



Projet

Pâtisserie

NIVEAU POSTSECONDAIRE



1 OBJECTIF DU DÉFI

Mesurer l'état de préparation des concurrents et des concurrentes souligner l'excellence et le professionnalisme dans le domaine de la boulangerie et de la pâtisserie.

Le concurrent ou la concurrente est une personne qualifiée qui confectionnent une vaste gamme de produits de boulangerie et de pâtisserie, avec ou sans levure. Celle-ci doit posséder un niveau élevé de compétences et de connaissances spécialisées.

Les compétences évaluées sont les suivantes : le choix et le mélange des ingrédients, les procédures de confection, les méthodes de finition, la cuisson et la présentation.

L'efficacité des concurrents et des concurrentes sera également évaluée, car les produits confectionnés doivent être présentés à des moments précis. Au cours de l'épreuve, les juges évalueront la sécurité dans l'aire de travail, la salubrité, l'hygiène et l'organisation. Ils évalueront aussi l'utilisation efficace des ingrédients en se posant, entre autres, les questions suivantes :

- Préparent-ils uniquement les quantités demandées?
- Ont-ils terminé l'épreuve avec beaucoup de produits en trop?
- Ont-ils dû reprendre la confection d'un produit?

Tous les déchets alimentaires doivent être déposés dans un bac en plastique, qui sera fourni à chaque poste de travail. Ils ne doivent pas être jetés avant que le Comité technique national (CTN) n'ait donné son autorisation à la fin de la journée.

La capacité des concurrents et des concurrentes à travailler de manière autonome et à s'adapter à un nouvel équipement et un nouveau milieu de travail est essentielle.

2 DURÉE DU CONCOURS

L'épreuve dure une journée : 30 minutes pour l'installation, 7 heures pour l'épreuve, 1 heure pour le repas et 30 minutes pour le nettoyage.

3 HORAIRE

Matin	Arrivée	Installation	Épreuve	Repas	
	8 h	8 h 30 – 9 h	9 h – 12 h 30	12 h 30 – 13 h 30	
Après-midi	Épreuve	Présentation du gâteau Saint-Honoré	Présentation de la barre de chocolat	Présentation la pièce montée de mariage à trois étages	Nettoyage
	13 h 30 – 17 h	14 h 20 – 14 h 30	15 h 20 – 15 h 30	16 h 50 – 17 h	17 h – 17 h 30



4 INSTALLATION

Pendant les 30 minutes réservées à la préparation, les concurrents peuvent organiser tout leur équipement et leurs petits ustensiles sur leur poste de travail. Les concurrents ne peuvent pas aller chercher des ingrédients dans les réserves centrales ni peser les ingrédients. Les juges vérifieront les ingrédients, les petits ustensiles et l'équipement pendant les 30 dernières minutes de la période de préparation.

Si les membres du CTN estiment que l'aire de travail est encombrée en raison d'un nombre excessif de coffres à outils et que cela pose un danger, ils prendront la décision suivante : les coffres seront placés ailleurs, dans une aire commune désignée à l'intérieur des installations.

Chaque concurrent ou concurrente du concours Pâtisserie disposera de son poste de travail. Il s'agira du même poste de travail pendant toute la durée du concours.

Skills/Compétences Canada et les membres du CTN ne pourront pas être tenus responsables de la perte de tout équipement qui aura été laissé dans l'aire du concours pendant la nuit. La décision de laisser son coffre à outils sur place est laissée à la discrétion des concurrents et des concurrentes.

Les concurrents et les concurrentes doivent laver leur vaisselle et garder le plancher propre et leur poste de travail propre et assaini. De plus, dès l'épreuve terminée, ils auront 30 minutes pour vider, nettoyer et assainir leur poste de travail, soit avant 17 h 30. Si le nettoyage n'est pas terminé à 17 h 30, un aide sera autorisé à pénétrer dans l'aire du concours pour aider au nettoyage final.

5 PORTFOLIO DES CONCURRENTS ET DES CONCURRENTES

Les concurrents et les 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 apporter quatre (4) portfolios, un pour chaque membre du CTN. Le portfolio doit comprendre les éléments ci-dessous.

- 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 ou 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.
- Dans leur portfolio, les concurrents et les concurrentes devront avoir une photo en couleur de chacun des produits finis qu'ils comptent confectionner. Les photos doivent être placées aux côtés des formules ou méthodes correspondantes.
- Il doit s'agir d'une véritable photo, non d'un croquis.



6 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 indiquées dans la Description de concours.

Ils doivent veiller à étiqueter correctement leur mise en place et/ou leurs produits.

7 THÈME

Le thème, « **FLORE DU NIAGARA** », doit être représenté dans le **module B – Gâteau Saint-Honoré**, le **module C – Barre de chocolat** et le **module D – Pièce montée de mariage à trois étages**.

8 DURÉE 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 ce délai initial, mais ils perdront un point. Tous les produits présentés après cette prolongation de 10 minutes recevront la note de zéro. Une fois que les produits se trouvent sur la table de présentation des juges, aucune modification ne peut être apportée.

9 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
- Propreté et organisation du poste de travail à l'heure du déjeuner
- Hygiène personnelle
- Utilisation efficace des ingrédients
- Sécurité dans le poste de travail

MODULE B – GÂTEAU SAINT-HONORÉ

À présenter entre 14 h 20 et 14 h 50

- Les concurrents et les concurrentes confectionneront deux (2) gâteaux Saint-Honoré de 8 po.
- Le thème du concours, « **FLORE DU NIAGARA** », doit être représenté dans la présentation du gâteau Saint-Honoré. Il doit être visuellement apparent.
- Le gâteau Saint-Honoré doit comprendre les éléments suivants :



- Pâte feuilletée (feuilles non cuites fournies)
- Pâte à choux – Trempée dans du sucre caramel
- Crème diplomate
- Deux gâteaux de 8 po seront placés sur la table de présentation du concurrent ou de la concurrente. La garniture est au choix (sans limite d'hauteur).
- Les feuilles de transfert préfabriquées sont interdites.
- Skills/Compétences Canada fournira deux (2) plateaux à gâteau de 10 po.

MODULE C – BARRE DE CHOCOLAT

À présenter entre 15 h 20 et 15 h 30

Préparez et présentez les barres de chocolat décrites ci-dessous.

- Présentez 12 barres de chocolat coupées à la main de 1 à 1,5 po sur 3 à 5 po.
- Le thème du concours, « FLORE DU NIAGARA », doit être représenté dans la présentation de la barre de chocolat. Il doit être visuellement apparent.
- Doit être trempée à la main.
- Doit être coupée à la main.
- Choix entre du chocolat au lait, noir ou blanc
- Les feuilles de transfert préfabriquées sont interdites.
- Au moins deux textures de garniture
 - Garniture au choix (sans limite d'hauteur)
 - Le tempérage doit être visible.
- Le concurrent ou la concurrente doit présenter deux assiettes, contenant chacune six barres, sur sa table de présentation. Une barre doit être coupée en deux pour montrer la garniture; les autres barres doivent être entières. Six barres seront remises aux juges aux fins de dégustation.

MODULE D – PIÈCE MONTÉE DE MARIAGE À TROIS ÉTAGES

À présenter entre 16 h 50 et 17 h

- Le thème du concours, « FLORE DU NIAGARA », doit être représenté dans totalité de la décoration du gâteau. Il doit être visuellement apparent.
- Le gâteau doit comporter trois étages. Le concurrent ou la concurrente recevra un gâteau factice de 10 po (diamètre) x 4 po (hauteur) et de 8 po (diamètre) x 4 po (hauteur) ou l'équivalent.
- Le concurrent ou la concurrente devra cuire sur place au moins 3 gâteaux ronds de 2 po (hauteur) x 6 po (diamètre). Skills/Compétences Canada fournira un (1) plateau à gâteau de 6 po.



- Au moins deux (2) gâteaux pour l'étage supérieur
- Un gâteau (1) est destiné à l'évaluation
- Le choix du type de gâteau est libre.
- Le choix du type de garniture est libre.
- Au moins trois couches de gâteau avec deux couches de garniture.
- Le gâteau simple de 6 po destiné à l'évaluation devra être fourré et glacé de façon à être assorti au niveau supérieur, c'est-à-dire en utilisant la même garniture et le même glaçage. Skills/Compétences Canada fournira un (1) plateau à gâteau de 8 po.
- Ce gâteau destiné à l'évaluation devra avoir un glaçage lisse à la crème au beurre uniquement à l'extérieur. Aucune décoration supplémentaire (poche à douilles ou nappage) n'est requise.
- La crème au beurre ou le fondant peuvent être utilisés pour la finition des gâteaux, mais les côtés doivent être visiblement bien droits.
- Pour la décoration de la pièce montée de mariage, le concurrent ou la concurrente doit utiliser les techniques suivantes :
 - Poche à douilles et/ou volutes
 - Pastillage, pâte d'amande ou fondant
 - Au moins l'une des deux : isomalt ou pastillage
- La décoration de la pièce montée de mariage peut inclure, entre autres, les éléments suivants :
 - Pochoirs
 - Aérographe
 - Sucre soufflé
 - Figurines réalisées sur place
 - Décorations florales réalisées sur place
- Saveur au choix
- Skills/Compétences Canada fournira un plateau rond de 14 po ou équivalent pour la base du gâteau de mariage.
- Le concurrent ou la concurrente pourra assembler son gâteau sur sa table de présentation.
- Il est autorisé d'utiliser des poussières de pétales, du fil floral, du ruban floral et des étamines (vendues dans le commerce) pour confectionner des fleurs en pâte à sucre sur place.
- Les feuilles de transfert préfabriquées sont interdites.
- Les fleurs ou les bouquets floraux préfabriqués sont interdits.

10 COMMANDE D'INGRÉDIENTS



Les concurrents et les concurrentes doivent commander les ingrédients nécessaires à tous les modules. **La commande doit être passée avant le 12 mai 2026.** 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 uniquement 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 :

Concours n° 32, votre **province** et votre niveau (**secondaire** ou **postsecondaire**) dans le champ « Objet ». Toutes les commandes d'ingrédients doivent être envoyées directement par courriel à : **chef_tanaya18@yahoo.com**

11 RÉPARTITION DES POINTS

Module	Note totale
Sécurité, hygiène et organisation	25
Barre de chocolat	25
Gâteau Saint-Honoré	25
Pièce montée de mariage à trois étages	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





12 BARÈME DE NOTATION

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
Usage efficace des ingrédients (gaspillage)	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 – Gâteau Saint-Honoré	Mesure ou jugement
Temps de présentation	M
Exactitude des dimensions	M
Présence de pâte feuilletée	M
Présence de crème diplomate	M
Pâte à choux trempée dans le sucre	M
Présence du thème	M
Quantité – 2	M
Quantité de pâte feuilletée cuite	J
Uniformité des choux à la crème	J
Qualité de la cuisson des choux à la crème	
Qualité de la texture de la crème diplomate	
Uniformité de l'intégration de la crème diplomate avec une poche à douilles	J
Saveur de crème diplomate	J
Choux correctement fourrés	J
Sucre caramel : texture et couleur correctes	J
Le produit fabriqué correspond au portfolio sur le plan de l'apparence.	
Le produit fabriqué correspond au portfolio sur le plan de la formule.	J
Qualité de la garniture	J
Créativité du thème	J

C – Barre de chocolat	Mesure ou jugement
Temps de présentation	M
Quantité exigée	M
Dimensions exigées	M
Couverture extérieure	M
Trempée à la main	M
Le tempérage est visible.	M



Coupée à la main	M
Garnitures exigées : 2 textures	M
Présence du thème	M
Cohérence de la superposition dans l'ensemble	J
Propreté du chocolat trempé/base	J
Harmonie générale des textures	J
Harmonie générale et qualité de la saveur	J
Qualité du tempérage	J
Le produit fabriqué correspond au portfolio sur le plan de l'apparence.	J
Le produit fabriqué correspond au portfolio sur le plan de la formule.	J
Épaisseur adéquate de l'enveloppe	J
Créativité du thème	J

D – Pièce montée de mariage à trois étages	Mesure ou jugement
Temps de présentation	M
Nombre exigé d'étages	M
Gâteau rond masqué de 6 po – non décoré	M
Présence de 3 couches de gâteau et 2 couches de garniture	M
Décoration : poche à douilles/volutes	M
Décoration : pastillage, pâte d'amande ou fondant	M
Décoration : isomalt ou pastillage	M
Présence du thème	M
Qualité de la texture du gâteau	J
Qualité de la saveur du gâteau	J
Qualité de la texture de la garniture	J
Qualité de la saveur de la garniture	J
Harmonie générale du goût	J
Qualité du travail avec la poche à douilles/volutes	J
Qualité de la décoration : pastillage, pâte d'amande ou fondant	J
Qualité de l'isomalt ou du pastillage	J
Utilisation du thème dans la décoration	J
Le produit fabriqué correspond au portfolio sur le plan de l'apparence.	J
Le produit fabriqué correspond au portfolio sur le plan de la formule.	J
Qualité du masquage/des côtés droits du gâteau	J
Finesse de la décoration	J
Étendue de la décoration	J
Niveau de difficulté de l'ensemble de la décoration	J