



SCNC

SKILLS CANADA NATIONAL COMPETITION



OCMT

OLYMPIADES CANADIENNES DES MÉTIERS ET DES TECHNOLOGIES



skillsCompétences
Canada
Halifax2019



PROJET D'ÉPREUVE / TEST PROJECT

PÂTISSERIE BAKING

NIVEAU SECONDAIRE/
SECONDARY

1 Poste de travail

Installation

Les concurrents et les concurrentes disposent d'une heure 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 de la période prévue 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 leur vaisselle, garder le plancher propre et leur poste de travail propre 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 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.
- Les formules et les recettes, y compris les méthodes, pour 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 de concours.

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

Le thème « DÉLIRE À L'HEURE DU THÉ » doit être représenté dans le module D, *Gâteau décoré*. La décoration du gâteau doit VISUELLEMENT illustrer le thème imposé.

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 recevront la note « zéro ». Aucun changement ne peut être fait une fois qu'un produit a été placé sur la table de présentation des juges.

5 MODULES

5.1 MODULE A — SÉCURITÉ, HYGIÈNE ET ORGANISATION

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

- Tenue vestimentaire adéquate, 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 – CONFECTION DE BISCUITS

- À présenter entre 11 h 50 et 12 h
- Les exigences suivantes doivent être respectées :
 - Production : 16 biscuits
 - Les biscuits doivent être fourrés.
 - Une fois cuits, les biscuits pèsent de 20 à 30 g chacun.
 - Huit (8) biscuits seront présentés sur un plateau, les huit (8) autres sur un deuxième plateau. Un plateau sera posé sur la table de présentation du concurrent ou de la concurrente, l'autre sera posé sur la table de dégustation des juges. Les plateaux seront fournis par Skills/Compétences Canada.

5.3 MODULE C – CONFECTION DE PAINS ET DE PETITS PAINS

- À présenter entre 14 h 35 et 14 h 45
- Chaque concurrent ou concurrente doit confectionner :
 - 2 pains tressés identiques
 - Les pains doivent avoir une dorure à l'œuf.
 - Les pains cuits doivent peser entre 350 et 450 g.
 - 6 petits pains viennois (ovales)
 - Chaque petit pain cuit doit peser entre 50 et 60 g.
- La même pâte doit être utilisée pour les pains et les petits pains. Toutefois, il est permis d'ajouter des ingrédients après la confection de la pâte.
- Les agents de fermentation sont permis, mais il n'est pas exigé d'en apporter au concours. Ils doivent être soumis pour approbation aux juges durant la période d'installation. Exemples d'agents de fermentation : poolish, éponge, biga, levain.
- Il faut utiliser une formule de pâte riche : la quantité de beurre, de sucre et d'œufs doit représenter au moins 10 %, calculée selon la quantité (poids) de farine utilisée.
- Tous les pains doivent avoir une dorure à l'œuf.
- Un pain et trois petits pains seront disposés sur deux plateaux. Un plateau sera placé sur la table de présentation du concurrent ou de la concurrente, l'autre sera placé sur la table de dégustation des juges. Les deux plateaux seront fournis par Skills/Compétences Canada.

5.4 MODULE D – PETIT FOURS

- À présenter entre 15 h 50 et 16 h
- Confection de deux (2) variétés: 10 unités identiques de chaque variété, d'égales proportions.
 - 1^{re} variété : Petit four recouvert de fondant à gâteau, réchauffé et versé sur le gâteau. Comprend au minimum deux étages et une garniture faite sur place.
 - Forme carrée.
 - Diamètre maximal du petit four fini : Largeur : 3,8 cm; Longueur : 3,8 cm; Hauteur : 3,8 cm (1³/₄ po x 1³/₄ po x 1³/₄ po)
 - Recouvert d'une couche de massepain (pâte d'amande). Fourni, à étendre.
 - La décoration est au choix.
 - 2^e variété : Tartelette ronde de 5,08 cm (2 po) de diamètre.
 - La pâte de la tartelette doit être cuite dans un cercle à pâtisserie (ring mold) (avec ou sans cannelures).
 - Pâte : pâte sablée
 - Garniture : les tartelettes doivent être fourrées de sauce épaisse (*curd*), cuite sur place par le concurrent ou la concurrente.
 - Elles doivent être garnies de meringue suisse ou italienne, appliquée avec une douille.
- Cinq (5) unités de chacune des deux variétés de petits fours seront disposées sur deux plateaux. Un plateau sera placé sur la table de présentation du concurrent ou de la concurrente, l'autre sera placé sur la table de dégustation des juges. Les deux plateaux seront fournis par Skills/Compétences Canada.

5.5 MODULE E – GÂTEAU DÉCORÉ

- À présenter entre 16 h 35 et 16 h 45.
- Thème du gâteau : Délire à l'heure du thé
 - La décoration du gâteau doit illustrer clairement le thème imposé.
 - Les concurrents et concurrentes doivent confectionner et cuire au concours une génoise (gâteau éponge) ronde, au chocolat, de 21 cm (8 po) de diamètre (cuit). Le gâteau doit être entier. Il pourra être tranché en trois (3) étages après que les juges auront confirmé son poids. De plus, le gâteau doit être coupé en trois étages durant les heures du concours seulement.
 - Le poids maximum du gâteau cuit est de 500 g. Les juges pèseront le gâteau et confirmeront son poids avant que celui-ci ne soit décoré.
 - Les concurrents et les concurrentes doivent préparer leur propre crème au beurre à la suisse ou à l'italienne.
 - Le gâteau doit être fourré d'une garniture au choix, confectionnée sur place, puis glacé avec la crème au beurre.
 - La hauteur maximale du gâteau glacé est de 10,8 cm (4,25 po). Des éléments de décoration peuvent s'élever au-dessus de cette hauteur.
 - Le gâteau doit être recouvert de fondant.
 - Il faut ajouter sur le gâteau l'inscription : Skills Canada 2019.
 - L'inscription doit être réalisée avec du chocolat seulement.
 - Il faut vaporiser ou tremper de sirop les étages du gâteau.
 - Le gâteau doit être décoré; la décoration doit montrer les compétences des concurrents et concurrentes et correspondre au thème **Délire à l'heure du thé**. La décoration est au choix des concurrents et concurrentes, et elle doit refléter le thème.
 - Une tranche équivalant à 1/8^e du gâteau sera déposée sur une assiette ronde de 10 pouces et apportée à la table de présentation du concurrent ou de la concurrente.
- Le gâteau sera présenté sur un carton de 25 cm (10 po). Le carton et l'assiette seront fournis par Skills/Compétences Canada.

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.
- Il y aura déduction de point si le concurrent ou la concurrente apporte une boîte à outils d'un volume supérieur à ce qui est permis.

5.7 Répartition des points

Tâche du module	Notes totales
Sécurité, hygiène et organisation	16
Pain tressé	12
Petits pains viennois (ovales)	12
Biscuits fourrés	12
Petits fours avec fondant	14
Petits fours – Tartelettes de 2 po	14
Gâteau pour occasion spéciale	20
Total des points	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

5.8 Grille de notation

M – Mesure • J – Jugement

A - Sécurité, hygiène et organisation	M/J
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 (excès, refaire)	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 – Biscuits fourrés	M/J
Période de présentation	M
Quantité requise	M
Fourrés	M
Poids requis	M
Uniformité	M
Cuisson adéquate	J
Texture des biscuits	J
Saveur, goût des biscuits	J

Texture de la garniture (fourrage)	J
Saveur, goût de la garniture (fourrage)	J
Impression générale	J

C – Pain tressé	M/J
Période de présentation	M
Poids requis	M
Quantité requise	M
Formule globale correcte	M
Forme requise – Pain tressé	M
Dorure à l'œuf	M
Saveur, goût	J
Uniformité de la forme	J
Uniformité des languettes	J
Pains identiques	J
Qualité de la dorure à l'œuf	J
Levage adéquat	J
Cuisson adéquate	J
Saveur, goût global	J
Impression générale	J

C – Petits pains viennois	M/J
Période de présentation	M
Poids requis	M
Quantité requise	M
Formule globale correcte	M
Forme requise – Petits pains viennois (ovales)	M
Dorure à l'œuf	M
Saveur, goût	J
Uniformité de la forme	J
Petits pains identiques	J
Qualité de la dorure à l'œuf	J
Levage adéquat	J
Cuisson adéquate	J

Saveur, goût global	J
Impression générale	J

D- Petits fours – Couverts de fondant	M/J
Temps de présentation	M
Quantité requise	M
Respect des dimensions	M
Étages du gâteau	M
Fondant mou	M
Couche de masepain	M
Décoration	M
Garniture (fourrage) faite sur place	M
Saveur, goût du gâteau	J
Qualité de la cuisson du gâteau	J
Saveur, goût de la garniture	J
Texture de la garniture	J
Uniformité de la forme	J
Finition et décoration	J
Uniformité de la finition et décoration	J
Impression générale	J

D- Petits fours – Tartelettes	M/J
Temps de présentation	M
Quantité requise	M
Respect des dimensions	M
Garniture (fourrage) – Sauce (<i>curd</i>)	M
Garniture (fourrage) – Faite sur place	M
Meringue suisse ou italienne	M
Application à la douille de la meringue	M
Pâte sablée	M
Fond de tartelette - Saveur, goût	J
Fond de tartelette - Texture	J
Fond de tartelette – Qualité de la cuisson	J
Garniture (fourrage) - Saveur et goût	J

Garniture (fourrage) –Texture	J
Uniformité de la forme	J
Finition et décoration	J
Uniformité de la finition et décoration	J
Impression générale	J

E- Gâteau décoré	M/J
Temps de présentation	M
Un gâteau appointé de 8 po (21 cm)	M
Saveur du gâteau : chocolat	M
Nombre d'étages requis	M
Respect du poids	M
Respect des dimensions	M
Glaçage crème au beurre suisse ou italien	M
Garniture faite sur place	M
Gâteau couvert de fondant	M
Tranche à l'assiette	M
Inscription avec chocolat	M
Inscription	M
Thème	M
Goût du gâteau	J
Texture du gâteau	J
Uniformité des étages du gâteau	J
Qualité de l'application du glaçage et du fondant	J
Goût du glaçage	J
Texture du glaçage	J
Créativité	J
Qualité de la calligraphie	J
Utilisation du thème	J
Impression générale	J