



Descriptif Technique

MÉTIER N°32

PÂTISSERIE-CONFISERIE

Soumis par :

Philippe BODDAERT, Expert WorldSkills France



TABLE DES MATIERES

1.	NOM ET DESCRIPTION DU MÉTIER.....	3
2.	CONNAISSANCES ET PORTÉE DU TRAVAIL.....	3
3.	SUJET D'EPREUVE.....	5
4.	NOTATION.....	7
5.	EXIGENCES DE SECURITE LIEES AU METIER.....	8
6.	EQUIPEMENTS ET MATERIAUX.....	8

1. NOM ET DESCRIPTION DU MÉTIER

Le nom du métier est : PÂTISSIER - CONFISEUR

Description du métier :

Les pâtissiers-confiseurs sont des artisans qualifiés des arts culinaires. La réalisation d'un large éventail de produits sucrés complexes requiert un haut niveau de connaissance et d'expertise technique.

Les pâtissiers-confiseurs créent une grande variété de produits élaborés et savoureux pour toutes sortes d'événements. Le métier requiert talent artistique et instinct gastronomique. Les pâtissiers-confiseurs doivent faire preuve d'initiative en gardant à l'esprit des notions d'économie, sans négliger la qualité des produits, l'ergonomie ainsi que les règles de santé et de sécurité. Ils réalisent et présentent des entremets, des petits gâteaux individuels, des chocolats, des bonbons, des figurines en pâte d'amandes, des desserts à l'assiette froids et chauds, des produits glacés, mais aussi des pièces maîtresses en chocolat, en sucre ou en nougatine.

Documents complémentaires

Le descriptif technique ne contient que des informations relatives au métier. Il doit donc être utilisé en association avec le règlement de WorldSkills France.

2. CONNAISSANCES ET PORTÉE DU TRAVAIL

Le concours est une démonstration et une évaluation des compétences associées avec le métier en question. Le sujet d'épreuve est uniquement composé de travaux pratiques.

Compétences spécifiques

Général

Les candidats doivent posséder :

- Des principes de bases impliqués dans la combinaison précise d'ingrédients de manière à réaliser des produits spécifiques dans le domaine de la Pâtisserie et de la Confiserie.
- Une compréhension complète de la manipulation des matières premières à travers des techniques de production, mais aussi de la combinaison et de l'application des couleurs, des saveurs et des textures.
- De la finesse et un sens artistique des présentations finales.

A l'intérieur de chaque module spécifique, les critères transversaux suivants seront pris en compte dans le processus de notation :

- Hygiène, organisation du travail et gestion des matières premières : il s'agit de la capacité à travailler efficacement et proprement, en faisant attention à l'espace de travail ainsi qu'aux personnes qui s'y trouvent. Les candidats doivent faire preuve d'une bonne organisation de travail et limiter le gaspillage.
- Temps : les candidats doivent réaliser leurs modules dans le temps imparti.
- Quantité : les candidats doivent réaliser la quantité de produits spécifiée pour le module donné.
- Variété : les candidats doivent réaliser un ensemble de produits variés pour le module donné.
- Poids : lorsque cela est applicable, le poids de chaque produit réalisé par les candidats doit entrer dans une fourchette spécifique.
- Texture : les produits doivent proposer une variété de texture complémentaire.
- Goût : les produits doivent diffuser un bouquet de saveurs complémentaires et francs.
- Thème : le thème de la compétition, choisi par l'expert, doit apparaître dans tous les modules produits dans le cadre de la compétition, sauf pour le module mystère.
- Créativité : les candidats doivent faire preuve d'inspiration personnelle en matière de design et de techniques de travail dans tous les modules du sujet de l'épreuve.

Connaissances théoriques

Les connaissances théoriques sont requises mais ne seront pas testées à proprement parler.

La connaissance des règles et règlements ne sera pas testée.

Travaux pratiques

Description détaillée des différentes compétences pratiques testées lors du sujet d'épreuve :

- La préparation et la mise en place du poste de travail...
- Toutes les techniques dans l'utilisation des couvertures de chocolat, le montage, le collage, l'assemblage, la réalisation d'intérieurs, le pochage, le trempage...
- La réalisation de biscuits, de garnitures diverses, de glaçage, de décors...
- La maîtrise des cuissons sur induction ou au four...
- Le travail du sucre d'art, tiré, soufflé...

Le candidat devra également faire preuve de créativité, de finesse, de gestion des matières premières, de respect concernant les normes d'hygiène, de dextérité, d'organisation dans un temps imparti, de respect du thème, de dimensions des pièces, des quantités à présenter, et d'avoir pendant toute la durée de l'épreuve, un comportement professionnel.

Il devra également faire preuve de réalisme et de réactivité lors des épreuves mystères.

3. LE SUJET D'ÉPREUVE

Format / structure du sujet d'épreuve

Le sujet est composé de 3 modules comprenant la Pâtisserie, la Chocolaterie et la Confiserie

Thème : le Jurassique

PÂTISSERIE

Réaliser un entremets au chocolat.

Tous les composants de l'entremets devront être au chocolat.

Il devra comporter une garniture principale, un insert, un biscuit et un croquant.

Il doit être obligatoirement glacé.

Il devra peser entre 800g et 1000g carton compris.

Le décor de cet entremets devra être réalisé tout en chocolat et il devra respecter le thème.

CHOCOLATERIE

Réaliser 6 florentins aux amandes.

Ils devront être glacés au chocolat noir.

Taille et forme libres à l'initiative du candidat.

CONFISERIE

Réaliser un présentoir en sucre d'art sur le thème imposé.

L'utilisation de sucre satiné, tiré et/ou soufflé est obligatoire.

Ce présentoir devra soutenir l'entremets au chocolat.

L'entremets doit faire partie intégrante du présentoir.

L'ensemble devra être harmonieux.

Il devra mesurer 30 cm minimum et 40 cm maximum de haut.

La largeur est libre.

La forme et les techniques de sucres utilisées sont à l'initiative du candidat.

INSTRUCTIONS GENERALES

Le temps imparti pour la totalité de l'épreuve est de 6 heures.

Les horaires sont : 8h00 / 14h00 pour la fabrication et 14h00 / 14h30 pour la présentation

Ces horaires peuvent être modifiés en fonction de l'organisation sur site.

Le cahier de recettes est autorisé.

Les candidats réaliseront et présenteront leurs fabrications dans les temps impartis.

Une table nappée de blanc, au numéro du candidat, sera prévue pour la présentation.

Aucun autre élément de décoration n'est autorisé.

4. NOTATION

Critères d'évaluation

CANDIDAT N°					
Critère	Sous Critère	Intitulé du critère de notation	Objectif ou Jugement	Barème	Note
Jury travail					
A Critère A : ENTREMETS TOUT CHOCOLAT					
A	01	Réalisation du biscuit	J	10	
A	02	Cuisson du biscuit	J	05	
A	03	Réalisation de la garniture principale	J	10	
A	04	Réalisation de l'insert	J	10	
A	05	Réalisation du croquant	J	10	
A	06	Montage, équilibre du biscuit et des garnitures	J	10	
A	07	Réalisation du glaçage	J	05	
A	08	Application du glaçage	J	10	
A	09	Décors au chocolat	J	10	
B Critère B : FLORENTINS					
B	01	Réalisation des florentins	J	10	
B	02	Cuisson des florentins	J	10	
B	08	Application et finitions à la couverture de chocolat	J	10	
C Critère C : PRESENTOIR EN SUCRE D'ART					
C	01	Cuisson du sucre	J	10	
C	02	Travail du sucre soufflé et/ou tiré	J	20	
C	03	Brillance du satinage	J	10	
C	04	Netteté des collages et des assemblages du présentoir	J	10	
C	05	Propreté dans l'exécution	J	10	
D Critère D : COMPORTEMENT PROFESSIONNEL					
D	01	Gestion de temps et de l'espace, organisation	J	10	
D	02	Emploi rationnel des produits	J	10	
D	03	Hygiène dans les réalisations	J	10	
TOTAL			/ 200		

CANDIDAT N°					
Critère	Sous Critère	Intitulé du critère de notation	Objectif ou Jugement	Barème	Note
Jury Présentation / Dégustation					
A Critère A :					
Entremets tout Chocolat					
A	01	<i>Netteté, finition, mise en valeur (présentation)</i>	J	10	
A	02	<i>Respect du thème</i>	J	10	
A	03	<i>Respect du poids (entre 800gr et 1000gr)</i>	O	05	
A	04	<i>Texture des garnitures, gout et équilibre</i>	J	20	
B Critère B :					
Florentins					
B	01	<i>Netteté dans la finition des florentins</i>	J	10	
B	02	<i>Cristallisation de la couverture</i>	J	10	
B	03	<i>Respect de la quantité demandée</i>	O	05	
B	04	<i>Texture des florentins, gout et équilibre</i>	J	20	
C Critère C :					
Présentoir en sucre					
C	01	<i>Montage, collage, élégance de la pièce (présentation)</i>	J	10	
C	02	<i>Satinage du sucre tiré et/ou soufflé</i>	J	10	
C	03	<i>Finesse des éléments</i>	J	10	
C	04	<i>Respect du thème</i>	J	10	
C	05	<i>Respect de la hauteur (minimum 30cm et maximum 40cm)</i>	O	10	
C	06	<i>Entremets bien présent sur le présentoir</i>	J	10	
TOTAL			/ 150		

N° Candidat	Points travail / 200	Points Dégustation Présentation / 150	Total / 350	Total / 20 (:17,5)	Classement
N° 1					
N°2					
N°3					
N°4					
N°5					
N°6					
N°7					
N°8					
N°9					
N°10					
N°11					
N°12					

Spécification d'évaluation du métier

Pour information, le « Jugement » est une notation subjective qui fait appel à l'appréciation des membres du jury (exemple : esthétique, finition, goût, texture ...).

Les notes « Objectives ou Measurement » correspondent à des critères mesurables (exemple : dimensions, tâche réalisée ou non, respect du temps pour l'envoi, respect du poids, respect du nombre ...).

Les jurés seront divisés en groupes de notation et fonctionneront par rotation.

Les jurés assureront la supervision des candidats durant la compétition.

Les jurés ne seront pas autorisés à entrer sur l'espace de travail des candidats **sans le consentement des candidats.**

5. EXIGENCES DE SÉCURITÉ LIÉES AU MÉTIER

Les candidats devront bien sûr porter une tenue professionnelle complète comprenant la veste, le pantalon, la toque, le tablier et les chaussures professionnelles anti dérapantes.

6. ÉQUIPEMENTS ET MATERIAUX

Liste d'infrastructures

La liste des infrastructures reprend tous les équipements, matériaux et installations mis à disposition des compétiteurs sur les espaces de concours.

Matériaux, équipements et outils que les compétiteurs apporteront dans leur caisse à outils

Les candidats apporteront tout le petit matériel nécessaire à la réalisation du sujet.
Les fours, réfrigérateurs, surgélateurs-congélateurs, et échelles seront mis à disposition des candidats.
D'autres matériels collectifs s'y ajouteront peut-être. Dans ce cas, les candidats en seront informés en temps et en heure.

Matériaux et équipements interdits sur l'espace de concours

Les téléphones portables devront être éteints pendant la durée des épreuves.
Les ordinateurs et autres tablettes sont également interdits sur l'espace concours.

Matières premières

Les candidats peuvent apporter toutes les matières premières pesées, **mais sans effectuer de mélange.**