



DESCRIPTION DE CONCOURS / CONTEST DESCRIPTION

PÂTISSERIE BAKING

NIVEAU POSTSECONDAIRE / POST-SECONDARY



SCNC / OCMT
2020
VANCOUVER

Table des matières

1	L'IMPORTANCE DES COMPÉTENCES ESSENTIELLES DANS LES MÉTIERS ET LES TECHNOLOGIES	3
2	INTRODUCTION	3
3	DESCRIPTION DU CONCOURS	5
4	ÉQUIPEMENT, MATÉRIEL, TENUE VESTIMENTAIRE	6
5	EXIGENCES RELATIVES À LA SÉCURITÉ	7
6	ÉVALUATION.....	7
7	RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES	8
8	MEMBRES DU COMITÉ TECHNIQUE NATIONAL	9

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. Très importante, la prochaine étape du projet de sensibilisation est l'établissement d'un bulletin des CE personnalisé 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 doivent être améliorées. 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 :

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

Les compétences essentielles pour votre domaine sont indiquées dans la Description du concours et, s'il y a lieu, dans le projet et dans tous les 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 – Installation : 30 minutes; épreuve : 7,5 heures; dîner : 1 heure; nettoyage : 30 minutes.

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 à 8 h 15, les juges valideront l'utilisation des outils, des deux ingrédients additionnels, du matériel, des ouvrages et des notes apportés par les concurrents et concurrentes pour l'épreuve. Les portfolios et les ingrédients additionnels doivent être placés sur la table de présentation.

Installation	Épreuve	Présentation des chocolats dressés à la poche, trempés	Dîner
7 h 45 – 8 h 15	8 h 15 – 12 h	11 h 50 – 12 h	12 h – 13 h
Épreuve	Présentation du gâteau à deux étages à base de crème au beurre	Présentation de la pièce artistique en chocolat	Nettoyage
13 h – 16 h 45	15 h 30 – 15 h 40	16 h 35 – 16 h 45	16 h 45 – 17 h 15

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 précis, de même que la sécurité, l'hygiène et l'organisation du poste de travail.⁷

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

- Est-ce que seules les quantités désirées ont été produites?¹
- 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.

Compétences essentielles – ¹Calcul, ⁷Capacité de raisonnement (planification et organisation du travail)

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 2020
Liste de l’équipement	Janvier 2020
Projet d’épreuve	Décembre 2019

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

3.2.1 Portfolio

Chaque concurrent ou concurrente apportera un portfolio dans la langue de son choix, à placer sur son siège au début du concours. Chacun doit en apporter six (6) exemplaires. Ce portfolio doit comprendre les éléments suivants :

- Page de titre
- Présentation du concurrent ou de la concurrente
- Explication de l’utilisation du thème pour les produits applicables⁶
- Formules et recettes (y compris les étapes de préparation) de tous les produits que le concurrent ou la concurrente compte faire.^{1,8} 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.⁷
- Les photos des produits doivent être en couleur.

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

3.2.2 Thème du projet d’épreuve : ART AUTOCHTONE AU CANADA

- Sécurité, hygiène et organisation
- Bonbons au chocolat dressés à la poche, trempés
- Gâteau à deux étages à base de crème au beurre
- Pièce artistique en chocolat

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 instruments et de petits appareils pour la confection de leurs produits.
- Tout leur matériel doit entrer dans leur coffre à outils. Aucun article ne doit se trouver sur le dessus des coffres ou y être attaché à l'arrivée dans l'aire de concours.
- Au cours de la séance d'orientation, on vérifiera le volume des coffres à outils pour s'assurer qu'il correspond aux exigences précisées dans la description du concours.
- Un point sera déduit de la note d'un concurrent ou d'une concurrente si le volume de son coffre est supérieur au volume maximal indiqué dans la description du concours.
- De plus, le concurrent ou la concurrente devra en retirer certains articles ou petits appareils pour que le volume soit conforme aux exigences.

4.2.1 Directives au sujet des coffres à outils

Un des objectifs de SCC est d'assurer la durabilité environnementale aux Olympiades. C'est pourquoi les boîtes à outils des concurrents et des concurrentes devront respecter les dimensions maximales suivantes.

Le volume de la boîte à outils ou du demi-rack ne doit pas excéder 0.8 mètre³. Il est permis d'apporter plusieurs boîtes et demi-racks, mais leur volume total ne doit pas excéder le maximum indiqué. Il n'y aura aucune exception à cette consigne. Si un concurrent ou une concurrente apporte une boîte plus grande que ce qui est permis, il ou elle devra, avec les conseils du CTN, en retirer certains articles, et il ne lui sera pas permis de les utiliser durant le concours. Tous les outils doivent entrer dans la ou les boîtes et le ou les demi-racks. Il sera interdit d'apporter dans l'aire du concours des outils qui ne sont pas dans une boîte ou un demi-rack. À l'arrivée dans l'aire du concours, aucun article ne doit se trouver sur le dessus des boîtes ou des demi-racks ou y être attaché.

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, noir ou 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 ou tressés)
- 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

Dès 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 à ce qu'ils gardent l'aire de travail exempte de dangers pendant le concours. On pourrait demander à quiconque aura enfreint une règle relative à la santé, à la sécurité ou à l'environnement de participer à un deuxième atelier sur la sécurité. La présence à cet atelier n'aura aucune incidence sur le temps alloué pour le concours.

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
- Masque filtrant obligatoire pour tout travail exécuté à l'aérographe (*airbrush*) ou toute vaporisation de beurre de cacao
- Tous les articles énumérés à la section 4.3

6 ÉVALUATION

6.1 Répartition des points

Tâche des modules	Pointage
Sécurité, hygiène et organisation	20
Chocolats dressés à la poche, trempés	20
Gâteau à deux étages, à base de crème au beurre	30
Pièce artistique en chocolat	30
Pointage total	100

7 RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

7.1 Interprète

Si un concurrent ou une concurrente aura besoin des services d'un interprète aux Olympiades, 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 ce service ne sera pas garantie.

7.2 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 apportées par le CTN ne dépasseront pas 30 % de la teneur du projet. Se reporter aux Règlements des concours des Olympiades canadiennes.

7.3 Égalité de notes

- Étape 1 : La personne ayant obtenu la note la plus élevée pour le volet « Sécurité, hygiène et organisation » sera déclarée gagnante.
- Étape 2 : La personne ayant obtenu la note la plus élevée pour le volet « Gâteau à deux étages à base de crème au beurre » sera déclarée gagnante.
- Étape 3 : La personne ayant obtenu la note la plus élevée pour le volet « Pièce artistique en chocolat » sera déclarée gagnante.

7.4 Règlement des concours

Les [règlements des concours](#) aux Olympiades canadiennes des métiers et des technologies sont présentés sur le site Web de Skills/Compétences Canada.

8 MEMBRES DU COMITÉ TECHNIQUE NATIONAL

Organisation membre	Nom
Terre-Neuve-et-Labrador	Roger Andrews
Île-du-Prince-Édouard	Christian Marchsteiner
Nouvelle-Écosse – Présidente adjointe	Melissa Fewer
Québec	Christian Rasoanaivo
Ontario	Ruth Bleijerveld
Manitoba	Cheryl Kalinin
Saskatchewan	Ardelle Pearson
Alberta - Président	Alan Dumonceaux
Colombie-Britannique	Leanne Bentley
Nunavut	Eliane Kanayuk-Gabriel
Nouveau-Brunswick	Richard Chiasson

Pour toute question au sujet du concours, veuillez faire parvenir un courriel à Nathalie Maisonneuve (nathaliem@skillscanada.com), au Secrétariat national de Skills/Compétences Canada.