Olympiades québécoises des métiers et des technologies

32-PÂTISSERIE

Examen
2025

Mise à jour le 14 février 2025

www.olympiadesmetiers.quebec

Compétences Québec

1. DESCRIPTION DU CONCOURS

1.1 But de l'épreuve

Présenter au public le métier et faire la démonstration de la maîtrise des compétences du participant à réaliser des tâches reliées au domaine de la pâtisserie.

Mettre en valeur l'excellence et le professionnalisme des concurrents.

1.2 Durée du concours

Douze (13) heures, réparties sur deux (2) jours.

Horaire de compétition de 8 h 45 à 12 h et de 13 h à 16 h 15.

Installation de 8h15 à 8h45

Nettoyage de 16h15 à 16h45

1.3 Nombre de compétiteurs

La pâtisserie est une compétition d'habileté pour un seul compétiteur.

1.4 Compétences et connaissances pouvant être évaluées

- Confection de petits gâteaux et fours frais
- Confection de bonbons chocolat
- Confection d'entremets modernes
- Confection de pièce artistique en chocolat
- Confection de gâteaux de voyage
- Confection de dessert à l'assiette
- Confection de gâteau d'occasion
- Confection de pâtes battues poussées, de crèmes et garnitures;
- Respect du thème;
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité dans la manipulation des aliments;
- Respect de la propreté et de l'entretien de l'outillage et des postes de travail;
- Respect de la conservation et de l'entreposage des aliments de façon rigoureuse.

1.5 Tâches que les concurrents pourraient avoir à effectuer durant l'épreuve

Thème du concours : La récolte en abondance

Le thème doit être visuellement apparent dans TOUS les produits.

À présenter le JOUR 1

Confectionner des petits gâteaux et fours frais

- 12 pâtisseries individuelles
- Style libre
- Entre 80 g et 85g
- Au minimum trois textures
- Doivent inclure une base en pâte battue poussée ou en pâte friable
- Doivent inclure une crème cuite, ex. crémeux, crème pâtissière etc.
- Doivent comprendre une meringue italienne, visible ou non.
- Doivent être terminées avec un glaçage

Six (6) pâtisseries françaises seront présentées sur un plateau, qui sera déposé sur la table de dégustation des juges.

Six (6) pâtisseries seront présentées sur un autre plateau, qui sera déposé sur la table de présentation. Les plateaux seront fournis par Compétences Québec.

Présentation des petits gâteaux et fours frais: 13 h 40 à 13 h 50

Réaliser des bonbons chocolat moulés

- 20 bonbons chocolat moulés identiques
- Au moins 2 textures de garniture.
- Les bonbons doivent peser le même poids, entre 10 et 15 g.
- Le moulage est au choix.
- Chocolat noir, au lait ou blanc tempéré pour la coquille et la base.

Le concurrent ou la concurrente doit présenter 10 bonbons sur la table de dégustation des juges aux fins de dégustation.

Les 10 autres bonbons doivent être présentés sur une assiette de présentation, qui restera sur la table de présentation.

Présentation des bonbons chocolat : 14 h 30 à 14 h 40

Réaliser des entremets modernes

- 2 entremets modernes Style mousse de 6 po de diamètre, 3 po de hauteur maximum (glaçage inclus), aucune limite de hauteur pour la décoration
- Un minimum de trois textures doit être inclus.
- Les deux entremets doivent être identiques sur le plan de la structure et du glaçage.
- Un seul entremets doit être décoré.
- Les entremets doivent être recouverts d'un glaçage miroir brillant.
- Ils doivent présenter au moins 3 textures différentes.

- Des carottes, des betteraves ou des panais doivent être utilisés dans une texture.
- L'entremets à juger doit être coupé en deux et ne doit pas être décoré. La moitié sera pour la dégustation des juges, et l'autre moitié sur la table de présentation.
- Un entremets glacé et décoré doit être présenté sur la table de présentation.
- Compétences Québec fournira trois fonds de carton rond de 8 po.

Présentation des entremets modernes : 15 h 30 à 15 h 40

<u>Réaliser une pièce artistique en chocolat</u>

- Une pièce de présentation en utilisant du chocolat et des produits chocolatés.
- Une hauteur comprise entre 10'' et 20'' (25,4 à 50,8 cm) et une largeur maximale de 14,5'' ou 37cm
- Chaque concurrent doit confectionner une pièce artistique en chocolat.
- Le participant doit utiliser au minimum quatre des techniques suivantes : mouler, brosser, pulvériser, sculpter, façonner, peindre, graver, décorer avec douille.

  Au moins 50 % de la pièce artistique doit présenter clairement les trois chocolats de couverture cristallisés : noir, lacté et ivoire.
- Les juges veulent voir la maîtrise de la cristallisation.
- La pulvérisation de beurre de cacao coloré est autorisée.
- Seuls les colorants à base de beurre de cacao ou les colorants liposolubles sont permis.
- L'utilisation de poudre destinée à donner un éclat brillant ou métallique n'est pas permise
- Le port de masque est obligatoire lors d'une pulvérisation avec le pistolet à peinture.
- Les imprimés et les transferts pour le chocolat préfabriqué sont interdits.
- Tout support afin de soutenir la pièce artistique est interdit.
- Chaque candidat aura 3 kg de couverture noire, 2 kg de couverture lactée et 1,5 kg de couverture ivoire, pour la réalisation de la pièce en chocolat.
- Le montage de la pièce en chocolat doit se faire exclusivement sur la table de travail de chaque candidat.
- Tout élément faisant partie de la pièce doit être confectionné durant la compétition.

Présentation de la pièce artistique : 16h 05 à 16h 15

À présenter le JOUR 2

Confectionner des gâteaux de voyage

- 2 cakes au citron glacés décorés
- La forme est au choix du candidat
- Les dimensions doivent être de 1'' ½ à 4'' de large, et de 6'' à 9'' de long
- Un gâteau au citron sera présenté sur un plateau, qui sera déposé sur la table de dégustation des juges. Un gâteau au citron sera disposé sur un deuxième plateau, qui sera déposé sur la table de présentation. Les plateaux seront fournis par Compétences Québec.
- Les assiettes de présentation seront fournies par Compétence Québec

  Présentation des gâteaux de voyage : 10 h 20 à 10 h 30

Confectionner des desserts à l'assiette

- 8 assiettes identiques
- Doit contenir un macaron garni de 25 à 30g
- Au minimum deux éléments supplémentaires, dont un obligatoire : sucre tiré ou (et) sucre soufflé, doit être présenté dans l'assiette. Il peut s'agir d'une sauce ou d'un élément moelleux, mais le choix n'est pas limité à ces options.
- Quatre desserts à l'assiette resteront sur la table de présentation du concurrent ou de la concurrente.
- Quatre desserts à l'assiette seront déposés sur la table de dégustation des juges.

  Les assiettes rondes de 10 pouces seront fournies par Compétences Québec.

  Présentation de l'assiette : 11 h 30 à 11 h 40.

Confection de gâteau d'occasion

- Gâteau 8'' de diamètre et 6'' ½ de hauteur, aucune limite de hauteur pour la décoration
- Base de gâteau :

  Confectionner deux gâteaux ronds de 21 cm (8 po), style éponge, l'émulsifiant n'est pas autorisé.

  Chaque gâteau sera découpé en deux couches de 2,5 (1 po) d'épaisseur afin d'obtenir un gâteau final compose de quatre couches égales de 2,54 cm (1 po) d'épaisseur.

  Chaque couche doit être imbibé de sirop simple
- Crème au beurre à base de meringue suisse, à parfumer au chocolat.
- Les côtés doivent être masqués de manière unie avec de la crème au beurre (couleur de votre choix). Des décorations peuvent être ajoutées sur les côtés du gâteau, mais elles ne peuvent pas couvrir plus de 50 % des côtés.

- Inscription à faire avec du chocolat uniquement : Québec 2025
- Enlever une portion de 1/8 du gâteau pour la dégustation.
- Un carton rond de 10'' et une assiette pour la portion à donner aux juges seront fournis par Compétences Québec.

Présentation du gâteau d'occasion 16 h 05 à 16 h 15

Notes :

- L'utilisation efficace des ingrédients sera aussi évaluée selon certains critères, dont les suivants :
  - Est-ce que seules les quantités utilisées ont été produites?
  - Est-ce que le participant a dû recommencer la confection de produits?
  - Tous les déchets alimentaires devront être déposés dans un bac en plastique fourni à chaque poste de travail. Ces déchets ne pourront être jetés qu'après la clôture de l'épreuve;
  - Des bacs seront également mis à la disposition des participants pour la récupération et le compost.
- Le candidat peut consulter ses volumes de référence tout au long de la compétition;
- Une commande de vos ingrédients est exigée au plus tard le 4 avril 2025 par courriel à olympiades@competencesquebec.com. Vos commandes doivent refléter la réalité. Cette commande peut être modifiée par l'expert selon les disponibilités des produits;
- Il est permis d'apporter deux ingrédients, ceux-ci doivent être indiqués dans le portfolio et doit être vérifiés par les juges avant la compétition du jour 1. Les candidats pourront apporter leurs colorants.
- **Aucune mise en place pour le jour 2 n'est autorisé.**

Portfolio

- Chaque participant apportera quatre portfolios et les placera sur la table de présentation au début du premier jour de compétition. Le portfolio doit contenir les éléments suivants :
  - Page de garde;
  - Présentation du participant;
  - Recettes et méthodologies de tous les produits que le participant va réaliser;
  - Photos de tous les produits.

2. DOCUMENTS DU CONCOURS

2.1 Documents qui seront fournis en lien avec la compétition et les dates de publications

DOCUMENT	DATE DE PUBLICATION
Projet d'épreuve	28 février 2025
Liste des matières premières	28 février 2025

3. ÉQUIPEMENT, MATÉRIEL ET TENUE VESTIMENTAIRE

3.1 Équipement et matériel fournis par Compétences Québec

- Matériels de présentation (miroir, assiettes etc.);
- 1 Micro-ondes pour deux candidats;
- 1 échelle par candidat pour des plaques 18 x 24;
- 1 réfrigérateur avec congélateur par concurrent, style ménagère, non commercial;
- 1 plaque à induction;
- 1 compresseur

3.2 Équipement et matériel que doivent apporter les concurrents

- Recettes, livres de référence;
- Deux ingrédients (matières premières) ne figurant pas sur la liste, si nécessaire
- 4 portfolios;
- Aérographe avec son compresseur
- Pistolet pour le chocolat, avec une entrée mâle;
- Masque lors de la vaporisation;
- 1 batteur mélangeur;
- Colorant alimentaire et beurre de cacao de couleur
- Plaques pour cuissons et entreposage;
- Le candidat apportera tout le matériel nécessaire à la réalisation de la compétition;
- Linges à vaisselle

3.3 Tenue vestimentaire obligatoire fournie par les concurrents

- Tenue vestimentaire conforme au code d'éthique professionnel du métier : veste, pantalon, filet, couvre-barbe et couvre-chef;
- Aucun bijou;
- Paire de chaussures de sécurité norme CSA.

3.4 Matières premières

- Les participants devront faire parvenir leurs commandes au plus tard le 4 avril 2025 par courriel à olympiades@competencesquebec.com avant la compétition afin de minimiser les pertes post-compétition;
- Chaque participant pourra apporter deux ingrédients de leur choix. Ceux-ci seront à noter dans le portfolio, et doivent être vérifiés par les juges avant de les utiliser. Aucun produit préfabriqué n'est autorisé.

4. SANTÉ ET SÉCURITÉ

4.1 Atelier sur la santé et la sécurité

Durant la séance d'orientation, si nécessaire, les concurrents participeront à un atelier sur la sécurité. Compétences Québec s'attend à ce que les compétiteurs travaillent de manière sécuritaire et à ce qu'ils gardent l'aire de travail exempte de tout danger pendant le concours.

La santé et la sécurité seront évaluées tout au long de la compétition

4.2 Pièces d'équipement de protection individuelle (ÉPI) obligatoires fournies par Compétences Québec

- Trousse de premiers soins

4.3 Pièces d'équipement de protection individuelle (ÉPI) obligatoires fournies par les concurrents

- Les concurrents doivent apporter une paire de chaussures avec semelle antidérapante, à bout fermé (talon et orteils).
- Masque filtrant obligatoire pour tout travail exécuté à l'aérographe (*airbrush)* ou toute vaporisation de beurre de cacao.

5. SYSTÈME DE NOTATION ET MÉTHODES D'ÉVALUATION

5.1 Composition du jury

Le jury est composé de spécialistes provenant de l'industrie.

5.2 Système de notation

Les épreuves sont notées sur la base des critères et compétences du métier spécifié dans la description de concours. La grille de notation permet de définir la répartition des points et le résultat final doit être sur 100 points. Le CIS (Competition Information System) est utilisé pour gérer les différents aspects de la notation.

5.3 Méthodes d'évaluation

L'évaluation se divise en deux grandes méthodes : la mesure et le jugement.

Le « jugement » est utilisé pour évaluer la qualité d'un travail et cette évaluation peut varier légèrement selon le point de vue lorsque sont appliqués des critères externes. Ce type d'évaluation doit être fait avec deux ou trois juges simultanément et ils doivent utiliser une échelle de 0 à 3 basé sur les standards de la profession :

0 Inacceptable. N'atteint pas les normes de l'industrie

1 Acceptable. Atteint les normes de l'industrie

2 Atteint les normes de l'industrie, les dépasse pour certains aspects

3 Excellente réalisation par rapport aux normes de l'industrie

Il ne peut y avoir qu'un point d'écart entre la note la plus haute et la plus basse. En cas d'écart de plus d'un point, une discussion entre jurés est autorisée et une nouvelle notation devra être effectuée.

La « mesure » est utilisée pour obtenir une évaluation précise d'un élément ou d'un rendement qui peut et qui doit être mesuré de façon rigoureuse. On y a recours dans les situations où il ne peut y avoir d'ambiguïté. L'aspect à évaluer doit être mesurable, dénombrable, calculable, binaire, indiscutable.

5.4 Répartition des points

Remarque : La liste suivante pourrait être modifiée.

CRITÈRES	POINTAGE
Petits gâteaux et fours frais – style libre	15 pts
Bonbons chocolat	15 pts
Entremets modernes	15 pts
Pièce en chocolat	15 pts
Gâteau de voyage	5 pts
Desserts à l'assiette	10 pts
Gâteau d'occasion	10 pts
Hygiène, salubrité et organisation	10 pts
Santé, sécurité	5 pts
TOTAL	**100 points**

5.5 Procédures en cas de bris d'égalité des notes

Étape 1 : La personne ayant obtenu la note la plus élevée pour le module « Hygiène, salubrité et organisation » sera déclarée gagnante.

Étape 2 : Si l'égalité persiste, la personne ayant obtenu la plus haute note pour le module

« Pièce artistique en chocolat » sera déclarée gagnante.

Étape 3 : Si l'égalité persiste, la personne ayant obtenu la note la plus élevée pour le module « Gâteau d'occasion » sera déclarée gagnante.

5.6 Notation de la santé et sécurité durant le concours

La sécurité sera évaluée d'une façon constante pendant toute la durée du concours. Les normes de l'industrie en matière de santé et de sécurité doivent être respectées lors de la compétition.

Chaque manquement sera signalé dès que constaté. Le candidat devra corriger la situation avant de reprendre le travail et il se verra pénalisé. Un candidat qui persiste dans un comportement dangereux pour lui et/ou les autres, pourrait se voir pénalisé de tous les points d'une épreuve ou être disqualifié du concours.

6. RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

6.1 Règlement du concours

Se rapporter au Règlement du concours des Olympiades québécoises des métiers et des technologies qui est affiché sur le site : www.olympiadesmetiers.quebec

6.2 Modification du projet d'épreuves aux Olympiades

Lorsque le projet d'épreuves a été présenté aux compétiteurs et aux compétiteurs avant le concours, l'expert peut modifier jusqu'à 30% de la teneur du projet.

6.3 Divers

- Il sera possible pour le candidat de diner avec son entraineur
- Tout retard ne sera pas toléré

7. EXPERT

Nom	Christian Rasoanaivo
Organisme	École hôtelière de la Montérégie
Courriel	christian.rasoanaivo@cssmv.gouv.qc.ca