

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	4
4	ÉQUIPEMENT, MATÉRIEL, TENUE VESTIMENTAIRE.....	5
5	SANTÉ ET SÉCURITÉ.....	6
6	ÉVALUATION.....	8
7	RÈGLEMENTS PROPRES AU CONCOURS	8
8	RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES	8
9	EXPERT D'ÉQUIPE CANADA	9

Description de concours

32 — Pâtisserie

Équipe Canada

Page 1 sur 9

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

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

Les compétences pour réussir dans votre domaine sont indiquées dans la section 2.4 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 le domaine de la boulangerie artisanale et de la pâtisserie.

2.3 Durée du concours

La durée totale du concours sera de 16 heures réparties sur trois jours.

2.4 Compétences et connaissances à évaluer

Le concurrent ou la concurrente au concours *Pâtisserie* confectionne un vaste éventail 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.

Elle portera également sur l'efficacité des concurrents et des concurrentes, qui devront présenter leurs produits à des moments précis, de même que la sécurité, l'assainissement, 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-t-il beaucoup trop de produits?
- A-t-on dû recommencer la confection d'un produit?
- Tous les déchets alimentaires devront 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 la personne surveillant le concours l'aura autorisé.

La capacité de travailler de manière autonome et de s'adapter à différents équipements et environnements de travail est une qualité essentielle.

Compétences pour réussir : 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 pourront les consulter sur le site Web de Skills/Compétences Canada.

DOCUMENT	DATE DE DISTRIBUTION
Pré-Projet d'épreuve	Janvier 2022
Liste des ingrédients	Janvier 2022
Projets mystères	C-3

3.2 Tâches que les concurrents et les concurrentes pourraient 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 quatre (4) exemplaires, soit un pour chaque membre du Comité technique national. 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, 5} 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 pour réussir : ¹Calcul, ⁵Lecture, ⁶Rédaction, ⁷Résolution de problèmes

3.2.2 Thème du projet d'épreuve : **Années folles**

- Sécurité, hygiène et organisation
- Gâteau à deux étages
- Bonbons au chocolat moulés et projet mystère
- Figurines en massepain
- Pâtisseries miniatures individuelles et petits fours – Annoncés le C-3
- Dessert chaud glacé à l'assiette – Annoncé le C-3
- Pièce de présentation en chocolat

Description de concours

32 – Pâtisserie

Équipe Canada

Page 4 sur 9

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

Compétences pour réussir :

4 ÉQUIPEMENT, MATÉRIEL, TENUE VESTIMENTAIRE

4.1 Équipement et matériel fournis par Skills/Compétences Canada

Postes de travail

- 3 tables de travail et 1 table de présentation
- 1 malaxeur de table, avec accessoires – palette, crochet et fouet
- 1 bac pour vaisselle sale
- 1 bac pour les déchets alimentaires
- Évier à laver la vaisselle, avec bouchons d'évier
- **Plaques de cuisson (pleine grandeur) de 40 x 60 cm (18 x 26 po) – X par personne**
- **Plaques de cuisson (taille réduite) de 20 x 30 cm (9 x 13 po) – X par personne**
- Rallonge électrique à 3 prises
- Réfrigérateur-congélateur
- 20 chariots à étagères

Équipement à partager

- Fours
- Congélateur
- Fours à micro-ondes
- Étuve de fermentation
- Poste de vaporisation (1)

Les concurrents et concurrentes doivent apporter le pistolet et le compresseur.

4.2 Équipement et matériel que doivent fournir les concurrents et les concurrentes

Les concurrents et les concurrentes peuvent apporter tous les appareils et petits outils dont ils ont besoin, en autant que tous ces objets entrent dans des coffres à outils ou les chariots aux dimensions requises de 1 mètre³.

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 coffres à outils des concurrents et des concurrentes devront respecter les dimensions maximales suivantes.

Le volume du coffre à outils ne doit pas excéder 1 mètre³. Il est permis d'apporter plusieurs coffres, 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 un coffre plus grand que les dimensions permises, il lui faudra en retirer certains articles, avec les conseils de l'Expert, et ces outils ne pourront être utilisés durant le concours. Tous les outils doivent entrer dans les coffres à outils. Il est interdit d'apporter un outil qui n'entre pas dans un coffre.

4.3 Tenue vestimentaire obligatoire fournie par les concurrents et 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 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.

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 en C.-B. durant les Olympiades

5.3 Pièces d'équipement de protection individuelle fournies par les concurrents et les concurrentes

- Gants de cuisine
- Chaussures approuvées CSA (pas de lacets, talon fermé)
- Résille si nécessaire, aucun contact entre les cheveux et le col
- Tablier
- Serviette

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.

Tâche du module	Note
Sécurité, hygiène et organisation	10
Gâteau à deux étages	20
Figurines en massepain	5
Pièce de présentation en chocolat	25
Pâtisseries miniatures individuelles et petits fours	10
Dessert chaud glacé à l'assiette	10
Bonbons au chocolat moulés	10
Confiseries et chocolat mystères	10
Note totale	100

7 RÈGLEMENTS PROPRES AU CONCOURS

Les règlements propres au concours ne peuvent pas contredire les Règlements de la compétition 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.

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

- 1re étape – La personne ayant obtenu la note la plus élevée pour le volet « Sécurité, hygiène et organisation » sera déclarée gagnante.
- 2e étape – Si l'égalité persiste, 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.
- 3e étape – Si l'égalité persiste, la personne ayant obtenu la note la plus élevée pour le volet « Pièce de présentation en chocolat » sera déclarée gagnante.

8.3 Modification du projet d'épreuve aux Olympiades

Lorsque le projet d'épreuve a été présenté avant le concours, l'Expert peut modifier jusqu'à 30 % de la teneur du projet. Se reporter aux Règlements des concours de la compétition.

8.4 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 EXPERT D'ÉQUIPE CANADA

Alan Dumonceaux

Pour toute question au sujet du concours, veuillez faire parvenir un courriel à Sophie Courchene (sophie.c@skillscanada.com), au Secrétariat national de Skills/Compétences Canada.