



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 de Skills/Compétences Canada 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 D et E.

6 MODULES

6.1 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

6.2 MODULE B — BISCUITS AMARETTI CONFECTIONNÉS À LA DOUILLE

À présenter entre 11 h 50 et 12 h

Confectionner et présenter les biscuits amaretti ci-dessous :

- 24 biscuits amaretti identiques confectionnés à la douille

- Diamètre maximal à la cuisson : 2,54 cm (1 po)
- Les biscuits doivent être de forme ronde et confectionnés avec une douille ronde.
- Les biscuits doivent avoir une taille, une forme et un aspect identiques.
- Deux plateaux seront fournis par Skills Canada/Compétences. Chaque plateau contiendra 12 biscuits. Un plateau sera déposé sur la table de présentation du concurrent ou de la concurrente et l'autre sur la table de dégustation des juges.

6.3 MODULE C — PAIN DU MONDE : KUGELHOPH

À présenter entre 14 h 50 et 15 h

Chaque concurrent ou concurrente doit confectionner :

- Deux Kugelhopf identiques
- Cuits dans un moule à cheminée
- Malaxage à l'œuf
- Poids : 350 à 450 g après la cuisson
- Il est permis, sans être obligatoire, d'apporter des agents de fermentation au concours : poolish, éponge, biga, levain. Ils doivent être présentés aux juges pendant l'installation.
- Utilisation obligatoire d'une formule de pâte riche levée
- Inclusion obligatoire d'amandes, de raisins secs et de fruits secs
- Glaçage au sucre obligatoire

Deux plateaux seront fournis par Skills/CompétencesCanada. Chacun servira à présenter 1 pain. Un plateau sera déposé sur la table de présentation du concurrent ou de la concurrente et l'autre sur la table de dégustation des juges.

6.4 MODULE D — RELIGIEUSE –PÂTE À CHOUX

À présenter entre 15 h 50 et 16 h⁸

Confectionner dix (10) religieuses identiques, ayant des proportions égales.

- De forme ronde
- Dimensions de la base finie : couche de base cuite au four de 5 à 6 cm (2 à 2,5 po)
- Doit comporter deux couches de pâte à choux superposées.

- La garniture doit être à base de crème pâtissière.
- Le chou inférieur et le chou supérieur doivent être liés entre eux par un glaçage (choix du concurrent ou de la concurrente).
- La garniture s'inscrit dans le thème : **CIRQUE DU SOLEIL**

Cinq (5) religieuses seront présentées sur chacun des deux plateaux : l'un sera déposé sur la table de présentation du concurrent ou de la concurrente et l'autre sur la table de dégustation des juges. Les deux plateaux seront fournis par Skills/Compétences Canada.

6.5 MODULE E — GÂTEAU MODERNE DÉCORÉ À THÈME

À présenter entre 16 h 20 et 16 h 30

Thème du gâteau : CIRQUE DE SOLEIL

La décoration du gâteau doit représenter clairement le thème du concours.

- Faire cuire des gâteaux ronds de **21 cm (8 po)**. Les gâteaux doivent être cuits et coupés en étages pendant le concours.
- Premier gâteau rond : 21 cm (8 po) de diamètre et 21 à 23 cm (8 à 9 po) de hauteur. Il sera fourré, glacé et décoré en vue d'être présenté.
- Deuxième gâteau rond: 10 cm (4 po) de diamètre et 8 à 10 cm (3 à 4 po) de hauteur. Il sera fourré et glacé en vue d'être dégusté par les juges. Aucune décoration n'est requise.
- Le glaçage à la crème au beurre est au choix du concurrent ou de la concurrente.
- Le concurrent ou la concurrente doit préparer la garniture de son choix et la glacer avec sa crème au beurre.
- Une fois glacé, le gâteau ne doit pas dépasser 23 cm (9 po). D'autres décorations peuvent être ajoutées au-dessus du glaçage.
- Les étages du gâteau doivent être pulvérisés ou imbibés de sirop simple.
- Les côtés doivent être glacés de manière homogène avec de la crème au beurre, mais les décorations ajoutées ne doivent pas recouvrir plus de 50 % des côtés du gâteau. Le gâteau doit être décoré. Le concurrent ou la concurrente peuvent choisir des décorations qui lui permettent de montrer ses compétences, mais elles doivent respecter le thème : Cirque du Soleil. Les décorations sont au choix, mais elles doivent représenter le thème.

Le gâteau décoré sera présenté sur une planche à gâteau de 25 cm (10 po). Le gâteau de 10 cm (4 po) sera présenté sur une planche à gâteau de 15 cm (6 po). Une tranche du gâteau non décoré, représentant 1/8^e de la totalité du gâteau, sera présentée dans une assiette ronde de 15 cm (6 po) sur la table de présentation. Les planches à gâteaux et les assiettes seront fournies 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 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 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 : christian.rasoanaivo@csmv.qc.ca

8 RÉPARTITION DES POINTS

Module	Points
Sécurité, hygiène et organisation	20
Biscuits amaretti	20
Pain du monde – Kugelhoph	20
Religieuse – Pâte à choux	20
Gâteau moderne décoré à thème	20
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 secondaire

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
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 au poste de travail – Dangers	J
Réfrigérateur et évier du poste de travail laissés vides et propres en quittant l'aire du concours	J

B – Biscuits amaretti	Mesure ou jugement
Temps de présentation	M
Quantité exigée	M
Confectionnés avec une douille ronde	M
Exactitude du diamètre : 2,54 cm (1 po)	M
Surface texturée	M
Uniformité	J
Cuisson adéquate	J
Texture des biscuits	J
Saveur ou goût des biscuits	J
Impression générale	J

C – Religieuse	Mesure ou jugement
Temps de présentation	M
Quantité exigée	M
Respect des dimensions	M
Thème visible	M
Crème pâtissière utilisée	M
Collier visible	M
Présence du craquelin	M
Parties supérieure et inférieure proportionnées	M
Les choux doivent être superposés	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 crème pâtissière	J
Saveur ou goût de la crème pâtissière	J
Saveur, goût général	J
Présence du thème	J
Impression générale	J

D – Pain du monde – Kugelhoph	Mesure ou jugement
Temps de présentation	M
Poids exigé : 350 à 450 g	M
Quantité exigée	M
Exactitude de la recette globale	M
Présence de raisins, d'amandes et de fruits secs	M
Inclusions bien réparties	M
Forme correcte	M
Saveur, goût	J
Uniformité de la forme	J
Glaçage adéquat	J
Levage adéquat de la pâte	J
Uniformité de la garniture	J
Cuisson adéquate	J
Impression générale	J

D – Gâteau moderne décoré à thème	Mesure ou jugement
Temps de présentation	M
Gâteau cuit sur place	M
Présentation du gâteau pour dégustation [10 cm (4 po) de diamètre et 8 à 10 cm (3 à 4 po) de hauteur]	M
Présence des étages	M
Respect du poids du gâteau exigé	M
Respect des dimensions : 21 à 23 cm (8 à 9 po) de hauteur glacé	M
Glaçage – Crème au beurre suisse ou italienne	M
La crème au beurre recouvre le gâteau?	M
Étages imbibés de sirop simple	M
Garniture sur les côtés : 50 % maximum	M
Les gâteaux pour la dégustation sont glacés	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
Originalité	J
Utilisation du thème	J
Impression générale	J