



PROJET D'ÉPREUVE / TEST PROJECT

PÂTISSERIE BAKING

NIVEAU SECONDAIRE / 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 des concurrentes.

Les concurrents et les 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 les 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. 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 mets, 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.

Le thème « **Art autochtone au Canada** » doit être représenté dans le module D, *Gâteau décoré*. Il doit être CLAIEMENT ÉVIDENT dans la décoration du 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 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 MACARONS FOURRÉS

- À présenter entre 11 h 50 et 12 h
- Les exigences suivantes doivent être respectées :
 - Production : 16 macarons
 - Les macarons doivent être fourrés avec une garniture de type ganache.
 - Une fois cuits, les macarons doivent peser de 15 à 25 g chacun.
- Huit (8) macarons seront présentés sur un plateau et les huit (8) autres sur un deuxième plateau. Un plateau sera posé sur la table de présentation du concurrent ou de la concurrente et l'autre sur la table de dégustation des juges. Les plateaux seront fournis par Skills/Compétences Canada.

5.3 MODULE C — CONFECTION DE PAINS DU MONDE

- À présenter entre 14 h 35 et 14 h 45
- Chaque concurrent ou concurrente doit confectionner :
 - 2 pains povitica identiques
 - Les pains doivent avoir une dorure à l'œuf.
 - Les pains cuits doivent peser entre 500 et 600 g.
- 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.
- La garniture doit être composée de noix (de Grenoble) ou de noisettes ou d'une combinaison de noix et de noisettes.
- Les pains doivent être cuits dans des moules.
- La pâte doit être abaissée avec un rouleau à pâtisserie.
- Les pains peuvent être composés des trois branches traditionnelles ou être présentés dans une autre forme au choix, pourvu que les minces couches régulières de pâte et de garniture soient mises en évidence.
- Les pains doivent avoir une dorure à l'œuf.
- Chaque pain sera présenté sur un plateau : l'un sera placé sur la table de présentation du concurrent ou de la concurrente et l'autre, coupé en deux, sera placé sur la table de dégustation des juges. Les deux plateaux seront fournis par Skills/Compétences Canada.

5.4 MODULE D — PÂTISSERIES

- À présenter entre 15 h 50 et 16 h ⁸
- Confection de deux (2) variétés : 10 unités identiques de chaque variété, d'égales proportions.
 - 1^{re} variété :
 - Paris Brest, pâte à chou
 - Les choux doivent être ronds et faits à la douille.
 - Le poids final doit se situer entre 60 et 80 g.
 - La garniture à base de crème pâtissière est confectionnée sur place.
 - La décoration est au choix.
 - 2^e variété :
 - Cornets à la crème, pâte feuilletée
 - Des feuilles de pâte feuilletée seront fournies.
 - La garniture à base de crème pâtissière est confectionnée sur place.
 - Le poids final doit se situer entre 60 et 80 g.
 - Extérieur garni de chocolat à la douille ou trempé dans le chocolat.
 - La décoration est au choix.
 - La longueur des cornets finis doit se situer entre 10,16 cm et 12,7 cm (4 po et 5 po).
- Cinq (5) unités de chacune des deux variétés de pâtisserie seront disposées sur deux plateaux. Un plateau sera placé sur la table de présentation du concurrent ou de la concurrente et l'autre sur la table de dégustation des juges. Les deux plateaux seront fournis par Skills/Compétences Canada.

5.5 MODULE E — GÂTEAU RECTANGULAIRE DÉCORÉ

- À présenter entre 16 h 35 et 16 h 45.
- Thème du gâteau : ART AUTOCHTONE AU CANADA
 - La décoration du gâteau doit illustrer clairement le thème imposé.
 - La pâte doit être confectionnée sur place à partir d'une recette de gâteau chiffon et cuite dans une demi-plaque à pâtisserie de 30,5 cm x 40,6 cm (12 po x 16 po).
 - Une fois cuit, le gâteau doit être divisé en quatre (4) morceaux rectangulaires. On doit glacer ou garnir chacun des morceaux,

puis les empiler de manière à former un gâteau rectangulaire étagé.

- Chaque concurrent ou concurrente confectionne sa propre crème au beurre suisse.
- La garniture, au choix, doit être confectionnée sur place.
- L'extérieur doit être glacé avec de la crème au beurre suisse.
- Dimensions maximales du gâteau étagé fini : 12,7 cm x 28 cm (5 po x 11 po), excluant les décorations.
- Le gâteau doit porter l'inscription « Skills Canada 2020 ».
- L'inscription doit être réalisée avec du chocolat seulement.
- Les étages du gâteau doivent être aspergés ou imbibés de sirop simple.
- Le gâteau doit être décoré. La décoration est laissée au choix des concurrents et des concurrentes. Elle doit montrer leurs compétences tout en reflétant le thème « **art autochtone au Canada** ».
- Une tranche de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur sera prélevée du gâteau et présentée dans une assiette à la table de dégustation des juges. Le gâteau étagé sera présenté sur un support à gâteau rectangulaire en carton, placé sur la table de présentation du concurrent ou de la concurrente.
- Le support en 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, ils doivent nettoyer leur poste de travail et remettre 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 les 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 leur 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.

- 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

Module	Valeur
Sécurité, hygiène et organisation	18
Pains du monde	14
Macarons fourrés	14
Pâtisseries — Paris Brest, pâte à choux	16
Pâtisseries — Cornets à la crème, pâte feuilletée	16
Gâteau rectangulaire décoré	22
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 (gaspillage)	J

Organisation des outils et de l'équipement	J
Organisation et propreté du poste de travail	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
Poste de travail, réfrigérateur et évier vides et propres	J
Usage global du thème	J

B – Macarons (fourrés)	M/J
Période de présentation	M
Quantité requise	M
Ganache à base de chocolat utilisée	M
Macarons fourrés	M
Poids requis	M
Uniformité	J
Cuisson adéquate	J
Texture des macarons	J
Saveur, goût des macarons	J
Texture de la garniture (ganache)	J
Saveur, goût de la garniture (ganache)	J
Impression générale	J

C — Pain du monde — Povitica	M/J
Période de présentation	M
Poids requis	M
Quantité requise	M
Pâte roulée au rouleau à pâtisserie	M
Pain cuit dans un moule à cuisson	M
Garniture utilisée	M

Garniture faite de noix de Grenoble ou de noisettes	M
Dorure à l'œuf	M
Uniformité de la forme	J
Uniformité des couches	J
Qualité de la dorure à l'œuf	J
Levage adéquat	J
Cuisson adéquate	J
Pains d'apparence identique	J
Saveur, goût global	J
Impression générale	J

D — Pâtisseries — Paris Brest, pâte à choux	M/J
Temps de présentation	M
Quantité requise	M
Poids adéquat	M
Crème pâtissière utilisée dans la garniture	M
Décoration	M
Garniture (fourrage) faite sur place	M
Uniformité	M
Qualité de la cuisson des choux	J
Uniformité de la forme des choux	J
Texture des choux	J
Saveur, goût de la garniture	J
Texture de la garniture	J
Finition et décoration	J
Uniformité de la finition et décoration	J
Impression générale	J

D — Pâtisseries — Cornets à la crème, pâte feuilletée	M/J
Période de présentation	M
Quantité requise	M

Respect de la taille, des dimensions	M
Crème pâtissière utilisée dans la garniture	M
Garniture faite sur place	M
Pâte feuilletée utilisée	M
Décoration	M
Dorure à l'œuf	M
Cornets roulés dans le sucre	M
Forme conique adéquate	M
Chocolat utilisé	M
Uniformité des branches	J
Qualité de la cuisson de la pâte feuilletée	J
Finesse dans l'application du chocolat	J
Qualité de l'application du chocolat	J
Texture de la garniture	J
Saveur, goût de la garniture	J
Qualité de l'application de la dorure à l'œuf	J
Finition, décoration	J
Uniformité de la finition, de la décoration	J
Impression générale	J

E – Gâteau rectangulaire décoré	M/J
Temps de présentation	M
Respect de la taille, des dimensions	M
Bonne recette de gâteau (chiffon)	M
Nombre d'étages requis	M
Garniture faite sur place	M
Glaçage — crème au beurre suisse	M
Tranche à l'assiette (2,5 cm ou 1 po)	M
Thème représenté	M
Inscription avec chocolat	M
Inscription — Skills Canada 2020	M
Goût du gâteau	J
Texture du gâteau	J

Uniformité des étages du gâteau	J
Techniques d'application du glaçage	J
Goût du glaçage	J
Texture du glaçage	J
Décoration proportionnée	J
Qualité de la décoration	J
Créativité	J
Qualité de la calligraphie	J
Utilisation du thème	J
Saveur, goût global	J
Impression générale	J