

## Règlements du « Grand prix étudiant Pâtisserie »

Le concours « **Grand prix étudiant Pâtisserie** » vise à mettre en valeur les compétences apprises durant la formation du programme de pâtisserie.

### Date et lieu

Le 6 mai 2011 se tiendra le « **Grand prix étudiant Pâtisserie** »

### Admissibilité

Le « **Grand prix étudiant Pâtisserie** » est ouvert à tout étudiant(e) en formation de niveau DEP1, DEP 2 et DEP 3 en pâtisserie.

**De plus les apprentis avec 1 ans d'expérience et moins pourront se présenter à cette compétition.**

### Comment participer

Pour participer au « **Grand prix étudiant Pâtisserie** » L'enseignant doit inscrire chaque étudiant en remplissant un bon de participation. Le formulaire se trouve sur notre site. Il pourra être envoyé par la poste. L'étudiant devra fournir une attestation de son école prouvant qu'il est en cours de formation. Les apprentis devront fournir une copie de leur diplôme en pâtisserie ou une lettre de recommandation de leur employeur.

### Date limite d'inscription

La date limite pour les inscriptions a été fixée au 1er mai 2011. Tout formulaire expédié après cette date ne sera pas considéré (il est donc conseillé de l'envoyer par la poste).

### Nombre de participants

Une limite de 2 élèves par établissement scolaire. (Selon la participation des écoles le nombre pourraient être augmenté ou diminué). Seulement 12 candidats seront sélectionnés dans la province. La priorité sera déterminée par les dates d'inscriptions.

### « Grand prix étudiant Pâtisserie » la compétition

Durée de 5 heures.

Réaliser un croquembouche ayant pour thème: **Les Fables de Lafontaine.**

#### Mesure de la pièce:

**Les participants devront présenter** une pièce d'exposition d'un **minimum de 120 choux** ronds et d'un **maximum de 150 choux** non garnis. (Taille environ 3 à 5 centimètres).

Les choux seront apportés cuits par le candidat.

Une base en nougatine **15 cm de hauteur exacte et obligatoire** devra supporter le croquembouche et les éléments en sucre (coulé,, tiré etc...) pour une hauteur totale maximum entre 60 et 70 cm.

#### L'étudiant devra réaliser:

- Caraméliser les choux.

-Cuire la nougatine et réaliser un socle de 15 cm de hauteur exacte et obligatoire avec des décorations au choix (la quantité de nougatine sera identique pour tous.)

-glace royale en décor

-le croquembouche sera décoré en plus avec des éléments décoratifs en pâte d'amande décor 22%.

-Chaque candidat devra présenter son croquembouche sur une base ronde (de 52 cm fournie par nous) .

*Ps.: Concernant le montage du croquembouche, les choux n'auront pas besoin d'être remplis.*

## **Grand prix étudiant Pâtisserie**

Aucuns livres de références ne seront acceptés sur les lieux de la compétition.  
Seuls seront autorisés les croquis et les chablons nécessaires à la confection de la pièce  
Les différentes pièces réalisées seront faites sur place.  
Le tout sera évalué selon les critères d'évaluation de nos examens pédagogiques.

### **Les étudiants seront invités à emmener avec eux leur petit matériel.**

Les concurrents pourront emmener tout le matériel nécessaire à la fabrication de leur croquembouche.

### **Prenez note que nous fournirons des plaques à induction à chaque candidat.**

Pour les graines de sésame ou de pavot, si le candidat désire plus de 200g, il faudra en faire la demande auprès des organisateurs afin d'avoir les stocks nécessaires à la compétition.

Le comité organisateur fournira aux participants la liste des ingrédients disponibles ainsi que le matériel et les recettes nécessaires au bon déroulement de l'épreuve.

Le tout sera disponible sur le site internet.

Seuls les documents fournis par l'organisation de la compétition seront autorisés.

Une visite des lieux de la compétition pourra être faite sur demande. Les participants pourront se familiariser avec les locaux et vérifier le matériel supplémentaire mis à leur disposition.

Les règles d'hygiène devront être respectées.

Les étudiants devront avoir leur résille, chapeau du chef ou calot, tour de cou, tablier, veste et pantalon de travail. Les chaussures de sécurité sont obligatoires pour les écoles ayant cette directive.

### **Règlements du « Grand prix étudiant Pâtisserie »**

Un prix sera remis aux 3 premiers concurrents.

Une attestation de participation sera remise à tous les candidats.

### **Choix du jury**

3 juges pour cette épreuve plus un juge en charge pour l'évaluation finale seront sélectionnés par le comité de compétition.

L'utilisation de la grille d'évaluation sera expliquée par les organisateurs à tous les juges en même temps

### **Journée du « Grand prix étudiant Pâtisserie »**

Arrivée à l'école prévue pour 7h30am.

Début de l'épreuve 8h00am.

Repas obligatoire sera fourni aux candidats et accompagnateurs de 11h00 à 12h00am.

Suite de l'épreuve de 12h à 14h00.

À 14h00 précise toutes les pièces de pâtisseries devront être présentées sur la table à l'endroit choisi plus tôt.

*Tout retard sera sanctionné par la perte d'un point après chaque 5mn additionnelles pour un maximum de 10mn. Après cette période de 10mn le concurrent sera disqualifié.*

Les croquembouches devront être présentés sur un carton argenté. La grandeur du carton

sera de 52cm de diamètre.

Placer sur la table de présentation prévue pour évaluation.

De 14h15 à 14h45 évaluation par les juges.

De 14h45 à 15h15 compilation des notes (tous les juges devront être présents)

À partir de 15h15 le public est invité à admirer les pièces des candidats.

Résultats à 15h30 et remise des prix.

Retour sur les évaluations avec les juges.

Pendant la notation les étudiants et les accompagnateurs seront invités à prendre une pause café avec collation.

Le comité organisateur de ce concours bénéficie d'un droit d'image sur les personnes et les œuvres présentées durant le salon. Elle pourra, sans contrepartie, utiliser les images et photos prises durant la compétition.