



17^{ES} OLYMPIADES ONTARIENNES DES COMPÉTENCES TECHNOLOGIQUES PÂTISSERIE - NIVEAU SECONDAIRE

PRÉSIDENTS: Harry Fong, Central Etobicoke HS, liondeleo@yahoo.com,
Alissa Stoltz, bubbles89@hotmail.com

**** Les médaillés d'or participeront aux Olympiades canadiennes de la formation professionnelle et technique.**

BUT DE LA COMPÉTITION :

Évaluer la préparation à l'emploi des participants et mettre en valeur l'excellence et le professionnalisme de certains étudiants dans le domaine de la pâtisserie commerciale.

COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES À ÉVALUER :

- **Pain à la levure et petits pains :** Mesurer, mélanger, façonner, fermenter et cuire un (1) pain de (400 g) forme au choix; créer trois (3) variétés de petits pains, quatre (4) petits pains de 50 g chacun pour chaque variété.
- **Génoise :** Mesurer, mélanger, cuire et démouler deux gâteaux ronds de huit (8") pouces ou vingt (20) centimètres. Ces deux gâteaux devront être coupés en deux; trois des tranches devront être utilisées pour créer le gâteau tandis que la quatrième tranche sera mise de côté pour l'évaluation.
- **Décoration du gâteau :** Glacer le gâteau trois étages (8") avec une crème au beurre. Les peignes à pâtisserie ne peuvent être utilisés et les côtés et la surface supérieure du gâteau ne doivent pas être recouverts d'un enrobage. **Vous devez décorer le gâteau avec de la régalice :** décor floral **ou au choix**. L'inscription devra correspondre au thème choisi.
- **Tarte au citron meringuée :** Mesurer et mélanger la pâte à tarte. Rouler la pâte à tarte, cuire, remplir avec la garniture au citron, meringuer. Décorer et présenter sur une assiette de service, un morceau de tarte au citron meringuée. Une assiette à tarte de neuf (9) pouces ou d'environ vingt-deux (22) centimètres sera fournie. Une assiette de service sera également fournie.
- **Pâte à choux :** Mesurer, mélanger, façonner et cuire trois (3) variétés de pâtes à choux; six (6) unités de chaque variété en portions égales. Les étudiants doivent

décorer les pâtisseries.

***Sous réserve de la disponibilité des ingrédients, les participants pourront reprendre les recettes. Les juges déduiront des points pour les étudiants qui utiliseront des ingrédients supplémentaires et qui gaspilleront inutilement!**

ENTREVUE D'EMPLOI :

Dans le but d'aider les participants à bien se préparer à leur éventuelle recherche d'emploi et à devenir de précieux employés, une entrevue d'emploi d'une durée de **5 minutes** sera incorporée à la compétition. La performance du participant durant son entrevue comptera pour 5% de sa note finale. Les participants doivent être préparés, avoir en main un CURRICULUM VITAE et pouvoir répondre aux questions d'une entrevue ayant trait au chemin de carrière reflété par cette compétition. Des conseils seront fournis aux participants pour les aider à se préparer à l'expérience concrète d'une entrevue.

ÉQUIPEMENT ET FOURNITURES :

Fournis par le comité :

Étuves de fermentation, fours, brûleurs, réfrigérateurs, congélateurs, bancs de travail, grilles de refroidissement, évier, tables de présentation avec jupes, batteurs sur socle Kitchen Aid avec un (1) bol, un (1) fouet plat, un (1) fouet et un (1) crochet pétrisseur par étudiant, balances métriques (à partager), plateaux de présentation, napperons décoratifs en papier, colorant alimentaire, papier sulfurisé, papier ciré, papier d'aluminium, pellicule plastique, essuie-tout, plaques à pâtisserie, trousse de premiers soins, extincteur, produits nettoyants.

Fournis par le participant:

Chemise blanche propre et pantalon de chef blanc sans identification/logo ou uniforme blanc sans identification/logo;

Chapeau blanc et résille sans identification/logo;

Tablier propre et souliers propres et couverts sans identification/logo. (Aucune chaussure de course et aucun talon haut!)

Petite marmites/casseroles, tasses à mesurer, tous les outils à main nécessaires et appropriés: Palette, couteau français, couteau d'office et couteau scie, racloirs en métal, en plastique et en caoutchouc, pinceaux à pâtisserie, spatules en bois, rouleau(x) à pâtisserie, bols et contenants, deux (2) moules ronds à gâteaux de huit (8) pouces ou de

vingt (20) cm, outils et tubes pour la décoration de gâteaux, poches à douille, plaque tournante, gants de cuisinier, brosse de nettoyage, serviettes pour nettoyer et assécher.

*****Étiqueter tous vos effets personnels*****

CRITÈRES D'ÉVALUATION :

- habiletés générales de cuisson
- présentation et apparence des produits de boulangerie
- technique et uniformité
- goût du produit final ; saveur, cuisson et texture
- respect des règles d'hygiène et de sécurité
- professionnalisme et habitudes de travail

NOTE IMPORTANTE : Les participants qui ne se présentent pas à la séance d'orientation avant la compétition **seront disqualifiés.**

Les enseignants/entraîneurs **n'auront pas** accès à l'aire de la compétition durant la compétition. Les participants devront procéder à la mise en place et au nettoyage de leurs casseroles et outils ainsi que de leur poste de travail. **Les batteurs et tous les accessoires doivent être nettoyés, asséchés et placés à l'intérieur de leur contenant original et moules (5 par participant) doivent être nettoyés après leur utilisation.**

Les participants qui arrivent en retard **ne pourront pas prendre part à la compétition.**

Pointage maximum possible est 100% :

Composante pratique	85%
Composante écrite	10%
Entrevue d'emploi	5%
Total	100%

DURÉE DE LA COMPÉTITION: Six (6) heures

En cas d'égalité, l'étudiant avec le plus haut pointage pour la composante écrite l'emportera.