet d'épreuve a été distribué aux concurrents et aux concurrentes avant le concours, les modifications ne peuvent dépasser 30 % de la teneur du projet. Se reporter aux Règlements des concours des Olympiades canadiennes des métiers et des technologies.

### 7.4 Règlements du concours

Se reporter aux [Règlements des concours](#) des Olympiades canadiennes des métiers et des technologies.

## 8 COMITÉ TECHNIQUE NATIONAL

Organisation membre	Nom
Terre-Neuve-et-Labrador	Kevin Massey
Île-du-Prince-Édouard	Christian Marchsteiner
Nouvelle-Écosse	Melissa Fewer
Ontario	Ruth Bleijerveld
Manitoba	Cheryl Kalinin
Saskatchewan	Ardelle Pearson
Alberta - Présidence	Alan Dumonceaux
Colombie-Britannique	Leanne Bentley
Nunavut	Eliane Kanayuk-Gabriel

Pour toute question ou préoccupation au sujet du concours, veuillez faire parvenir un courriel à Marilou Leduc, au Secrétariat national de Skills/Compétences Canada, à mariloul@skillscanada.com).