

## V14 Pâtisserie



### 1. Descriptif du Sujet Final

L'épreuve consiste à réaliser une pièce artistique en chocolat et en sucre sur le thème du "Printemps". La pièce devra être composée de sucre et de chocolat et sera d'une hauteur maximum de 1 mètre 50.

Les candidats disposeront d'un socle en polystyrène de dimensions 30 cm X 30 cm et devront prévoir l'habillage de ce socle.

Ils devront intégrer dans cette pièce des éléments imposés : un ruban en sucre tiré, deux fleurs en chocolat, du feuillage en sucre et en chocolat, ainsi que les deux éléments supplémentaires : **un oiseau en sucre soufflé et une fleur en sucre tiré**. À partir d'un panier dont le contenu est décrit ci-dessous, ils devront également réaliser 20 bonbons en chocolat moulés, dont 10 seront intégrés à la pièce artistique, et 10 remis au jury pour notation.

Les candidats disposeront de 2 kg de chocolat noir 70 % de cacao, 1 kg de chocolat blanc et 4 kg de sucre ISOMALT. Ils pourront amener avec eux un ensemble de colorants chocolat et sucres (les poudres scintillantes sont interdites).

### 2. Durée de l'épreuve: 5h00

La durée totale de l'épreuve est de 5 heures.

### 3. Consignes

- Les candidats ne sont pas autorisés à utiliser leur cahier de recettes.
- Les candidats pourront amener les outils et le matériel qu'ils jugent utiles autres que ceux identifiés dans le tableau 6 du pré-sujet ; cependant, ils ne pourront amener

aucun produit ou marchandise supplémentaires.

- Une inspection sera effectuée par le jury avant le concours et tout élément non conforme sera retiré.
- Les candidats effectueront eux-mêmes le dosage et les pesées pour l'utilisation des produits.
- Les candidats surpris en train de communiquer avec une personne du public ou avec un outil de communication seront sanctionnés. Une pénalité de 5 points sur 100 sera infligée à la première infraction ; une seconde infraction entraînera l'exclusion du concours.
- Les candidats doivent respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

#### **4. Déroulement de l'épreuve**

**J-1 (24 mars)** : La veille du concours, les candidats seront accueillis sur le stand par le jury. Un briefing sur le déroulement de l'épreuve et la sécurité sera organisé. En raison du grand nombre de candidats inscrits, l'épreuve s'organisera en deux groupes.

Le groupe qui n'est pas en compétition, sera en visite d'excursion.

**Attention : Les candidats du deuxième groupe qui seraient surpris en train d'observer les candidats du premier groupe auront une pénalité minimum de 5 points sur 100.**

**Jour 1 (25 mars)** : intervention du groupe 1, durée 5 heures

Le groupe 2 sera en visite d'excursion.

**Jour 2 (26 mars)** : intervention du groupe 2, durée 5 heures

Le groupe 1 sera en visite d'excursion.

#### **Composition des groupes de candidats**

<b>GROUPE 1 : 8 candidats</b>	<b>GROUPE 2 : 8 candidats</b>
France, 2 candidats	Canada, 2 candidats
Népal, 2 candidats	Macao, 1 candidat
Hong Kong, 2 candidats	Malaisie, 1 candidat
Corée du Sud, 1 candidat	Philippines, 1 candidat
Chine, 1 candidat	Taiwan, 1 candidat
	Slovaquie, 1 candidat
	Mongolie, 1 candidat

## **5. Panier surprise pour le bonbon chocolat moulé.**

*Le chocolat noir prévu dans ce panier vient en complément du chocolat prévu au départ, soit 2.2 kg de chocolat noir 70%. Toute préparation effectuée à l'avance entraînera la disqualification. Aucune marchandise du panier principal destiné à la pièce artistique ne pourra être utilisée dans la recette du bonbon. Les candidats seront autorisés à tabler le chocolat pour le bonbon en même temps que celui nécessaire pour la pièce artistique.*

<b>PRODUITS</b>	<b>UNITÉ</b>	<b>QUANTITÉ PAR CANDIDAT</b>
Crème liquide 30% MG :	Litre	0.300
Jus de citron jaune type « Pulco » :	Litre	0.100
Basilic Frais :	Botte	¼
Couverture Lactée Pistoles :	Kg	0.200
Couverture noire pistole 70% :	Kg	0.200
Beurre :	Kg	0.050
Sucre Inverti :	Kg	0.030
Pulpe de passion surgelée :	Kg	0.200
Gousse de vanille Bourbon :	Unité	1
Fèves de Tonka :	Unité	4
Pâte de pistache :	Kg	0.030
Fleur de sel :	Kg	0.005
Orange :	Unité	1
Sucre semoule :	Kg	0.200
Citron jaune :	Unité	1

N°	6. Critères de notation	Barème
01	Propreté, hygiène et organisation du poste de travail	5
02	Optimisation des matières premières, gestion des déchets	5
03	Réalisation de l'oiseau en sucre soufflé	2
04	Qualité d'exécution et finesse de l'oiseau en sucre soufflé	6
05	Réalisation d'une fleur en sucre tirée	3
06	Qualité de la fleur en sucre tirée	6
07	Réalisation d'un ruban en sucre tiré	2
08	Qualité du ruban en sucre tiré (finesse, brillance)	6
09	Réalisation des deux fleurs en chocolat	2
10	Qualité et finesse d'exécution des deux fleurs en chocolat	6
11	Réalisation du feuillage en sucre et en chocolat	2
12	Qualité et finesse d'exécution du feuillage en sucre et en chocolat	3
13	Respect du thème imposé, le printemps	5
14	Réalisation des 20 bonbons en chocolat minimum	3
15	Texture et goût des bonbons en chocolat	8
16	Propreté des collages des différents éléments	8
17	Forme harmonieuse et équilibre de la pièce	10
18	Aspect général de la pièce, regardée à 360°	10
19	Originalité, créativité	8
<b>TOTAL des POINTS</b>		<b>100</b>



**Abi vous souhaite un bon concours !**