



*Comité Français des Olympiades des
Métiers 7 Rue d'Argout
75002 PARIS*

Tél: 01 40.28 18.58

40EMES OLYMPIADES DES MÉTIERS

SUJET DE CONCOURS REGIONAL DES MÉTIERS

Métier n° 41 : Boulangerie

Durée : 8h

1. Règles
2. Explication du sujet

Règles

REGLES DES CONCOURS REGIONAUX DES OLYMPIADES DES METIERS

Sommaire :

Objectif général
Profil des candidats
Sujets de l'épreuve
Durée de l'épreuve
Liste des Métiers
Organisation du concours
Organisation de la jurification

Objectif général
Equipe régionale métier du jury
Relations avec les sponsors et la communication
Contexte général
Partenariat ou sponsors nationaux
Partenariat ou sponsors régionaux

▪ Objectif général

Chaque région aura charge de promouvoir la jeunesse des métiers et de ses secteurs économiques ainsi que ses filières de formation. Pour cela elle organisera des concours régionaux en vue de la finale nationale et de constituer une équipe régionale des métiers.

▪ Profil des candidats

Détail pour les métiers avec un autre âge + date de naissance pour Calgary.

Chaque région pourra inscrire un candidat/une équipe par métier.

Les candidats ne pourront pas avoir plus de 22 ans (être né après le 01/01/1987) l'année du concours selon les critères arrêtés par Worldskills international. Deux exceptions cependant quant à la mécatronique et le MTC, où les candidats ne peuvent pas avoir plus de 25 ans l'année en cours (être né après le 01/01/1985).

Un candidat qui a concouru dans une Région ne peut pas s'inscrire dans une autre Région lors de la même session de concours. Il peut toutefois d'inscrire dans une autre Région lors d'une session suivante compte tenu des critères d'inscription requis.

Un candidat ne peut participer qu'à un seul concours de Worldskills international. En ce qui concerne la Finale nationale, un candidat qui n'aurait pas été médaillé d'or précédemment au concours national, peut concourir plusieurs fois sur le plan national dès lors qu'il ne dépasse pas limite exigé .

3 ; 1 5 communication pour les formations !!!!!

▪ Sujets de l'épreuve

Les bases pour la préparation des sujets d'épreuve du concours sont les inscriptions techniques et les propositions de sujets déposées par les experts lors des deux derniers concours.

à compléter après YV

▪ **Durée de l'épreuve**

Le temps nominal prévu pour un sujet d'épreuve est de 20 heures maximum et ne pourra dépasser une durée de 2 jours et demi.

▪ **Liste des métiers**

La liste des métiers de Worldskills international est arrêtée 1 an avant les dates officielles du concours de Calgary.

Pour la finale nationale, un minimum de 6 régions devra être inscrite 10 mois avant

La liste des métiers sera arrêtée avec la région organisatrice et validée par le conseil d'administration du Cofom.

▪ **Organisation du concours**

A la remise du sujet chaque candidat doit avoir un temps (environ 15 à 30 minutes) pour demander des informations sur la compréhension ou l'organisation de l'épreuve.

Un affichage du sujet et des barèmes de correction doit être visible de tous les candidats.

Un planning horaire doit être affiché pour la compréhension des candidats.

▪ **Organisation de la justification**

Objectif général

Chaque région organisera avec leurs comités la sélection des jurys régions, il faudra cependant respecter un équilibre des origines des membres des jurys.

L'équipe régionale métier du jury : l'équipe métier de jury régionale choisira un président de jury, il aura pour mission avec ses collègues :

- vérifier la faisabilité du sujet par rapport à l'organisation
- valider les équipements mis à disposition
- valider les matériaux ou consommables
- finaliser le barème de correction et préparer les instruments de corrections
- mettre en place un planning travail pour le concours
- déterminer les informations sur l'hygiène et la prévention des risques
- informer sur l'utilisation des machines
- les accès aux ateliers
- proposer un jury national (compléter la fiche du Cofom) et un suppléant

Exemple de choix

(La procédure qui est pratiquée à l'international et chaque jury propose un candidat de l'équipe métier il doit avoir au premier tour 70% et au deuxième tour la majorité, le second est pris comme suppléant) avec leurs avis.

Relations avec les partenaires sponsors et communication

Les partenaires

Contexte général

Il existe deux types de partenariats ou sponsors : les nationaux et les régionaux

Les partenaires ou sponsors nationaux :

Certains souhaitent soutenir l'action des concours régionaux en fournissant pour certains :

- de la matière première ou consommable selon le protocole signé avec le Cofom

- des forfaits dépenses pour les épreuves selon le protocole signé avec le Cofom
- une tarification spéciale olympiades pour les épreuves régionales
- une formation pour l'ensemble des candidats ou établissements

Les attentes d'un partenaire ou sponsor :

- mettre en place une signalétique avec son logo (affichage ou remise tee-shirt olympiades des métiers)
- accueillir le représentant régional de la marque pour échanger
- proposer des cadeaux pour les candidats et jurys régionaux

Le réseau des partenaires ou sponsors régionaux :

Contexte général : la démarche partenariale s'additionne donc il y a la possibilité de compléter avec des partenariats régionaux.

Explication du sujet

PAIN

1 Pain de Tradition Française: Réaliser la commande de pains cuits suivants_

- 2 ficelles de 110 gr
- 12 baguettes de 250 gr:
- 10 pains de 400 gr dont 2 saucissons et 1 polka
- 2 couronnes de 400 gr
- 3 formes au choix de 400 gr
- 4 bâtards de 250 gr

P.A. sur pâte fermentée
Pétrissage mécanique
Façonnage manuel

2 Pain de campagne Réaliser 12 formes différentes de 350 gr en poids de pâte

3 Pain Régional

Réaliser à partir de 3 kg de farine mise en œuvre, des pains de 350 gr en pâte, 1 seule forme.

VIENNOISERIE

Pâte levée feuilletée

Réaliser

A partir de 2 kg de farine

12 croissants de 55 à 70 gr

Et 3 variétés garnies de 70 à 90 gr

Pâte levée

Réaliser

A partir de 1 kg de farine

12 brioches à tête de 50 à 60 g

1 brioche à tête de 350 gr

1 brioche Nanterre de 300 gr

1 variété garnie de 70 à 90 gr