



## **Finale nationale des olympiades des métiers – Paris 2011**

**Expert** : Emmanuel Lecanu

**Métier** : 32

**Durée du concours** : 19 heures

### **Module - No. 1 - Entremets & desserts - 7 heures 30 mn**

- ♦ Epreuve 1. Boîte mystère
- ♦ Epreuve 2. Petits gâteaux individuels
- ♦ Epreuve 3. Entremets

### **Module - No. 2 - Le chocolat - 6 heures**

- ♦ Epreuve 1. Bonbon chocolat
- ♦ Epreuve 2. Pièce en chocolat

### **Module - No. 3 - Pâte d'amande (massepain) – 1 heure 30**

- ♦ Sujet en pâte d'amande

### **Module - No. 4 - Le sucre – 4 heures**

- ♦ Pièce en sucre

## DESCRIPTIF DES EPREUVES

### **Module - No. 1 Entremets & desserts**

#### **Epreuve 1: Boîte mystère – « dessert sur assiette »**

Les 5 ingrédients de la boîte mystère vous seront remis par le président du jury lors de la mise en place (jour 1).

a) À partir de la sélection d'ingrédients qui vous sera fournie le premier jour des épreuves, produire 3 sortes de desserts froids sur assiette avec 3 composantes minimum.

Exemple : fruit, coulis, parfait, biscuit, etc.

Quantité : il vous sera demandé de fabriquer 3 desserts de chaque sorte (soit au total 9 pièces).

c) Les desserts seront présentés sur assiette blanche *ronde entre 28 cm et 33 cm de diamètre sans aucun motif.*

Concernant les 5 ingrédients de la boîte mystère, chaque dessert devra obligatoirement en contenir un.

#### **Epreuve 2: Boîte mystère – « Entremets »**

a) A partir de la boîte mystère, produire deux entremets identiques de 20 cm de diamètre (toute forme autorisée), *pour les formes autres que rondes, les entremets ne devront pas excéder 20 cm de diamètre.*

Parmi les 5 ingrédients de la boîte mystère, 2 devront être utilisés obligatoirement.

Les entremets seront présentés sur un carton or adéquat.

Les ingrédients de la boîte mystère sont les mêmes que ceux des desserts sur assiette.

## **Epreuve 3 : Petits gâteaux individuels**

Confectionner trois sortes de petits gâteaux individuels.

- ◆ Une sorte au chocolat.
- ◆ Une sorte aux fruits.
- ◆ Une sorte au choix.

Quantité : il vous sera demandé de fabriquer 10 petits gâteaux de chaque sorte (soit au total 30 pièces), seuls sept seront présentés sur un miroir (la taille devra être adéquate).

## **Module - No. 2 Le chocolat**

### **Epreuve 1: Les bonbons**

Fabriquer 4 variétés de chocolats, 15 pièces de chaque, les intérieurs seront produits comme suit :

- ◆ Une sorte moulée.
- ◆ Une sorte pralinée (dresser, couper, tremper au choix.....).
- ◆ Une sorte à la pâte d'amande (tremper partiellement).
- ◆ Une sorte au choix.

Présenter 10 de chaque sur un miroir de taille et de forme à *votre convenance*, et 5 de chaque pour la dégustation sur plateau, qui vous seront fournis. Aucune présentation ou éléments de décor supplémentaires ne seront admis.

Au moins 2 sortes de couvertures devront être utilisées (blanc, lait ou noir.....) pour l'enrobage ou le moulage.

Seuls les transferts confectionnés sur place sont autorisés.

## **Epreuve 2 : La pièce artistique en chocolat**

a) Fabrication d'une pièce artistique entièrement en chocolat qui aura pour dimensions 45 x 45 x 80 cm de hauteur maximum.

b) Le thème de la pièce sera « Une saint valentin à Paris ».

Le chocolat plastique sera toléré mais devra être confectionné sur place.

*La pièce sera présentée sur un socle non alimentaire à votre convenance.*

## **Module - No. 3**

### **Projet: pâte d'amande**

Epreuve 1 : Sujets en pâte d'amande.

Façonner et présenter 4 sujets différents de votre choix en pâte d'amande modelés à la main (ex : personnage, fruit, animaux...). Trois de chaque sorte sont attendus : ils devront être identiques et peser 60 grammes maximum chacun. Les sujets seront présentés directement sur un miroir de 30 cm par 40 cm. Aucune autre présentation ne sera admise.

Les techniques peuvent inclure : aérographe ou coloré dans la masse. Aucun moule ni presse ne sera autorisé et tout le travail devra être modelé à la main (couteaux et ébauchoir sont autorisés). Seule la pâte d'amande peut être utilisée, cependant la glace royale et le chocolat sont autorisés pour la décoration.

Aucune décoration supplémentaire, aucun vernis ne seront admis.

## **Module No. 4 - La pièce artistique en sucre**

Epreuve 1 : La pièce artistique en sucre.

a) Fabrication d'une pièce artistique entièrement en sucre qui aura pour dimension 45 x 45 x 80 cm de hauteur maximum.

Trois sucres obligatoires (sucre tiré, soufflé, coulé, pastillage .....).

Pour le pastillage, il est possible d'amener les éléments secs blancs ou colorés dans la masse, toutefois nous vous demanderons de les reproduire à l'identique et intégralement sur site. Nous tiendrons compte des différences éventuelles.

b) Le thème de la pièce est libre.

*La pièce sera présentée sur un socle non alimentaire à votre convenance.*

NOM DU METIER : Pâtissier      11.11.2010 \_\_\_\_\_ N° METIER : 32 \_\_\_\_\_

## FICHE D'ORGANISATION JOURNALIERE DES COMPETITIONS

1 <sup>ER</sup> JOUR	HEURES DE DEBUT	HEURES DE FIN	TACHES	TOTAL
	9 h	12 h	Briefing des jurés, contrôle des caisses.....	
	14 h	16 h	Briefing des candidats, installation des candidats, remise de la fiche de la boite mystère.....	
	16 h	17 h 30	Peser des ingrédients	
2 <sup>EME</sup> JOUR	HEURES DE DEBUT	HEURES DE FIN	TACHES	TOTAL
	8 h 30	10 h 00	Module 3	1 h 30
	10 h 15	12h 15	Module 2	2 h 00
	13 h 30	17 h 30	Module 2	4 h 00
		10 h 00	Présentation des sujets en pate d'amande	
		15 h 30	Présentation de l'épreuve n°2 « la pièce en chocolat »	
		17 h 30	Présentation de l'épreuve n°1 « Bonbon en chocolat »	
3 <sup>EME</sup> JOUR	HEURES DE DEBUT	HEURES DE FIN	TACHES	TOTAL
	8 h 30	12 h 30	Module 1	4 h 00
	13 h 30	17h 00	Module 1	3 h 30
		15 h 00	Envoi de l'épreuve n°2 « les petits gâteaux individuels »	
		16 h 00	Envoi de l'épreuve n°3 « l'entremets »	
		17 h 00	Envoi de l'épreuve n°1 « desserts à l'assiette »	
4 <sup>EME</sup> JOUR	HEURES DE DEBUT	HEURES DE FIN	TACHES	TOTAL
	8 h 30	12 h 30	Module 4	4 h

Le Président du jury :

Nom : Lecanu Emmanuel

## Matériel mis a disposition des candidats

---

Tours pâtissiers inox avec stockage réfrigéré (plaques 400 x 600 mm) -	19
Table inox 2m / 1m -	2
Echelles à pâtisserie 60 x 40	19
Surgélateur- congélateur – 6 à 8 portillons (une porte de surgélation)	2
Réfrigérateur pour la réserve (1440 L x 700 l x 2070 h)	1
Fours ventilés , avec étuve 40 x 60	2
Fours ventilés , avec socle de rangement 40 x 60	2
Four micro onde	10
Plaques de cuisson 60/40	80
Plaques à induction - 3500 W	20
Batteur mélangeur 4 à 5 litres avec variateur de vitesse	10
Grilles inox 60/40	80
Balances électroniques	9

---

Tout le matériel non présent dans cette liste devra être apporté par le candidat pour la réalisation de son sujet pratique.

Il faudra alors envoyer au président du jury (voir adresse mail ci-dessous) avant le 15 janvier inclus, une liste du matériel que vous souhaitez amener.

---

## **Matières premières mis à disposition (par candidat) :**

---

Oeufs entiers 600 g  
Jaunes d'oeufs 200 g  
Blancs d'oeufs 300 g  
Crème liquide 1,5 L  
Lait 1 L  
Beurre 200 gr  
Farine 300 g  
Sucre semoule 3 kg  
Sucre en morceaux 2 kg  
Sucre glace 500 g  
Glucose cristal 500 g  
Isomalt 1 Kg  
Gélatine feuilles 15 feuilles  
Nappage neutre miroir 500 g  
Pâte d'amandes confiseur 33% 700 g  
Pâte d'amandes 50 % 200 gr  
Poudre d'amandes 200 g  
Praliné Amande 200 g  
Praliné noisette 200 g  
Chocolat de couverture noir 55% 3 000 g  
Chocolat de couverture lacté 2000 g  
Chocolat de couverture ivoire 1500 g  
Beurre de cacao 300 g  
Framboise surgelé 500 gr  
Cartons or (20 cm)  
Cartons or (21 cm)  
Plaque or (60/40 cm)  
Carton or petits gâteaux à disposition  
Plateaux de présentation or (20/15 cm)  
Feuilles de papier cuisson à disposition  
Feuille de papier guitare 5  
Cuillère plastique pour les dégustations 500

---

Le candidat qui le souhaite peut amener des matières premières supplémentaires, ces dernières seront alors à ses frais toutefois sur justificatif d'achat nous vous rembourserons à hauteur maximum de 100 € (ce justificatif devra être impérativement amené la veille du concours et sera alors contrôlé à ce moment, un chèque de remboursement vous sera délivré avant la fin de la finale nationale).

Il faudra alors envoyer au président du jury (voir adresse mail ci-dessous) avant le 15 janvier inclus, un bon d'économat avec les listes des matières premières que vous souhaitez amener.

Nous ferons des vérifications la veille du concours si des matières premières ne figurent pas sur le bon d'économat que vous avez envoyé nous nous verrons dans l'obligation de vous les retirer.

La veille du concours, les candidats pourront prévoir leur mise en place du poste de travail (le travail préparatoire peut inclure les pesées des recettes) aucune préparation autre que celle-ci ne sera admise sans l'accord du président du jury.

Toutes les matières premières sont fournies par les chefs d'atelier. Elles ne sont pas en self-service.

---