



Descriptif Technique

**MÉTIER N° 32**

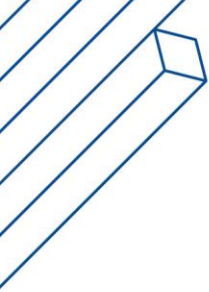
**PÂTISSERIE - CONFISERIE**

Soumis par :

Philippe BODDAERT, Expert WorldSkills France

© 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.





## SOMMAIRE

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





# 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 la WorldSkills Competition.

# 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.

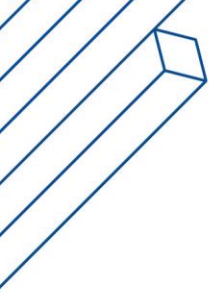
## **Compétences spécifiques**

### 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.
  - 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.
- Les feuilles descriptives **de chaque fabrication** (sauf module mystère) devront être jointes lors de la présentation du produit ainsi qu'un **portfolio en couleur**. Elles devront, quant à elles, faire apparaître une photo identique de la fabrication et ses ingrédients (sans les quantités). Elles seront présentées en même temps que les produits finis.
- Un **portfolio en couleur** doit être remis au Président de jury en C-1. Celui-ci sera évalué. Il comportera une page de garde avec le nom et prénom du candidat, son numéro (*tirage au sort lors du module 1*), sa région, les recettes, les progressions et descriptifs de fabrication ainsi que la photo des produits réalisés du module B au module F, ainsi qu'une explication concernant leur choix pour chaque module.

## **Connaissances théoriques**

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

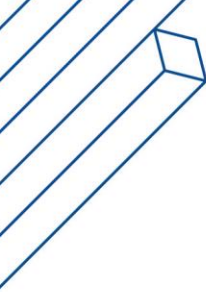
La connaissance des règles et règlements ne sera pas testée.

## **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...
- Le modelage, le façonnage, l'utilisation éventuel de l'aérographe...
- 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 7 modules numérotés de **A** à **G** comprenant :

- A : Portfolio
- B : Petits fours frais
- C : Entremets
- D : Modelage et présentoir
- E : Bonbons de chocolat
- F : Pièce artistique en chocolat
- G : Module mystère

#### ***Distribution/circulation du sujet d'épreuve***

Le thème et les principales difficultés du sujet seront donnés lors du module 1, ou diffusés à cette période aux candidats ne pouvant assister à ce module, ainsi qu'aux jurés, soit 21 semaines avant la compétition.

Une modification équivalente à environ 20% du sujet de l'épreuve peut être divulguée aux candidats avant le début de l'épreuve.

#### **INSTRUCTIONS GENERALES**

Le temps imparti pour la totalité de l'épreuve est de 16 heures, réparties sur 2 jours.

Les horaires sont : 8h30 / 12h30 et 13h30 / 17h30.

Une heure de coupure pour la pause déjeuner est imposée. Ces horaires peuvent être modifiés en fonction de l'organisation sur site.

Lors du module 1, les candidats prendront connaissance de 80% des épreuves qu'ils devront exécuter à la compétition.

Les 20% restants (module G) seront divulgués aux candidats en C-1.

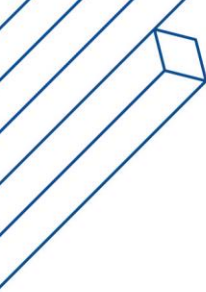
**En C-1**, les candidats auront l'opportunité de préparer leur espace et pourront prendre connaissance des équipements.

Aucune préparation ne sera autorisée pendant cette période.

Également en C-1, les candidats devront apporter un dossier avec la description de toutes les fabrications qu'ils ont l'intention de produire pour tous les modules de B à F.

Ce dossier doit comprendre des feuilles volantes, plastifiées ou non, qui devront être présentées avec le module correspondant et dans la fenêtre de temps imparti, afin de faciliter la notation et pour décrire l'inspiration des fabrications. Les produits présentés devront ressembler très exactement à la description donnée.





Les candidats devront également fournir un portfolio qui sera remis en C-1 au président de Jury. (Ce portfolio comportera les recettes, les progressions et descriptifs de fabrication ainsi que la photo des produits).

Le cahier de recettes est autorisé.

**En C1**, les candidats réaliseront et présenteront les modules B, C et D dans les temps impartis. Ils pourront prévoir leur mise en place pour le lendemain et organiser leur travail (Ce travail préparatoire peut inclure la préparation et la réalisation des compositions).

**En C2**, les candidats réaliseront et présenteront les modules E, F et G 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.**

**En C3**, le matin, les candidats, en binôme avec leur commis, réaliseront un croquembouche de 80 à 100 choux garnis vanille.

Le pastillage doit être apporté terminée. La nougatine sera réalisée sur place.

Le croquembouche représentera le thème.

Il sera présenté sur un support au choix et apporté par le candidat.

L'épreuve sera de 3h00. Début à 8h30 et présentation du croquembouche à 11h30.

**Ce module ne comptera pas pour la compétition. Il ne sera donc pas évalué.**

## 4. NOTATION

### Critères d'évaluation

N°	MODULE – épreuves	Points « Jugement »	Points « Measurement »	Total des points
A	Portfolio	1	1	2
B	Petits fours frais	16	2	18
C	Entremets	12,5	1,5	14
D	Modelage et présentoir	15,5	2,5	18
E	Bonbons de chocolat	15	2	17
F	Pièce artistique en chocolat	17	2	19
G	Épreuve mystère	11	1	12
	<b>Total des points</b>	<b>88</b>	<b>12</b>	<b>100</b>





## **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.**

Si notation à l'aveugle il y a, les jurés sélectionnés pour cette notation **n'auront pas le droit de venir sur l'espace du concours pendant la réalisation du module.**

**Les jurés ne noteront pas le candidat de leur région.**

## **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, 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.

**Tous les candidats se verront dans l'obligation d'utiliser le matériel prêté par nos partenaires.**

Une liste complémentaire pourra être distribuée lors du Module 1 et/ou apparaître sur le sujet d'épreuve.





## **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.  
Une liste complémentaire pourra être distribuée lors du Module 1 et/ou apparaître sur le sujet d'épreuve.

## **Matières premières**

Les candidats peuvent apporter toutes les matières premières pesées, **mais sans effectuer de mélange**.  
Les candidats devront utiliser **obligatoirement** certaines matières premières qui nous seront fournis par nos partenaires.

Si le candidat éprouve un besoin particulier de matières premières qui lui manque, il pourra formuler sa demande par écrit, avec les pesées précises, **pendant les temps de parole** soit :

- En C-1, le mercredi 07 octobre de 15h30 à 16h00 pour le premier jour de la compétition (08/10)
- En C1, le jeudi 08 octobre de 17h45 à 18h00 pour le second jour de la compétition (09/10)
- En C2, le vendredi 09 octobre de 17h45 à 18h00 pour le dernier jour (10/10 épreuve de démonstration)

Pour le module G, l'épreuve mystère, **aucune matière première** se doit être apportée.  
Tous les candidats utiliseront **obligatoirement** les produits du panier mystère et uniquement ceux-ci.  
Le module G ainsi que les ingrédients du panier mystère seront dévoilés en C-1.

