



Olympiades  
québécoises  
des métiers et des  
technologies

# 32-PÂTISSERIE

## Description de concours 2027

Mise à jour le 9 juin 2026

[www.  
olympiades  
metiers.  
quebec](http://www.olympiadesmetiers.quebec)

## 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 (12) heures, réparties sur deux (2) jours.

### 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 gâteaux de voyage;
- Confection de dessert à l'assiette;
- Confection de pièce artistique en chocolat;
- Confection d'éléments de décor rapportés;
- Confection de petits gâteaux et fours frais;
- 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 : **Festival Western de St-Tite.**

**Le thème doit être visuellement apparent dans tous les produits.**

## **À présenter le JOUR 1**

### Confectionner des gâteaux de voyage

- 2 gâteaux de voyage identiques glacés et décorés.
- L'ajout de fruits ou d'insertion dans la pâte à gâteau est permis.

### Confectionner des desserts à l'assiette

- 6 desserts à l'assiette identiques.
- Un minimum de trois textures doit être inclus.
- Un élément de décor en chocolat cristallisé est obligatoire.

### Réaliser une pièce artistique en chocolat

- Une pièce de présentation en utilisant uniquement du chocolat et des produits chocolatés;
- Taille :
  - Hauteur comprise entre 15" (38 cm) et 20" (51 cm);
  - Largeur maximale 14,5" (37 cm)

## **À présenter le JOUR 2**

### Confectionner des éléments de décor rapportés

- Deux sujets en pâte d'amande.

### Confectionner des petits gâteaux frais

- Deux pâtisseries individuelles, incluant obligatoirement l'éclair glacé au fondant.

### Confection de gâteau d'occasion

- Gâteau 8" de diamètre et 6,5" de haut maximum, garni et masqué avec de la crème au beurre;
- Inscription à faire: Québec 2027.

### **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.
- Les détails de l'examen seront publiés sur le site de Compétences Québec le 1<sup>er</sup> mars 2027. Vous y trouverez la description de l'épreuve des jours 1 et 2.
- Une commande de vos ingrédients est exigée au plus tard le 2 avril 2027 par courriel à [olympiades@competencesquebec.com](mailto:olympiades@competencesquebec.com). Vos commandes doivent refléter la réalité. Cette commande peut être modifiée par l'expert selon les disponibilités des produits.
- Il est interdit d'apporter tout autre produit alimentaire, seuls les matières premières fournies et les colorants apportés par le candidat pourront être utilisés.
- **Aucune mise en place pour le jour 2 n'est autorisée.**

## **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**

<b>DOCUMENT</b>	<b>DATE DE PUBLICATION</b>
Projet d'épreuve	1 <sup>er</sup> mars 2027
Liste des matières premières	1 <sup>er</sup> mars 2027

## **3. ÉQUIPEMENT, MATÉRIEL ET TENUE VESTIMENTAIRE**

### **3.1 Équipement et matériel fournis par Compétences Québec**

- Matériels de présentation (miroir, assiettes, etc.);
- Micro-ondes à partager pour les participants;
- Plonge à partager pour les participants (1 plonge pour 2 candidats);
- Petit batteur-mélangeur;
- 1 échelle par candidat pour des plaques 18 x 24;
- 1 réfrigérateur avec congélateur par concurrent;
- 1 plaque à induction;
- 1 compresseur avec embout femelle.

### **3.2 Équipement et matériel que doivent apporter les concurrents**

- Recettes, livres de référence;
- 4 portfolios;
- Aérogaphe avec son compresseur;
- Pistolet pour le chocolat, avec une entrée mâle;
- Masque lors de la vaporisation;
- 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;
- Le(s) coffre(s) pour le transport du matériel ne doivent pas excéder 0,6m<sup>3</sup>.

### 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 2 avril 2027 par courriel à [olympiades@competencesquebec.com](mailto:olympiades@competencesquebec.com) avant la compétition afin de minimiser les pertes post-compétition;
- Un ingrédient mystère pour la confection des desserts à l'assiette devra être inscrit sur une feuille que le candidat déposera en évidence sur la table de présentation. Il devra également indiquer dans quelles préparations ils s'y trouveront;
- 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.

### 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), approuvée CSA;
- 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 basée 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
Gâteau de voyage	20 pts
Desserts à l'assiette	20 pts
Pièce en chocolat	20 pts
Sujets en pâte d'amande	5 pts
Pâtisseries individuelles	10 pts
Gâteau d'occasion	10 pts
Hygiène, salubrité, sécurité et organisation	15 pts
<b>TOTAL</b>	<b>100 points</b>

### 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, sécurité 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

Les règlements propres au concours ne peuvent contredire le Règlement du concours des Olympiades québécoises des métiers et des technologies ni avoir préséance sur ce dernier. Voir le site Web.

### 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 dîner avec son entraîneur.
- Tout retard ne sera pas toléré.

## 7. EXPERT

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