



PROJET D'ÉPREUVE

Pâtisserie

NIVEAU POSTSECONDAIRE

1 INSTALLATION

Les concurrents et les concurrentes disposent de 45 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 l'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 mesures métriques.
- 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 : CIRQUE DU SOLEIL

Le thème « **CIRQUE DU SOLEIL** » doit être représenté dans les modules B, C et D.

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 — PETIT FOURS

À présenter entre 13 h 50 et 14 h

Confectionner et présenter les petits fours ci-dessous.

- 12 petits fours identiques
- N'importe quelle forme inférieure à 2 po (5 cm) de diamètre – La garniture peut dépasser la hauteur maximale.
- Forme au choix
- Au minimum trois textures
- La décoration doit illustrer le thème : CIRQUE DU SOLEIL.
- Les petits fours doivent être glacés.

Six (6) petits fours seront présentés sur un plateau, qui sera déposé sur la table de dégustation des juges. Six (6) petits fours seront présentés sur un autre 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, CIRQUE DU SOLEIL, doit être représenté dans la décoration générale des desserts à l'assiette.
- Chaque concurrent ou concurrente doit confectionner 6 desserts à l'assiette identiques : 2 pour la présentation et 4 pour la table de dégustation des juges.
- Au moins 6 éléments doivent être présentés dans l'assiette.
Il peut s'agir, par exemple, d'une sauce, d'un élément croquant ou d'un élément moelleux; le choix n'est pas limité à ces exemples. L'un des éléments doit être une décoration en chocolat tempéré. Les juges doivent constater facilement le tempérage.
- Un arôme d'érable doit être inclus dans l'assiette de dessert.
- Pendant la séance d'orientation, les concurrents et les concurrentes se verront remettre une liste de trois ingrédients mystères. Ils devront en choisir un pour l'incorporer dans leur dessert à l'assiette. Un formulaire sera remis à chaque concurrent et concurrente pendant la séance d'orientation. Le concurrent ou la concurrente devra déposer ce formulaire sur la table de

- présentation pendant l'installation; il décrira comment l'ingrédient mystère sera incorporé dans le dessert à l'assiette.
- La garniture en chocolat représente le thème : **CIRQUE DU SOLEIL**
 - Les 6 desserts à l'assiette devront être présentés sur une assiette ronde de 25 cm (10 po). 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 25 cm (10 po) seront fournies par Skills/Compétences Canada.
 - Toutes les fiches de transfert doivent être créées sur place.

MODULE D — PIÈCE ARTISTIQUE EN SUCRE

À présenter entre 16 h 20 et 16 h 30

Le thème du concours, CIRQUE DU SOLEIL, doit être représenté dans la conception générale de la pièce artistique en sucre.

Chaque concurrent ou concurrente doit préparer une pièce artistique en sucre d'une hauteur maximale de 75 cm (29,5 po) et d'une largeur maximale de 37 cm (14,5 po).

Le concurrent ou la concurrente doit montrer, au moins, l'utilisation des techniques suivantes :

- Moulage
- Tirage
- Soufflage

L'utilisation d'un aérographe, de poussières brillantes ou de poudres métalliques est autorisée pour apporter une touche. Le pastillage peut aussi être utilisé pour apporter une touche, mais il ne doit pas dépasser 40 % de l'ensemble de la pièce en sucre.

Chaque concurrent ou concurrente recevra 3 kg d'isomalt (maximum).

La pièce artistique sera présentée sur une base fournie par Skills/Compétences Canada. Le concurrent ou la concurrente pourra assembler sa pièce artistique sur la table de présentation ou à son poste de travail.

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 13 mai 2024.** 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 mesures métriques.

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 : christianrasoanaivo@csmv.qc.ca

8 RÉPARTITION DES POINTS

Module	Points
Sécurité, hygiène et organisation	25
Petits fours	25
Desserts à l'assiette	25
Pièce artistique en sucre	25
Total	100

Notes – Volet du jugement	
Exécution inférieure aux normes de l'industrie dans tous les domaines, y compris sans tentative	0
Exécution conforme aux normes de l'industrie	1
Exécution conforme aux normes de l'industrie et les surpassant dans une certaine mesure	2
Exécution excellente ou remarquable relativement aux attentes de l'industrie	3



RÉDACTION



CALCUL



CRÉATIVITÉ ET INNOVATION

9 Barème de notation

Barème de notation 2024 du niveau postsecondaire

A – Sécurité, hygiène et organisation	Mesure ou jugement
Portfolio – Remis	M
Portfolio – Quantité	M
Portfolio – Éléments requis	M
Uniforme	M
Volume du coffre 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 au déjeuner	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 – Petits fours	Mesure ou jugement
Temps de présentation	M
Quantité exigée	M
Dimensions	M
Glacé	M
Trois textures (minimum)	M
Thème	M
Uniformité du goût	J
Uniformité de la texture	J
Qualité du glaçage	J
Créativité dans les composants des petits fours	J
Qualité de la cuisson des petits fours	J
Niveau de créativité dans le thème	J
Impression générale	J

C – Desserts à l'assiette	Mesure ou jugement
Temps de présentation	M
Quantité	M
Thème	M

Garniture de chocolat tempéré	M
Six textures	M
Présence de l'arôme d'érable	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 du chocolat	J
Niveau de difficulté, complexité des desserts	J
Impression générale	J

D – Pièce artistique en sucre	Mesure ou jugement
Temps de présentation	M
Respect des dimensions	M
Présence de 40 % (maximum) de pastillage	M
3 techniques (minimum)	M
Thème	M
Éclat global des composants	J
Qualité des joints et des cheveux d'ange	J
Finesse et continuité de la pièce artistique	J
Niveau de difficulté	J
Utilisation du thème	J
Impression générale	J