

PATISSIER - CONFISEUR



METIER N°

32



40èmes Olympiades des métiers

GUIDE DE PREPARATION AUX SELECTIONS REGIONALES

PATISSIER - CONFISEUR



« Vous venez de vous inscrire aux concours régionaux des 40èmes

Olympiades des Métiers, et je tenais à vous en féliciter.
Il s'agit de la première étape d'une compétition internationale,

les jeux mondiaux des métiers, qui se déroulent tous les deux ans dans un pays du monde. Plus de 650 jeunes garçons et filles de moins de 22 ans, venus de tous les continents, s'y mesurent pacifiquement au cours de cette grande fête de la jeunesse et des métiers, dans l'exercice d'une activité professionnelle.

La seconde étape sont les finales nationales qui permettront la constitution de l'Equipe de France des Métiers. Cette équipe aura l'honneur de participer à la compétition internationale, à Calgary (Canada) en septembre 2009.

Vous êtes apprenti(e), étudiant(e), lycéen(ne), salarié(e), sous contrat de travail en alternance ; aujourd'hui, vous avez toutes vos chances de participer aux finales et au concours international en améliorant toutes les compétences que vous avez déjà acquises.

Une fois sélectionné(e) pour les finales nationales, et ensuite dans l'Equipe de France, vous recevrez un perfectionnement dans votre métier, et pour les titulaires de l'Equipe de France, une préparation physique et mentale.

Mais pour accroître d'ores et déjà vos chances de succès, nous avons préparé pour vous un guide vous donnant des pistes de progression pour votre métier. Il peut vous être une aide précieuse.

Avec tous mes encouragements. »

Marie-Thérèse GEFROY

Présidente du COFOM

PATISSIER - CONFISEUR



LA PREPARATION TECHNIQUE

Mot du Délégué Technique National:

Vous voici sur le point d'accomplir une première étape au concours régional des métiers. Le choix, qui est le vôtre d'entrer dès à présent dans l'aventure Olympiades des Métiers, vous permettra de découvrir de nouvelles méthodes de travail, d'entrer en contact avec d'autres jeunes de différentes régions et de différents métiers.

Rejoindre « l'équipe de France des métiers » est une formidable aventure et une expérience professionnelle unique. C'est ainsi que vous devez savoir que rien ne s'acquiert dans la facilité, et qu'il vous faudra faire preuve de persévérance, de patience, mais aussi de beaucoup de courage.

Nous sommes sûrs de compter sur votre dynamisme et votre savoir faire, afin d'honorer votre métier, votre région.

Espérant vous retrouver dans l'équipe de France,

Je vous souhaite bon courage !

Le Délégué Technique National

PATISSIER - CONFISEUR



Présentation de l'expert :

↳ **Age :**

↳ **Profession :**

↳ **Parcours Olympiades :**

↳ **Activités :**

↳ **Loisirs :**

PATISSIER - CONFISEUR



PRESENTATION DU METIER DE PATISSIER/CONFISEUR aux Olympiades internationales

Le candidat doit savoir réaliser :

Gâteau à trois étages

Fabrication d'un gâteau rond à trois étages aux diamètres respectifs de 31/24/17 cm (+/- 10 %). Les gâteaux sont à disposer de manière superposée.

Pour cette épreuve, les gâteaux bruts (pâte cuite non décorée) sont à fabriquer par les participants le premier jour du concours .

OU

Gâteau forme fantaisie, soit un gâteau d'anniversaire.

Le thème sera présenté avec les instructions du concours.

Une attention particulière doit être prêtée à la créativité et le goût.

La superficie ne doit pas dépasser 500 cm².

Petits fours

4 sortes doivent être fabriquées à 12 pièces chacune.

Chocolats (confiserie)

Choix de 4 types de chocolats différents, au moins 15 pièces par type, au total 60 pièces. 2 types au maximum doivent être fabriqués en corps creux qui sont à mouler sur place.

PATISSIER - CONFISEUR



Spécialité nationale

Chaque candidat doit fabriquer une spécialité du pays d'origine. A cette épreuve, le thème est libre, aussi bien la composition que la présentation. Le poids maximum est fixé à 1000 g.

Pâte d'amandes

4 figurines/objets en deux exemplaires identiques sont à fabriquer en pâte d'amandes. Le poids par pièce ne doit pas dépasser 100 g. Les pièces doivent être formées à la main. Seule la pâte d'amandes est permise d'être utilisée.

Présentation des décorations

Les éléments de décoration utilisés pour la présentation des exercices prévus (à l'exception du porte-gâteau, des plats et plateaux) doivent être fabriqués par les participants au concours. Les matériaux doivent être comestibles et conformes aux réglementations relatives aux denrées alimentaires du pays d'origine du participant.

PATISSIER - CONFISEUR



COMMENT SE PREPARER aux sélections régionales

Notion du travail personnel

- ✓ En parler avec son (ou ses) professeur(s)
- ✓ Prendre contact avec l'expert Olympiades pour plus de renseignements
- ✓ Informer son employeur pour qu'il vous soutienne professionnellement

Comment augmenter la performance en matière de temps

Il faut organiser son travail.

- ✓ Établir les recettes sur feuilles ; attention au surplus des matières premières
- ✓ Laver et ranger son matériel au fur et à mesure
- ✓ Rester concentré sur son travail
- ✓ Noter les temps passés pendant les exercices d'entraînement et les tenir pendant le concours.

PATISSIER - CONFISEUR



COMMENT SE PREPARER aux sélections régionales Compétences visées

- ↪ Avoir de la régularité dans le travail
- ↪ Avoir du goût pour la décoration et la finition des produits
- ↪ Avoir des connaissances dans le travail du sucre
- ↪ Avoir des connaissances dans le travail du chocolat
- ↪ Avoir les bases de la pâtisserie (feuilletage, pâte à choux ...)
- ↪ Savoir s'investir dans le travail en vu de la compétition

Techniques à développer/maîtriser

- ↪ le dressage (pâte à choux, macarons ...)
- ↪ avant chaque pièce (sucre, chocolat) faire des plans
- ↪ réfléchir aux alliances des goûts et des textures
- ↪ réaliser de petites pièces en sucre ou chocolat pour pouvoir en maîtriser les difficultés.

PATISSIER - CONFISEUR



Temps

Pour gagner du temps, il est primordial d'avoir une organisation de travail irréprochable

- ↪ organisation du travail point par point
- ↪ faire des plans pour les pièces et savoir les monter par coeurs
- ↪ connaître le sujet par coeur
- ↪ connaître le temps passé pour chaque épreuve

PATISSIER - CONFISEUR



COMMENT SE PREPARER aux sélections régionales Exercice d'application

➔ Exercice n° 1 :

SUJET : Mettre au point de la couverture, mouler des plaques de bonbons ou détailler des abaisses en vue d'une fabrication de pièce en chocolat.

(pour cet exercice et les suivants, insérez une photo à titre d'exemple).

PATISSIER - CONFISEUR



COMMENT SE PREPARER aux sélections régionales Exercice d'application

→ Exercice n° 2 :

SUJET : Détailler des intérieurs en pâte d'amandes et les tremper à la main.

PATISSIER - CONFISEUR



COMMENT SE PREPARER aux sélections régionales Exercice d'application

➔ Exercice n° 3 :

SUJET : Pâte d'amande : si vous n'avez pas l'habitude du modelage, commencez par modeler des fruits et des légumes qui sont la base du modelage.

- Les sujets doivent peser entre 80 g et 100 g pièce
- Modeler 5 sujets ou figurines de chaque identique, le lendemain, modeler une autre sorte ... jusqu'à parfaite réalisation.

PATISSIER - CONFISEUR



COMMENT SE PREPARER aux sélections régionales Exercice d'application

→ Exercice n° 4 :

SUJET : Cuire un sucre et s'entraîner à tirer des fleurs. Attention au satin.

PATISSIER - CONFISEUR



COMMENT SE PREPARER aux sélections régionales Exercice d'application

→ Exercice n° 5 :

**SUJET : Fabriquer de petites pièces en sucre
coulé, élancé, et les coller proprement.**