

Référentiel de Compétition

MÉTIER N° 32

PÂTISSERIE CONFISERIE

Soumis par :

Philippe BODDAERT, expert international WorldSkills

TABLE DES MATIÈRES

1.	NOM ET DESCRIPTION DU MÉTIER	3
2.	CONNAISSANCES ET PORTÉE DU TRAVAIL.....	4
3.	LE SUJET D'ÉPREUVE.....	6
4.	NOTATION	6
5.	EXIGENCES DE SÉCURITÉ LIÉES AU MÉTIER	7
6.	ÉQUIPEMENTS ET MATÉRIAUX	7

1. NOM ET DESCRIPTION DU MÉTIER

LE NOM DU MÉTIER EST PÂTISSERIE CONFISERIE

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 AU RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTITION

Le Référentiel de Compétition Métier ne contient que des informations relatives au métier. Il doit donc être utilisé en association avec le règlement de la Compétition Nationale des Métiers et ne peut contredire ce Règlement. En cas de contradiction qui resterait dans le présent document, c'est le Règlement de la Compétition qui prime.

2. CONNAISSANCES ET PORTÉE DU TRAVAIL

La compétition est une démonstration et évolution de tout ou partie 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.

À 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. Une fenêtre d'envoi de 10 minutes sera utilisée pour déposer ses préparations sur sa table de présentation. Aucune minute supplémentaire ne sera acceptée. Un speed module peut faire partie intégrante du sujet.
- Quantité :
Les candidats doivent réaliser et présenter la quantité de produits spécifiée dans le sujet 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. Un contrôle strict sera effectué.
- Texture :
Les produits doivent proposer une variété de texture complémentaire.
- Goût :
Les produits doivent diffuser un bouquet de saveurs complémentaires et franches.
- 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 un éventuel module mystère. Il sera le fil conducteur de son buffet.
- 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 de compétition ne sera pas testée.

TRAVAUX PRATIQUES

- 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 éventuelles épreuves mystères ou de speed modules.

3. LE SUJET D'ÉPREUVE

FORMAT / STRUCTURE DU SUJET D'ÉPREUVE

Composition du sujet d'épreuve :

Il est composé de plusieurs modules dans les domaines de la Pâtisserie et de la Confiserie.

Le nombre de modules peut varier en fonction du format de l'épreuve (1 journée, 2 journées ou plus).

Les candidats devront respecter les horaires d'envoi pour chaque module.

Un thème sera choisi. Celui-ci devra être représenté dans chaque module lorsque le sujet l'imposera.

DISTRIBUTION / CIRCULATION DU SUJET D'ÉPREUVE

Le sujet définitif sera distribué plusieurs semaines avant l'épreuve.

Les candidats en prendront connaissance lors du séminaire de préparation à la finale nationale au sein du Centre d'excellence.

4. NOTATION

CRITÈRES D'ÉVALUATION

La répartition des points se fera toujours par critères, et sous-critères.

Le total sera toujours sur 100.

Exemple d'évaluation :

MODULE	Domaines de compétences	NOTE		
		Measurement	Judgement	Total
A	Portfolio	0	2	2
B	Hygiène et sécurité	0	6	6
C	Petits fours	2	10	12
D	Entremets	2	10	12
E	Bonbons de chocolat	2	12	14
F	Dessert à l'assiette	0	10	10
G	Présentoir en sucre d'art	2	12	14
H	Pièce artistique en chocolat	2	14	16
I	Modelage en pâte à sucre	2	12	14
	Total =	12	88	100

SPÉCIFICATION D'ÉVALUATION DU MÉTIER

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

Les notes « *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 ne seront pas autorisés à entrer sur l'espace de travail 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 antidérapantes.

6. ÉQUIPEMENTS ET MATÉRIAUX

LISTE D'INFRASTRUCTURES

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

Les fours, réfrigérateurs, surgélateurs-congérateurs 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 lors du séminaire de préparation à la Compétition nationale ou sur le forum.

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.

Une liste complémentaire pourra être distribuée lors du séminaire de préparation à la Compétition Nationale et/ou apparaître sur le sujet d'épreuve.

MATÉRIAUX ET ÉQUIPEMENTS INTERDITS SUR L'ESPACE DE COMPÉTITION

Les téléphones portables devront être éteints pendant la durée des épreuves.

Les ordinateurs et autres tablettes ou montres connectées sont également interdits sur l'espace de concours.

Une liste complémentaire pourra être distribuée lors du séminaire de préparation à la Compétition Nationale et/ou apparaître sur le sujet d'épreuve.