



# SCNC SKILLS CANADA NATIONAL COMPETITION



# OCMT OLYMPIADES CANADIENNES DES MÉTIERS ET DES TECHNOLOGIES

  
**SkillsCompétences**  
Canada  
Halifax2019



TEST PROJECT / PROJET D'ÉPREUVE

# PÂTISSERIE BAKING

NIVEAU POSTSECONDAIRE /  
POST-SECONDARY

## **1 Poste de travail**

### Installation

Les concurrents et les concurrentes disposent de 45 minutes pour mettre en place leur équipement et leurs accessoires à leur poste de travail. Ils ne doivent pas s'approvisionner aux aires centrales ni peser d'ingrédients. Les juges valideront leurs ingrédients, leurs accessoires et leur équipement dans les 30 dernières minutes des 45 minutes prévues pour l'installation.

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

Les participants au concours Pâtisserie auront chacun leur poste de travail. Ils conserveront 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 dans l'aire du concours pendant la nuit. La décision de laisser sa boîte à outils sur place est à la discrétion des concurrents et concurrentes.

Les concurrents et concurrentes doivent laver eux-mêmes leur vaisselle et garder le plancher propre et leur poste de travail rangé et assaini. De plus, à compter de la fin de l'épreuve, à 17 h 15, ils auront 30 minutes pour vider, nettoyer et assainir leur poste de travail.

## **2 Portfolio des concurrents et concurrentes**

Les concurrents et concurrentes doivent soumettre chacun un portfolio simple dans la langue de leur choix au début 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 formule et les recettes 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.

### **3 Déroulement**

Les concurrents et les concurrentes disposent de 7¼ 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 accordée à l'étiquetage de la mise en place et des produits.

#### **THÈME IMPOSÉ : DÉLIRE À L'HEURE DU THÉ**

Le thème « DÉLIRE À L'HEURE DU THÉ » doit être représenté dans les modules B, C et D. Dans les modules D et E, le thème imposé doit être apparent dans la décoration du GÂTEAU RECTANGULAIRE GLACÉ ET L'ORNEMENT DE CHOCOLAT AVEC SUPPORT INTÉGRÉ POUR CE GÂTEAU.

### **4 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 ne seront pas évalués, et la note de zéro sera attribuée. Aucun changement ne peut être fait une fois qu'un produit a été placé sur la table de présentation des juges, sauf pour le gâteau glacé et l'ornement en chocolat comportant un support pour le gâteau, qui peut être assemblé sur la table, à la discrétion de chaque concurrent et concurrente.

## 5 MODULES

### 5.1 MODULE A — SÉCURITÉ, HYGIÈNE ET ORGANISATION

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

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

### 5.2 MODULE B — TABLETTE DE CHOCOLAT MOULÉE

- À présenter entre 11 h 50 et 12 h
- Les exigences suivantes doivent être respectées :
  - Confectionner 8 tablettes de chocolat identiques.
  - Poids maximal des tablettes : 100 g chacune, y compris les décorations.
  - Dimensions maximales de chacune des tablettes : Longueur : 12 cm (4¾ po); largeur : 2,5 cm (1 po); hauteur : 2,5 cm (1 po) sans les décorations.
  - Couverture de chocolat sur l'extérieur de la tablette. On peut utiliser du chocolat tempéré - noir, blanc ou au lait.
  - Il est interdit d'utiliser des feuilles de transfert préfabriquées. On peut toutefois en confectionner soi-même pendant le concours.
  - Tapisser des moules creux de chocolat de couverture tempéré. Les remplir ensuite de deux garnitures différentes, puis recouvrir et sceller le moule. La tablette aura donc deux étages de textures différentes.
  - La saveur imposée sera dévoilée à la séance d'orientation. Il faut adapter la formule de tablette pour y inclure cette saveur et la mettre en valeur. Cette saveur doit être évidente dans le goût global de la tablette de chocolat.
  - Le tempérage doit être visible.
- Les tablettes de chocolat moulées seront présentées sur deux plateaux, à raison de quatre par plateau. Un plateau sera placé sur la table de présentation du concurrent ou de la concurrente, et l'autre

sera posé sur la table de dégustation des juges. Les plateaux seront fournis par Skills/Compétences Canada.

### 5.3 MODULE C — PÂTISSERIES MINIATURES

- À présenter entre 14 h 30 et 14 h 40
- Le thème du concours, « **DÉLIRE À L'HEURE DU THÉ** », doit être représenté de façon globale dans la décoration des pâtisseries miniatures.
- Confectionner et présenter les deux types de pâtisseries miniatures suivantes :
  - 8 pâtisseries miniatures identiques faites de pâte à choux
  - 8 pâtisseries miniatures identiques, au choix
- Chaque pâtisserie doit comporter au moins trois textures.
- Les deux types de pâtisseries doivent avoir des formes différentes et chacune doit peser de 40 à 50 g.
- Deux plateaux seront fournis. Sur chaque plateau, il faut présenter quatre (4) pâtisseries miniatures faites de pâte à choux et quatre (4) pâtisseries miniatures au choix. Un plateau sera placé sur la table de présentation du concurrent ou de la concurrente, et l'autre sera placé sur la table de dégustation des juges. Les plateaux seront fournis par Skills/Compétences Canada.

### 5.4 MODULE D — GÂTEAU RECTANGULAIRE GLACÉ

- À présenter entre 15 h 30 et 15 h 40
- Le thème du concours, « **Délire à l'heure du thé** », doit être représenté de façon globale dans la décoration. Ce thème doit être apparent.
- Confectionner et présenter : Deux gâteaux rectangulaires glacés de 15,24 cm x 5,08 cm x 5,08 cm (6 po x 2 po x 2 po).
  - La hauteur maximale de chaque gâteau, une fois glacé, sera de 5,08 cm (2 po).
  - Les deux gâteaux non décorés doivent être identiques.
  - Les gâteaux doivent être glacés.
  - Ils doivent comporter au moins trois 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.
  - La décoration doit respecter et illustrer clairement le thème imposé.
- Les gâteaux seront présentés sur des plaques de 17,78 x 6,35 cm (2½ po x 7 po). Le gâteau décoré sera posé sur la table de présentation du concurrent ou de la concurrente. Lorsque l'ornement

en chocolat aura été apporté sur la table de présentation, le gâteau sera déposé dessus durant la période prévue.

- Le gâteau non décoré sera coupé en deux par le concurrent ou la concurrente. Une portion de ce gâteau restera sur la table de présentation, et l'autre moitié sera déposée sur la table de dégustation des juges. Trois plaques pour gâteaux seront fournies par Skills/Compétences Canada.

## **5.5 MODULE E — ORNEMENT EN CHOCOLAT COMPORTANT UN SUPPORT POUR LE GÂTEAU RECTANGULAIRE**

- À présenter entre 16 h 35 et 16 h 45 (fin du concours)
- Le thème du concours, « DÉLIRE À L'HEURE DU THÉ », doit être représenté de façon globale dans la pièce en chocolat.
- Chaque concurrent ou concurrente doit confectionner un ornement en chocolat avec support intégré pour gâteau rectangulaire. La pièce doit avoir une hauteur maximale de 75 cm (29,5 po) et une largeur maximale de 37 cm (14,5 po).
- La pièce en chocolat doit comporter un support pour le gâteau rectangulaire.
- Les techniques suivantes sont permises :
  - Coulage
  - Moulage
  - Brossage
  - Polissage
  - Sculpture
  - Modelage
  - Gravure
  - Décoration avec douilles
  - Découpage
- Au moins 4 techniques doivent être utilisées pour la création de l'ornement. Les techniques, qui seront évaluées, doivent être indiquées et décrites dans le portfolio du concurrent ou de la concurrente. L'ornement doit être confectionné avec du chocolat de couverture seulement. Aucun autre ingrédient n'est permis.
- L'ornement doit illustrer le thème imposé.
- L'utilisation de formes ou de moules est permise, mais ces éléments ne doivent pas excéder 30 % de l'ensemble de l'ornement.
- Le chocolat tempéré doit être visible sur au moins 50 % de l'ornement.
- Du chocolat tempéré noir, blanc ou au lait peut être utilisé.
- Du beurre de cacao coloré peut être utilisé comme élément de décoration d'appoint.

- Un usage minimal de poudres destinées à donner un éclat brillant ou métallique est permis.
- L'ornement sera présenté sur une base ronde de 36,8 cm (14,5 po) fournie par Skills/Compétences Canada. Les concurrents et concurrentes peuvent assembler la pièce sur leur table de présentation.

## **5.6 Boîte à outils**

- Les concurrents et les concurrentes peuvent apporter des outils de cuisine ou de petits appareils pour confectionner leurs produits.
- 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, ou retirée par le concurrent ou la concurrente.
- 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 est indiqué à la section 4.2.1 de la Description de concours.
- 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.
- Le volume de chaque boîte à outils sera mesuré à la séance d'orientation pour vérifier qu'il est conforme aux exigences.

## 6 Répartition des points

Module	Valeur
Sécurité, hygiène et organisation	16
Tablette de chocolat moulée	14
Pâtisseries miniatures, pâte à choux	14
Pâtisseries miniatures, au choix	14
Gâteau rectangulaire glacé	18
Ornement en chocolat avec support intégré pour gâteau rectangulaire glacé	24
<b>Note totale</b>	<b>100</b>

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



## Barème de notation

M — Mesure — J – Jugement

<b>A - Sécurité, hygiène et organisation</b>	<b>M/J</b>
Portfolio – Remis	M
Portfolio – Quantité	M
Portfolio – Éléments requis	M
Uniforme	M
Volume de la boîte à outils	M
Poste de travail propre et libéré à temps	M
Usage efficace des ingrédients (gaspillage)	J
Organisation des outils et de l'équipement	J
Salubrité alimentaire	J
Manipulation des aliments	J
Hygiène et propreté du poste de travail	J
Hygiène personnelle	J
Installation du poste de travail - Efficacité	J
Sécurité du poste de travail - Dangers	J
Usage global du thème	J

<b>B – Tablettes de chocolat moulées</b>	<b>M/J</b>
Période de présentation	M
Quantité requise	M
Poids	M
Uniformité	M
Extérieur - couverture	M
Garnitures requises - 2	M
Incorporation de l'ingrédient mystère	M
Chocolat tempéré - visible	M
Aucune poudre lustrée, métallique, couleur de gras soluble seulement	M
Garniture – Texture 1	J
Garniture – Saveur 1	J
Garniture – Texture 2	J
Garniture – Saveur 2	J
Application correcte de l'intérieur	J
Harmonie du goût et de la texture	J
Qualité du tempérage	J
Qualité de l'enveloppe de la garniture	J
Saveur/goût global	J
Impression générale	J

<b>C- Pâtisseries miniatures – Pâte à choux</b>	<b>M/J</b>
Temps de présentation	M
Quantité requise	M
Respect du poids	M
Présence du thème	M
Trois textures	M
Forme différente de la pâtisserie au choix	M
Uniformité de la forme	J
Qualité de la cuisson des choux	J
Saveur et goût des choux	J
Texture des choux	J
Texture globale	J
Finition et décoration	J
Uniformité de la finition / décoration	J
Garniture - Texture	J
Garniture – saveur et goût	J
Saveur / goût global	J
Utilisation du thème	J
Impression générale	J

<b>D- Pâtisseries miniatures – Au choix</b>	<b>M/J</b>
Temps de présentation	M
Quantité requise	M
Respect du poids	M
Trois textures	M
Forme différente de la pâtisserie, pâte à choux	M
Présence du thème	M
Uniformité de la forme	J
Finition et décoration	J
Uniformité de la finition, de la décoration	J
Garniture - Texture	J
Garniture – saveur et goût	J
Saveur/goût global	J
Utilisation du thème	J
Impression générale	J

<b>D- Gâteau rectangulaire glacé</b>	<b>M/J</b>
Temps de présentation	M
Quantité requise	M
Respect des dimensions	M
Extérieur glacé	M
3 textures	M
Présence du thème	M
Gâteau non glacé coupé en deux	M
Gâteau décoré (1)	M
Texture en général	J
Uniformité des étages du gâteau	J
Qualité et finition du glaçage	J
Décoration proportionnée	J
Qualité de la décoration	J
Créativité	J
Utilisation du thème	J
Saveur/goût global	J
Impression générale	J

<b>E – Ornement en chocolat</b>	<b>M/J</b>
Temps de présentation	M
Respect des dimensions	M
Placement du gâteau sur l'ornement	M
4 techniques	M
Moins de 30 % de chocolat moulé	M
Plus de 50 % de tempérage visible	M
Présence du thème	M
Entièrement en chocolat	M
Technique 1 - Finesse	J
Technique 1 – Niveau de difficulté	J
Technique 1 - Qualité	J
Technique 1 – Impression générale	J
Technique 2 - Finesse	J
Technique 2 – Niveau de difficulté	J
Technique 2 - Qualité	J
Technique 2 – Impression générale	J
Technique 3 - Finesse	J
Technique 3 – Niveau de difficulté	J
Technique 3 - Qualité	J
Technique 3 – Impression générale	J
Technique 4 - Finesse	J
Technique 4 – Niveau de difficulté	J
Technique 4 - Qualité	J
Technique 4 – Impression générale	J
Qualité du support à gâteau intégré	J
Finesse du support à gâteau intégré	J
Qualité de l'ensemble du tempérage	J
Qualité de l'ensemble de la finition	J
Qualité des joints / des éléments d'adhésion	J
Propreté de l'ornement	J
Finesse et continuité de l'ornement	J
Niveau de difficulté	J
Utilisation du thème	J
Impression générale	J