



2018

SCNC
SKILLS CANADA
NATIONAL COMPETITION

OCMT
OLYMPIADES CANADIENNES
DES MÉTIERS ET
DES TECHNOLOGIES


SkillsCompétences
Canada
Edmonton2018

PROJET D'ÉPREUVE / TEST PROJECT

PÂTISSERIE
BAKING

NIVEAUX POSTSECONDAIRE /
POST - SECONDARY



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 pâtisserie et de la boulangerie.

Durée du concours

L'épreuve s'effectue en une journée : 1 heure pour l'installation; 7 heures pour la réalisation de l'épreuve; 30 minutes pour le dîner; 30 minutes pour le nettoyage.

Arrivée : 8 h. Installation : de 8 h à 9 h.

De 8 h 45 à 9 h : Les juges valident ce que les concurrents et les concurrentes ont apporté pour le concours : accessoires, équipement, ingrédients, colorants, livres et notes.

Début à 9 h : L'épreuve se déroule de 9 h à 12 h, puis de 12 h 30 à 16 h 30.

Dîner : de 12 h à 12 h 30. Nettoyage : de 16 h 30 à 17 h.

L'aire du concours assainie doit être libérée au plus tard à 17 h.

Horaire

Jour du concours	Installation	Épreuve	Présentation de chocolats moulés	Dîner	
Matinée	8 h - 9 h	9 h - 12 h	11 h 50 - 12 h	12 h - 12 30	
Jour du concours	Épreuve	Présentation de 2 pâtisseries miniatures	Présentation d'un entremets : gâteau mousse	Présentation de la décoration en sucre	Nettoyage
Après-midi	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

Compétences et connaissances à évaluer

Les concurrents et concurrentes participant au concours Pâtisserie sont des personnes compétentes qui confectionnent une vaste gamme de produits de boulangerie et de pâtisserie, faits avec ou sans levure. Ces personnes doivent avoir un certain savoir-faire et des 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 du travail des concurrents et des concurrentes sera également évaluée, car ceux-ci doivent présenter leurs produits à des moments précis.

Au cours de l'épreuve, les juges examineront 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 le bac en plastique qui sera fourni pour chaque poste de travail. Ces déchets 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 en autonomie et à s'adapter à un nouvel équipement et aux changements dans l'environnement de travail est une qualité essentielle.



UTILISATION DE DOCUMENTS



CAPACITÉ DE RAISONNEMENT

PROJET D'ÉPREUVE

Poste de travail

Installation

Les concurrents et les concurrentes disposent d'une heure pour mettre en place tout leur équipement et tous leurs accessoires de cuisine à leur poste de travail. Ils ne peuvent ni s'approvisionner aux aires centrales ni peser d'ingrédients. Les juges valident alors leurs ingrédients, leurs accessoires et leur équipement dans les 15 dernières minutes de l'heure réservée à l'installation.

Si les membres du CTN déterminent que l'espace de travail est encombré d'un nombre excessif de boîtes à outils et que cela pose un danger, les boîtes seront placées dans une aire commune désignée à l'intérieur des installations.

Les participants au concours Pâtisserie auront chacun leur poste de travail. Ils conservent le même poste de travail pendant toute la durée du concours.

Ni Skills/Compétences Canada ni les membres du CTN ne seront tenus responsables de la perte d'équipement qui aura été laissé sur les lieux du concours pendant la nuit. La décision de laisser leurs boîtes à outils sur place est à la discrétion des concurrents et concurrentes.

Les concurrents et concurrentes doivent laver leur propre vaisselle et garder le plancher propre et leur poste de travail propre et assaini. De plus, ils doivent vider, nettoyer et assainir leur poste de travail dans les 30 minutes suivant la fin de l'épreuve.



Portfolio des concurrents et concurrentes

Les concurrents et concurrentes doivent soumettre chacun un portfolio simple dans la langue de leur choix au début du jour de l'épreuve. Ils déposeront ce portfolio à leur poste de travail. Ils doivent en apporter 8 exemplaires, un pour chaque membre du CTN. Le portfolio doit comprendre les éléments suivants :

- Une page de titre
- Une présentation du concurrent ou de la concurrente
- La description de leur utilisation du thème dans les produits imposés.
- La composition (recettes), y compris les méthodes, de tous les produits que le concurrent ou la concurrente entend confectionner. Les formules doivent être exprimées en grammes et en kilogrammes.
- Des photos de tous les produits finis que le concurrent ou la concurrente confectionnera pendant le concours. Les photos doivent être placées avec les formules et les méthodes correspondantes dans le portfolio.

Déroulement

Les concurrents et les concurrentes disposent de 7 heures pour confectionner 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 précisées dans la Description du concours.

Une attention particulière doit être donnée à l'étiquetage de la mise en place et des produits.

Thème imposé : LA NATURE ET LA FAUNE DU CANADA

Le thème « LA NATURE ET LA FAUNE DU CANADA » doit être représenté dans les modules B, C et D. Dans les modules D et E, L'ENTREMETS ET L'ORNEMENT DE SUCRE doivent VISUELLEMENT ILLUSTRER le thème imposé.



UTILISATION DE DOCUMENTS



CAPACITÉ DE RAISONNEMENT

Moment de la présentation

Les concurrents et les concurrentes présentent leurs produits dans la période de 10 minutes prévue à cette fin, selon ce qui est indiqué dans chacun des modules. Ils peuvent les présenter jusqu'à 10 minutes après la période allouée, mais ils perdront un point. Tous les produits présentés après la prolongation de 10 minutes recevront la note de zéro; ils ne seront pas évalués. Aucun changement ne peut être fait une fois qu'un produit a été placé sur la table de présentation des juges, sauf pour l'ornement, qui peut être assemblé sur la table, à la discrétion de chaque concurrent et concurrente.

MODULE A – SÉCURITÉ, HYGIÈNE ET ORGANISATION

Les concurrents et les concurrentes seront évalués sur les éléments suivants :

- Tenue vestimentaire, 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 – ingrédients et matières premières
- Hygiène et propreté du poste de travail
- Hygiène personnelle
- Usage efficace des ingrédients
- Sécurité dans le poste de travail



CAPACITÉ DE RAISONNEMENT

MODULE B – CHOCOLATS MOULÉS

À présenter à 12 h (midi)

Les exigences suivantes doivent être respectées :

- 14 chocolats identiques dans des moules demi-sphères seulement.
- Poids des chocolats : de 8 à 15 g chacun.
- Seule la coquille est en chocolat noir amer (base ou fond).
- La garniture doit être confectionnée durant l'épreuve.
- Seuls les colorants de base de beurre de cacao ou les colorants liposolubles sont permis; l'usage de poudres lustrés ou de colorants et de poudres donnant un éclat étincelant ou métallique est interdit.
- Le degré de tempérage doit être visible.

Sept (7) chocolats moulés seront présentés sur deux miroirs, sur la table de présentation du concurrent ou de la concurrente. Les miroirs seront fournis par Skills/Compétences Canada.

MODULE C – PÂTISSERIES MINIATURES

À présenter à 15 h

Le thème du concours, « **LA NATURE ET LA FAUNE DU CANADA** », doit être représenté de façon globale dans la décoration des pâtisseries miniatures.

Confectionner et présenter les pâtisseries miniatures suivantes :

- 8 pâtisseries miniatures identiques faites de pâte sucrée
- 8 pâtisseries miniatures identiques, au choix

Chaque pâtisserie doit comporter au moins trois textures.

Les deux ensembles de pâtisseries doivent avoir des formes différentes et peser entre 40 et 50 g.

Deux miroirs seront fournis. Sur chaque miroir, il faut présenter quatre pâtisseries miniatures faites de pâte sucrée et quatre pâtisseries miniatures au choix. Les miroirs seront posés sur la table de présentation du concurrent ou de la concurrente. Les miroirs seront fournis par Skills/Compétences Canada.



MODULE D – GÂTEAU MOUSSE – ENTREMETS et BOÎTE D'INGRÉDIENTS MYSTÈRES

À présenter à 16 h

Le thème du concours LA NATURE ET LA FAUNE DU CANADA doit être représenté de façon globale dans la décoration du gâteau. Il doit être clairement illustré.

Boîte d'ingrédients mystères :

- À la séance d'orientation, les 5 ingrédients qui se trouvent dans la boîte seront dévoilés. Trois (3) de ces 5 ingrédients doivent être incorporés dans la confection du gâteau mousse, et le goût de chacun doit être clairement perceptible dans le produit fini.
- Les concurrents et concurrentes auront jusqu'au lendemain matin pour choisir les 3 ingrédients et pour déterminer l'utilisation qu'ils feront de ces ingrédients. Au début du concours, ils devront remettre aux juges, sur le formulaire fourni, la façon dont ils utiliseront les trois ingrédients qu'ils ont choisis.
- La boîte mystère contient : une purée de fruit, une variété de noix ou de graines, un produit laitier, une épice et une fine herbe fraîche.

Confectionner et présenter deux gâteaux mousse ronds de 6 po de diamètre

- Le gâteau, une fois glacé, ne doit pas avoir une hauteur supérieure à 8,9 cm (3½ po), ce qui n'inclut pas les décorations.
- Les deux gâteaux doivent être identiques.
- Les gâteaux doivent être glacés.
- Ils doivent présenter au moins 3 textures différentes.
- Il n'est pas nécessaire de décorer le gâteau qui sera coupé en deux et évalué.
- Le gâteau qui reste entier doit être décoré avec une garniture de chocolat tempéré.
- La décoration doit respecter le thème imposé et celui-ci doit être clairement illustrer.
- On doit pouvoir discerner le goût des trois ingrédients mystères choisis.

Les gâteaux seront présentés sur des cartons de 8 po. Le gâteau décoré sera posé sur la table de présentation du concurrent ou de la concurrente. Le gâteau non décoré sera coupé en deux par le concurrent ou la concurrente. Une moitié de ce gâteau restera sur la table de présentation, et l'autre moitié sera apportée à la table de dégustation des juges. Trois cartons de 8 po seront fournis par Skills/Compétences Canada.

MODULE E – DÉCORATION EN SUCRE

À présenter à 16 h 30 (fin de l'épreuve)

Le thème du concours LA NATURE ET LA FAUNE DU CANADA doit être représenté de façon globale dans la conception de la pièce en sucre.

Chaque concurrent ou concurrente doit confectionner une décoration en sucre ayant une hauteur maximale de 75 cm (29,5 po) et une largeur maximale de 37 cm (14,5 po) de large.

Le concurrent ou la concurrente doit utiliser au minimum les techniques suivantes :

- Moulage
- Coulage
- Soufflage
- L'emploi d'un pistolet ou de poudres destinées à donner un éclat brillant ou métallique est permis pour créer des détails.
- Le pastillage est permis pour créer des détails, mais il ne doit pas excéder 40 % de l'ensemble de la décoration en sucre.

Une quantité maximale de 3 kg d'isomalt sera fournie à chacun.




La pièce sera présentée sur une base ronde de 14,5 po fournie par Skills/Compétences Canada. Les concurrents et concurrentes pourront assembler la pièce sur leur table de présentation.



Boîte à outils sur roues

- Les concurrents et les concurrentes peuvent apporter de petits articles de cuisine ou de l'équipement léger pour confectionner leurs produits.
- Chaque concurrent ou concurrente peut apporter deux boîtes à outils.
- À la fin du concours, les concurrents et les concurrentes doivent avoir nettoyé leur poste de travail et remis tous les articles dans la boîte à outils sur roues, prête à être sortie de l'aire du concours et apportée dans l'aire désignée. Le concurrent ou la concurrente peut retirer ses propres outils.
- Les boîtes à outils doivent être sur roues pour qu'on puisse les sortir facilement et efficacement de l'aire.
- Les concurrents et concurrentes ne sont pas autorisés à apporter plus d'articles que ce qui entre dans la boîte à outils.
- À l'arrivée des concurrents et concurrentes, aucun article ne doit se trouver sur le dessus de la boîte à outils ou y être attaché.

Voici des **exemples** de boîtes à outils. Celles-ci peuvent différer en apparence, mais leurs dimensions maximales doivent être respectées.

<p>Boîte à outils 1</p> 	<p>Longueur : 0,85 m Profondeur ou largeur : 0,7 m Hauteur : 1 m</p> <p>Total : 0,6 m³ Ces dimensions comprennent les roues.</p>
<p>Boîte à outils 2</p> 	<p>Longueur : 0,65 m Profondeur ou largeur : 0,5 m Hauteur : 1 m</p> <p>Total : 0,32 m³ Ces dimensions comprennent les roues.</p>
<p>Boîte à outils 3</p> 	<p>Dimension linéaire maximale : 203 cm ou 80 po (longueur + largeur + hauteur).</p>

Répartition des points

Tâches du module	Notes totales
Sécurité, hygiène et organisation	20
Chocolats moulés	14
Pâtisseries miniatures, pâte sucrée	10
Pâtisseries miniatures, au choix	10
Entremets, gâteau mousse	24
Pièce décorative en sucre	22
Note totale	100

Notes - Volet jugement	
Non présenté. Ne répond pas aux normes de l'industrie	0
Satisfaisant. Répond aux normes de l'industrie	1
Répond aux normes de l'industrie, les dépasse parfois	2
Excellent, comparativement aux normes de l'industrie.	3



CALCUL



CAPACITÉ DE RAISONNEMENT



UTILISATION DE DOCUMENTS

Grille de notation pour le concours 2018 (niveau postsecondaire)

M – Mesure • J – Jugement

Professionalisme	M ou J	Pâtisseries au choix	M ou J
Portfolio	M	Temps	M
Uniforme	M	Quantité	M
Poste de travail propre et libéré à temps	M	Poids	M
Usage efficace des ingrédients	J	Forme	M
Organisation des outils et de l'équipement	J	Trois textures	M
Salubrité alimentaire	J	Thème	M
Hygiène et propreté du poste de travail	J	Goût	J
Hygiène personnelle	J	Techniques	J
Sécurité au travail	J	Finition	J
Usage global du thème	J	Décoration	J
Chocolats moulés	M ou J	Impression générale	J
Temps	M	Gâteau mousse – Entremets	M ou J
Quantité	M	Temps	M
Poids	M	Quantité	M
Garniture	M	Dimensions	M
Qualité du tempéage	J	Thème	M
Application correcte de l'intérieur	J	Décoration	M
Goût	J	Glaçage	M
Pâtisseries pâte sucrée	M ou J	Trois textures	J
Temps	M	Goût	J
Quantité	M	Impression générale	J
Poids	M	Uniformité de l'intérieur	J
Forme	M	Qualité du glaçage	J
Trois textures	M	Pièce de décoration en sucre	M ou J
Thème	M	Temps	M
Goût	J	Taille	M
Techniques	J	Trois techniques	M
Finition	J	Thème	M
Décoration	J	Brillance	J
Impression générale	J	Moulage	J
		Soufflage	J
		Coulage	J
		Impression générale	J
		Propreté de la pièce	J
		Finesse	J
		Niveau de difficulté	J

Si vous avez des questions, contactez Marilou Leduc (mariloul@skillscanada) au Secrétariat national de Skills/Compétences Canada.