

32

PÂTISSIER/CONFISEUR

V1.1 - Mai 08, 2004

description technique



INTRODUCTION

Par résolution du Comité Technique et conformément à la Constitution, au Règlement Intérieur et au Règlement de Concours, WorldSkills a adopté les exigences minimales suivantes pour l'organisation du présent métier lors du Concours de WorldSkills.

La Description technique est composée des documents suivants :

- Section 1 – Description technique (TD)
- Section 2 – Critères de conception du sujet d'épreuve (PD)
- Section 3 – Procédures de gestion du métier (SM)
- Section 4 – Agencement de l'atelier (WS)
- Section 5 – Liste des infrastructures (IL)
- Section 6 – Annexes

Date d'entrée en vigueur, le 08.05.04



Liam Corcoran (LC)
Président du Comité Technique

1. SECTION 1 - DESCRIPTION DE METIER (TD)

1.1 Nom et description du métier

- 1.1.1 Le nom du métier est Pâtissier/ Confiseur.
- 1.1.2 Les pâtissiers assurent la production professionnelle de plats sucrés de toutes sortes, en particulier des gâteaux, des pâtisseries, des produits au levain, des tartes, des tartes, des tourtes, des desserts, des chocolats, ainsi que des travaux de décoration au chocolat, au sucre, au marsepain, à la nougatine et à la pâte d'amandes.
- 1.1.3 Tous les experts et tous les candidats doivent connaître la Description Technique.
- 1.1.4 En cas de litige portant sur la Description Technique, la version anglaise fera foi.
- 1.1.5 Les termes masculins impliquent aussi automatiquement le sexe féminin.

1.2 Portée du travail lors du Concours de WorldSkills

- 1.2.1 Le sujet d'épreuve est uniquement composé de travaux pratiques.

1.3 Travaux pratiques

- 1.3.1 A confirmer

1.4 Connaissances théoriques

- 1.4.1 A confirmer

1.5 Matériaux

- 1.5.1 Voir Section 4.

1.6 Installations de l'atelier

- 1.6.1 Voir Section 4 et Section 5.

1.7 Notation du sujet d'épreuve

- 1.7.1 Toute la documentation utilisée doit être disponible sur support électronique.
- 1.7.2 Il faudra qu'une majorité d'experts (50% + 1 au minimum) s'accorde sur une échelle de notation pour le Concours.

- 1.7.3 La sélection du (des) sujet(s) d'épreuve idoine(s) est fondée sur le paragraphe 1.7.2. L'équipe d'experts pourra apporter des modifications au sujet d'épreuve proposé.
- 1.7.4 A confirmer – notation
Section/ Poste/ Maximum de points
A/ ?? / x points
B/ ?? / x points
C/ ?? / x points
D/ ?? / x points
E/ ?? / x points
F/ ?? / x points
- 1.7.5 Points accordés
- Parfait = 10 points
 - Très bon = 9 points
 - Bon = 8 points
 - Assez bon = 7 points
 - Suffisant = 6 points
 - Moyen = 5 points
 - Faible = 4 points
 - Insuffisant = 3 points
 - Très insuffisant = 2 points
 - Néant = 1 point
- 1.7.6 La conversion d'une échelle de 0 à 100 à l'échelle de 400 à 600 sera réalisée par le système CIS (Competition Information System) de WorldSkills.

2. SECTION 2 – CRITERES DE CONCEPTION DU SUJET D'EPREUVE (PD)

2.1 Exigences générales

- 2.1.1 En règle générale, le sujet d'épreuve doit :
- Etre modulaire
 - Etre conforme à la Description technique actuelle
 - Respecter les exigences et les normes de notation de WorldSkills
 - Etre accompagné d'une échelle de notation qui sera finalisée au Concours conformément à la sous-section 1.7.
 - Etre accompagné d'une preuve de fonctionnement/de construction/ de réalisation dans les temps requis, etc. (selon les exigences du métier). Par exemple, la photo d'un projet réalisé selon les données du sujet d'épreuve, à l'aide du matériel et de l'équipement prévus, selon les connaissances requises et dans les temps impartis.

2.2 Exigences quant à la conception

- 2.2.1 Douze semaines avant le Concours, tous les candidats se verront assigner 70% des tâches à accomplir pendant le Concours. Les 30% restants seront communiqués aux candidats le jour avant le début du Concours.
- 2.2.2 La veille du Concours, les candidats auront l'occasion de visiter leurs postes de travail respectifs et recevront une information générale. Les candidats pourront préparer leur poste de travail, les ustensiles et les équipements de cuisine. Aucun ingrédient ne pourra toutefois être manipulé pendant cette période.
- 2.2.3 Les candidats pourront utiliser le premier jour du concours pour planifier leur travail et effectuer leur mise en place. (Les travaux préparatoires pourront également inclure le mélange des ingrédients de base et la production des pâtes). Les produits ne pourront toutefois pas être terminés à ce stade. Les recettes peuvent être tirées de livres de cuisine ou être une invention personnelle du candidat.
- 2.2.4 Les travaux seront présentés les 2^{ème}, 3^{ème} et 4^{ème} jours. L'Expert Chef informera les candidats du moment où chaque tâche devra être présentée.
- Gâteau à étages/entremet/gâteaux.
Réaliser deux ou plusieurs gâteaux à étages ou un entremet.
 - Gâteau à thème.
Il pourra s'agir d'un gâteau pour toute occasion ou sur un thème donné.
 - Petits fours, pâtisseries ou petits gâteaux.
Réaliser quatre (4) variétés différentes.
 - Chocolats.
Réaliser quatre (4) sortes différentes de chocolats.
 - Panier surprise d'ingrédients mystère

Chaque candidat devra préparer un entremet et 4 portions individuelles présentées sur assiette de ce même entremet. Les candidats sont libres de choisir ce qu'ils souhaitent en termes de présentation et de composition.

- Pâte d'amandes.

Il est demandé aux candidats de préparer quatre (4) figurines/objets en pâte d'amandes, deux exemplaires de deux modèles différents chaque fois. Les pièces devront être formées à la main.

- Dessert chaud et froid.

Dessert chaud ou froid servi sur assiette et permettant d'offrir quatre portions identiques.

- Glaces

Réaliser un dessert en glace pour 8 personnes.

- Produits à base de pâte.

Réaliser des produits à base de levure, de pâte feuilletée, de pâte brisée ou de pâte biscuit.

- Pièces de présentation

Peuvent être réalisées en sucre, en chocolat, en nougat, en pâte d'amandes ou en une combinaison de ces ingrédients.

2.3 Développement du projet et procédure de mise en œuvre

2.3.1 Les experts, les Délégués Techniques, les Présidents de Jury, les chefs d'atelier et toute autre personne associée ou invitée utilisera le forum de discussion de WorldSkills pour communiquer, coopérer et coordonner le développement du sujet d'épreuve, ainsi que de l'ensemble du métier pour le Concours de WorldSkills. L'adresse internet du forum du présent métier est : http://www.worldskills.org/members/forums/forum_32/index.php. L'Expert Chef (ou un expert nommé par l'Expert Chef) sera l'animateur de ce forum.

2.3.2 Les experts soumettront chacun un sujet d'épreuve. Le comité en sélectionnera trois qui seront soumis au vote.

2.3.3 Expert Chef élu : Charles Janszen
Assistants Experts Chefs: Françoise Normande, Manfred Bacher

2.3.4 Le sujet d'épreuve devra être

- Conforme à l'actuelle Description Technique
- Respecter les exigences de WorldSkills.

3. SECTION 3 - PROCEDURES DE GESTION DU METIER (SM)

3.1 Documents requis

- 3.1.1 L'Expert Chef aura à sa disposition une copie à jour de tous les documents liés au métier pour le Concours.
- 3.1.2 Les documents requis sont :
- La Description technique – métier 32 Pâtissier/Confiseur
 - Le Règlement de Concours de WorldSkills
 - Les documents santé et sécurité
 - Tous les documents QAMS
 - Tout autre document auquel il est fait référence dans les documents de la liste ci-dessus.
- 3.1.3 Etant entendu que l'Expert Chef aura un exemplaire de tous ces documents dans sa propre langue, un second jeu complet de documents sera préparé dans la langue identifiée comme faisant foi.
- 3.1.4 L'Expert Chef devra avoir une connaissance approfondie des exigences et procédures spécifiées dans la documentation.
- 3.1.5 Le Président de Jury devra avoir une connaissance et une compréhension approfondies des exigences et procédures spécifiées dans la documentation.

3.2 Responsabilités avant le Concours

- 3.2.1 Dans l'intervalle entre deux Concours de WorldSkills, l'Expert Chef élu est responsable du respect des exigences reprises à la Section 2 – Critères de conception du sujet d'épreuve.

3.3 Procédures de gestion du métier à l'attention des Experts Chefs avant et pendant le Concours

- 3.3.1 Les procédures spécifiées ci-dessous doivent être respectées.
- 3.3.2 En arrivant pour la première fois sur le site du Concours, l'Expert Chef doit :
- Souhaiter la bienvenue aux experts et veiller à ce que les présentations soient faites
 - Les informer de leurs devoirs et de leurs responsabilités quant au Règlement de Concours et au Règlement Intérieur.
 - Veiller à ce que le sujet d'épreuve soit accepté par tous les experts et qu'un exemplaire dudit sujet soit signé par tous les experts.
- 3.3.3 Ensuite, l'Expert Chef répartira les experts en équipes pour les activités suivantes :
- Vérifier que le matériel disponible sur site est adéquat et suffisant
 - Re-vérifier que les quantités de matériel spécifiées sur la liste des infrastructures sont adéquates
 - Développer le programme selon lequel les candidats réaliseront les différents modules
 - Etablir l'horaire des activités
 - Installer l'équipement

- Confirmer que l'agencement, les aires de travail et l'équipement sont conformes aux exigences quant à l'agencement de l'atelier
 - Confirmer que toutes les machines et les équipements sont sûrs et en parfait état de marche
 - Confirmer que tous les postes de travail/machines/équipement sont conformes au plan et dûment numérotés
 - Confirmer que l'éclairage est suffisant
 - Confirmer que les candidats ont suffisamment de place pour travailler efficacement
 - Confirmer que les barrières sont suffisamment éloignées des candidats pour éviter toute ingérence et, si elles sont trop près, établir un horaire permettant aux experts de surveiller la zone pendant le Concours
 - Si nécessaire, établir un horaire pour les activités à accomplir pendant le Concours, par exemple, monter la garde pendant le déjeuner, empêcher l'accès à toute personne non autorisée, etc.
- 3.3.4 L'Expert Chef répartira les experts en équipes pour procéder à la notation et fixer un calendrier des notations conformément aux exigences de la sous-section 1.7.
- 3.3.5 Suggestions et commentaires pour la révision et l'amélioration des Descriptions de Métiers devront être communiqués à l'Expert Chef suppléant par écrit. L'Expert Chef suppléant compilera toute l'information dans un seul document dactylographié prêt à être débattu par tous les experts. Avant de quitter le site de Concours, l'Expert Chef, son suppléant et le Président de Jury organiseront la discussion et la révision de la Description Technique. Cf. également paragraphe 3.3.12.
- 3.3.6 Chaque fois qu'une décision unanime ne pourra être obtenue dans un laps de temps raisonnable, l'Expert Chef soumettra le problème au vote. La majorité sera représentée par 50% des experts plus un. La décision sera sans appel. Si un expert est absent au moment du vote, il/elle aura le droit d'être informé de la décision mais la question ne sera ni rediscutée, ni revotée. Seule exception à cette règle de la majorité : l'approbation de changements à la Description Technique; dans ce cas, une majorité de 80% sera nécessaire.
- 3.3.7 Si une extension de temps est requise pour permettre au Concours de dépasser les 22 heures, la question devra être débattue avec le Président de Jury. Toutes les alternatives devront être étudiées avant d'envisager ou d'approuver une extension du temps de Concours.
- 3.3.8 Avant la fin du Concours, le Président de Jury organisera la sélection de l'Expert Chef et de son suppléant pour le prochain Concours de WorldSkills.
- 3.3.9 Les experts sont éligibles au poste d'Expert Chef si :
- Ils parlent anglais, français ou allemand
 - Ils ont participé à un Concours de WorldSkills au moins deux fois auparavant (si moins de 4 experts seulement ont déjà participé à un Concours de WorldSkills auparavant, cette règle sera assouplie de manière discrétionnaire par le Président de Jury)
 - Ils ont démontré un haut niveau d'expérience dans leur métier
 - Ils ont fait preuve de qualités de leadership
 - Ils ont les compétences requises pour utiliser un ordinateur et Internet – principalement pour animer le forum de discussion de leur métier.
- 3.3.10 La sélection se fera par vote à bulletin secret et sera organisée comme suit :
- Chaque expert présent dressera la liste des trois experts de son choix, par ordre de préférence

- Le Président de Jury donnera un score of trois (3) points à chacun des experts ayant reçu la première position, deux (2) points à ceux qui ont reçu la seconde position et un (1) point à ceux qui auront été cités en troisième position
 - Le Président de Jury additionnera ensuite les points et annoncera les trois experts ayant obtenu les trois scores les plus élevés
 - L'expert ayant reçu le score le plus élevé sera nommé Expert Chef pour le prochain Concours de WorldSkills
 - Si le premier expert choisi pour assumer le rôle d'Expert Chef ne peut assister au Concours, le second au palmarès sera nommé Expert Chef
 - Si les deux premiers experts choisis ne peuvent participer au Concours, le troisième au palmarès participera comme Expert Chef
 - Si aucun des experts ne peut participer, le Président de Jury nommera ou animera la nomination d'un autre Expert Chef
 - Les noms des experts choisis seront inscrits dans la documentation fournie, qui sera signée par le Président de Jury et remise au Secrétariat de WorldSkills.
- 3.3.11 Tout changement dans la conception du Concours, toute suggestion pour l'élaboration du prochain Concours, toute nouvelle tâche devront être mis sur papier et signés par 80% des experts et repris à la sous-section 2.3.
- 3.3.12 Le rôle premier de l'Expert Chef suppléant est de veiller à ce que la Description technique soit mise à jour afin de refléter les progrès technologiques du métier et d'inclure toutes les améliorations nécessaires à la préparation et à la gestion du Concours. Le suppléant veillera à ce que tous les changements à la Description technique soient imputés, à ce que tous les experts signent ladite description et à ce qu'elle soit remise au Secrétariat de WorldSkills sur formats papier et numérique.
- 3.3.13 L'Expert Chef suppléant aidera également à distribuer et à récolter les questionnaires d'audit QAMS et apportera son aide à l'Expert Chef si nécessaire.

3.4 Procédures de Concours

- 3.4.1 Le sujet d'épreuve sera réalisé pendant les quatre journées du Concours (le sujet en question sera organisé en tâches, sections ou modules).
- 3.4.2 Chaque module/tâche/section sera réalisé le jour prévu afin qu'une notation progressive puisse intervenir. La progression des résultats sera disponible et communiquée chaque jour sur une présentation PowerPoint ou similaire.
- 3.4.3 Avant le début du Concours, chaque candidat recevra un calendrier détaillé reprenant le temps imparti pour la réalisation des tâches ou modules du sujet.
- 3.4.4 Les candidats auront un maximum de X heures (A confirmer) pour se familiariser avec le matériel, les équipements et les procédures. Lorsque les procédures sont particulièrement difficiles, un expert sera mis à disposition pour faire une démonstration et les candidats auront l'occasion de s'entraîner.
- 3.4.5 Les candidats recevront tous les documents du Concours y compris les critères de notation une heures avant le début du Concours afin de pouvoir en étudier les exigences.

- 3.4.6 A aucun moment durant le Concours, un expert du pays d'origine du candidat ne discutera avec son candidat sans la présence d'un autre expert ou sans la permission de l'Expert Chef.
- 3.4.7 Les experts et candidats qui ne respectent pas la Description technique et le Règlement de Concours pourront être provisoirement ou définitivement exclus du Concours.
- 3.4.8 Le jour 1 du Concours sera destiné à la mise en place pour les trois journées suivantes. Les 3 autres jours comprendront la présentation d'un produit ou d'une tâche particulière.

3.5 Exigences de sécurité pendant le Concours

- 3.5.1 Les politiques et procédures spécifiées dans la documentation ci-dessous seront respectées et suivies à tous moments :
 - Politique de santé et sécurité – exigences générales
 - Politique de santé et sécurité – règles spécifiques au métier
 - Procédure de formation à la sécurité
 - Organigramme de formation à la sécurité
 - Exigences de santé et sécurité du pays hôte
 - Procédure de demande d'assistance médicale
 - Formulaire de rapport d'accident
- 3.5.2 Après avoir reçu une formation et un briefing, l'Expert Chef donnera aux experts, aux candidats et au personnel dont il est responsable les informations et la formation nécessaires pour veiller à ce que le Concours se déroule dans la sécurité, conformément aux exigences des documents spécifiés au paragraphe 3.5.1 ci-dessus et tiendra compte de toutes les exigences spécifiques identifiées à la sous-section 3.6 ci-dessous.
- 3.5.3 L'Expert Chef veillera à ce que tous les experts, tous les candidats et tout le personnel dont il a la charge complètent et signent l'accusé de réception du formulaire de formation (cf. Annexes) à la fin de la séance de formation.
- 3.5.4 L'Expert Chef contresignera ces formulaires et les gardera en lieu sûr jusqu'à la fin du Concours ; lesdits documents seront ensuite remis à l'Auditeur Qualité du Concours.
- 3.5.5 L'Expert Chef donnera également pour tâche aux experts de veiller à ce que tous leurs collègues, les candidats et toute autre personne respectent les règles de sécurité sur le site du métier et sur l'ensemble du site de Concours.
- 3.5.6 L'Expert Chef recevra des nominations et nommera parmi celles-ci le responsable de la sécurité qui effectuera les tâches spécifiées dans la Liste de Contrôle Sécurité (cf. Annexes).
- 3.5.7 Les vêtements de travail devront respecter les règles en vigueur. Si le pays hôte possède des règles spécifiques en la matière qui devront être respectées pendant le Concours, les règles en question devront être communiquées aux candidats au moins six (6) mois à l'avance.
- 3.5.8 Machines et/ou équipements devront respecter les normes de sécurité du pays hôte.
- 3.5.9 Les candidats devront conserver leur aire de travail libre de tout obstacle et le sol propre et libre de tout matériau, équipement ou objet qui pourrait faire trébucher, glisser ou chuter quiconque.

- 3.5.10 Si un candidat ne respecte pas les règles ou injonctions de sécurité, il pourrait s'exposer à une perte de points sous le poste sécurité. Si un candidat continue à se comporter de manière peu sûre, il pourrait s'exposer à une exclusion provisoire ou définitive du Concours.

3.6 Exigences de sécurité spécifiques au métier

- 3.6.1 Tous les candidats porteront l'uniforme de leur métier ainsi que des chaussures recouvertes d'une protection.
- 3.6.2 Tous les candidats devront savoir comment utiliser les équipements disponibles sur le site du concours avant de les employer.
- 3.6.3 Tous les candidats doivent être conscients des dangers liés au travail dans une cuisine chaude.

3.7 Exigences quant à la procédure de notation

- 3.7.1 Les experts qui participent au Concours seront répartis en groupes de notation pour s'occuper de chaque section des critères de notation.
- 3.7.2 Chaque module/tâche/section terminé sera noté le jour où il aura été réalisé.
- 3.7.3 Pour assurer la transparence, le candidat recevra la même fiche d'évaluation que celle utilisée par les experts.
- 3.7.4 Les experts conviennent qu'un vote à la majorité sera nécessaire lorsque :
- Le système de scores est modifié (dans les limites spécifiées par la Description Technique)
 - Le déroulé ou le contenu du Concours sont modifiés
 - Il s'agit de se mettre d'accord sur une solution permettant de résoudre un litige sur les points attribués, etc.
- 3.7.5 Le travail des juges se répartira comme suit :
- Les experts seront répartis en 3 groupes : Groupe A, Groupe B et Groupe C.

Groupe A

Jour 1 – Mise en place

Jour 2 – Pâte d'amandes + petits gâteaux

CA – Chef d'équipe

AT

UK

FL

NO

Groupe B

Jour 3 – Chocolats + dessert servi sur assiette

IT – Chef d'équipe

BE

AU

JP

DK

Groupe C
Jour 4 – Gâteau à thème + Présentation en sucre
DE – Chef d'équipe
FI
FR
KR
CH

Les experts donneront des notes sur 10 en utilisant les critères de notation choisis et reporteront les notes sur le formulaire intitulé « Formulaire de Notation Brut » (Raw Marking Sheet).

Ces formulaires resteront secrets à tout moment, les experts s'abstiendront de montrer ou de communiquer leurs notes à toute autre personne ; ils ne discuteront ni les notes, ni le travail des candidats avec aucun autre expert à aucun moment.

Les experts qui ne font pas partie du groupe de notation qui travaille pourront rester sur le site du métier mais ils ne pourront parler ni entre eux, ni aux candidats. Parfois, ils se verront confier certains projets.

A la fin de la notation, l'Expert Chef demandera au groupe de juges de s'asseoir à la table de notation. Tous les bics seront interdits, à l'exception d'un bic rouge remis par l'Expert Chef. Les experts recevront des « flash cards ».

A la demande de l'Expert Chef, chaque expert montrera la carte reflétant la note qu'il a choisie. Les experts devront être capables de motiver leur note si cela leur est demandé. Les experts suivront la règle des deux points d'écart : s'il y a une différence de plus de deux points, les experts devront adapter leur note.

L'Expert Chef reportera ensuite les notes sur les formulaires 5 et 6.

Toutes les notes, échelles de notation, documents et documents de concours devront rester sous clé dans la salle de jury pendant la nuit. Les experts ne peuvent prendre note des points des candidats ; ils ne peuvent partager les notes en question avec aucun autre expert.

Expert Chef :

A la fin de la notation, l'Expert Chef rencontrera les groupes de notation, veillera à ce que toutes les procédures aient été suivies et à ce que les règles d'équité et de transparence aient été respectées.

L'Expert Chef reportera les notes sur le formulaire 5A, utilisera la formule pour calculer la note finale et récoltera les signatures de tous les experts concernés.

Ensuite, l'Expert Chef recopiera ces notes sur la feuille de contrôle de l'ICS. Cette feuille de contrôle devra être imprimée, signée et portée au Secrétariat avant 8h30 le matin suivant la notation.

3.7.6 Les experts assureront la surveillance du concours pendant toute la durée des épreuves.

3.8 Equité, justice et transparence

- 3.8.1 Les candidats qui participent au Concours de WorldSkills sont en droit d'attendre un traitement juste et honnête pendant le Concours pour ce qui est des postes suivants :
- Instructions claires et sans ambiguïté
 - Horaire de notation n'avantageant pas un autre candidat
 - Equipement et matériaux requis et spécifiés dans la documentation du métier et nécessaires pour mener le Concours à bien
 - Toute aide nécessaire de la part des juges et des officiels pour faire en sorte que les candidats soient en mesure de terminer le sujet d'épreuve. (L'aide jugée nécessaire sera la même pour tous les candidats ; elle leur sera dispensée à tous au même moment)
 - Pas d'ingérence injuste des officiels ou des spectateurs qui pourrait gêner les candidats dans la réalisation de leur sujet d'épreuve
- 3.8.2 Chaque candidat est en droit d'attendre et d'exiger qu'aucun de ses opposants ne reçoive une aide ou une intervention indue ou injuste qui pourrait lui conférer un avantage injustifié.
- 3.8.3 Tous les officiels et juges présents sur le site de Concours devront veiller à ce que les paragraphes 3.8.1 et 3.8.2 ci-dessus soient respectés et valorisés.
- 3.8.4 L'Expert Chef et son suppléant seront tenus de veiller à ce que tous les candidats, interprètes, officiels et juges respectent et cultivent l'intégrité du Concours et fassent également en sorte que toutes les mesures qui s'imposent soient prises pour veiller à ce que :
- Les traductions et interprétations pour un candidat n'avantage pas ledit candidat
 - Toute influence externe n'améliore ou ne réduise indûment l'aptitude des candidats à donner le meilleur d'eux-mêmes.
- 3.8.5 Un briefing sera communiqué à tous les experts et candidats sur les exigences d'intégrité requises pendant le Concours.
- 3.8.6 En outre, l'Expert Chef devra identifier tous les facteurs qui pourraient exister sur le site du Concours et entraîner une violation des paragraphes 3.8.1 et 3.8.2 ci-dessus et les reporter sur une liste de contrôle qui sera utilisée pour référence future.
- 3.8.7 Si un candidat, juge, officiel, observateur ou un compatriote du candidat est pris à tenter de recevoir ou de donner quelque aide que ce soit qui entraînerait un avantage injuste, l'Expert Chef devra immédiatement en référer au Président de Jury.
- 3.8.8 L'Expert Chef recevra des nominations et nommera le Responsable de la Sûreté dont la tâche sera de veiller à ce que les exigences de cette section soient respectées.
- 3.8.9 Tous les experts et candidats seront informés du fait que rien ne doit entrer ou sortir du site du Concours sans autorisation expresse de l'Expert Chef, donnée après qu'il ait été informé en détail de la question.
- 3.8.10 Des contrôles de sécurité seront réalisés chaque jour sur les experts et les candidats (par les experts et les candidats) lors de leur entrée et de leur sortie du site de Concours.

3.9 Politique d'information

- 3.9.1 A confirmer

4. SECTION 4 – AGENCEMENT DE L'ATELIER (WS)

4.1 Matériaux

- 4.1.1 Les ingrédients nécessaires sont à fournir par l'organisateur. Les ingrédients doivent être tous disponibles sur place le premier jour ou chaque autre jour du Concours si des ingrédients frais sont nécessaires.
- 4.1.2 Les mêmes plats de présentation et miroirs pour la présentation des épreuves devront être mis à la disposition de chaque candidat par l'organisateur; ces plats et miroirs seront à utiliser par les candidates.
- 4.1.3 Les ingrédients suivants devront être fournis par le pays organisateur :

	PRODUIT & DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT
	ALCOOL	
1.	Amaretto	750 ml
2.	Baileys (liqueur)	750 ml
3.	Cognac	750 ml
4.	Calvados	750ml
5.	Cointreau	750 ml
6.	Grand Marnier	750 ml
7.	Kirsch	750 ml
8.	Mandarine Napoléon	750 ml
9.	Marasquin (liqueur)	750 ml
10.	Menthe (liqueur)	750 ml
11.	Framboise (alcool)	750 ml
12.	Vin rouge	750 ml
13.	Rhum 44%	700ml
14.	Vodka	750 ml
15.	Whisky	750 ml
16.	Vin blanc	750 ml
17.	Poire Williams–eau de vie	750 ml
	CHOCOLAT	
1.	Glaçage (chocolat à glacer)	Noir kg
2.	Glaçage (chocolat à glacer)	Lait kg
3.	Glaçage (chocolat à glacer)	Blanc kg
4.	Nappage (chocolat à napper)	Teneur en cacao – (noir) 70%
5.	Nappage (chocolat à napper)	Teneur en cacao – (noir) 53%
6.	Nappage (chocolat à napper)	Teneur en cacao – (lait) 35%
7.	Nappage (chocolat à napper)	Teneur en cacao – (blanc) 34%
8.	Beurre de cacao	Kg
9.	Cacao	Kg
10.	Poudre de cacao	Kg
11.	Gousse de cacao	Kg
12.	Grains de café en chocolat	Kg
	PRODUITS LAITIERS	
1.	Lait condensé	Boîte

2.	Crème– 35%	Litre
3.	Fromage frais	Kg
4.	oeufs	douzaine
5.	Lait condensé non sucré	Boîte
6.	Lait entier	Litre
7.	Poudre de lait (écrémé) 0%	Kg
8.	Blancs d'œufs pasteurisés	Litre
9.	Jaunes d'œufs pasteurisés	Litre

FRUITS SECS

1.	Groseilles	Kg
2.	Figues séchées	Kg
3.	Zestes de citrons	Kg
4.	Zestes d'oranges	Kg
5.	Raisins	Kg
6.	Raisins de Smyrne	Kg
7.	Figues	Kg
8.	Pruneaux	Kg
9.	Abricots	Kg
10.	Dattes	Kg

FRUITS FRAIS

1.	Pommes à cuire	Kg
2.	Pommes de dégustation (vertes ou rouges)	Kg
3.	Bananes	Kg
4.	Cerises fraîches	Kg
5.	Groseilles à maquereau	Kg
6.	Kiwis	Kg
7.	Citrons	Kg
8.	Limes	Kg
9.	Melon	Kg
10.	Oranges – taille moyenne	Kg
11.	Ananas frais	Kg
12.	Framboises	Kg
13.	Fraises	Kg
14.	Physalis	
15.	Groseilles rouges	
16.	Poires	
17.	Raisins (blancs et noirs)	

FRUITS SURGELES

1.	Mûres	Kg
2.	Cassis	Kg
3.	Myrtilles	Kg
4.	Mangues	Kg
5.	Framboises	Kg
6.	Groseilles rouges	Kg

PUREE DE FRUITS

1.	Abricot	Kg
2.	Cassis	Kg
3.	Noix de coco	Kg
4.	Mangue	Kg

5.	Fruit de la passion	Kg
6.	Poire	Kg
7.	Ananas	Kg
8.	Framboise	Kg
9.	Fraise	Kg
GOMMES ET SOLIDIFIANTS		
1.	Gélatine – poudre	Sachet
2.	Gélatine – feuilles	Sachet
3.	Gomme arabique	Sachet
4.	Gomme adragante	Sachet
5.	Pectine NH	Kilo
6.	Pectine - jaune	Kilo
FRUITS EN BOÎTES		
1.	Abricot	Gramme
2.	Cerises noires	Gramme
3.	Cassis	Gramme
4.	Griottes à l'alcool	Gramme
5.	Cerises au marasquin avec queues	Gramme
6.	Pêches – blanches	Gramme
7.	Pêches – jaunes	Gramme
8.	Poires	Gramme
9.	Ananas	Gramme
FARINE/ AMIDONS		
1.	Farine de maïs	Kg
2.	Fécule	Kg
3.	Crème anglaise en poudre	Kg
4.	Farine à gâteau - (9-10%)	Kg
5.	Farine forte - (12-13%)	Kg
6.	Farine de seigle	Kg
GRAISSES ET HUILES		
1.	Huile en aérosol – conteneur métallique	Boîte
2.	Beurre salé	Kg
3.	Beurre non salé	Kg
4.	Huile d'olives	Litre
5.	Matière grasse végétale	Kg
6.	Huile végétale	Litre
CONFITURES ET GLACAGES		
1.	Glaçage abricot – nappage	Kg
2.	Confiture d'abricots	Kg
3.	Miel	Kg
4.	Glaçage naturel – nappage	Kg
5.	Confiture de framboises	Kg
6.	Confiture de groseilles rouges	Kg
7.	Gelée de fraises	Kg
8.	Confiture de fraises	Kg
PRODUITS A BASE DE SUCRE		
1.		
2.	Sucre en poudre	Kg

3.	Glaçage fondant	Kg
4.	Glucose liquide	Kg
5.	Sucre glace	Kg
6.	Iso malt – blanc	Kg
7.	Extrait de malt	Kg
8.	Sirop d'érable	Kg
9.	Flocons pralinés	Kg
10.	Sucre brun	Kg
11.	Sucre inverti	Kg
12.	Sucre semoule	Kg
13.	Pâte de sucre – nappage fondant en rouleaux	Kg
14.	Perles de sucre	Kg
15.	Poudre de glucose	Kg
16.	Stabilisant pour sorbet	Kg
17.	Stabilisant pour crème glacée	Kg
18.	Emulsifiant pour crème glacée	Kg

NOIX

1.	Amandes effilées blanches	Kg
2.	Amandes en poudre	Kg
3.	Pâte d'amande 50% en bloc	Kg
4.	Pâte de praliné aux amandes 50%	Kg
5.	Amandes entières épluchées	Kg
6.	Amandes effilées non épluchées	Kg
7.	Amandes entières non épluchées	Kg
8.	Noix de coco râpée déshydratée	Kg
9.	Noix de coco effilée	Kg
10.	Pâte de noisettes	Kg
11.	Noisettes entières	Kg
12.	Noix de Macadamia entières	Kg
13.	Noix de Macadamia coupées en deux	Kg
14.	Pâte d'amandes 33% pour pâtisserie	Kg
15.	Amandes effilées	Kg
16.	Noix de pékan	Kg
17.	Pâte de praliné	Kg
18.	Pistaches	Kg
19.	Pâte de pistaches	Kg
20.	Graines de pavot	Kg
21.	Graines de sésame	Kg
22.	Noix	Kg
23.	Noix pilées	Kg

PRODUITS EN PAPIER

1.	Plats à gâteau (taille ?)	
2.	Plat à gâteau (dur-20 cm)	
3.	Plats à gâteau épais tambour (20 cm)	
4.	Film alimentaire	Rouleau
5.	Napperons	Paquet
6.	Papier à pâtisserie (résistant à la graisse)	Feuilles
7.	Serviettes en papier	
8.	Papier siliconé	Feuilles
9.	Poche à douilles en plastique	
10.	Feuilles de plastique	

11.	Papier aluminium	Rouleau
12.	Papier essuie-tout	
AROMES		
1.	Café instantané (Nescafé)	Pot
2.	Gousse de vanille	Sachet
3.	Extrait de café liquide	Bouteille
4.	Café moulu	Gramme
5.	Grains de café – arabica	Gramme
HERBES ET EPICES		
1.	Feuille de laurier	Gramme
2.	Pieds de cardamome	Gramme
3.	Bâton de cannelle	Paquet
4.	Poudre de cannelle	Gramme
5.	Menthe fraîche	Paquet
6.	Thym frais	Paquet
7.	Mélange d'épices	Gramme
8.	Noix de muscade entière	Pièce
9.	Basilic frais	
PRODUITS DIVERS		
1.	Levure chimique	Boîte
2.	Poudre de craie	Gramme
3.	Acide citrique	
4.	Thé Earl Grey	Paquet
5.	Spray gelant	Bombe
6.	Poudre de thé vert	Gramme
7.	Paillettes de feuilletine	Gramme
8.	Acide tartrique	Gramme
9.	Dioxyde de titane	Gramme
10.	Vinaigre blanc	Litre
11.	Levure sèche	Paquets
12.	Levure fraîche	Kg
13.	Acide tartrique	Gramme
14.	Paillettes de feuilletine	Kg
15.	Spray gelant	Bombe aérosol
16.	Levure chimique	Gramme
17.	Poudre de craie	Gramme

4.2 Installation de l'atelier

- 4.2.1 Un poste de travail équipé d'un plan de travail de taille suffisante sera mis à la disposition de chaque candidat.
- 4.2.2 Le mobilier du site de concours comprendra : le poste de travail des candidats, le poste de travail des experts, les appareils de cuisson, les réfrigérateurs, les électroménagers, les postes de dégustation, des vestiaires pour les candidats (hommes et femmes), des sanitaires, de l'espace pour les plats, ustensiles, ingrédients, et une surface de présentation du côté du public (située à 3m au minimum du public ou séparée de celui-ci par une paroi en verre).

4.2.3 Poste de travail : plan de travail de 200cm x 65cm; surfaces supplémentaires (1,5m²)

4.2.4 L'équipement spécifique suivant sera mis à la disposition de chaque candidat :

Numéro	Nom	Description
1	Sorbetière	1,5L
2	four à étages	fours à 2 étages, un étage par candidat
3	four à micro-ondes	
4	Robot mélangeur	12", avec accessoires
5	Robot mélangeur	7", avec accessoires
6	surgélateur « Blast »	surgélateur rapide
7	surgélateur	4 portes pour stockage des denrées
8	surgélateur	à porte en verre pour le candidat 700×700×1850mm
9	Réfrigérateur	à porte en verre pour le candidat 1195×820×520, automatique avec régulateur de température : 0-10
10	Réfrigérateur	4 portes
11	rouleau à pâtisserie	Moyen
12	cuisinière à gaz	4 becs
13	réchaud à gaz de table	
14	porte-plat à pâtisserie, étagères	
15	balance	5kg, pallier d'1g, électronique
16	robot de cuisine	par exemple, robot hachoir
17	étagère sur table à roulettes	900×500×880mm
18	centrifugeuse à jus	petite
19	station de pulvérisation pour chocolat	

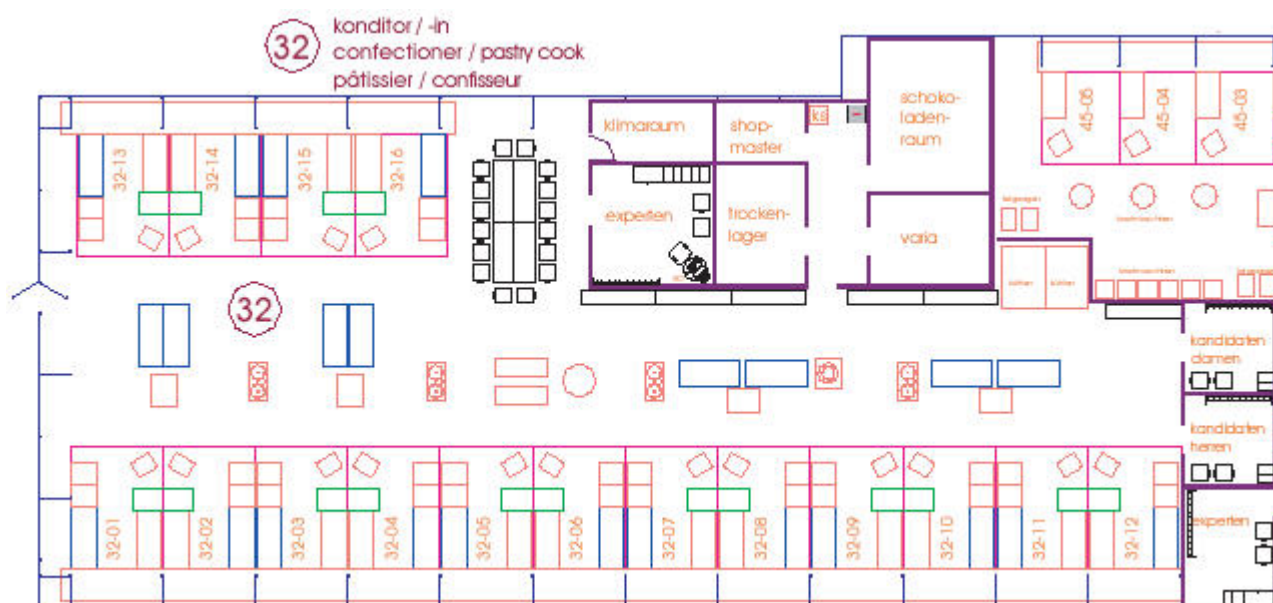
4.2.5 Equipement/ Ustensiles

L'équipement spécifique suivant et les ustensiles suivants seront mis à la disposition de chaque candidat :

Numéro	Nom	Description
1.	lampe à alcool	
2.	plateau, grille et plaque de four	400×600×45mm, Aluminium
3.	plateau, grille et plaque perforés	400×600×20mm, Aluminium
4.	plaque, plateau, grille	400×600×20mm, Aluminium
5.	moule à gâteau rond	210×45mm
6.	poêlon à sauce en cuivre	grand, moyen, petit pour caraméliser le sucre, avec poignée
7.	plat ou miroir de présentation	300×400mm, acier inoxydable, rectangulaire
8.	plat ou miroir de présentation - rond	500 mm, acier inoxydable, pour présentation du chocolat
9.	Poêle à frire	280 mm, téflon
10.	Plat en céramique blanche	250 mm
11.	saucière	1,5 L
12.	Conteneur plastique	Transparent/ clair 400 x 600 x 150 mm
13.	racloir	Inox/ plastique
14.	Planche à découper	400x500, uréthane

15.	spatules en caoutchouc	
16.	spatules en bois	
17.	cuillère en bois	Moyennes et petites, pour le chocolat (4 par candidat)
18.	Presse-citrons	
19.	Moule à gâteau à anneau	
20.	Maniques de pâtissier pour le four	
21.	Lampe électrique à caraméliser	Pour le sucre, 220 volts
22.	Ecran pour lampe à caraméliser	Acrylique
23.	Planche siliconée	575x375mm, papier siliconé
24.	Pelle à farine	Plastique
25.	Bols en inox	grands (8 pp), moyens (8 pp), petits (8 pp)
26.	Tamis fin	Petit, en inox avec manche
27.	Tamis moyen	200mml, inox
28.	Ouvre-boîte	
29.	Brosse	
30.	fouet	Grands (2 pp), moyens (4 pp), petits (4 pp)
31.	Cruche/ gobelet	1L
32.	Rouleau à pâtisserie	50x400mm, bois
33.	Poche à pâtisserie	12" (48 pp), 16" (24 pp)
34.	Ciseaux	petits
35.	Napperons de papier en dentelles	200 mm, ronds
36.	Conteneurs pour farine et sucre	Plastique
37.	Plats à gâteaux fins	Diverses tailles, ronds et carrés
38.	Plats à gâteaux épais	Diverses tailles, ronds et carrés
39.	Chalumeau avec bombonne de gaz	Petit

4.3 Modèle de disposition



Agencement lors du 37^{ème} Concours des Métiers à St. Gall en Suisse en 2003.

NB : La Liste des Infrastructures fournie dans la présente Description Technique date de St. Gall. La Liste des Infrastructures pour Helsinki 2005 est disponible sur le site web de WorldSkills (Document ILXX_38FI_OC_vX.pdf : XX = numéro du métier et vX = numéro de version).

La colonne intitulée 'OC CH Qty' signifie quantité Comité Organisateur Suisse, c'est-à-dire ce qui a été mis à disposition à St. Gall en Suisse et figurait sur la Liste des Infrastructures de St. Gall.
 La colonne intitulée 'Tech Desc FI Qty' signifie quantité Description Technique Finlande, c'est-à-dire ce qui sera spécifié au concours de Helsinki (FI), liste non utilisée en ce moment et à compléter à Helsinki pour le Comité Organisateur japonais.
 La colonne intitulée 'OC FI Qty' signifie quantité Comité Organisateur Finlande, c'est-à-dire ce qui sera mis à disposition à Helsinki (FI) ; ces données sont disponibles dans le document sous référence ILXX_38FI_OC_vX.pdf.



5. INFRASTRUCTURE LIST

32

Confectionner / Pastry
Cook

Pâtisserie / confiserie

Konditor /-in

Description (EN)	Description (FR)	Beschrieb (DE)	OC CH Qty	Tech Desc FI Qty	OC FI Qty	Type Type Typ	Measures mm Mesures mm Masse mm	Partner	Comments	
General installations			Installations générales				Allgemeine Einrichtung			
Tables		Tische	7				1600 x 800			
Chairs		Stühle	19							
Set office material		Büromaterial-Set	18							
Phone		Telefon	0							
Computer		Computer	1							
Printer b / w		Drucker sw	1							
Working table		Schreibtisch	1							
Chair		Stuhl	1							
Photocopier		Fotokopierer								
File shredder		Aktivenrichter Halle 9.1.2								
Flipchart / Writer		Flipchart / Schreiber	1							
First Aid Kit		Erste Hilfe Koffer	1							
Fire extinguisher		Feuerlöscher	1							
Box Competitors		Garderoben Kandidaten	16				300 x 500 x 380			
Box Experts		Garderoben Experten	18				300 x 500 x 380			
Cloakroom		Garderobenstange	1				2000			
Cupboard lockable		Schrank abschliessbar	1			C 12				
Clock		Wanduhr	1							
Refrigerator		Kühlschrank	1				150 l			

Coffee machine	Cafetière électrique	Kaffeemaschine	1			
Cleaning Set	Set de ménage	Reinigungsmaterial-Set	1			
Washroom	Lavabos	Waschgelegenheit	X			
Floor asphalt	Plancher asphalt	Bodenbelag Gussasphalt	X			geschliffen
General installations						
Installations générales						
Arbeitsplatz-Einrichtung						
Connections:	Raccordements:	Anschlüsse				
Electricity	électricité	Elektrizität	2			230 V
- 5-plug sockets	- 5 prises	- 5er-Steckereisten	1			400 V
- for 2 workstations	- par 2 postes de travail	- pro 2 Arbeitsplätze	1			2000 x 800
Workbench with synthetic-resin-coated top	Table de travail à revêtement en résine synthétique	Werkbank mit Kunstharzbelag	1			
scales, storage	balance-stockage	und Lager				
Stainless steel table with shelf,	Table en acier chromé avec rayonnage de dépose	Arbeits-tisch Chromstahl mit Abstellboden	1			1900 x 800
Marble slab	Marbre	Marmorplatte	1			900 x 600
on CNS-table for sugar work	sur table en acier chromé pour travaux de confiserie	auf CNS-Tisch für Zuckerarbeiten				
Presentation table along the whole barrier, table cloths for presentation table	présentoir continu le long de la barrière serviettes pour présentoirs table	Präsentiertisch durchgehend bei Tischtücher f. Abschränkung und Präsentations-tische	1			
Baking tray trolley ind. trays	Chariot de four plaques de four incluses	Rollblechwagen inkl. Bleche	1		GN	650 x 530
Fridge, gastro standard automatic temperature control	Réfrigérateur Gastro norm contrôle automatique de température	Kühlschrank Temperaturkontrollautomatik Anschluss: 230 V	1		GN	650 x 530 0 - 10°C

Freezers	congélateur	Tiefkühlschrank	1	GN	650 x 530
gastro standard size	Gastronorm				
automatic temperature control	contrôle automatique de la température	Températurekontrollautomatik Anschluss: 230 V			0 / -20°
Gas cooker	Réchaud à gaz, modèle de table	Gaskocher Tischmodell	1		
Rechaud	Rechaud	Rechaud			
Temperer	Trempeuse	Trempergerät Anschluss: 230 V	1	Effektor 32	
Pulling sugar work tray	Installation pour sucre tiré	Zuckerziehset im Koffer	1		
Lamp stand	Lampadaire	Lampenständer			
Bulb 250 W	Ampoule 250 W	Birne 250 W			
Silk board	Deussus en soie	Seidenbett			
Hand pump	Pompe à main	Handpumpe			
Scissors	Ciseaux	Schere			
Spiritus burner	Lampe à alcool	Spiritusbrenner			
Casting mat	Toile antiadhésive	Giessmatte			
Hairdryer	Sèche-cheveux	Fön			
Baking trays	plaque de four	Backofen-Blech	8		
gastro standard, aluminium	Gastronorm aluminium	Aluminium		GN	650 x 530
Baking trays (perforated)	plaque à trous de four	Backofen-Lochblech	3		
gastro standard, aluminium	Gastronorm aluminium	Aluminium		GN	650 x 530
Storage trays	plaque de dépose	Lagerblech	2		
gastro standard, aluminium	Gastronorm aluminium	Aluminium		GN	650 x 530
Cake baking rings	moule à tarte/fond mobile	Tortenringe	2		220 x 50
Cake pans, CNS adjustable	moule à tarte/fond mobile, CNS, réglable.	Tortenring CNS verstellbar	1		50
Copper pan, medium-sized with handle,	Casserole, cuivre, taille moyenne faible capacité,	Zuckerkasserole mit Handgriff	1		160 / 180

Chromium-steel pan	Casserole, acier chromé	Stielkasserole Chromstahl	1	16 cm
Chromium-steel pan	Casserole, acier chromé	Stielkasserole Chromstahl	1	20 cm
Frying pan, teflon-coated	Poêle à fire, revêtement Téflon	Braipfanne teflonbeschichtet	1	280
Presentation tray	Tablette-présentoir	Präsentationstablent	1	300 x 400
special steel, rectangular	acier inoxydable rectangulaire	Edelstahl, rechteckig	1	500
Mirror round	miroir circulaire	Spiegel rund, 500 mm	1	250
Mirror platter	plateau à miroir	Spiegelplatte	4	400 x 600 x 150
Plates, white, ceramics	assiette blanche, faïence	Teller weiß, Keramik	4	400 x 500
plus reserve	plus rechange	plus Reserve	3	
Plastic containers	réceptient en matière plastique	Kunststoffbehälter	3	
Cutting tray urethane	planche à découper, uréthane	Schneidbrett, Urethan	1	
Lemon squeezer	presse-citron	Zitronenpresse	1	
Oven gloves	gants de protection pour four	Ofenhandschuhe	1	310
Silicon mat	mat en plastique silicone	Siilikommatte Silpat	2	650x530
Silicon paper, packages	Papier siliconé paquets	Siilikonpapier	10	650 x 530
Flour shovel, Aluminium	Pelle à farine, plaque en Aluminium	Mehlschaufel, Aluminium	1	
Chromium-steel bowl, large	bassine en acier chromé, grande	Chromstahlschüssel	1	320
Chromium-steel bowls, medium-sized	bassine en acier chromé, moyenne		2	240
Chromium-steel bowls, small	bassine en acier chromé, petite		2	200
Plastic bowls	Plats creux en matière plastique, jeu de 6 unités	Kunststoffschüssel	1	175 / 230 / 275
Fine sieve	Tamis fin	Haarsieb	1	320 / 360 / 400
Sieve, medium-sized, special steel	tamis moyen, acier inoxydable	Mittleres Sieb, Edelstahl	1	200 ml
Tin opener	ouvre-boîte	Büchsenöffner	1	
Flour brush	balayette à farine	Mehlwischer	1	

Measuring beaker/jar	gobelet gradué / cruche	Messbecher / Krug	1	1000 ml
Rolling pin	rouleau à pâtisserie	Walholz	1	50 x 400
Whisks	Fouet électrique / fouet manuel	Schneeschläger/Handrührbesen		
large	grand	gross	1	
medium-sized	moyen	mittel	1	
small	petit	klein	1	
Dressing bags, plastic	Poche à douille, matière plastique	Spritzbeutel (Dressiersäcke)		
31 cm	31 cm	Kunststoff	1	
40 cm	40 cm	31 cm	1	
46 cm	46 cm	40 cm	1	
Dressing bags, disposable, roll each	rouleau de matière plastique pour poches à douille	Dressierbeutel Plastik Rolle	1	
Plastic film	rouleau de Cellophane	Rolle je	1	
Cake decoration paper, round	dentelle papier, ronde	Plastikrollen	1	
		Spitzendeckchen, Papier rund	20	Ø 200
			20	Ø 240
			20	Ø 280
Containers for flour and sugar	boite pour farine et sucre	Behälter für Mehl und Zucker		
			1	600x400x150
			1	600x400x220
			1	600x400x320
			1	600x400x425
Aluminium trays	plaque en aluminium	Alu-Bleche	2	Ø 200
Plastic-Scraper	Raclette en plastic	Stielschaber Kunststoff	1	350
Scraper for Baking-Trays	Raclette pour plaques	Blechtschaber mit Griff	1	220
dough divider	coupe pâte	Teigabstecher flexibel	1	110x120
Plastic mixing-palette	louches pour meier en plastic	Rührspatel Kunststoff	1	250
			1	350

Workshop installations	Equipement d'atelier	Werkstatteinrichtung	1	450
Gas cooker, four rings	Réchaud à gaz, 2 plaques	Gasherd 2-flammig	3	
water outlet	prise d'eau	Wasseranschluss	4	
warm/cold	chaude/froide	für Warm + Kaltwasser	8	
Worktables	table de travail	Werkbank	1	1500 x 800
for 2 competitors	pour 2 participants	pro 2 Teilnehmer		
synthetic-resin-coated,	à revêtement en résine	mit Kunstharzbelag		
for mixers, appliances,	pour mixeur, ustensiles,	für Mixer, Geräte, Waage		
Tables for storage in backroom	table de dépose, dans le local	Tisch als Ablage in Rückraum	8	
	arrière			
Tables for adjudication	table pour l'évaluation	Tisch zur Bewertung	6	
Storage fridge-cell	Chambre froide de réfrigération,	Kühraumzelle - Lager	1	2000 x 1400
for food storage	stockage, pour la	für Aufbewahrung von		
	conservation de produits	Lebensmitteln		
	alimentaires	Anschluss: 230 V		
Storage freezer cell	Chambre froide de congélation,	Teilkühzelle - Lager	1	2000 x 1400
for food storage	pour la conservation de	für Aufbewahrung von		
	de produits alimentaires	Lebensmitteln		
		Anschluss: 230 V		
Baking oven 4 compartments	Four / four à circulation d'air	Backofen à 4 Herde	4	600x800x165
level / competitor	niveaux un niveau / participant	Etagen	16	
steam facility	au moins	Wasseranschluss für Dampf		
25 kW per compartment	25 kW par four	Anschluss: 25 kW pro Ofen		
Microwave	Four à micro-ondes	Mikrowellengerät	4	Whirpool MT 228
		Anschluss: 230 V		
Ice cream maker	Sorbetière	Speiseeisbereiter	1	1.5 Liter
Cake mixer, large, 1 or 2 whisks	Mixeur, grande taille,	Rührwerk gross, 1er oder 2-er	1	

Mixer table-top model,	mixeur de table, chacun à 2 récipients	Anschluss: 400 V Rührwerk Tischmodell mit je 2 Kessel	8	
Dough sheeter, table-top model for dough	Laminoir pour pâtes modèle de table	Ausrollmaschine, Tischmodell für Teige Anschluss: 400 V	1	
Dough sheeter table-top model for marzipan	Laminoir pour massepain modèle de table	Ausrollmaschine Tischmodell für Marzipan Anschluss: 400 V	1	
Electronic scales with gramme gradation	balance électronique avec affichage en grammes	Waage, elektronisch mit Grammeinteilung Anschluss: 230 V	9	5000 gr.
Food processors, Robot Coupe	Robot de cuisine Robot Coupe	Küchenmaschine Robot Coupe Anschluss: 230 V	4	
Juicer with glasses	Presse-fruits avec verres	Saftmixgerät mit je 4 Gläser	4	
Warming cabinets for chocolate	éluve pour chocolat	Wärmeschrank für Schokolade	1	
Chocolate tempering facilities	trempeuse à chocolat	Schokolade-Temperiergerät Anschluss: 400 V	1	
Chocolate spray facility	pistolet pulvérisateur à glaçure	Sprühvorrichtung für Couverture	1	
Chocolate spray pistols for white, milk and vanille	pistolet pulvérisateur à chocolat blanc, au lait, à la vanille	Sprühpistolen für weiss, milch, vanille	2	
Compressor for air guns	Compresseur pour pistolets pulvérisateurs	Compressor für Sprühpistolen Anschluss: 230 V	2	
Turning table for spraying	plateau tournant pour pulvérisation	Drehsteller zum sprühen	1	
Sink, small	évier, petit	Spültrog klein	4	

Materials	Consommables	Verbrauchsmaterialien
Isomalt in different colours	Isomalt en différentes couleurs	Isomalt
Isomalt ready to use, red	Isomalt prêt à utiliser rouge	Isomalt gekocht, rot
Isomalt ready to use, yellow	Isomalt prêt à utiliser jaune	Isomalt gekocht, gelb
Isomalt ready to use, blue	Isomalt prêt à utiliser bleu	Isomalt gekocht, blau
Isomalt ready to use, black	Isomalt prêt à utiliser noir	Isomalt gekocht, schwarz
Isomalt ready to use, white	Isomalt prêt à utiliser blanche	Isomalt gekocht, weiss
moulding paste	Plastiline (masse pour modelage)	Plastilin
Cream of tartar	Acide tartrique	Weinsteinsäure
food lequer	vernis pour nougat	Lebensmittellack
Almonds, unpeeled, whole	Amandes avec peau, entières	Mandeln mit Schale, ganz
Almonds, unpeeled, ground	Amandes brutes, rapés	Mandel mit Schale, geraspelt
Almonds, peeled, whole	Amandes décortiquées, entières	Mandeln ganz, geschält
Almonds, peeled, ground	Amandes blanches, rapés	Mandeln weiss gemahlen, fein
Sliced white almonds	Amandes blanches, effiliés	Mandeln gehobelt
Marzipan	Pâte d'amande	Mandelmasse
for cakes	massepain pour pâtisseries	Marzipan für Kuchen
Almond paste	Pâtisserie à la pâte d'amande	Mandelkonfektpaste
modelling Marzipan	Massepain à modeler	Modelliermarzipan
Hazelnuts, whole	Noisettes entières	Haselnusskerne ganz
Hazelnuts raw, ground	Noisettes brutes, rapés	Haselnusskerne roh, gemahlen
Hazelnuts paste, confectionery	Pâte de noisettes, petits fours	Haselnusspaste für Konfekt
Macadamia nuts	Noix macadamia	Macadamianüsse, geschält
Pecan nuts, whole	Noix pécan, entières	Pecannüsse, ganz
Walnuts, broken	Cerneaux de noix cassés	Walnüsse, Baumnüsse Bruch
Walnut halves	Demi- cerneaux de noix	Walnüsse, Baumnüsse 1/2

Pistachios, peeled	Pistaches décorifiées	Pistazien geschält	2 kg		
Gianduja-Paste hazelnut	Gianduja noisettes claire	Giandujamasse Haselnuss hell	12 kg		
Gianduja-Paste hazelnut, dark	Gianduja noisettes foncée	Giandujamasse Haselnuss dunkel	12 kg		
Gianduja-Paste almond	Gianduja amandes, claire	Giandujamasse Mandel hell	12 kg		
Gianduja-Paste almond, dark	Gianduja amandes, foncée	Giandujamasse Mandel dunkel	12 kg		
Gianduja-Paste almond, white	Gianduja amandes, blanche	Giandujamasse Mandel weiss	12 kg		
Praliné paste 60%	Masse pralinée, confiseur 60%	Pralinémasse Confiseur 60%	12 kg		
Butter	Beurre frais	Butter, Block	20 kg	1000 gr	
Salted butter	Beurre salé	Butter gesalzen	5 kg	250 gr.	
Margarine	Margarine	Margarine	10 kg		
Sunflower oil, l	Huile de friture / h. de tournesol	Kochöl, Sonnenblumenöl	20 L		
Baking fat	Matière grasse	Backfett; Bäckereifett	20 kg		
Cocoa butter	Beurre de cacao	Kakaobutter	15 kg		
Cocoa paste, block chocolate	Masse de cacao, chocol. en bloc	Kakaomasse, Blockschokolade	10 kg		
Cocoa powder	Poudre de cacao	Kakaopuder, ohne Zucker	8 kg		
Couverture, dark	Chocolat (couverture)	Schokolade (Couverture)			
cocoa paste 52 %	pâte de cacao 52 %	dunkel, Kakaomasse	100 kg	52 %	
drops, 65 %	gouttes, 65 %	Tropfen	60 kg	65 %	
Couverture, milk	Chocolat (couverture)	Schokolade (Couverture)			
MILK, cocoa paste 36%	au lait, pâte de cacao 36%	Milch, Kakaomasse	100 kg	36 %	
drops, 38%	gouttes, 38%	Tropfen	60 kg	38%	
Couverture, white	Chocolat (couverture)	Schokolade (Couverture)			
cocoa butter 33%	beurre de cacao 33%	weiss,	50 kg	33 %	
drops, 33%	gouttes, 33%	Tropfen	30 kg	33 %	
Sweet coating chocolate, dark	Chocolat amer (pâte glacée)	Schokolade (Fettglasur) dunkel	50 kg		
Milk coating chocolate	Chocolat au lait (pâte glacée)	Schokolade (Fettglasur) Milch	30 kg		
White coating chocolate	Chocolat blanc (pâte glacée)	Schokolade (Fettglasur) weiss	20 kg		

Chocolat Glittery sprinkles	Grumeaux de pâte à saupoudrer	Schoko-Glitzerstreusel	20 kg	
Baking powder	Poudre à lever, sachet de	Backpulver	2,5 kg	
Bicarbonate of soda	Bicarbonate de soude, sachet de	Backsoda, Triebsalz	2 kg	
Gelatine leaves	Gélatine en feuilles	Gelatineblätter	5 kg	
Gelatine powder	Gélatine en poudre	Gelatinepulver	2 kg	
Glycerine	Glycérine	Glycerin	1 kg	
Ground coconut	Noix de coco, râpées	Kokosnuss geraspelt	5 kg	
Instant Custard powder	Poudre de crème instantanée	Krempulver Vanille kalt	25 kg	
Vanilla/custard powder, cooking type	Crème de vanille; en poudre, à chaud	Krempulver Vanille, warm	20 kg	
Cornflour	Amidon de maïs	Maissstärke	10 kg	
Malt extract	Extrait de malt	Malzextrakt flüssig	10 kg	
Poppy seeds	Graines de pavot	Mohnsamen blau	1 kg	
Pectine	Pectine	Pektin	2 kg	
Salt	Sel	Salz	10 kg	
Silica gel	Silicagel	Silicagel	1 kg	
Tragant powder	Gomme adragante, en poudre	Tragan gummi, Pulver	2 kg	
Chalk powder, talcum powder	Poudre de craie, talc	Kreidepulver, Talkumpulver	3 kg	
Titan dioxide	Dioxyde titanique	Titandioxyd (E171)	x	
Vanilla sticks	Bâtons de vanille	Vanillestengel	2 kg	
Violet petals, candied	Feuilles de violettes, cristallisées	Veilchenblätter kandiert	1 kg	
Cinnamon sticks	Cannelle en bâtons	Zimt, Stangen	1 kg	
Cinnamon, powder	Cannelle, sachet de en poudre	Zimt, Tüte, Pulver	1 kg	
Lemon zest.	Zestes de citron	Zitronenschalen	2 kg	
lemon flavour powder	poudre d'arome de citron	Zitronenpulver Aromen	3 kg	
orange flavour powder	poudre d'arome d'orange	Orangenpulver Aromen	1,5 kg	
Pistachio paste	Pâte de pistaches	Pistazienpaste	3 kg	
Raspberry jam seedless	Confiture de framboises s.pépins	Himbeermarmelade	12 kg	

Apricot jam	Confiture d'abricots	Aprikosenmarmelade	25 kg		
Iceing (nappage), cold/warm gelling, apricot, drum	Glaçure chaude / froide, gélifiée à l'abricot,seau de	Glasure (Nappage), kalt / warm gelieren, Aprikose	25 kg		
Iceing (nappage), cold/warm gelling, neutral	Glaçure chaude / froide, gélifiée neutre	Glasure (Nappage) kalt / warm gelieren, neutral	25 kg		
Canned fruits	Fruits en boîtes	Büchsenfrüchte			
Pineapples, canned	Ananas, en boîte	Ananas in Scheiben, 1/1 Dose	24		
Apricots, canned	Abricots, en boîte	Aprikosen, halbe, 5/1 Dose	3		
Pears, canned	Poires en boîtes	Birnen, halbe 1/1 Dose	24		
Cherries dark, channed	Cerises foncées, boîte	Kirschen, dunkle 3/1 Dose	3		
Red cherries, on stalks, jar	Griottes confites, avec queues	Kirschen, rot, mit Stiel	15		
Peaches, yellow, canned	Pêches jaunes, en boîte	Pfirsiche gelb, halbe 1/1 Dose	24		
Sour cherries, canned	Griottes, en boîte	Sauerkirschen 1/1 Dose	6		
fruit pulp	Purée de fruits	Fruchtpurée			
Strawberry	fraises	Erdbeeren	3 kg		
Raspberry	framboises	Himbeeren	3 kg		
Abricot	abricot	Aprikosen	3 kg		
Lemon yellow	Citron jaunes	Gelbe Zitronen	3 kg		
Mango	mangues	Mango	3 kg		
Passion fruit	fruits de passion	Passionsfrucht	3 kg		
white peach	pêche blanche	Weisse Pfirsich	3 kg		
Blackcurrant	groseilles noires	Schwarze Johannisbeeren	3 kg		
Pear	poires	Birnen	3 kg		
Pineapple	ananas	Ananas	3 kg		
Frozen fruits	Fruits surgelés	Tiefkühfrüchte			
raspberries	framboises	Himbeeren	5 kg		
red currants	groseilles rouges	Rote Johannisbeeren	5 kg		

blackberries	mûres	Brombeeren	5 kg	
black currants	cassis	Schwarze Johannisbeeren	5 kg	
huckleberries	myrtilles	Blaubeeren, Heidelbeeren	5 kg	
Candies fruits	Fruits confits	Konfierte Früchte		
Cherries red, green, yellow	Bigarreaux rouges, verts, jaunes	Herzkirschen rot, grün, gelb	7 kg	
sliced pineapples drained	ananas égoutés	Ananasscheiben abgetropft	4 kg	
slices oranges. Drained	oranges égoutés	Orangenscheiben abgetropft	4 kg	
orange peel, cubes, drained	orangeat, cubes, egoutés	Orangeat abgetropft, Würfel	5 kg	6x6 mm
lemon peel, cubes, drained	citronnat, cubes, égouttés	Zitronat abgetropft	5 kg	
Fresh fruits	Fruits fraîches	Frische Früchte		
Fresh pineapples, whole	Ananas frais entiers, taille moyenne	Ananas, mittelgross, ganz	20	
Apples	Pommes	Apfel	10 kg	
Bananas	Bananes	Bananen	10 kg	
Fresh strawberries	Fraises fraîches	Erdbeeren, frisch	5 kg	
Fresh raspberries	Framboises, fraîches	Himbeeren, frisch	5 kg	
Kiwis, medium-sized	Kiwis, taille moyenne	Kiwis mittelgross	2 kg	
Melons, medium-sized	Melons, taille moyenne	Melonen, mittelgross	20	
Oranges medium size	oranges moyennes	Orangen mittelgross, ganz	30	
Lemon, whole, untreated,	Citron entier, non traité, pour	Zitrone, ganz, naturbelassen	10 kg	
Liquor	Liquor	Likör / Schnaps		
Amarretto liqueur	Liquor Amaretto	Amarretto 28°	0,7 L	
Calvados, bottle	Bouteille de Calvados	Calvados 55°	1 L	
Cointreau liqueur, bottle	Cointreau, en bouteille	Cointreau 60°	1 L	
Grand Marnier liqueur	Grand Marnier	Grand Marnier 50°	1 L	
Raspberry liqueur	Eau-de-vie de framboises	Himbeergeist 40°	1 L	
Kirsch, bottle	Eau-de-vie de kirsch, bouteille	Kirschbranntwein 55°	1 L	
Peppermint liqueur	Liquor à la menthe	Pfefferminzlikör	0,5 L	
Rum, bottle	Bouteille de rhum	Rum 55°	1 L	

Williams, 40° proof	Eau-de-vie de poires Williams 40° Williams 55°	1 L		
White wine	Weisswein	1 L		
Red wine	Rotwein	1 L		
White refined sugar	Feinkristalzucker, Tate&Lyle	50 kg		
Coarse-grained sugar	Hagezucker, grob	10 kg		
Brown sugar	Rohrohrzucker, gemahlen	10 kg		
Icing sugar	Puderzucker	50 kg		
Fondant for baking	Fondant zum Backen	28 kg		
Corn syrup	Glukose, flüssig	24 kg		
inverted sugar	Trimoline	5 kg		
Paillettes	Paillettes	5 kg		
Honey	Honig, Guatemala	12 kg		
Maple syrup	Ahornsirup	3 kg		
Whip cream, fresh	Sahne frisch	10 L		35 %
Milk, homogenised	Milch homogenisiert	20 L		3.5 %
Condensed milk, canned	Kondensmilch, Büchse	24		340 gr.
Milk powder	Milchpulver	20 kg		
Low-fat milk powder	Magermilchpulver	25 kg		
Cream Cheese	Frischkäse (Philadelphia)	5 kg		
Eggs, whole	Eier ganze	180		
Yeast, fresh	Hefe, frisch	5 kg		
Strong flour, plain flour	Weissmehl, Halbweissmehl	50 kg		12 - 13 %
Cake flour, soft flour	Bisquitmehl, Weissmehl	50 kg		9 - 10 %
Coffee extract, Nescafé	Kaffeeextrakt, Nescafé, Dose	12		200 g
White vinegar	Weisser Essig	15 L		
Food colourings	Lebensmittelfarbe flüssig			
blue	blau	250 g		

brown	brune	braun, dunkel	250 g	
yellow	jaune	gelb echt	250 g	
yellow lemon	jaune citron	gelb universal citron	250 g	
yellow, plantextract	yellow, extrait de plantes	gelb, pflanzenextrakt	100 g	
dark green	vert foncée	grün, dunkel	250 g	
green, plant extract	vert, extrait de plantes	grün, pflanzenextrakt	100 g	
green pistachio	vert pistache	grün, pistache	250 g	
red-oranges	orange rougeâtre	orange-rötlich	250 g	
carmin red	rouge carmin	rot, carmoisin	250 g	
red strawberries	rouge fraise	rot, Erdbeer	250 g	
red raspberry	rouge framboise	rot, Himbeer	250 g	
darkred	rouges racine	rot, Randen	100 g	
black	noir	schwarz	250 g	
Food colourings soluble in water	Colorants alimentaires solubles dans l'eau	Lebensmittelfarbe Pulver, wasserlöslich		
yellow	jaune	gelb, echt	250 g	
yellow lemon	jaune citron	gelb, citron	250 g	
green pistachio	vert pistache	grün, pistache	250 g	
red strawberries	rouge fraise	rot, Erdbeer	250 g	
Food colourings, for chocolate	Colorant alimentaire pour chocolat	Lebensmittelfarbe für Schokolade		
blue	bleu	blau	50 g	
yellow	jaune	gelb	50 g	
green	vert	grün	50 g	
red	rouge	rot	50 g	
Paper towels	Serviettes en papier	Papierhandtücher	2 Kt.	
Cling film	Film plastique, auto-adhérent	Frischhaltefolie, selbsthaftend	8 Rl.	30 cm
aluminium foil	film en alu	Alu-Folie	8 Rl.	30 cm
single use cups	tasses à jeter	Einwegtassen	1000	

single use plates for ratin	assiettes à jeter pour taxation	Einwegteller für Bewertung	1000			
towels	pattes	Tischlappen	50			
cleaning sponges	eponges pour nettoyage	Putzschwämme	50			
hand brush	brosse à main	Handbürste	20			
cleaning brush	balay à main	Handbesen	20			
cleanser	produit pour nettoyage	Reinigungsmittel	X			

