

## *Bakery (cake)*

### **Résumé de l'épreuve :**

Fabrication et décoration de gâteaux avec du matériel de pâtissier boulanger en respectant le sujet imposé et les instructions, mais en apportant aussi une touche de créativité.

### **Déroulement de l'épreuve :**

La durée de l'épreuve est de 6 heures maximum.

En partant d'un sujet imposé avec sa recette, les candidats doivent réaliser la confection d'un gâteau en utilisant les produits fournis, ainsi que le matériel mis à disposition.

La partie décor du gâteau est laissée à leur initiative, afin qu'ils y expriment leur créativité.

### **Principales compétences :**

- ✓ Organiser son poste de travail.
- ✓ Mettre en œuvre une recette, respecter les dosages et proportions des produits.
- ✓ Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- ✓ Optimiser les produits, le matériel et les équipements mis à disposition.
- ✓ Exprimer sa créativité.
- ✓ Gérer son temps.

### **Critères de notation :**

- ✓ Respect de l'hygiène, propreté et organisation du poste de travail.
- ✓ Mise en œuvre des produits.
- ✓ Respect du sujet imposé, de la recette.
- ✓ Expression créative, décor.
- ✓ Goût et esthétique.
- ✓ Gestion du temps, achèvement du produit.