



PROJET D'ÉPREUVE

# Pâtisserie

NIVEAU POSTSECONDAIRE

## 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 7 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 D. 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 — GÂTEAU DE VOYAGE VÉGÉTALIEN

À présenter entre 13 h 50 et 14 h

Confectionner et présenter les gâteaux de voyage ci-dessous.

- 3 gâteaux de voyage identiques
- Les dimensions doivent être de 1 ½ po à 4 po de large et 6 po à 9 po de long.
- La forme est au choix.
- Toutes les recettes doivent contenir uniquement des ingrédients **végétaliens**.
- La pâte à gâteau doit comprendre des amandes, des noisettes ou des noix de pécan moulues.
- Il est permis d'incorporer des fruits supplémentaires ou d'autres éléments dans la pâte.
- Les décorations doivent illustrer le thème du concours : **Les quatre saisons**.
- Les gâteaux de voyage doivent être glacés.

Un (1) gâteau de voyage sera présenté sur un plateau, qui sera déposé sur la table de dégustation des juges. Deux (2) gâteaux de voyage seront disposés sur un deuxième plateau, qui sera déposé sur la table de présentation. Les plateaux seront fournis par Skills/Compétences Canada.

## MODULE C — DESSERTS À L'ASSIETTE

À présenter entre 14 h 50 et 15 h

Le thème du concours doit être représenté dans la décoration générale des desserts.

- Chaque concurrent ou concurrente doit confectionner 6 desserts à l'assiette identiques : 2 pour la présentation, 4 pour la table de dégustation des juges.
- Une tarte au chocolat et au caramel est la pièce principale. Elle doit contenir au moins 3 textures.
- Au minimum trois éléments supplémentaires doivent être présentés dans l'assiette. Il peut s'agir d'une sauce, d'un élément croquant ou d'un élément moelleux, mais le choix n'est

pas limité à ces options. L'un des éléments doit être une décoration en chocolat tempéré. Les juges doivent voir facilement le tempérage.

- La décoration doit illustrer le thème du concours : **Les quatre saisons**.
- Un ingrédient mystère sera révélé durant la séance d'orientation. L'ingrédient mystère doit être vraiment goûté afin d'en déterminer la saveur.
- Les 6 desserts à l'assiette devront être présentés sur une assiette ronde de 10 pouces. Quatre (4) desserts à l'assiette seront déposés sur la table de dégustation des juges. Deux (2) desserts à l'assiette resteront sur la table de présentation du concurrent ou de la concurrente. Les assiettes rondes de 10 pouces seront fournies par Skills/Compétences Canada.

## MODULE D — PIÈCE ARTISTIQUE EN CHOCOLAT

À présenter entre 16 h 20 et 16 h 30

- Le thème du concours, **Les quatre saisons**, doit être représenté dans la conception générale de la pièce artistique en chocolat.
- Chaque concurrent ou concurrente doit confectionner une pièce artistique faite de chocolat et de produits chocolatés.
- La pièce artistique doit avoir une hauteur maximale de 50 à 75 cm (19,5 à 29,5 po) et une largeur maximale de 37 cm (14,5 po).
- Au minimum 4 techniques doivent être représentées, par exemple :
  - Coulage
  - Moulage
  - Brossage
  - Polissage
  - Sculpture
  - Modelage
  - Gravure
  - Décoration avec douilles
  - Découpage
- La pièce artistique doit illustrer le thème du concours.
- La pulvérisation de beurre de cacao coloré est autorisée.

- Les trois types de chocolat tempéré (noir, blanc et au lait) doivent être visibles sur au moins la moitié (50 %) de la pièce artistique.
- Aucun support interne n'est autorisé.
- Chaque concurrent ou concurrente recevra 5 kg de chocolat noir, 2 kg de chocolat au lait et 2 kg de chocolat blanc, qui devront être utilisés uniquement pour la confection de la pièce artistique.
- La pièce artistique sera présentée sur une base ronde fournie par Skills/Compétences Canada. Le concurrent ou la concurrente pourra assembler sa pièce artistique sur la table de présentation.

## 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 n° 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
Gâteau de voyage	25
Desserts à l'assiette	25
Pièce artistique en chocolat	30
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

<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
Installation du poste de travail – Efficacité	J
Organisation et propreté du poste de travail	J
Réfrigérateur et évier du poste de travail laissés propres en quittant l'aire du concours	J
Usage efficace des ingrédients (gaspillage)	J
Organisation des outils et de l'équipement	J
Salubrité adéquate	J
Manipulation adéquate des aliments	J
Hygiène et propreté du poste de travail	J
Propreté en permanence de l'uniforme	J
Sécurité du poste de travail – Dangers	J

<b>B – Gâteau de voyage</b>	<b>Mesure ou jugement</b>
Temps de présentation	M
Quantité exigée	M
Dimensions	M
Glacé	M
Incorporation de noix	M
Thème	M
Seulement des ingrédients végétaliens dans toutes les recettes	M
Goût global	J
Texture globale	J
Cuisson adéquate	J
Glaçage	J
Créativité	J
Impression générale	J

<b>C – Desserts à l'assiette</b>	<b>Mesure ou jugement</b>
Temps de présentation	M
Quantité	M
Thème	M
Garniture de chocolat tempéré	M
Trois textures de la tarte	M
Au minimum trois éléments supplémentaires	M
Ingrédient mystère utilisé	M

Propreté des assiettes	J
Goût global	J
Goût de l'ingrédient mystère	J
Complexité de la décoration	J
Proportion et consistance des desserts	J
Créativité	J
Qualité du tempérage	J
Niveau de difficulté, complexité des desserts	J
Impression générale	J

<b>D – Pièce artistique en chocolat</b>	<b>Mesure ou jugement</b>
Temps de présentation	M
Respect des dimensions	M
Plus de 50 % de chocolat tempéré visible	M
4 techniques	M
Présence du thème	M
Seulement du chocolat a été utilisé	M
Chocolat tempéré noir, blanc et au lait	M
Qualité du tempérage global	J
Qualité de la finition globale	J
Qualité des joints ou 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



CALCUL



RÉDACTION



CRÉATIVITÉ ET INNOVATION