Skills Compétences Canada











DESCRIPTION DE CONCOURS

Pâtisserie

NIVEAU POSTSECONDAIRE

SkillsCompétences Canada
Calgary2027

Table des matières

1 LES COMPÉTENCES POUR RÉUSSIR DANS SA CARRIÈRE DANS LES MÉTIERS SPÉCIALISÉS ET LES TECHNOLOGIES 2

2 INTRODUCTION 2

3 DESCRIPTION DU CONCOURS 3

4 ÉQUIPEMENT, MATÉRIEL, TENUE VESTIMENTAIRE 4

5 SANTÉ ET SÉCURITÉ 5

6 ÉVALUATION 6

7 RÈGLEMENTS PROPRES AU CONCOURS 6

8 RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES 6

9 MEMBRES DU COMITÉ TECHNIQUE NATIONAL 7

1 LES COMPÉTENCES POUR RÉUSSIR DANS SA CARRIÈRE DANS LES MÉTIERS SPÉCIALISÉS ET LES TECHNOLOGIES

Compte tenu de l'évolution du marché du travail et des exigences en matière de compétences, le gouvernement du Canada a actualisé l'ancien cadre des Compétences essentielles en le remplaçant par le nouveau modèle des Compétences pour réussir. Ce dernier décrit les neuf compétences fondamentales dont les Canadiennes et les Canadiens ont besoin pour réussir dans leur travail, leurs études, leur formation et leur vie quotidienne.

Skills/Compétences Canada tient à souligner l'importance de ces compétences, qui sont indispensables pour réussir dans les carrières des métiers et des technologies. Les concurrentes et les concurrents peuvent noter l'importance des Compétences pour réussir dans la façon dont elles ont été intégrées dans les descriptions de concours, les projets et les documents de projet. En utilisant ces compétences pendant le concours, les concurrentes et les concurrents sont davantage en mesure d'associer les tâches demandées aux compétences particulières nécessaires pour réussir. De plus, ils comprennent comment ces compétences s'appliquent dans leurs programmes des métiers ou des technologies et leur future carrière.

Les neuf Compétences pour réussir, confirmées en tant que facteur de réussite professionnelle, sont les suivantes :

1. Calcul
2. Communication
3. Collaboration
4. Adaptabilité
5. Lecture
6. Rédaction
7. Résolution de problèmes
8. Créativité et innovation
9. Compétences numériques

Ces Compétences pour réussir sont indiquées dans la section 2.4 et/ou 3.2 (à terminer par SCC) de la description du concours et, s'il y a lieu, dans le projet et les documents connexes.

2 INTRODUCTION

2.1 Description du domaine et des emplois connexes

https://www.skillscompetencescanada.com/fr/skill_area/patisserie/

2.2 But de l'épreuve

Évaluer l'employabilité des concurrents et des concurrentes, et mettre en valeur leur excellence et leur professionnalisme dans le domaine de la boulangerie artisanale et de la pâtisserie.

2.3 Durée du concours

La durée du concours sera de 7 heures.

Arrivée	8 h 30
Installation	9 h – 9 h 30
Début du concours	9 h 30
Présentation du gâteau de voyage	12 h 20 – 12 h 30
Repas	12 h 30– 13 h 30
Présentation des desserts à l'assiette	15 h 50 – 16 h
Présentation de la pièce artistique en chocolat	17 h 20 – 17 h 30
Nettoyage – Heure du concours	17 h 30 – 18 h
Un aide supplémentaire peut aider	18 h

2.4 Compétences et connaissances à évaluer

Le concurrent ou la concurrente au concours Pâtisserie confectionne une vaste gamme d'aliments, pour la plupart sucrés. Il lui faut posséder des connaissances et des compétences spécialisées.[7,8]

L'évaluation portera sur la sélection des ingrédients, la dimension des portions, le mélange des ingrédients, la confection elle-même, la finition, la cuisson et la présentation. Elle portera également sur l'efficacité des concurrents et des concurrentes, qui devront présenter leurs produits à des moments précis, de même que la sécurité, la bienséance professionnelle, l'assainissement, l'hygiène et l'organisation du travail.[4,7,8]

Compétences pour réussir – [4]Adaptabilité, [7]Résolution de problèmes, [8]Créativité et innovation

3 DESCRIPTION DU CONCOURS

3.1 Liste des documents qui seront fournis et date à laquelle les concurrents et les concurrentes pourront les consulter sur le site Web de Skills/Compétences Canada.

DOCUMENT	DATE DE DISTRIBUTION
Projet d'épreuve	Décembre 2026
Liste de l'équipement	Décembre 2026
Liste des ingrédients	Décembre 2026

3.2 Tâches que les concurrents et les concurrentes pourraient effectuer durant l'épreuve

3.2.1 Thème du projet d'épreuve : **Stampede de Calgary**

- Gâteau de voyage
- Desserts à l'assiette
- Pièce artistique en chocolat

4 ÉQUIPEMENT, MATÉRIEL, TENUE VESTIMENTAIRE

4.1 Équipement et matériel fournis par Skills/Compétences Canada

- Voir la *Liste de l'équipement* et la *Liste des ingrédients*, présentées sur le site Web de Skills/Compétences Canada.
- Seuls les ingrédients figurant dans la liste affichée sur le site Web de Skills/Compétences Canada peuvent être utilisés durant le concours.

4.2 Équipement et matériel que doivent fournir les concurrents et les concurrentes

- Les concurrents et les concurrentes peuvent apporter de petits instruments et de petits appareils pour la confection de leurs produits.

4.2.1 Directives au sujet des coffres à outils

Un des objectifs de SCC est d'assurer la durabilité de la compétition. C'est pourquoi les coffres à outils des concurrents et des concurrentes devront respecter les dimensions maximales ci-dessous.
Le volume du coffre à outils ne doit pas excéder 0,6 mètre^3. Il est permis d'apporter plusieurs coffres, mais leur volume total ne doit pas excéder le maximum indiqué. Cette consigne ne fera l'objet d'aucune exception. Si un concurrent ou une concurrente apporte un coffre plus grand que les dimensions permises, il lui faudra en retirer certains articles sur les conseils du CTN. Et les outils retirés ne pourront pas être utilisés pendant le concours. Tous les outils doivent entrer dans les coffres à outils. Il interdit d'apporter un outil qui n'entre pas dans un coffre.

4.3 Tenue vestimentaire obligatoire fournie par les concurrents et les concurrentes

- Veste blanche de chef
- Pantalon de chef ou de boulanger, à chevrons, noir ou blanc
- Toque ou casquette de pâtissier
- Résille (obligatoire si les cheveux touchent le col de la veste de chef)
- Filet à barbe (requis si la moustache dépasse la lèvre supérieure)
- Chaussures à bout fermé avec semelle antidérapante (pas de talons hauts, de sandales ou de chaussures de course à pied, pas de chaussures en toile/maille)
- Tabliers, serviettes et gants pour défourner propres
- Le port de bijoux est interdit (bague, bracelet, boucles d'oreilles, clous décoratifs, montre-bracelet, etc.)
- Le port de faux cils est interdit.

- Le port de faux ongles et de vernis à ongles est interdit. Les ongles doivent être courts, propres et exempts de vernis.
- Le port de piercings sur le visage est interdit.
- Le port de pantalons à revers est interdit.

5 SANTÉ ET SÉCURITÉ

5.1 Programme de sécurité

SCC a mis en œuvre un programme de sécurité complet, car la santé et la sécurité font partie intégrante de ses concours. Le programme de sécurité de SCC comprend des directives et des procédures visant à améliorer sans cesse la sécurité du milieu de travail dans chacun des domaines de compétition.

5.1.1 Guide de sécurité

Dans le cadre du programme de SCC, un Guide de sécurité a été créé pour surveiller et documenter la santé et la sécurité dans chacun des domaines de compétition. Il comprend un plan d'action précis pour prévenir les accidents. Le Guide de sécurité est prévu pour chaque concours, et ses consignes devront être suivies et respectées par toutes les personnes participantes et les représentants officiels aux Olympiades canadiennes des métiers et des technologies.

5.1.2 Atelier sur la sécurité

Durant la séance d'orientation, les concurrents et les concurrentes participeront à un atelier sur la sécurité. SCC s'attend à ce que les concurrents et les concurrentes travaillent d'une manière sécuritaire et à ce qu'ils gardent l'aire de travail exempte de tout danger pendant le concours. Quiconque enfreindra une règle relative à la santé, à la sécurité ou à l'environnement devra éventuellement participer à un deuxième atelier sur la sécurité. La participation à ce deuxième atelier ne réduira pas le temps alloué pour le concours.

5.2 Pièces d'équipement de protection individuelle (ÉPI) obligatoires fournies par Skills/Compétences Canada

- S/O

5.3 Pièces d'équipement de protection individuelle (ÉPI) obligatoires fournies par les concurrents et les concurrentes

- Filet à barbe (requis si la moustache dépasse la lèvre supérieure)
- Chaussures noires à bout fermé avec semelle antidérapante (pas de talons hauts, de sandales ou de chaussures de course à pied, pas de chaussures en toile/maille)
- Masque filtrant obligatoire pour tout travail exécuté à l'aérographe (*airbrush*) ou toute vaporisation de beurre de cacao
- Tous les articles énumérés à la section 4.2

Remarque : Les personnes qui n'auront pas les pièces d'équipement de protection individuelle exigées ne seront pas autorisées à participer au concours.

6 ÉVALUATION

6.1 Répartition des points

Remarque : La liste suivante pourrait être modifiée.

TÂCHES	/100
Sécurité, hygiène et organisation	25
Gâteau de voyage	25
Desserts à l'assiette	25
Pièce artistique en chocolat	25
Total	**100**

7 RÈGLEMENTS PROPRES AU CONCOURS

Les règlements propres au concours ne peuvent pas contredire les Règlements des concours des Olympiades canadiennes ni avoir préséance sur ces derniers. Ils fournissent des précisions et clarifient des éléments qui peuvent varier selon les concours. Tout règlement supplémentaire sera expliqué durant la séance d'orientation.

8 RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

8.1 Interprète

Si un concurrent ou une concurrente a besoin des services d'un interprète durant le concours, le bureau provincial ou territorial doit en aviser le Secrétariat national de Skills/Compétences Canada au moins un mois avant le concours, sinon l'obtention de ce service ne sera pas garantie.

8.2 Procédure de bris d'égalité de notes

- Étape 1 : La personne ayant obtenu la note la plus élevée pour le volet « Sécurité, hygiène et organisation » sera déclarée gagnante.
- Étape 2 : Si l'égalité persiste, la personne ayant obtenu la note la plus élevée pour le volet « Desserts à l'assiette » sera déclarée gagnante.
- Étape 3 : Si l'égalité persiste, la personne ayant obtenu la note la plus élevée pour le volet « Pièce artistique en chocolat » sera déclarée gagnante.

8.3 Modification du projet d'épreuve aux Olympiades

Lorsque le projet d'épreuve a été présenté aux concurrents et aux concurrentes avant le concours, le CTN pourra modifier jusqu'à 30 % de la teneur du projet. Se reporter aux Règlements des concours des Olympiades canadiennes des métiers et des technologies.

8.4 Règlements des concours

Se reporter aux Règlements des concours des Olympiades canadiennes des métiers et des technologies, qui sont affichés sur le site Web de Skills/Compétences Canada.

9 MEMBRES DU COMITÉ TECHNIQUE NATIONAL

ORGANISME MEMBRE	NOM
Terre-Neuve-et-Labrador	Bernie-Ann Ezekiel
Île-du-Prince-Édouard	Karen Schoenrank
Nouvelle-Écosse	Annaleisa Scigliano
Nouveau-Brunswick	Richard Chiasson
Québec	Christian Rasoanaivo
Ontario	Bertie Tanaya
Manitoba	Chantalle Noschese
Saskatchewan	Ardelle Pearson
Alberta	Alan Dumonceaux – Président
Colombie-Britannique	Kimberly Tada – Présidente adjointe
Nunavut	Eliane Kanayuk-Gabriel
Territoires du Nord-Ouest	Shelleen Branch

Pour toute question, veuillez envoyer un courriel à Olga Malvine Rwemera (olgamr@skillscanada.com) au secrétariat national de Skills/Compétences Canada.