Référentiel de Compétition Métier

MÉTIER N°32
PÂTISSERIE CONFISERIE

Soumis par :
Laurent DOCTRINAL, Expert Référent Territorial WorldSkills France
Aymeric LEBLANC, Expert National WorldSkills France
Audrey CANALE, Experte Nationale Adjointe WorldSkills France

Date de publication (par WorldSkills France) : 07/10/2026

© WorldSkills France (WSFR) se réserve tous les droits relatifs aux documents rédigés pour ou au nom de WSFR et comprenant leur traduction et leur envoi par voie électronique. Ce matériel peut être reproduit à des fins professionnelles et pédagogiques non commerciales, à la condition que le logo de WorldSkills France et la déclaration concernant les droits d'auteur restent en place

1. DESCRIPTION DU METIER

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.

2. COMPETENCES EVALUEES EN COMPETITION

La compétition est une démonstration et une évaluation de tout ou partie des compétences associées au métier concerné. Le sujet d'épreuve est uniquement composé de travaux pratiques.

Chaque compétence constitue un prérequis à développer afin d'aborder cette compétition dans des conditions optimales. Les compétences acquises ou en cours d'acquisition, présentées dans le tableau ci-dessous, contribuent à l'amélioration de la performance et au développement des candidats.

Dans le cadre des compétitions WorldSkills, les compétences suivantes peuvent être testées et évaluées, dans un ou plusieurs niveaux de compétition :

	Régional	Qualification	Finale
1 Organisation et Hygiène			
La préparation et la mise en place du poste de travail	X	X	X
Être autonome dans son organisation	X	X	
Être autonome dans sa préparation	X	X	X
Limiter le gaspillage et gérer les matières premières	X	X	X
2 Réalisation de pâtisserie			
Réaliser des recettes de base	X		X
Réaliser des recettes complexes et faire preuve de créativité		X	X
Quantifier les recettes en limitant les pertes	X	X	X
Exécuter diverses tâches dans un temps imparti	X	X	X
Maîtriser les différentes cuissons	X	X	X
Réaliser des desserts à l'assiette		X	X
3 Travail du chocolat			
Réaliser des décors simples à base de chocolat	X	X	
Réaliser des décors complexes en chocolat		X	X
Savoir mettre au point une couverture	X	X	X
Réaliser des montages complexes		X	X
Réaliser des pièces artistiques avec élégance			X
4 Travail du sucre d'art			
Réaliser des éléments simples en sucre d'art, en couleur	X	X	
Réaliser des éléments complexes en sucre d'art (ruban, fleur, …)		X	X
Réaliser des pièces artistiques avec élégance			X
5 Modelage et travail des pâtes à sucre/amandes			
Modeler et travailler les pâtes à sucre et la pâte d'amande	X	X	X

Réaliser et reproduire des modelages		X	X
6 Adaptation et compétences transversales			
Être capable de s'adapter à différents environnements de travail		X	X
Gérer les exigences physiques et cognitives de l'épreuve		X	X
Analyser rapidement une production et exécuter les tâches demandées		X	X

3. MODALITES DES EPREUVES

3.1 Format des sujets

Le sujet est composé de plusieurs modules dans les domaines de la pâtisserie, de la chocolaterie et de la confiserie.
Le nombre de modules peut varier en fonction du format de l'épreuve (d'une journée de 6 heures à deux journées ou plus).
Les candidats devront respecter les horaires d'envoi et de présentation définis pour chaque module.
Un thème peut être choisi pour l'épreuve.
Lorsque le sujet l'impose, le thème devra être représenté dans les différents modules.

3.2 Distribution des sujets

Le sujet définitif est distribué plusieurs semaines avant l'épreuve, selon les modalités définies par l'organisation.
Pour les épreuves de qualification, le sujet est communiqué aux candidats 15 jours avant.
Le sujet de la finale nationale est remis aux candidats lors de la phase de qualification, conformément aux modalités définies par l'organisation.

4. EVALUATION

4.1 Répartition des points à + ou – 5%

Intitulés et points	**Régional**	**Qualification**	**Finale**
Portfolio	*0%*	*5%*	*5%*
Hygiène et sécurité	*10%*	*10%*	*5%*
Pâtisserie (Entremets, Tartes, Petits fours…)	*20%*	*25%*	*25%*
Modelage	*10%*	*10%*	*15%*
Chocolat	*30%*	*25%*	*25%*
Sucre	*30%*	*25%*	*25%*

4.2 Description des critères de notation observés, des attendus, et des tolérances applicables

La répartition des points se fera par critères et sous-critères. Le total sera toujours établi sur 100 points.

Pour information, le « Judgement » correspond à une notation subjective faisant appel à l'appréciation des membres du jury (exemples : esthétique, finition, goût, texture…).

Les notes « Measurement » correspondent à des critères mesurables (exemples : dimensions, tâche réalisée ou non, respect du temps d'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. MATERIELS & OUTILLAGES

5.1 Les petits matériels et les matières premières

Les conditions de mise à disposition du matériel et des matières premières varient selon la phase de la compétition.

- **Phase régionale** :
  Le candidat est responsable de l'ensemble de son matériel nécessaire à la réalisation de l'épreuve ainsi que de ses matières premières. Il doit apporter son petit matériel et ses équipements personnels conformément à la liste du matériel autorisé communiquée par l'organisation.
- **Phases de qualification et finale :**
  Le matériel nécessaire à la réalisation de l'épreuve est fourni par l'organisation pendant toute la durée de la compétition. Les matières premières nécessaires à la réalisation des productions sont également mises à disposition par l'organisation.

Le candidat peut toutefois apporter du matériel complémentaire spécifique, notamment des moules, des cercles à entremets, des cercles à tartes ou tout autre petit équipement nécessaire à la réalisation de ses productions.

Afin de garantir l'équité entre les compétiteurs, ce matériel complémentaire est soumis à des limitations de dimensions et/ou de poids. Les dimensions, le poids et, le cas échéant, le nombre maximal autorisé seront précisés dans la liste du matériel autorisé communiquée avant chaque compétition.

Tout matériel complémentaire ne respectant pas les dimensions, le poids, le nombre ou les caractéristiques définis par l'organisation pourra être refusé et ne pourra pas être utilisé pendant l'épreuve.

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

Les ordinateurs, tablettes, montres connectées et tout autre appareil électronique personnel sont interdits sur l'espace de concours, sauf autorisation explicite de l'organisation.

5.2 Le gros matériel sur place

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

5.3 Exigences de sécurité liées au métier

Les candidats devront porter une tenue professionnelle complète comprenant la veste, le pantalon, la toque, le tablier et des chaussures professionnelles antidérapantes.

DOCUMENTS COMPLEMENTAIRES AU REFERENTIEL DE COMPETITION

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.