

Description technique

17-F PATISSERIE CONFISERIE

Synthèse de l'épreuve :

Création d'une composition en chocolat (sculptures) et de mignardises sur un thème demandé. Les candidats doivent démontrer leurs compétences et leur créativité.

Déroulement de l'épreuve :

Temps alloué : 4 heures.

L'épreuve consiste à créer une composition chocolatée (sculpture) de pas moins de 45 cm de hauteur et un ensemble de mignardises respectant un thème demandé.

La sculpture, en chocolat de 3 sortes différentes, est présentée sur un set de table de 30 cm fourni par l'organisateur.

Les candidats peuvent utiliser leurs propres moules et motifs pour la création de la sculpture.

Les 15 mignardises doivent peser 30 à 45 grammes chacune en comprenant les décorations.

Les produits semi-finis cuits au four sont soit la pâte à choux, soit la pâte brisée.

Le remplissage de la crème et la décoration du produit ne sont pas réglementés, et sont effectuées selon l'approche créative de chaque candidat.

Les produits sont présentés sur des nappes fournies par l'organisateur en quantité suivante :

- 1st set de table : 5 pièces de produits pour la séance de dégustation.
- 2nd set de table : 10 pièces pour la table de présentation.

Les candidats utilisent leur recette propre, en tenant compte des produits et de l'équipement fourni.

Toutes les créations doivent correspondre au thème "Brise de mer".

Compétences demandées et exigences :

Le candidat doit savoir comment :

- ✓ organiser leur poste de travail ;
- ✓ respecter les règles pour la conduite du flux du travail à produire ;
- ✓ suivre des normes élevées d'hygiène et de propreté des aliments ;
- ✓ utiliser les produits à bon escient ;
- ✓ montrer une approche créative ;
- ✓ respecter le temps propre à chaque tâche.

Critères de notation :

- ✓ Conformité aux exigences sanitaires.
- ✓ La présentation de l'œuvre finie.
- ✓ Conformité aux technologies et aux instructions.
- ✓ Évaluation générale de l'œuvre, appréciation esthétique.

Technical description

F-17 PATISSERIE AND CONFECTIONERY

Summary:

Creating a chocolate composition (sculpture) and mini-cakes of one type. Contestants should demonstrate their qualification and creativity.

Procedure:

Allocated time: 4 hours. The main task assignment is to create a chocolate composition (sculpture) not less than 45 cm tall and mini-cakes of one type.

The chocolate sculpture of 1/2/3 types of chocolate is presented on a 30x30 cm tablemat provided by the organizer.

Contestants may use their own moulds and patterns for the creation of sculpture.

15 mini-cakes should weight 30-45 grams each including the decorations. Baked semi-finished product are either choux pastry or short crust pastry. Cream, internal filling, decoration of the product are not regulated and are performed according to the creative approach of each contestant.

Products are presented on tablemats provided by the organizer in the following quantity: 1st tablemat is for 5 pieces of products for tasting session, 2nd tablemat is for 10 pieces for the presentation table.

Contestants use their own recipe, taking into account provided products and equipment.

All creations must correspond to the theme "Sea breeze".

Requirements:

Contestants have to know how to

- ✓ arrange their workplace.
- ✓ follow the rules for conducting the workflow.
- ✓ follow high standards of hygiene and food sanitation.
- ✓ use the products wisely.
- ✓ show creative approach.
- ✓ time correctly the task performance.

Scoring criteria:

- ✓ Compliance with sanitary requirements.
- ✓ The presentation of the finished work.
- ✓ Compliance with technologies and instructions.
- ✓ General assessment of the work, aesthetic appreciation.