



PROJET D'ÉPREUVE

# Pâtisserie

NIVEAU SECONDAIRE

## **1 INSTALLATION**

Les concurrents et les concurrentes disposent de 30 minutes pour installer leur équipement et leurs accessoires à leur poste de travail. Ils ne doivent pas s'approvisionner aux aires centrales ni peser des 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, ils auront 30 minutes pour vider, nettoyer et assainir leur poste de travail.

## **2 PORTFOLIO DES CONCURRENTS ET DES CONCURRENTES**

Les concurrents et concurrentes doivent posséder chacun un portfolio simple dans la langue de leur choix, qu'ils présenteront sur leur plan de travail au début de la journée de concours. Ils doivent en apporter quatre (4) 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
- Une 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.
- Des photos en couleur de chaque met, placées dans la page de la recette ou préparation correspondante.

### **3 ORGANISATION**

Les concurrents et les concurrentes disposent de 6,5 heures pour confectionner tous 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.

### **4 PROCÉDURE DE LA PRÉSENTATION**

Les concurrents et les concurrentes disposent d'un délai initial de 10 minutes pour présenter leurs produits, tel qu'indiqué dans chaque module. Ils peuvent aussi les présenter jusqu'à 10 minutes après le délai initial, mais ils perdront un point. Tous les produits présentés après cette prolongation de 10 minutes recevront la note de zéro.

### **5 THÈME : LES QUATRE SAISONS**

Le thème « **Les quatre saisons** » doit être représenté dans les modules B, C et E. Il doit être **CLAIREMENT ÉVIDENT** dans tous les modules.

### **6 MODULES**

#### **MODULE A — SÉCURITÉ, HYGIÈNE ET ORGANISATION**

- Les concurrents et les concurrentes seront évalués selon les critères suivants :
  - Tenue vestimentaire appropriée, 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 au poste de travail

## MODULE B — SABLÉS CONFECTIONNÉS À LA DOUILLE

À présenter entre 9 h 50 et 10 h

Chaque concurrent ou concurrente doit confectionner :

- 16 sablés identiques.
- Une fois cuits, les sablés doivent avoir un diamètre de 3,8 à 5,08 cm (1,5 à 2 po).
- Les sablés doivent être de forme ronde et montés à l'aide d'une douille en étoile.
- La taille, la forme et l'apparence des sablés doivent être identiques.
- La décoration ou la garniture doit illustrer le thème du concours : **Les quatre saisons**.
- Deux plateaux seront fournis par Skills/Compétences Canada. Chacun servira à présenter 8 sablés. Un plateau sera exposé sur la table de présentation des concurrents et des concurrentes et l'autre sur la table de dégustation des juges.

## MODULE C — PÂTE À CHOUX – ÉCLAIRS

À présenter entre 10 h 50 et 11 h

Chaque concurrent ou concurrente doit confectionner :

- 12 éclairs fourrés et décorés.
- Une fois cuits, les éclairs doivent mesurer de 10,1 à 12,7 cm de longueur (4 à 5 po) et au maximum 3,8 cm (1,5 po) de largeur
- Les éclairs doivent être coupés horizontalement en vue d'être fourrés.
- Ils seront garnis d'un fondant mou (fourni) ou trempés dans ce type de fondant.
- Au moins 50 % du fondant doit être visible sur le produit fini.
- Les éclairs doivent être fourrés avec de la crème chantilly au moyen d'une douille en étoile. Le concurrent ou la concurrente fabriquera la crème chantilly sur place.
- La garniture ou la décoration doit illustrer le thème du concours : **Les quatre saisons**.

- Deux plateaux seront fournis par Skills/Compétences Canada. Chacun servira à présenter 6 éclairs. Un plateau sera exposé sur la table de présentation des concurrents et des concurrentes et l'autre sur la table de dégustation des juges.

## **MODULE D — CONFECTION D'UN PAIN DU MONDE – CONCHAS**

À présenter entre 14 h 20 et 14 h 30

Chaque concurrent ou concurrente doit confectionner :

- 24 petits pains conchas mexicains.
- Une fois cuit, chaque petit pain doit peser de 65 à 75 g.
- Tous les petits pains doivent être confectionnés à partir de la même pâte.
- Tous les petits pains doivent avoir une forme ronde façonnée à la main.
- La taille, la forme et le motif de chaque petit pain doivent être identiques.
- Les agents de fermentation sont permis, mais il n'est pas exigé d'en apporter au concours. Ils doivent être soumis à l'approbation des juges durant la période d'installation. Exemples d'agents de fermentation : poolish, éponge, biga, levain.
- Tous les petits pains doivent être recouverts d'un nappage biscuité traditionnel. Il s'agit d'un nappage au citron ou au chocolat portant l'empreinte d'un motif traditionnel de concha.
- Deux plateaux seront fournis par Skills/Compétences Canada. Chacun servira à présenter 12 petits pains. Un plateau sera exposé sur la table de présentation du concurrent ou de la concurrente et l'autre sur la table de dégustation des juges.



## **MODULE E — GÂTEAU DÉCORÉ À THÈME**

À présenter entre 15 h 20 et 15 h 30

Chaque concurrent ou concurrente doit confectionner un gâteau décoré à thème.

- La décoration du gâteau doit illustrer clairement le thème du concours.
- Confectionner 1 gâteau rond de 20 cm (8 po) à base de génoise au chocolat. Il doit être entier et peut être coupé en seulement 3 étages après que les juges aient pesé le gâteau cuit pour confirmer son poids. Le poids maximum du gâteau est de 500 g.

- Confectionner sa propre crème au beurre suisse ou italienne (saveur facultative).
- L'extérieur doit être glacé avec la crème au beurre suisse ou italienne et le côté doit être laissé bien droit, sans décorations.
- Le gâteau doit être fourré avec la crème au beurre suisse ou italienne.
- La hauteur du gâteau glacé ne doit pas dépasser 10,8 cm (4,25 po). Les autres décorations ajoutées doivent dépasser cette hauteur.
- Les étages du gâteau doivent être pulvérisés ou imbibés de sirop simple.
- La décoration du gâteau doit respecter le thème du concours : **Les quatre saisons**.
- Une inscription en chocolat réalisée avec une douille qui représente le thème du concurrent ou de la concurrente est exigée.
- Une tranche, représentant 1/8<sup>e</sup> du gâteau, doit être disposée sur une assiette ronde de 10 po (fournie par Skills/Compétences Canada), qui sera déposée sur la table de dégustation des juges.

Le gâteau sera présenté sur une planche à gâteau de 10 pouces, qui sera déposée sur la table de présentation du concurrent ou de la concurrente. La planche à gâteau sera fournie par Skills/Compétences Canada.

## 7 Commande d'ingrédients

Les concurrents et les concurrentes doivent commander les ingrédients nécessaires à tous les modules. La commande doit être passée avant le 8 mai. Le bon de commande viendra de la Liste d'ingrédients fournie par Skills/Compétences Canada. Le concurrent ou la concurrente pourra utiliser la liste d'ingrédients proprement dite et inscrire les quantités directement sur le formulaire. Toutes les quantités doivent être exprimées en grammes.

Tous les ingrédients sont proposés sous réserve de leur disponibilité. Seuls les ingrédients commandés seront disponibles.

Lorsque vous passerez votre commande, veuillez indiquer la mention Concours no 32, le nom de votre province et votre niveau (secondaire ou postsecondaire) dans le champ « Objet » du courriel. Toutes les commandes d'ingrédients doivent être envoyées directement par courriel à l'adresse : [cnoschese@rrc.ca](mailto:cnoschese@rrc.ca)

## 8 RÉPARTITION DES POINTS

Module	Points
Sécurité, hygiène et organisation	20

Sablés confectionnés à la douille	15
Éclairs	20
Pain du monde	20
Gâteau décoré	25
Total	100
Notes – Volet du 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 sous certains aspects.	2
Excellent relativement aux normes de l'industrie.	3



CALCUL



RÉDACTION



CRÉATIVITÉ ET INNOVATION

<b>A – Sécurité, hygiène et organisation</b>	<b>Mesure ou jugement</b>
Portfolio – Remis	M
Portfolio – Quantité	M
Portfolio – Éléments requis	M
Uniforme	M
Volume de la boîte à outils	M
Poste de travail nettoyé et libéré à temps	M
Usage efficace des ingrédients (gaspillage)	J
Organisation des outils et de l'équipement	J
Organisation du poste de travail	J
Manipulation adéquate 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
Réfrigérateur et évier du poste de travail laissés vides et propres en quittant l'aire du concours	J

<b>B – Sablés confectionnés à la douille</b>	<b>Mesure ou jugement</b>
Temps de présentation	M
Quantité exigée	M
Confectionnés avec une douille en étoile	M
Exactitude du diamètre	M
La garniture illustre le thème	M
Uniformité	J
Cuisson adéquate	J
Texture des sablés	J
Saveur ou goût des sablés	J
Taille appropriée de la garniture	J
Impression générale	J

<b>C – Pâte à choux – Éclairs</b>	<b>Mesure ou jugement</b>
Temps de présentation	M
Quantité exigée	M
Respect des dimensions	M
Thème visible	M
Recette de crème chantilly utilisée	M
Crème incorporée avec une douille en étoile	M
Garnis ou trempés avec du fondant mou	M
50 % du fondant visible	M
Coupés en deux horizontalement et fourrés	M
Choux – Forme uniforme	J
Choux – Qualité de la cuisson	J
Choux – Saveur, goût	J

Choux – Texture	J
Texture globale	J
Finition ou garniture illustrant le thème	J
Uniformité de la finition ou de la garniture	J
Texture de la chantilly	J
Saveur ou goût de la chantilly	J
Saveur, goût général	J
Présence du thème	J
Impression générale	J

<b>D – Conchas</b>	<b>Mesure ou jugement</b>
Temps de présentation	M
Poids exigé	M
Quantité exigée	M
Exactitude de la recette globale	M
Présence d'une garniture	M
Présence d'une empreinte ou d'un motif	M
Forme ronde	M
Saveur, goût	J
Uniformité de la forme	J
Uniformité de l'empreinte ou du motif	J
Levage adéquat de la pâte	J
Uniformité de la garniture	J
Cuisson adéquate	J
Impression générale	J

<b>D – Gâteau décoré</b>	<b>Mesure ou jugement</b>
Temps de présentation	M
Gâteau de 20 cm cuit sur place	M
Goût du gâteau – Chocolat	M
3 étages coupés à partir d'un gâteau	M
Poids du gâteau exigé	M
Respect des dimensions	M
Glaçage – Crème au beurre suisse ou italienne	M
Garniture faite sur place	M
Étages imbibés de sirop simple	M
Côté laissé droit, sans décorations	M
Tranche à l'assiette	M
Inscription – Chocolat	M
Thème	M
Goût du gâteau	J
Texture du gâteau	J
Uniformité des étages du gâteau	J

Techniques d'application du glaçage à la crème au beurre	J
Goût du glaçage	J
Texture du glaçage	J
Créativité	J
Nivellement des côtés et du dessus	J
Qualité de la décoration	J
Inscription appropriée au gâteau	J
Utilisation du thème	J
Impression générale	J