



*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° 32 : Pâtisserie**

Durée : 8h

1. Règles
2. Explication du sujet
3. Bon économat
4. Grille de correction

## 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 jurification

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 partenarial s'additionne donc il y a la possibilité de compléter avec des partenariats régionaux.

## Explication du sujet

✚ Réaliser 8 petits gâteaux identiques individuels de votre choix.  
Dimensions à respecter 4,5 cm de hauteur, diamètre mini 5 et 6 cm maxi.  
Présentation sur plateau.

### ✚ **Chocolat :**

Réaliser une plaque de bonbons moulés de votre choix. Détailler et tremper 15 bonbons en pâte d'amandes parfum pistache, décor au choix (pâte d'amandes blanche fournie par le centre d'examens).  
Utilisation obligatoire des couvertures de chocolat noire, lactée et ivoire.  
Présentation sur plateau. Aucun autre décor autorisé.  
Sérigraphie interdite.

### ✚ **Modelage :**

Réaliser 2 sortes de 3 sujets libres en pâte d'amandes (ex : animaux, fruits, légumes, personnages, etc...)  
60g maximum par sujet sans socle ni présentation.  
Présentation sur plateau fourni par le centre.

### ✚ **Entremets :**

Réaliser 2 entremets identiques (toutes formes autorisées). Poids maximum par entremets hors décor : 1kg maxi.  
(Remarque : parfum et biscuit différent des petits gâteaux).

- ✓ 1 entremets non décoré servira pour la dégustation
- ✓ L'autre entremets décoré sera posé sur le présentoir en chocolat.

**+ Pièce chocolat :**

Réaliser une pièce artistique entièrement en chocolat qui aura pour dimension 45x45x80 cm haut

Thème au libre choix du candidat.

Ne pas oublier que l'entremets devra faire partie intégrante de la pièce.

Moulages autorisés pour la confection de la pièce.

## Bon économat

500g amandes poudre  
500g sucre glace  
2 litres crème  
30 œufs  
3kg sucre semoule  
500g beurre pasteurisé  
1kg farine type 55  
1kg glucose cristal  
1kg pâte d'amandes confiseur  
2,5kg chocolat couverture foncée 64%  
2,5kg chocolat couverture lactée  
2,5kg chocolat couverture blanche  
3 plateaux argentés 42x28 cm

- ✓ Tout le matériel nécessaire à l'élaboration du sujet pratique devra être apporté par le candidat ainsi que les matières premières non présentes dans le bon d'économat.
- ✓ Aucune fabrication réalisée à l'extérieur du centre d'examen ne sera admise.



