



9th International  
Abilympics  
Bordeaux 2016

## Concours International des Compétences Professionnelles

### Épreuve : V14 Pâtisserie

#### 1. Descriptif du pré-sujet

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 maximum.

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 et deux fleurs en chocolat, ainsi que du feuillage en sucre et en chocolat.

Deux éléments supplémentaires seront révélés le jour du concours. À partir d'un panier que les candidats découvriront le jour du concours, ils devront 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, 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 ; 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. Les candidats d'une même délégation concourront obligatoirement dans le même groupe. Un planning sera remis à chaque candidat pour indiquer précisément leurs horaires d'intervention.

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

**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.

## 5. Liste des produits et accessoires fournis par l'organisation

Liste non-exhaustive.

N°	Produits	Photo	Particularités	Qté par candidat	Qté pour l'ensemble	Remarques
01	Chocolat noir		70 % de cacao	2 kg		
02	Chocolat blanc			1 kg		
03	Cacao		Mycryo	30 gr		
04	Sucre ISOMALT			4 kg		
05	Beurre de cacao			200 gr		
06	Glucose			500 gr		
07	Sucre en morceaux			2 kg		
08	Socle en polystyrène		Hauteur 4 cm dimensions 30 x 30 cm	1		Les candidats emmèneront avec eux l'habillage de ce socle (papier aluminium, tissu...)
09	Balance				1	

10	Robot cutter		Modèle au choix du candidat	1	
11	Colorants chocolat			1 ensemble	
12	Colorants sucre			1 ensemble	
13	Acide tartrique			1 boîte	

## 6. Liste de l'outillage, matériel et produits à amener par chaque candidat



*Il est de la responsabilité des candidats d'amener avec eux l'outillage, le matériel et les produits qu'ils jugent utiles pour leur épreuve et qui sont identifiés dans ce tableau ; l'organisation ne sera pas en mesure de les leur fournir. Tout élément amené par les candidats ne figurant pas sur ce tableau peut être refusé par le jury après inspection.*

N°	Outils	Photo	Particularités	Qté	Remarques
01	Empreinte à sucre		Au choix du candidat	1 ensemble	
02	Moules à bonbons		Modèle au choix du candidat	1 ensemble	
03	Pompe à souffler		Modèle au choix du candidat	1	

04	Gants			1 paire	Gants adaptés pour le travail du sucre
05	Ciseaux			1 paire	
06	Tapis en silicone			1 ou plusieurs au choix du candidat	
07	Gabarits de forme et moules (voir photo ci-contre pour exemple)		Modèle au choix du candidat	1 ensemble	
08	Outils personnel		Libre au choix du candidat	1 mallette d'outillage professionnel de pâtisserie	Aucun produit ne sera accepté dans la mallette, seulement des outils
09	Douilles pour poches jetables		Modèles au choix du candidat	1 jeu complet	
10	Papier guitare pour le chocolat			1 paquet d'environ 5 papiers guitare au minimum	
11	Papier sulfurisé			1 rouleau	
12	Feuilles de rhodoïd		Marque au choix du candidat	Plusieurs 2 ou 3 au minimum	

					
13	Prévoir l'habillage du socle		Hauteur 4 cm dimensions 30 x 30cm	Papier aluminium, tissu, autre...	Libre au choix du candidat
14	Tenue de professionnel complète		Tablier, pantalons, veste, chaussures et couvre tête	1 ensemble complet	
15	Pistolet à chocolat		Modèle au choix du candidat	1	Prévoir le compresseur
16	Aérographe alimentaire		Modèle au choix du candidat	1	Prévoir le compresseur

## 7. Liste des équipements installés sur le site du concours

N°	Équipement	Photo	Qté par candidat	Remarques
01	Armoire chambre froide à 3 degrés		6 pour l'ensemble des candidats	Chaque candidat aura son emplacement précis à l'intérieur de l'armoire
02	Table de travail		1	
03	Évier, point d'eau		1 pour 2 candidats	
04	Micro-ondes		1	
05	Échelle de stockage de plaques à pâtisserie		1 pour 2	
06	Poubelle		1 pour 3 candidats	

07	Plaque à induction		1	
08	Lampe à sucre		1	
09	Casseroles diamètre 20 et 30 cm		1 de chaque	
10	Cul de poules en inox diamètre 28 cm		2	
11	Cul de poules en plastique diamètre 28 cm		2	
12	Poches à douilles jetables		5	

## 8. Critères de notation



N°	Critères	Barème
01	Propreté, hygiène et organisation du poste de travail	05
02	Optimisation des matières premières, gestion des déchets	05
03	Réalisation de l'élément 1 révélé le jour du concours	2
04	Qualité d'exécution et finesse de l'élément 1 révélé le jour du concours	3,5
05	Réalisation de l'élément 2 révélé le jour du concours	2
06	Qualité d'exécution et finesse d'exécution de l'élément 2 révélé le jour du concours	3,5
07	Réalisation d'un ruban en sucre étiré	1,5
08	Qualité et finesse d'exécution du ruban	2,5
09	Réalisation des deux fleurs en chocolat	1,5
10	Qualité et finesse d'exécution des deux fleurs en chocolat	2,5
11	Réalisation du feuillage en sucre et en chocolat.	1,5
12	Qualité et finesse d'exécution du feuillage en sucre et en chocolat	2,5
13	Respect du thème imposé	05
14	Réalisation des trente bonbons en chocolat	05
15	Texture et goût des bonbons en chocolat	10
16	Propreté des collages des différents éléments	12
17	Forme harmonieuse et équilibre de la pièce	15
18	Originalité, créativité et aspect général de la pièce	20
	<b>Total</b>	<b>100</b>