



Projet

Pâtisserie

NIVEAU SECONDAIRE



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

Jour de concours	Arrivée	Installation	Épreuve	Repas	
Matin	9 h	9 h 30 – 10 h	10 h – 13 h 30	13 h 30 – 14 h 30	
Jour de concours	Épreuve	Présentation du millefeuille	Présentation des pains	Présentation du gâteau décoré	Nettoyage



Après-midi	14 h 30 – 18 h	15 h 20 – 15 h 30	16 h 20 – 16 h 30	17 h 50 – 18 h	18 h – 18 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. Si le nettoyage n'est pas terminé à 17 h, 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 D – Gâteau décoré.

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
- Hygiène personnelle
- Utilisation efficace des ingrédients
- Sécurité dans le poste de travail

MODULE B – MILLEFEUILLE

À présenter entre 15 h 20 et 15 h 30

- Huit (8) MILLEFEUILLES; pâte feuilletée non cuite fournie



- La pâte feuilletée doit être piquée et cuite.
- 3 couches de pâte feuilletée
- 2 couches de garniture
- Garnis de crème diplomate
- Recouvrir d'un glaçage fondant blanc et appliquer la technique du marbrage en utilisant les couleurs contrastées de votre choix.
- Toutes les portions doivent être de taille identique.
- 3 po x 1,5 po, coupées uniformément

Le concurrent ou la concurrente doit présenter huit (8) portions de millefeuille, quatre (4) sur chaque plateau. Les deux plateaux seront déposés sur la table de présentation du concurrent ou de la concurrente. Ils seront fournis par Skills/Compétences Canada.

MODULE C – PAIN DU MONDE : BABKA AU CHOCOLAT

À présenter entre 16 h 20 et 16 h 30

- Deux pains BABKA AU CHOCOLAT identiques
- Poids après cuisson : 500 g à 650 g
- Le concurrent ou la concurrente pourra utiliser la recette de pâte riche fournie (recette ci-jointe) ou sa propre recette de pâte riche.
- Les pré-ferments sont autorisés mais ne sont pas obligatoires pour participer au concours. Ils seront présentés aux juges durant l'installation. Exemples de pré-ferments : poolish, levain-levure, biga, levain
- Cuisson dans un moule à pain ou sans moule
- Application obligatoire d'un glaçage à l'abricot après la cuisson

Les deux pains seront présentés sur chacun des deux plateaux, qui seront déposés sur la table de présentation du concurrent ou de la concurrente. Les deux plateaux seront fournis par Skills/Compétences Canada.

Les recettes suivantes permettent de réaliser 2 pains babka.

Ingrédients	Quantité	Méthode
Levain-levure Farine de boulangerie Beurre froid Lait (35 °C) Levure à action rapide	200 g 63 g 150 g 3 g	1. Mélangez les ingrédients à l'aide d'un crochet pétrisseur pendant 4 minutes à la première vitesse. 2. Couvrez et laissez fermenter pendant 30 minutes à 1 heure selon votre plan de production.
Pâte à brioche Farine de boulangerie Beurre froid Œufs	215 g 155 g 165 g	1. Mélangez les œufs, la levure, le sel et la moitié du sucre avec la pâte levée et



<p> Levure à action rapide Sel Sucre </p>	<p> 7 g 8 g 63 g </p>	<p> mélangez à l'aide d'un crochet pétrisseur pendant 1 minute. 2. Ajoutez la farine et mélangez à vitesse lente pendant 5 minutes. 3. Mélangez à vitesse moyenne pendant 8 minutes jusqu'à la formation du gluten. 4. Ajoutez l'autre moitié du sucre et continuez à mélanger à vitesse moyenne pendant 3 minutes jusqu'à l'incorporation complète. À mi-parcours du mélange, arrêtez le batteur, abaissez le bol et retournez la pâte; cela permet une incorporation homogène du sucre. 5. Ajoutez le beurre froid en 3 fois. À mi-parcours du mélange, arrêtez le batteur, abaissez le bol et retournez la pâte; cela permet une incorporation homogène du beurre. 6. Enveloppez la pâte et laissez la fermenter pendant 1 heure. 7. Retardez la pâte pendant une heure supplémentaire avant de la façonner pour en faciliter sa manipulation. </p>
<p>Nutella</p>	<p>300 g</p>	<p>Assemblage</p> <p>1. Préparez deux cercles à gâteau de 8 po avec de l'huile végétale à vaporiser et placez un moule en anneau de 3 po au centre sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé ou utilisez deux moules à pain (préparés avec de l'huile végétale à vaporiser) adaptés à la taille de chaque pâte. La pâte peut également être cuite sans moule pour obtenir des pains sans forme déterminée.</p> <p>2. Divisez la pâte en deux et travaillez avec une moitié tandis que l'autre reste au réfrigérateur.</p> <p>3. Étalez la pâte en formant un rectangle de 8 po x 20 po.</p> <p>4. Étalez la moitié du Nutella uniformément sur la pâte, puis roulez celle-ci sur elle-même dans la longueur afin de former un rouleau.</p> <p>5. Mettez le rouleau dans le congélateur pendant 10 minutes. Pendant ce temps, préparez la deuxième moitié de pâte, puis mettez le rouleau dans le congélateur.</p> <p>6. Coupez le rouleau semi-congelé dans la longueur en deux parties égales.</p> <p>7. Tressez les deux morceaux de pâte en laissant apparaître les couches internes.</p> <p>8. Placez la pâte tressée dans un cercle à gâteau préparé de 8 po et scellez les extrémités.</p> <p>9. Répétez la manipulation avec le deuxième rouleau semi-congelé.</p> <p>10. Laissez lever la pâte jusqu'à ce qu'elle ait presque doublé de volume pendant environ 2 heures à une température de 27 °C à 28 °C (81 °F à 82 °F). Ne laissez pas lever la pâte à une température supérieure à 30 °C (86 °F), car cela pourrait faire fondre le beurre contenu à l'intérieur.</p> <p>11. Cuisez au four à 180 °C (350 °F) jusqu'à ce que la température interne ait atteint 87,78 °C ou 88 °C (190 °F). Couvrez la tresse d'une feuille d'aluminium si le pain devient trop foncé.</p> <p>12. Réalisez un glaçage à l'abricot par badigeonnage dès la sortie du four.</p>
<p>Poids total de la pâte</p>	<p>1329 g</p>	



MODULE D – GÂTEAU DÉCORÉ

À présenter entre 17 h 50 et 18 h

Thème du gâteau : FLORE DU NIAGARA

- Le concurrent ou la concurrente confectionnera deux gâteaux éponge ronds de 8 po (21 cm) chacun, qui seront coupés chacun en deux couches de 1 po (2,5 cm) d'épaisseur afin d'obtenir un seul gâteau final composé de quatre couches égales de 1 po (2,5 cm).
- Crème au beurre suisse ou italienne à préparer sur place
- Le concurrent ou la concurrente doit préparer la garniture de son choix et glacer le gâteau avec sa crème au beurre.
- La hauteur du gâteau glacé ne doit pas dépasser 6,5 po (16,5 cm); les décorations supplémentaires peuvent dépasser cette hauteur.
- Les côtés doivent être recouverts d'un glaçage lisse à la crème au beurre. Des décorations peuvent être ajoutées sur les côtés du gâteau, mais elles ne doivent pas couvrir plus de 50 % de la surface latérale.
- Chaque couche doit être imbibée de sirop simple.
- Inscription à lire : Skills Canada
- L'inscription doit être réalisée uniquement avec du chocolat.
- Le gâteau doit être décoré; le concurrent ou la concurrente peut choisir le style de décoration qui lui permet de montrer au mieux ses compétences, tout en respectant le **thème : FLORE DE NIAGARA**.
- Le gâteau décoré sera présenté sur un plateau à gâteau de 10 po sur la table de présentation. Le plateau à gâteau sera fourni par Skills/Compétences Canada.
- Les juges couperont une part de gâteau pour l'évaluation.



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 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
Millefeuille	25
Pain du monde : babka au chocolat	25
Gâteau décoré	25
Note totale	100
Notes – Volet du jugement	
Non présenté, ne répond pas aux normes de l'industrie	0
Acceptable, conforme aux normes de l'industrie	1
Conforme aux normes de l'industrie et les dépasse à certains égards.	2
Excellent par rapport aux normes de l'industrie	3





12 Barème de notation

Pour toute question ou préoccupation, veuillez communiquer avec le secrétariat national de Skills/Compétences Canada : Nathalie Maisonneuve (nathaliem@skillscanada.com).

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 – Millefeuille	Mesure ou jugement
Temps de présentation	M
Exactitude des dimensions	M
Quantité exigée	M
Présence de 3 couches de pâte feuilletée	M
Garni de crème diplomate	M
Présence de 2 couches de crème diplomate	M
Présence du fondant blanc et du marbrage	M
Quantité de pâte feuilletée cuite	J
Qualité de la texture de la crème diplomate	J
Qualité de la saveur de la crème diplomate	
Uniformité de la taille	
Qualité de la superposition	J
Qualité de la finition générale	J
Qualité de l'application du fondant et du marbrage	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.	
Goût général	J

C – Pain du monde	Mesure ou jugement
Temps de présentation	M



Quantité exigée	M
Poids exigé	M
Formule de la pâte riche	M
Glaçage à l'abricot	M
Levage adéquat de la pâte	J
Uniformité de la forme	J
Qualité de la cuisson/cuisson adéquate	J
Harmonie de l'ensemble et qualité de la saveur	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
Texture/structure du gluten	J

D – Gâteau décoré	Mesure ou jugement
Temps de présentation	M
2 gâteaux éponge de 8 po cuits sur place	M
4 couches épaisses de 1 po	M
Hauteur correcte du gâteau glacé	M
Crème au beurre suisse ou italienne	M
Garniture confectionnée sur place	M
Couches imbibées de sirop simple	M
Côtés uniquement droits	M
Inscription au chocolat	M
Thème représenté	M
Qualité du goût du gâteau	J
Qualité de la texture du gâteau	J
Régularité des couches du gâteau	J
Qualité de l'application de la crème au beurre	J
Qualité de la saveur de la crème au beurre	J
Qualité de la texture de la crème au beurre	J
Qualité de l'application de la garniture	J
Goût de la garniture	J
Texture et consistance de la garniture	J
Qualité de la décoration	J
Qualité de l'inscription au chocolat	J
Utilisation du thème	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
Niveau de difficulté	J
Impression générale	J