



DESCRIPTION DE CONCOURS

Pâtisserie

NIVEAU SECONDAIRE VIRTUEL

Table des matières

| | | |
|----------|---|----------|
| 1 | LES COMPÉTENCES POUR RÉUSSIR DANS SA CARRIÈRE DANS LES MÉTIERS SPÉCIALISÉS ET LES TECHNOLOGIES | 2 |
| 2 | INTRODUCTION..... | 2 |
| 3 | DESCRIPTION DU CONCOURS | 3 |
| 4 | ÉQUIPEMENT, MATÉRIEL, TENUE VESTIMENTAIRE..... | 5 |
| 5 | SANTÉ ET SÉCURITÉ | 5 |
| 6 | ÉVALUATION..... | 7 |
| 7 | RÈGLEMENTS PROPRES AU CONCOURS | 8 |
| 8 | RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES..... | 8 |
| 9 | MEMBRES DU COMITÉ TECHNIQUE NATIONAL..... | 9 |

1 LES COMPÉTENCES POUR RÉUSSIR DANS SA CARRIÈRE DANS LES MÉTIERS SPÉCIALISÉS ET LES TECHNOLOGIES

En réponse à l'évolution du marché du travail et des besoins en matière de compétences, le Gouvernement du Canada a lancé le nouveau modèle « Compétences pour réussir » (anciennement *Compétences essentielles*), qui définit neuf compétences clés dont les Canadiens et les Canadiennes ont besoin pour travailler, suivre des études et acquérir une formation, et pour participer à la société moderne en général. Skills/Compétences Canada (SCC) travaille de concert avec Emploi et Développement social Canada à un projet de sensibilisation à l'importance de ces compétences qui sont essentielles pour réussir dans les diverses professions dans les métiers et les technologies. Dans le cadre de cette initiative, les *compétences pour réussir* (CR) ont été déterminées et incluses dans les descriptions des concours, les projets à réaliser et les documents connexes. Très importante, une autre étape de notre initiative de sensibilisation est l'établissement d'un *bulletin des compétences* personnalisé pour les concurrents et les concurrentes aux Olympiades canadiennes des métiers et des technologies. Ce bulletin indique leur niveau de maîtrise actuel des neuf compétences pour réussir en fonction de leurs résultats aux Olympiades. Ainsi, les concurrents et les concurrentes connaîtront lesquelles de ces compétences il leur faudrait améliorer. Il est prévu de mettre pleinement en vigueur ce volet aux prochaines Olympiades canadiennes.

Voici les 9 compétences qui sont jugées les plus importantes pour réussir sur le marché du travail :

¹Calcul, ² Communication, ³ Collaboration, ⁴ Adaptabilité, ⁵ Lecture, ⁶ Rédaction, ⁷ Résolution de problèmes, ⁸ Créativité et innovation, ⁹ Compétences numériques.

Les compétences pour réussir dans votre domaine sont indiquées dans la section 2.4 et/ou 3.2 de la description du concours et, s'il y a lieu, dans le projet et tous les documents connexes.

2 INTRODUCTION

2.1 Description du domaine et des emplois connexes

https://www.skillscompetencescanada.com/fr/skill_area/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 les domaines de la boulangerie et de la pâtisserie.

2.3 Durée du concours

Aux Olympiades canadiennes 2022, les concours pour le niveau secondaire se tiendront selon une formule virtuelle. La durée du concours pour votre domaine sera d'un total de 7,5 heures.

Un horaire détaillé sera affiché sur notre site Web.

2.4 Compétences et connaissances à évaluer

Le concurrent ou la concurrente au concours *Pâtisserie* confectionne une vaste gamme d'aliments, 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.

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
- Reste-t-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 pour 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.

3 DESCRIPTION DU CONCOURS

3.1 Documents qui seront fournis et date à laquelle les concurrents et les concurrentes pourront les consulter sur le site Web de Skills/Compétences Canada.

| DOCUMENT | DATE DE DISTRIBUTION |
|-----------------------|----------------------|
| Projet d'épreuve | Janvier 2022 |
| Liste de l'équipement | Janvier 2022 |

Description de concours

32 – Pâtisserie

Niveau secondaire virtuel

Page 3 de 9

En raison des règlements imprévisibles et des incertitudes concernant la COVID-19, les documents relatifs aux concours pourraient être modifiés.

3.2 Tâches que les concurrents et les concurrentes pourraient effectuer durant l'épreuve

3.2.1 Thème du projet d'épreuve : Les années 20, les « années folles »

- Confection de pains du monde
- Biscuits au sucre avec glaçage royal à la douille
- Gâteau rectangulaire décoré

3.2.2 Portfolio

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

- Page 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, 5} Les poids doivent être indiqués en grammes ou en kilogrammes.
- La photo du produit fini de chaque mets que le concurrent ou la concurrente 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 pour réussir : ¹Calcul, ⁵Lecture, ⁶Rédaction, ⁷Résolution de problèmes

4 ÉQUIPEMENT, MATÉRIEL, TENUE VESTIMENTAIRE

4.1 Équipement et matériel fournis par Skills/Compétences Canada

- Voir la *Liste de l'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 fournir les concurrents et les concurrentes ou l'établissement d'accueil

- Les concurrents et les concurrentes peuvent apporter de petits instruments et de petits appareils pour la confection de leurs produits.

4.3 Tenue vestimentaire obligatoire fournie par les concurrents et concurrentes

- Veste blanche de chef
- 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 ni 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 SANTÉ ET SÉCURITÉ

5.1 Programme de sécurité

SCC a mis en œuvre un programme de sécurité complet, car la santé et la sécurité font partie intégrante de ses concours. Le programme de sécurité de SCC comprend des directives et des procédures visant à améliorer la sécurité du milieu de travail dans chacun des domaines de compétition.

5.1.1 Guide de sécurité

Dans le cadre du programme de SCC, un Guide de sécurité a été créé pour surveiller et documenter la santé et la sécurité dans chacun des domaines de compétition. Il comprend un plan d'action précis pour prévenir les accidents. Le Guide de sécurité sera fourni à chaque domaine, et ses consignes devront être suivies et respectées par toutes les personnes participantes et les représentants officiels aux OCMT.

Description de concours

32 — Pâtisserie

Niveau secondaire virtuel

Page 6 de 9

**En raison des règlements imprévisibles et des incertitudes concernant la COVID-19,
les documents relatifs aux concours pourraient être modifiés.**

5.1.2 Atelier sur la sécurité

À la séance d'orientation, les concurrents et les concurrentes assisteront à un atelier sur la sécurité. SCC 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. Quiconque aura enfreint une règle relative à la santé, à la sécurité ou à l'environnement pourrait devoir participer à un deuxième atelier sur la sécurité. La participation à ce deuxième atelier ne réduira pas le temps alloué pour le concours.

5.2 Protocole COVID-19

Les consignes relatives à la COVID-19 seront transmises aux personnes participantes dans les meilleurs délais. Elles seront modifiées au besoin selon les consignes en vigueur dans la région des personnes participantes.

5.3 Pièces d'équipement de protection individuelle (ÉPI) fournies par les concurrents et concurrentes, ou l'établissement d'accueil

- 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

Remarque : Les personnes qui n'auront pas les pièces d'équipement de protection individuelle exigées ne seront pas autorisées à participer au concours.

6 ÉVALUATION

6.1 Répartition des points

Remarque : La liste suivante pourrait être modifiée.

| TÂCHES | /100 |
|---|------|
| Sécurité, hygiène et organisation | 20 |
| Biscuits au sucre avec glaçage royal à la douille | 20 |
| Pains du monde | 25 |
| Gâteau rectangulaire décoré | 35 |

7 RÈGLEMENTS PROPRES AU CONCOURS

Les règlements propres au concours ne peuvent pas contredire les Règlements des concours des Olympiades canadiennes ni avoir préséance sur ces derniers. Ils fournissent des précisions et clarifient des éléments qui peuvent varier selon les concours. Tout règlement supplémentaire sera expliqué durant la séance d'orientation.

| SUJET | RÈGLEMENTS PROPRES AU CONCOURS |
|-------|--------------------------------|
| S.O. | |

8 RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

8.1 Interprète

Si un concurrent ou une concurrente aura besoin des services d'un interprète durant le concours, 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.

8.2 Procédure de bris d'égalité de notes

- 1^{re} étape – La personne ayant obtenu la note la plus élevée pour le volet « Sécurité, hygiène et organisation » sera déclarée gagnante. Si l'égalité persiste :
- 2^e étape – La personne ayant obtenu la note la plus élevée pour le volet « Gâteau rectangulaire décoré » sera déclarée gagnante. Si l'égalité persiste :
- 3^e étape – La personne ayant obtenu la note la plus élevée pour le volet « Pains du monde » sera déclarée gagnante.

8.3 Règlements des concours

Se reporter aux Règlements des concours des Olympiades canadiennes des métiers et des technologies, qui sont affichés sur le site Web de Skills/Compétences Canada.

9 MEMBRES DU COMITÉ TECHNIQUE NATIONAL

| ORGANISME MEMBRE | NOM |
|-------------------------|------------------------------------|
| Terre-Neuve-et-Labrador | Roger Andrews |
| Île-du-Prince-Édouard | Christian Marchsteiner |
| Nouvelle-Écosse | Melissa Fewer, présidente adjointe |
| Nouveau-Brunswick | Richard Chiasson |
| Québec | Christian Rasoanaivo |
| Ontario | Ruth Bleijerveld |
| Manitoba | Chantalle Noschese |
| Saskatchewan | Ardelle Pearson |
| Alberta | Alan Dumonceaux, président |
| Colombie-Britannique | Wolfgang Dauke |
| Nunavut | Eliane Kanayuk-Gabriel |

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.