



PROJET D'ÉPREUVE / TEST PROJECT

PÂTISSERIE BAKING

NIVEAU POSTSECONDAIRE / POST- SECONDARY



SCNC / OCMT
2020
VANCOUVER

1 Poste de travail

1.1 Installation

Les concurrents et les concurrentes disposent de 30 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 durant 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 six (6) 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 étapes de préparation, pour tous les produits que le concurrent ou la concurrente entend confectionner. Les formules doivent être exprimées en grammes et en kilogrammes.
- Une photo en couleur de chaque met, placée dans la page de la recette ou préparation correspondante.

3 Déroulement

Les concurrents et les concurrentes disposent de 7,5 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.

3.1 THÈME : ART AUTOCHTONE DU CANADA

Le thème « ART AUTOCHTONE DU CANADA » doit être représenté dans les modules C et D, soit le GÂTEAU À ÉTAGES et la PIÈCE ARTISTIQUE EN CHOCOLAT. Il doit être CLAIREMENT ÉVIDENT dans la décoration et dans la pièce artistique.

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 la pièce artistique en chocolat, qui peut être assemblée 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 au dîner et à la fin du concours
 - Organisation des accessoires et de l'équipement de cuisine
 - Équipement de protection individuelle (EPI)
 - 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 – CHOCOLATS DRESSÉS À LA POCHE, TREMPÉS

- À présenter entre 11 h 50 et 12 h
- Confectionner et présenter les bonbons au chocolat moulés suivants :
 - 20 chocolats identiques.
 - Chaque chocolat doit peser entre 8 et 14 grammes, décorations comprises.
 - Couverture de chocolat sur l'extérieur de chaque bonbon. 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.
 - Les chocolats sont confectionnés individuellement à la poche (et non en produisant **un boudin dressé coupé**)
 - Les chocolats doivent être composés de deux couches différentes de garniture au choix. L'une de ces couches doit avoir une texture croquante.
 - Les chocolats doivent être trempés à la main dans un chocolat de couverture tempéré.
 - La structure, la taille, le poids et la décoration des bonbons doivent être identiques.
 - Le tempérage doit être visible.
- Dix (10) chocolats dressés à la poche, trempés, seront présentés sur un plateau à la table de dégustation des juges. Dix (10) autres chocolats seront intégrés à la pièce artistique en chocolat une fois que cette pièce sera terminée. Le plateau sera fourni par Skills/Compétences Canada.

5.3 MODULE C – GÂTEAU DE FÊTE À DEUX ÉTAGES

- À présenter entre 15 h 30 et 15 h 40
- Le thème du concours, « ART AUTOCHTONE DU CANADA », doit être représenté de façon globale dans la décoration du gâteau. Ce thème doit être bien évident.
- Éléments de base du gâteau :
 - Gâteau **éponge-ou**-génoise
 - Crème au beurre – française, suisse ou italienne
 - Crème aux fruits
- Les concurrents et concurrentes doivent confectionner trois **génoises** : un de 20 cm (8 po) de diamètre et deux de 10 cm (4 po) de diamètre.

- Ils doivent servir à part une portion de 50 g de crème au beurre et une portion de 50 g de crème aux fruits pour évaluation.
- Le choix des saveurs est libre.
- Il doit y avoir de la crème aux fruits entre les étages du gâteau et l'ensemble du gâteau doit être entièrement recouverts de crème au beurre (aucun autre glaçage ou enrobage ne peut être appliqué). Les parois du gâteau à la base doivent être lisses pour mettre en évidence les compétences des concurrents en masquage à la main. Les parois du gâteau du dessus n'ont pas à être lisses. La décoration doit respecter le thème : ART AUTOCHTONE DU CANADA.
- Les gâteaux ~~éponges ou~~ génoises doivent être taillés et **masqués** à la main (et non à l'aide d'un cercle ou d'un moule à gâteau). Ils peuvent être cuits dans un cadre ou dans un moule à gâteau.
- Les deux gâteaux doivent être composés des mêmes éléments (l'un sera de diamètre plus petit et sera déposé sur l'autre).
- Une tranche du gâteau non décoré de 10 cm (4 po) sera présentée sur une assiette pour dégustation.
- Le gâteau à deux étages sera formé du gâteau de 20 cm (8 po) et d'un des deux gâteaux de 10 cm (4 po), et il sera **masqué** et décoré. Le gâteau non décoré sera recouvert d'une pellicule alimentaire une fois que la tranche à présenter aux juges aura été prélevée.
- Skills/Compétences Canada fournira un carton plateau de 25,4 cm (10 po) de diamètre. Les concurrents doivent apporter leurs propres moules ou cercles à gâteau et leurs cartons pour leur création. Ils doivent également apporter des tiges de support à insérer dans le gâteau du dessous pour assurer la stabilité du gâteau du dessus, au besoin.

5.4 MODULE D – PIÈCE ARTISTIQUE EN CHOCOLAT AVEC SUPPORT INTÉGRÉ POUR LES CHOCOLATS À LA POCHE

À présenter entre 16 h 35 et 16 h 45 (fin du concours)

- Le thème du concours, « ART AUTOCHTONE DU CANADA », doit être représenté de façon globale dans la pièce en chocolat.
- Chaque concurrent ou concurrente doit confectionner une pièce artistique faite de chocolat et de produits de chocolat.
- La pièce doit avoir une hauteur maximale de 50 à 75 cm (19,5 po à 29,5 po) et une largeur maximale de 37 cm (14,5 po).
- La conception de la pièce en chocolat doit comprendre un support pour les **10 bonbons chocolat trempés**.
- Les techniques suivantes sont permises :
 - Coulage

- Moulage
 - Brossage
 - Polissage
 - Sculpture
 - Modelage
 - Gravure
 - Décoration avec douilles
 - Découpage
- La pièce artistique doit illustrer le thème imposé.
 - La vaporisation de beurre de cacao coloré est autorisée.
 - Le chocolat tempéré doit être visible sur au moins 50 % de la pièce.
 - Aucun support interne n'est autorisé.
 - Du chocolat tempéré noir, blanc ou au lait peut être utilisé. Le chocolat à modeler et le chocolat travaillé au Robot Coupe sont également autorisés. Ils doivent être préparés sur place par le concurrent ou la concurrente.
 - Chaque concurrent ou concurrente recevra 5 kg de chocolat noir, 2 kg de chocolat au lait et 2 kg de chocolat blanc à utiliser exclusivement pour la réalisation de sa pièce artistique.
 - La pièce artistique sera présentée sur une base ronde fournie par Skills/Compétences Canada. Les concurrents et concurrentes pourront assembler la pièce sur leur table de présentation.

5.5 Boîtes 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 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 dans l'aire du concours, 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	20
Chocolats dressés à la poche, trempés	20
Gâteau à deux étages, à base de crème au beurre	30
Pièce artistique en chocolat avec support intégré	30
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

7 Barème 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 libéré à temps	M
Installation du poste de travail – Efficacité	J
Organisation et propreté du poste de travail et de l'aire de l'évier pendant l'heure du dîner	J
Poste de travail, réfrigérateur et évier laissés propres en quittant l'aire du concours	J
Usage efficace des ingrédients (gaspillage)	J
Organisation des outils et de l'équipement	J
Bonnes pratiques de salubrité alimentaire	J
Manipulation adéquate des aliments (temps, température et contamination croisée)	J
Hygiène et propreté du poste de travail	J
Concours	J
Sécurité du poste de travail – Dangers	J

B – Chocolats dressés à la poche	M/J
Période de présentation	M
Quantité requise	M
Poids	M
Uniformité	M
Extérieur – couverture	M
Garnitures requises – 2	M
Garniture appliquée à la douille	M
Couche croustillante présente	M
Aucune feuille de transfert préfabriquée apportée dans l'aire de concours	M
Chocolat tempéré – visible	M
Aucune poudre lustrée ou métallique, couleur de gras soluble seulement	M
Garniture 1 – Texture	J
Garniture 1 – Saveur, goût	J
Garniture 2 – Texture	J

Garniture 2 – Saveur, goût	J
Application correcte de l'intérieur	J
Harmonie du goût et de la texture	J
Qualité du tempéragé	J
Qualité de l'enveloppe de la garniture	J
Saveur / goût global	J
Impression générale	J
Qualité de la technique de trempage	J

C – Gâteau à deux étages, à base de crème au beurre	M/J
Temps de présentation	M
Quantité requise – 2 étages	M
Respect des dimensions	M
Parois lisses de la base du gâteau	M
Présence du thème	M
Gâteau éponge	M
Utilisation de crème au beurre française, suisse ou italienne	M
Utilisation de crème aux fruits	M
Portion de 50 g de crème au beurre fournie pour dégustation	M
Portion de 50 g de crème aux fruits fournie pour dégustation	M
Utilisation du thème dans la décoration	M
Texture globale	J
Uniformité des étages du gâteau	J
Qualité de finition du glaçage	J
Décoration proportionnée	J
Qualité de la décoration	J
Créativité	J
Utilisation du thème	J
Goût du gâteau éponge	J
Texture du gâteau éponge	J
Goût de la crème aux fruits	J
Texture de la crème aux fruits	J
Goût de la crème au beurre	J
Texture de la crème au beurre	J
Saveur / goût global	J
Impression générale	J

D – Pièce artistique en chocolat	M/J
Temps de présentation	M
Respect des dimensions	M
Plus de 50 % de chocolat tempéré visible	M
Présence du thème	M
Chocolats à la poche intégrés à la pièce	M
Qualité du support à chocolats intégré	J
Finesse du support à chocolats intégré	J
Qualité du tempérage global	J
Qualité de la finition globale	J
Qualité des joints / des éléments d'adhésion	J
Propreté de la pièce artistique	J
Finesse et continuité de la pièce artistique	J
Niveau de difficulté	J
Utilisation du thème	J
Impression générale	J