

Pâtisserie

Spécifications pour l'évaluation aux fins de la sanction

Description d'épreuves ou de la participation

Fiche d'évaluation

Secteur
de formation

3

Alimentation
et tourisme

5297

Pâtisserie

Spécifications pour l'évaluation aux fins de la sanction

Description d'épreuves ou de la participation

Fiche d'évaluation

Secteur
de formation

3

Alimentation
et tourisme

Formation professionnelle et technique
et formation continue

Direction générale des programmes
et du développement

Équipe de production

Coordination

Élizabeth Beaudoin

Responsable de l'ingénierie de la formation
Secteur Alimentation et tourisme
Direction générale des programmes et du développement
Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport

Conception et rédaction

Gérard Lamour

Enseignant de boulangerie et pâtisserie
Commission scolaire Marie-Victorin

Louise Blanchet

Consultante
Louise Blanchet enr.

Révision linguistique

Sous la responsabilité de la Direction des
communications du ministère de l'Éducation, du Loisir et
du Sport

Mise en page et édition

Sous la responsabilité de la Direction générale des
programmes et du développement du ministère de
l'Éducation, du Loisir et du Sport

© Gouvernement du Québec
Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport, 2005 – 05-00425

ISBN 2-550-45208-9 (Version imprimée)
ISBN 2-550-45209-7 (PDF)

Dépôt légal – Bibliothèque nationale du Québec, 2005

Remerciements

La production du présent document a été possible grâce aux collaborateurs et collaboratrices du milieu de l'éducation. Le ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport remercie les personnes suivantes :

Jocelyn Bérubé
Enseignant
École hôtelière de la Capitale

Roger Bérubé
Enseignant
Centre de formation professionnelle Pavillon-de-L'Avenir

Maria Carrera
Conseillère en évaluation
Banque d'instruments de mesure (BIM) en formation professionnelle

Jacques Cloutier
Enseignant
Centre de formation professionnelle Fierbourg

Michel Fagnoul
Enseignant
Pavillon du Vieux-Sherbrooke

Yvon Montreuil
Enseignant
École hôtelière des Laurentides

Nancy Samson
Enseignante
Centre de formation professionnelle Bel-Avenir

Isabelle Sauriol
Enseignante
École hôtelière de Laval

Jean-Christian Sylvestre
Directeur adjoint
Centre de formation professionnelle Calixa-Lavallée

Carolle Tremblay
Conseillère pédagogique
Commission scolaire des Laurentides

Table des matières

Introduction	1
Synthèse du programme d'études professionnelles	3
Métier et formation	5
Hygiène, salubrité et sécurité.....	11
Traitement des matières premières	15
Confection de crèmes et de garnitures	21
Confection de produits à base de pâtes friables.....	27
Confection de pâtes battues-poussées.....	33
Confection de produits à base de pâtes feuilletées	39
Confection de petits fours secs	45
Décoration de pièces de pâtisserie.....	51
Confection d'entremets traditionnels.....	57
Confection de petits gâteaux et de petits fours frais.....	63
Confection d'éléments de décor rapportés	69
Confection de produits en chocolat.....	75
Confection d'entremets modernes	81
Confection de desserts glacés	87
Confection de brioches et de pains briochés	93
Confection de viennoiseries	99
Confection de desserts à la commande et à l'assiette	107
Intégration au milieu de travail	113

Introduction

Le ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport partage avec les établissements d'enseignement des responsabilités liées à l'évaluation des apprentissages découlant des programmes d'études professionnelles¹. Aux différentes composantes de la compétence présentes dans le programme d'études, s'ajoutent des indicateurs et des critères d'évaluation inscrits dans le *Référentiel pour l'évaluation des apprentissages*. Ces critères contribuent à l'évaluation aux fins de la sanction de la compétence et ont un caractère obligatoire. En fonction du Régime pédagogique de la formation professionnelle², chaque compétence doit faire l'objet d'une évaluation et les résultats sont exprimés sous forme de succès ou d'échec.

Le Ministère a notamment comme responsabilité, en ce qui a trait à l'évaluation des apprentissages, de produire des instruments d'évaluation conformes à l'approche par compétences. La production de ces instruments se fait dans une perspective de planification globale de la formation en réponse aux exigences du marché du travail. Elle favorise une vision intégrée de la mise en œuvre des programmes et une action éducative cohérente et signifiante. Le matériel d'évaluation contribue à reconnaître l'acquisition des compétences et à les sanctionner à un niveau correspondant au seuil d'entrée sur le marché du travail. L'évaluation rigoureuse des compétences dans le respect des spécifications aux fins de la sanction permet une comparabilité de la formation dans l'ensemble des établissements d'enseignement autorisés à offrir un même programme. De plus, elle assure la valeur des diplômes délivrés.

La compétence, en formation professionnelle, se définit comme « le pouvoir d'agir, de réussir et de progresser, qui permet de réaliser adéquatement des tâches, des activités de vie professionnelle et personnelle, et qui se fonde sur un ensemble organisé de savoirs : connaissances et habiletés de divers domaines, stratégies, perceptions, attitudes, etc. »³. Puisque la compétence se définit de façon multidimensionnelle et est basée sur un ensemble de savoirs, son évaluation se doit de l'être également, et ce, à travers ses dimensions importantes. Tous les critères de performance doivent obligatoirement être atteints et évalués en aide à l'apprentissage et certains seront repris pour reconnaître la compétence. L'évaluation se réalise dans un contexte de travail, selon les exigences formulées dans le programme et reprises comme critères d'évaluation. La compétence sera jugée en fonction d'une tâche représentative de l'exercice du métier ou de la profession, le tout exécuté à bon escient et au bon moment. L'évaluation en formation professionnelle est critérielle et permet d'établir si une personne a atteint le niveau requis, selon les exigences d'une tâche ou d'une activité, et ce, en fonction de critères précis. Il s'agit donc de vérifier l'atteinte de la compétence selon les critères d'évaluation déterminés.

Pour chacune des compétences du programme d'études professionnelles, le *Référentiel pour l'évaluation des apprentissages* comporte : les spécifications pour l'évaluation aux fins de la sanction, la description d'épreuve ou la description de la participation et la fiche d'évaluation.

Les spécifications pour l'évaluation aux fins de la sanction regroupent les indicateurs et les critères d'évaluation relatifs aux éléments du programme d'études retenus pour reconnaître la compétence et la sanctionner. Elles définissent de plus un seuil de réussite déterminé pour chaque compétence. Pour chaque élément de la compétence, sont formulés un ou des indicateurs de performance, qui présentent un aspect à évaluer ou qui précisent sous quel angle évaluer. Les indicateurs sont accompagnés de critères d'évaluation sélectionnés découlant des critères de performance de la compétence. Lorsqu'il s'agit de compétences traduites en comportement, une pondération est accordée à chaque critère, ainsi

¹ Voir à ce sujet les articles 461 et 463 de la Loi sur l'instruction publique (L.R.Q., c. 1-33.3, modifiée par les chapitres 63 et 75 des lois de 2002) (www.mels.gouv.qc.ca/lancement/LIP/index.htm).

² GOUVERNEMENT DU QUÉBEC, GAZETTE OFFICIELLE DU QUÉBEC, Régime pédagogique de la formation professionnelle, Décret 653-2000, 2000, article 17 (www.mels.gouv.qc.ca/legislat/reglemen.htm#p).

³ QUÉBEC, MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION, DU LOISIRS ET DU SPORT, *Cadre de référence sur la planification des activités d'apprentissage et d'évaluation, Formation professionnelle*, ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport, 2005, p. 8 (www.inforoutefpt.org/documents/cadrereference).

que par un seuil de réussite pour l'ensemble de la compétence. Pour les compétences traduites en situation, des indicateurs et des critères sont assortis à des éléments de la compétence pour juger si celle-ci est acquise, en se basant sur la participation de l'élève aux activités. Le seuil de réussite est aussi présent pour l'ensemble de la compétence et le verdict de succès ou d'échec de l'acquisition de la compétence est établi à partir d'une vision d'ensemble de la compétence et ses aspects essentiels.

La description de l'épreuve ou la description de la participation⁴ présente des modalités pour l'évaluation de chaque compétence et elles constituent des propositions conformes aux exigences des critères d'évaluation établis afin de reconnaître la compétence. Les modalités proposées visent à soutenir l'élaboration des épreuves par les établissements d'enseignement et à préciser le niveau de complexité souhaité. La description de l'épreuve et la description de la participation sont présentées à titre de suggestion.

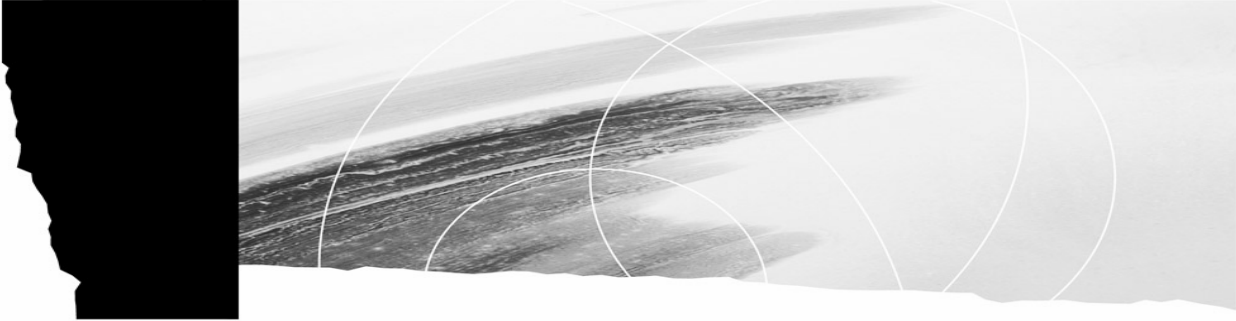
La fiche d'évaluation reprend les indicateurs et les critères retenus pour l'évaluation aux fins de la reconnaissance de la compétence et les précise davantage, si besoin est, sous forme d'éléments d'observation. Cette fiche peut aussi faire mention des marges de tolérance acceptées. Elle fait état de la pondération associée aux critères d'évaluation ainsi que du seuil de réussite établi dans les spécifications. Comme la description de l'épreuve ou la description de la participation, la fiche d'évaluation est fournie à titre de suggestion, mais les indicateurs, les critères d'évaluation, la pondération et le seuil de réussite issus des spécifications sont obligatoires .

Enfin, il convient de vérifier si le Ministère a élaboré une épreuve en plus du *Référentiel pour l'évaluation des apprentissages* pour un programme d'études donné. L'utilisation de cette épreuve est obligatoire. L'information est mise à jour annuellement dans *l'Instruction de la formation professionnelle*⁵.

Une fiche de rétroaction sur les spécifications aux fins de la sanction est présente en format détaché dans ce document. Comme plusieurs productions du Ministère, dans une perspective de veille stratégique pour le secteur de formation ou pour le programme d'études, il convient d'avoir une rétroaction des utilisatrices et utilisateurs. L'accent sera mis sur l'amélioration des productions et leur adéquation en fonction des objectifs visés.

⁴ La description de l'épreuve est en lien avec une compétence traduite en comportement et la description de la participation, avec une compétence traduite en situation.

⁵ Voir l'Instruction de la formation professionnelle sur www.Inforoutefpt.org/ensemble_dossiers_meq/infodoc.asp.



Synthèse du programme d'études professionnelles

Pâtisserie 5297

Type de sanction : Diplôme d'études professionnelles

Durée totale : 1 350 heures

Rappel des compétences	Code	N°
Métier et formation	409301	1
Hygiène, salubrité et sécurité	409312	2
Traitement des matières premières	409324	3
Confection de crèmes et de garnitures	409338	4
Confection de produits à base de pâtes friables	409344	5
Confection de pâtes battues-poussées	409487	6
Confection de produits à base de pâtes feuilletées	409355	7
Confection de petits fours secs	409363	8
Décoration de pièces de pâtisserie	409374	9
Confection d'entremets traditionnels	409387	10
Confection de petits gâteaux et de petits fours frais	409477	11
Confection d'éléments de décor rapportés	409395	12
Confection de produits en chocolat	409405	13
Confection d'entremets modernes	409416	14
Confection de desserts glacés	409423	15
Confection de brioches et de pains briochés	409464	16
Confection de viennoiseries	409435	17
Confection de desserts à la commande et à l'assiette	409443	18
Intégration au milieu de travail	409457	19

Compétence 1

Spécifications pour l'évaluation aux fins de la sanction**Énoncé de la compétence**

Se situer au regard du métier et de la démarche de formation

Éléments de la compétence	Indicateurs	Critères d'évaluation
Information sur le métier.	Appropriation de l'information sur la majorité des sujets à traiter.	<ul style="list-style-type: none"> • Consigne l'information obtenue sur des fiches. <input type="checkbox"/> • Donne les perspectives d'emploi et de rémunération. <input type="checkbox"/> • Indique la nature du travail et ses conditions d'exercice. <input type="checkbox"/> • Fait état des habiletés et des comportements à développer. <input type="checkbox"/>
	Expression de sa perception du métier au cours d'une rencontre de groupe en faisant le lien avec l'information recueillie.	<ul style="list-style-type: none"> • Présente des avantages et des inconvénients du métier. <input checked="" type="checkbox"/> • Commente certaines règles au sujet de l'éthique professionnelle. <input type="checkbox"/>
Information sur le projet de formation et engagement dans la démarche.	Manifestation d'intérêt au cours des activités proposées.	<ul style="list-style-type: none"> • Prend une part active aux discussions. <input type="checkbox"/>
	Explication de sa perception du programme d'études au cours d'une rencontre de groupe.	<ul style="list-style-type: none"> • Énumère, en prenant l'exemple du programme, de la démarche pédagogique de formation ou des modes d'évaluation, quelques ressemblances ou différences entre cet exemple et la véritable situation de travail. <input type="checkbox"/>

Éléments de la compétence	Indicateurs	Critères d'évaluation
Évaluation et confirmation de son orientation professionnelle.	Rédaction d'un rapport contenant : <ul style="list-style-type: none"> - des explications sur son orientation et faisant, de façon explicite, des liens avec ses goûts, ses aptitudes et ses champs d'intérêt; - des réflexions sur les possibilités d'avenir que lui offre le métier de pâtissière ou de pâtissier. 	<ul style="list-style-type: none"> • Justifie son choix d'orientation par rapport à la profession en tenant compte de ses goûts, de ses aptitudes et de ses champs d'intérêt. <input checked="" type="checkbox"/>
		<ul style="list-style-type: none"> • Fait une projection des possibilités d'évoluer dans le métier. <input type="checkbox"/>

L'élève doit satisfaire :

- aux critères cochés;
- huit critères d'évaluation sur dix, pour que l'on considère la compétence acquise.

Métier et formation

Code : 409301

Compétence 1

Description de la participation

1 Renseignements généraux

L'épreuve « Métier et formation » a pour objet d'évaluer la participation de l'élève à des activités qui visent l'acquisition de la compétence *Se situer au regard du métier et de la démarche de formation*.

L'évaluation de la participation est faite tout au long de la compétence par l'enseignante ou l'enseignant, à l'aide d'une grille. Elle porte sur la participation de l'élève aux différentes activités individuelles, en groupe et en sous-groupe, et non sur les résultats obtenus.

L'épreuve comprend trois phases, qui se déroulent à différentes étapes de la compétence. Chacune des phases est accompagnée de consignes particulières.

2 Phases du déroulement

Phase d'information

Cette phase se divise en deux volets : recueillir des données sur la majorité des sujets à traiter et exprimer convenablement sa perception du métier au moment d'une rencontre de groupe en faisant le lien avec l'information recueillie.

Dans leur recherche, les candidates ou les candidats auront à préciser :

- deux types d'entreprises et leurs produits;
- des perspectives d'emploi et l'échelle de salaire dans ce milieu de travail;
- des tâches associées au métier;
- des habiletés et des comportements qui sont propres au métier.

Phase de réalisation

L'évaluation de cette phase porte sur la participation de l'élève aux discussions de groupe sur les exigences auxquelles il faut satisfaire pour pratiquer le métier et la perception qu'ont les candidates ou les candidats de la formation.

Au cours de la discussion, l'élève aura :

- à présenter au moins trois avantages et trois inconvénients à pratiquer le métier;
- à commenter quelques règles de l'éthique professionnelle;
- à échanger sur l'approche par compétences et son influence sur les apprentissages et les modes d'évaluation;
- à commenter les compétences indiquées au tableau synthèse du programme.

Phase de synthèse

L'évaluation de cette phase porte sur la qualité du rapport rédigé expliquant principalement le choix de l'orientation scolaire et professionnelle de l'élève.

Dans le rapport, l'élève aura :

- à démontrer, par quelques exemples, comment son choix d'orientation par rapport à la profession de pâtissière ou de pâtissier est en conformité ou non avec ses goûts, ses aptitudes et ses champs d'intérêt;
- à donner des exemples quant aux possibilités de se réaliser et de progresser dans ce métier.

Métier et formation

Code : 409301

Compétence 1

Fiche d'évaluation

Nom de l'élève : _____

Établissement d'enseignement : _____

Code permanent : _____

Résultat

Succès Échec

Date de l'évaluation : _____

Signature de l'enseignante ou de
l'enseignant : _____**Éléments de participation**Jugement
Oui Non

1 Appropriation de l'information sur la majorité des sujets à traiter

1.1 Consigne l'information obtenue sur des fiches. 1.2 Donne les perspectives d'emploi et de rémunération. 1.3 Indique la nature du travail et ses conditions d'exercice. 1.4 Fait état des habiletés et des comportements à développer.

2 Expression de sa perception du métier au cours d'une rencontre de groupe en faisant le lien avec l'information recueillie

2.1 Présente des avantages et des inconvénients du métier. 2.2 Commente certaines règles au sujet de l'éthique professionnelle.

3 Manifestation d'intérêt au cours des activités proposées

3.1 Prend une part active aux discussions.

Éléments de participation

	Jugement	
	Oui	Non
4 Explication de sa perception du programme d'études au cours d'une rencontre de groupe		
4.1 Énumère, en prenant l'exemple du programme, de la démarche pédagogique de formation ou des modes d'évaluation, quelques ressemblances ou différences entre cet exemple et la véritable situation de travail.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5 Rédaction d'un rapport		
5.1 Justifie son choix d'orientation par rapport à la profession en tenant compte de ses goûts, de ses aptitudes et de ses champs d'intérêt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2 Fait une projection des possibilités d'évoluer dans le métier.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Total : _____ /100	

Seuil de réussite : Huit critères d'évaluation sur dix, dont les critères 2.1 et 5.1.

Remarques

Compétence 2

Spécifications pour l'évaluation aux fins de la sanction**Énoncé de la compétence**

Prévenir les risques en matière d'hygiène, de salubrité et de sécurité

Éléments de la compétence	Indicateurs	Critères d'évaluation	Pts
Prendre des précautions en vue d'éviter la contamination des aliments.	Reconnaissance des situations à risques dans son environnement de travail.	• Indication claire des principaux risques associés à la matière première.	5
		• Traduction juste de la codification et des abréviations sur les étiquettes des matières premières.	5
		• Indication claire des principaux risques associés aux méthodes de travail.	5
		• Indication claire des principaux risques associés à la main-d'œuvre.	5
		• Indication claire des principaux risques associés au matériel.	5
		• Indication claire des principaux risques associés au milieu de travail.	5
		Utilisation de moyens de contrôle.	• Association pertinente de moyens de contrôle et des facteurs de risques.

Éléments de la compétence	Indicateurs	Critères d'évaluation	Pts
Prendre des précautions pour préserver sa santé, sa sécurité et celles d'autrui.	Reconnaissance des situations dangereuses dans son environnement de travail.	• Indication claire des principaux dangers associés aux méthodes de travail.	5
		• Indication claire des principaux dangers associés à l'utilisation de l'outillage et de l'équipement.	5
		• Indication claire des principaux dangers associés à la manutention de charges.	5
		• Décodage exact de pictogrammes du Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT) sur des produits de nettoyage.	5
	Utilisation de moyens de contrôle.	• Association pertinente des moyens de contrôle et des situations dangereuses.	15
Intervenir en cas d'accident.	Reconnaissance des limites de l'intervention.	• Détermination des gestes à poser en toute sécurité en fonction de la gravité de la situation.	10

Seuil de réussite : 85 points

Règle de verdict : Endosse la tenue de travail réglementaire et propre.

Compétence 2

Description de l'épreuve

1 Renseignements généraux

L'épreuve a pour objet d'évaluer la compétence de l'élève à prévenir les risques en matière d'hygiène, de salubrité et de sécurité. La durée de l'épreuve ne devrait pas excéder 1 h 30 min. À titre indicatif, on peut évaluer tout le groupe en même temps.

2 Déroulement de l'épreuve

L'épreuve portera sur l'évaluation de connaissances pratiques. On demandera à l'élève de répondre à des questions par écrit. Puis, à partir d'études de cas, on lui demandera de se prononcer sur les moyens de contrôle à adopter pour assurer l'hygiène, la salubrité et la sécurité durant des activités de travail ainsi que sur le comportement à adopter dans chacun des cas d'accident de travail.

3 Consignes particulières

Les notes de cours ne seront pas permises. Un questionnaire d'examen sera remis aux élèves.

Types de questions suggérées : choix multiple, appariements, associations multiples, à réponses courtes fermées et mises en situation s'apparentant à celles du marché du travail.

Compétence 3

Spécifications pour l'évaluation aux fins de la sanction**Énoncé de la compétence**

Traiter des matières premières

Éléments de la compétence	Indicateurs	Critères d'évaluation	Pts
Apprécier la qualité de matières premières.	Reconnaissance des indices de qualité des matières premières.	• Identification exacte de différents types de farines utilisées en pâtisserie (Tolérance : un manquement).	5
		• Indication juste de l'origine des divers types de matières grasses utilisées en pâtisserie.	5
		• Indication juste de l'origine d'agents levants utilisés en pâtisserie.	5
Transformer des matières premières.	Choix des procédés de transformation de matières premières.	• Choix judicieux de méthodes pour faire lever des produits de pâtisserie.	10
		• Montage correct d'une crème chantilly.	5
	Application de méthodes de travail associées aux procédés.	• Explication juste du phénomène de transformation de la crème.	10
		• Cuisson à point d'un sucre pour obtenir la concentration désirée.	5
		• Explication juste du phénomène de transformation des sucres.	10
	Mélange des préparations.	Mélange des préparations.	• Choix judicieux des ingrédients entrant dans la composition de produits de pâtisserie.
• Description de méthodes appropriées pour combiner des ingrédients.			5

Éléments de la compétence	Indicateurs	Critères d'évaluation	Pts
Conserver des matières premières.	Choix des conditions de stockage.	<ul style="list-style-type: none"> • Association appropriée de matières premières et de produits avec leur mode de conservation. 	10
Modifier la quantité de matières premières dans des recettes.	Conversion de mesures.	<ul style="list-style-type: none"> • Choix approprié des formules de conversion des températures. 	5
		<ul style="list-style-type: none"> • Calculs exacts à partir des tableaux d'équivalences entre les systèmes d'unités international et impérial. 	5
Estimer le coût des matières premières des recettes.	Calcul du prix de revient à l'unité des produits.	<ul style="list-style-type: none"> • Résultats exacts. 	10
Seuil de réussite : 80 points			

Compétence 3

Description de l'épreuve

1 Renseignements généraux

L'épreuve a pour objet d'évaluer la compétence de l'élève à traiter des matières premières. La durée de l'épreuve ne devrait pas excéder trois heures. À titre indicatif, on peut évaluer tout le groupe en même temps pour le volet « connaissances pratiques » de l'épreuve et dix personnes à la fois pour le volet « pratique », selon la disponibilité de l'équipement.

2 Déroulement de l'épreuve

L'épreuve est divisée en deux parties, soit une de connaissances pratiques et une pratique. La première se déroulera en classe et la seconde en atelier. À la première partie, on présentera à l'élève un questionnaire et des mises en situation. À la seconde partie, on lui demandera d'identifier les différents types de farines utilisées en pâtisserie, de monter une crème chantilly et de réaliser une cuisson de sucre.

3 Matériel

Le matériel se composera de papier et crayon, de l'équipement, de l'outillage et des accessoires habituels d'un laboratoire de pâtisserie ainsi que de matières premières.

4 Consignes particulières

Les notes de cours ne seront pas permises.

Pour la première partie :

Types de questions suggérées : choix multiple, appariements, associations multiples, à réponses courtes fermées et mises en situation s'apparentant à celles du marché du travail.

Traitement de matières premières

Code : 409324

Compétence 3

Fiche d'évaluation

Nom de l'élève : _____

Établissement d'enseignement : _____

Code permanent : _____

Résultat	
Succès	Échec
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Date de l'évaluation : _____

Signature de l'enseignante ou de
l'enseignant : _____**Observations****Seconde partie**

	Oui	Non	Résultats
1 Reconnaissance des indices de qualité des matières premières			
1.1 Identification exacte des différents types de farines utilisées en pâtisserie (Tolérance : un manquement).			0 ou 5
2 Application de méthodes de travail associées aux procédés			
2.1 Montage correct d'une crème chantilly.			0 ou 5
2.2 Cuisson à point d'un sucre pour obtenir la concentration désirée :			0 ou 5
• sucre cuit au petit boulé;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• caramel.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Total :			_____ /15

Seuil de réussite : Partie I : 70 points sur 85

Partie II : 10 points sur 15

		OUI	NON	RÉUSSITE	
PARTIE I	réussite	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
PARTIE II	réussite	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	OUI	NON

Remarques

Confection de crèmes et de garnitures

Code : 409338

Compétence 4

Spécifications pour l'évaluation aux fins de la sanction**Énoncé de la compétence**

Confectionner des crèmes et des garnitures

Éléments de la compétence	Indicateurs	Critères d'évaluation	Pts
Confectionner une crème fouettée et une crème émulsionnée.	Application des méthodes de foisonnement et d'émulsion.	• Cuisson du sucre jusqu'à l'obtention de la température exigée.	5
		• Incorporation correcte des ingrédients.	15
Confectionner des crèmes cuites.	Qualité de la crème émulsionnée.	• Crème onctueuse.	10
	Respect des recettes.	• Mesure précise des ingrédients.	5
		• Respect des étapes préliminaires à la cuisson d'une crème.	10
Respect des conditions de cuisson.	• Réalisation correcte de la cuisson de la crème.	10	
Confectionner des mousses.	Qualité de la crème cuite.	• Crème conforme aux exigences.	10
		Application des méthodes de confection d'une mousse.	• Confection correcte des préparations entrant dans la composition d'une mousse au chocolat.
	Qualité de la mousse.	• Combinaison appropriée des préparations.	10
• Consistance appropriée.		5	
		• Préparation homogène.	5

Seuil de réussite : 80 points

Règle de verdict : Respecte les règles d'hygiène, de salubrité alimentaire et de sécurité.

Compétence 4

Description de l'épreuve

1 Renseignements généraux

L'épreuve a pour objet d'évaluer la compétence de l'élève à confectionner des crèmes et des garnitures. La durée de l'épreuve ne devrait pas excéder cinq heures. À titre indicatif, on peut évaluer dix personnes à la fois ou selon la disponibilité de l'équipement.

2 Déroulement de l'épreuve

Pour démontrer sa compétence, l'élève sera soumis à une épreuve pratique divisée en trois parties.

Première partie : une crème au beurre au sucre cuit.

Seconde partie : une crème cuite.

Troisième partie : une mousse au chocolat à base d'un appareil à bombe.

L'élève présentera la crème au beurre, la mousse et la crème cuite dans des contenants appropriés.

3 Matériel

Le matériel se composera d'un poste de travail, de l'équipement et des accessoires couramment utilisés dans un laboratoire de pâtisserie ainsi que de matières premières.

4 Consignes particulières

Les notes de cours ne seront pas permises. Les recettes seront fournies. On a prévu une évaluation distincte pour chacun des produits. En cas d'échec, l'élève pourra ainsi ne reprendre que la partie à laquelle il ou elle aura échoué.

Le respect des règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité sera vérifié tout au long de l'épreuve. Tout manquement jugé important entraîne un arrêt immédiat de l'épreuve et l'élève est de ce fait en situation d'échec.

Confection de crèmes et de garnitures

Code : 409338

Compétence 4

Fiche d'évaluation

Nom de l'élève : _____

Établissement d'enseignement : _____

Code permanent : _____

Résultat

Succès Échec

Date de l'évaluation : _____

Signature de l'enseignante ou de
l'enseignant : _____**Observations**

Oui Non Résultats

1^{re} partie : CRÈME AU BEURRE AU SUCRE CUIT

1 Application des méthodes de foisonnement et d'émulsion

1.1 Cuisson du sucre jusqu'à l'obtention de la température exigée.

0 ou 5

1.2 Incorporation correcte du sucre.

0 ou 5

1.3 Foisonnement de l'appareil jusqu'à l'obtention du ruban.

0 ou 5

1.4 Incorporation correcte du beurre.

0 ou 5

2 Qualité de la crème émulsionnée

2.1 Crème onctueuse.

0 ou 10

Total : _____ /30

2^e partie : CRÈME CUITE

3 Respect de la recette d'une crème cuite

3.1 Mesure précise des ingrédients.

0 ou 5

3.2 Respect des étapes préliminaires à la cuisson d'une crème cuite :

0 ou 10

• cuisson correcte de la crème;

• mélange approprié de l'appareil;

• incorporation adéquate du liquide.

4 Respect des conditions de cuisson

4.1 Réalisation correcte de la cuisson de la crème :

0 ou 5

• utilisation appropriée du bain-marie;

• respect de la température et du temps de cuisson.

Observations

	Oui	Non	Résultats
5 Qualité de la crème cuite			
5.1 Crème conforme aux exigences :			0 ou 10
• texture homogène;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• coloration adéquate;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• démoulage adéquat;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• goût conforme aux attentes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Total : _____ /30

3^e partie : MOUSSE

6 Application des méthodes de confection d'une mousse			
6.1 Confection correcte des préparations entrant dans la composition d'une mousse au chocolat :			0 ou 15
• appareil à bombe;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• préparation du chocolat;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• crème semi-montée.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6.2 Combinaison appropriée des préparations :			0 ou 10
• ordre des mélanges;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• compatibilité des températures.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6.3 Utilisation correcte de l'outillage et de l'équipement.			0 ou 5
7 Qualité de la mousse			
7.1 Mousse conforme aux exigences :			0 ou 10
• texture légère;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• homogénéité;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• goût approprié.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Total : _____ /40

Seuil de réussite : 80 points

Suggestion de répartition des points

1^{re} partie : 30 points sur 30

2^e partie : 25 points sur 30

3^e partie : 25 points sur 40

Règle de verdict : Respecte les règles d'hygiène, de salubrité alimentaire et de sécurité.
Le respect des règles d'hygiène et de salubrité alimentaire sera vérifié tout au long de l'épreuve. Tout manquement jugé important à l'application de ces règles entraînera l'échec.

Remarques

Confection de produits à base de pâtes friables

Code : 409344

Compétence 5

Spécifications pour l'évaluation aux fins de la sanction**Énoncé de la compétence**

Confectionner des produits à base de pâtes friables

Éléments de la compétence	Indicateurs	Critères d'évaluation	Pts
Planifier la confection de produits à base de pâtes friables.	Ordonnancement des étapes de confection du produit.	<ul style="list-style-type: none"> Élaboration d'un plan de travail ordonné pour la confection simultanée de plusieurs produits. 	5
	Choix de l'outillage et de l'équipement.	<ul style="list-style-type: none"> Sélection de l'outillage approprié aux pâtes friables. 	5
Préparer une pâte friable.	Respect de la recette.	<ul style="list-style-type: none"> Mesure précise des ingrédients. 	5
		<ul style="list-style-type: none"> Réalisation correcte du sablage de la pâte brisée. 	10
		<ul style="list-style-type: none"> Réalisation correcte de toutes les étapes de la confection de la pâte sucrée. 	10
Préparer un produit.	Conservation des pâtes en fonction d'une utilisation ultérieure.	<ul style="list-style-type: none"> Respect des conditions exigées pour la mise en réserve des pâtes. 	5
		Application des méthodes de préparation des produits.	<ul style="list-style-type: none"> Abaisse de pâtes friables de la bonne épaisseur. Fonçage correct des pâtes. Respect des étapes de préparation de tartes.
Terminer les produits.	Contrôle des conditions de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> Réalisation correcte de la cuisson des produits. 	10
		Qualité des produits finis.	<ul style="list-style-type: none"> Produits conformes aux exigences.
			<ul style="list-style-type: none"> Mise en valeur des produits présentés sur plateau.

Éléments de la compétence	Indicateurs	Critères d'évaluation	Pts
Entretien du poste de travail.	Propreté du poste de travail.	• Poste de travail propre.	5

Seuil de réussite : 80 points

Règle de verdict : Respecte les règles d'hygiène et de salubrité alimentaire.

Confection de produits à base de pâtes friables

Code : 409344

Compétence 5

Description de l'épreuve

1 Renseignements généraux

L'épreuve a pour objet d'évaluer la compétence de l'élève à confectionner des produits à base de pâtes friables. La durée de l'épreuve ne devrait pas excéder 3 h 30 min. À titre indicatif, on peut évaluer dix personnes à la fois ou selon la disponibilité de l'équipement.

2 Déroulement de l'épreuve

Pour démontrer sa compétence, l'élève sera soumis à une épreuve pratique. La tâche consiste à confectionner, à partir d'une pâte sucrée, une tarte aux fruits frais, puis, à partir d'une pâte brisée, une tarte couverte remplie d'une garniture et un fond cuit en cercle. La crème pâtissière et les garnitures seront préparées à l'avance et ne feront pas l'objet de l'évaluation. Les fruits seront également fournis.

On demandera à l'élève d'élaborer un plan d'exécution du travail permettant de réaliser une production simultanée.

Les produits finis seront présentés sur un plateau à l'examinatrice ou à l'examineur.

3 Matériel

Le matériel, pour chaque élève, se composera d'un poste de travail, de l'équipement et des accessoires couramment utilisés dans un laboratoire de pâtisserie ainsi que de plateaux et de dentelles de présentation.

4 Consignes particulières

Les notes de cours ne seront pas permises. Les recettes seront fournies.

Confection de produits à base de pâtes friables

Code : 409344

Compétence 5

Fiche d'évaluation

Nom de l'élève : _____

Établissement d'enseignement : _____

Code permanent : _____

Résultat

Succès Échec

Date de l'évaluation : _____

Signature de l'enseignante ou de
l'enseignant : _____**Observations**

	Oui	Non	Résultats
1 Ordonnancement des étapes de confection du produit			
1.1 Élaboration d'un plan de travail ordonné pour la production simultanée de plusieurs produits.			0 ou 5
2 Choix de l'outillage et de l'équipement			
2.1 Sélection de l'outillage approprié aux pâtes friables.			0 ou 5
3 Respect de la recette			
3.1 Mesure précise des ingrédients.			0 ou 5
3.2 Réalisation correcte du sablage de la pâte brisée.			0 ou 10
3.3 Réalisation correcte des étapes de la confection de la pâte sucrée :			0 ou 10
• respect de la technique de crémage;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• respect de la technique de frasage.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4 Conservation des pâtes en fonction d'une utilisation ultérieure			
4.1 Respect des conditions exigées pour la mise en réserve des pâtes.			0 ou 5
5 Application des méthodes de préparation des produits			
5.1 Abaisse de pâtes friables de la bonne épaisseur.			0 ou 10
5.2 Fonçage correct des pâtes :			0 ou 10
• régularité;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• netteté des rebords.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5.3 Respect des étapes de préparation de tartes :			0 ou 10
• garnissage adéquat;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• scellage correct des abaisses;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• incisions correctes;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• application uniforme de la dorure;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• disposition harmonieuse des fruits.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observations

	Oui	Non	Résultats
6 Contrôle des conditions de cuisson			
6.1 Réalisation correcte de la cuisson des produits :			0 ou 10
• respect du temps de repos avant la cuisson;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• respect du temps de cuisson;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• respect de la température de cuisson.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7 Qualité des produits finis			
7.1 Produits conformes aux exigences :			0 ou 10
• application correcte de la technique de nappage;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• coloration adéquate du produit;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• friabilité de la pâte.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7.2 Mise en valeur des produits présentés sur plateau.			0 ou 5
8 Propreté du poste de travail			
8.1 Poste de travail propre.			0 ou 5

Total : _____ /100

Seuil de réussite : 80 points

Règle de verdict : Le respect des règles d'hygiène et de salubrité alimentaire sera vérifié tout au long de l'épreuve. Tout manquement jugé important à l'application de ces règles entraînera un arrêt immédiat de l'épreuve et, par conséquent l'échec.

Remarques

Confection de pâtes battues-poussées

Code : 409487

Compétence 6

Spécifications pour l'évaluation aux fins de la sanction**Énoncé de la compétence**

Confectionner des pâtes battues-poussées

Éléments de la compétence	Indicateurs	Critères d'évaluation	Pts
Préparer une pâte battue-poussée : <ul style="list-style-type: none"> • à structure aérée; • à structure crémeuse; • à structure liquide. 	Respect de la recette.	<ul style="list-style-type: none"> • Pesée et mesure précises des ingrédients. 	5
	Dressage des pâtes.	<ul style="list-style-type: none"> • Application intégrale du processus de fabrication d'une pâte à choux. • Dressage correct de la pâte à choux. 	10 15
	Cuire la pâte battue-poussée.	Cuisson des pâtes.	<ul style="list-style-type: none"> • Réalisation correcte de la cuisson des produits.
Préparer une pâte battue-poussée : <ul style="list-style-type: none"> • à structure aérée; • à structure crémeuse; • à structure liquide. 	Respect de la recette.	<ul style="list-style-type: none"> • Pesée et mesure précises des ingrédients. 	5
			<ul style="list-style-type: none"> • Application intégrale du processus de fabrication d'une génoise.
Cuire la pâte battue-poussée.	Cuisson des pâtes.	<ul style="list-style-type: none"> • Réalisation correcte de la cuisson du produit. 	5
	Produit conforme aux exigences.	<ul style="list-style-type: none"> • Génoise conforme aux critères de qualité. 	10

Éléments de la compétence	Indicateurs	Critères d'évaluation	Pts
Préparer une pâte battue-poussée : <ul style="list-style-type: none"> • à structure aérée; • à structure crémeuse; • à structure liquide. 	Respect de la recette.	• Pesée et mesure précises des ingrédients.	5
		• Application intégrale du processus de fabrication d'une pâte à succès.	10
	Dressage des pâtes.	• Dressage correct des succès.	10
Cuire la pâte battue-poussée.	Cuisson des pâtes.	• Réalisation correcte de la cuisson des produits.	5

Seuil de réussite : 80 points

Règle de verdict : Respecte les règles d'hygiène et de salubrité alimentaire.

Confection de pâtes battues-poussées

Code : 409487

Compétence 6

Description de l'épreuve

1 Renseignements généraux

L'épreuve a pour objet d'évaluer la compétence de l'élève à confectionner des pâtes battues-poussées. La durée de l'épreuve ne devrait pas excéder cinq heures. À titre indicatif, on peut évaluer dix personnes à la fois ou selon la disponibilité de l'équipement.

2 Déroulement de l'épreuve

Pour démontrer sa compétence, l'élève sera soumis à une épreuve pratique divisée en trois parties.

Première partie : Confectionner six éclairs, six choux et un gros Paris-Brest.

Seconde partie : Confectionner une génoise pour un moule d'environ neuf pouces de diamètre.

Troisième partie : Confectionner une douzaine de succès d'environ six centimètres.

3 Matériel

Le matériel, pour chaque élève, se composera d'un poste de travail ainsi que de l'équipement et des accessoires couramment utilisés dans un laboratoire de pâtisserie.

4 Consignes particulières

Les notes de cours ne seront pas permises, mais les recettes seront fournies. On a prévu une évaluation distincte pour chacun des produits. En cas d'échec, l'élève pourra ainsi ne reprendre que la partie à laquelle il ou elle aura échoué.

Confection de pâtes battues-poussées

Code : 409487

Compétence 6

Fiche d'évaluation

Nom de l'élève : _____

Établissement d'enseignement : _____

Code permanent : _____

Résultat

Succès Échec

Date de l'évaluation : _____

Signature de l'enseignante ou de
l'enseignant : _____**Observations**

Oui Non Résultats

1^{re} partie : PÂTE À CHOUX

1 Respect de la recette

1.1 Pesée et mesure précises des ingrédients. 0 ou 5

1.2 Application intégrale du processus de fabrication d'une pâte à choux. 0 ou 10

2 Dressage des pâtes

2.1 Dressage correct de la pâte à choux : 0 ou 15

• forme régulière; • dimensions appropriées; • application correcte de la dorure; • rayures uniformes.

(Tolérance : un manquement).

3 Cuisson des pâtes

3.1 Réalisation correcte de la cuisson des produits : 0 ou 10

• respect des températures de cuisson; • respect des temps de cuisson.

Total : _____ /40

2^e partie : GÉNOISE

4 Respect de la recette

4.1 Pesée et mesure précises des ingrédients. 0 ou 5

4.2 Application intégrale du processus de fabrication d'une génoise. 0 ou 10

Observations

	Oui	Non	Résultats
5 Cuisson des pâtes			
5.1 Réalisation correcte de la cuisson du produit :			0 ou 5
• respect des températures de cuisson;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• respect des temps de cuisson.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6 Produit conforme aux exigences			
6.1 Génoise conforme aux critères de qualité :			0 ou 10
• coloration;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• développement;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• texture.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Total :			_____ /30

3^e partie : SUCCÈS

7 Respect de la recette			
7.1 Pesée et mesure précises des ingrédients.			0 ou 5
7.2 Application intégrale du processus de fabrication d'une pâte à succès.			0 ou 10
8 Dressage des pâtes			
8.1 Dressage correct des succès :			0 ou 10
• forme régulière;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• dimensions appropriées.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9 Cuisson des pâtes			
9.1 Réalisation correcte de la cuisson des produits :			0 ou 5
• respect des températures de cuisson;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• respect des temps de cuisson;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• coloration appropriée.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Total :			_____ /30

Seuil de réussite : 80 points

Suggestion de répartition des points

1^{re} partie : 30 points sur 40

2^e partie : 25 points sur 30

3^e partie : 25 points sur 30

Règle de verdict : Le respect des règles d'hygiène et de salubrité alimentaire sera vérifié tout au long de l'épreuve. Tout manquement jugé important à l'application de ces règles entraînera un arrêt immédiat de l'épreuve et, par conséquent l'échec.

Remarques

Compétence 7

Spécifications pour l'évaluation aux fins de la sanction**Énoncé de la compétence**

Confectionner des produits à base de pâtes feuilletées

Éléments de la compétence	Indicateurs	Critères d'évaluation	Pts
Préparer une pâte feuilletée.	Respect de la recette.	<ul style="list-style-type: none"> • Pesée et mesure précises des ingrédients. 	5
	Application de la méthode de confection de la pâte feuilletée.	<ul style="list-style-type: none"> • Consistance appropriée de la détrempe. 	10
		<ul style="list-style-type: none"> • Incorporation correcte de la matière grasse. 	5
		<ul style="list-style-type: none"> • Application correcte de la technique de tourage. 	10
		<ul style="list-style-type: none"> • Respect des temps de repos. 	5
	Conservation des pâtons.	<ul style="list-style-type: none"> • Conditionnement adéquat de la pâte feuilletée. 	5
Préparer des produits.	Application de la méthode de confection des produits.	<ul style="list-style-type: none"> • Division correcte des produits. 	15
		<ul style="list-style-type: none"> • Application correcte de la technique de façonnage. 	15
Terminer les produits.	Cuisson des produits.	<ul style="list-style-type: none"> • Disposition correcte des produits sur les plaques de cuisson. 	5
		<ul style="list-style-type: none"> • Respect du temps de repos nécessaire avant l'enfournement des produits. 	5
		<ul style="list-style-type: none"> • Respect des conditions de cuisson. 	5

Éléments de la compétence	Indicateurs	Critères d'évaluation	Pts
	Produits conformes aux exigences.	• Présence des qualités exigées pour le produit de pâte feuilletée nature.	5
		• Présence des qualités exigées pour le produit de pâte feuilletée garnie.	5
		• Présence des qualités exigées pour le produit de pâte feuilletée sucrée.	5

Seuil de réussite : 80 points

Règle de verdict : Respecte les règles d'hygiène et de salubrité alimentaire.

Confection de produits à base de pâtes feuilletées

Code : 409355

Compétence 7

Description de l'épreuve

1 Renseignements généraux

L'épreuve a pour objet d'évaluer la compétence de l'élève à confectionner des produits à base de pâtes feuilletées. La durée de l'épreuve ne devrait pas excéder 4 h 30 min. À titre indicatif, on peut évaluer dix personnes à la fois ou selon la disponibilité de l'équipement.

2 Déroulement de l'épreuve

Pour démontrer sa compétence, l'élève sera soumis à une épreuve pratique qui se déroulera en deux temps. Une première journée sera limitée à la confection de la pâte feuilletée, de façon à permettre d'accorder le temps de repos nécessaire à la préparation. Puis, la deuxième journée, l'élève divisera sa pâte feuilletée pour réaliser une douzaine de chacun des produits. À ce titre, nous suggérons la confection de vol-au-vent, de chaussons garnis et de palmiers.

La garniture entrant dans la composition des chaussons aura été préparée à l'avance et ne fera pas l'objet de l'évaluation.

3 Matériel

Le matériel, pour chaque élève, se composera d'un poste de travail ainsi que de l'équipement et des accessoires couramment utilisés dans un laboratoire de pâtisserie.

4 Consignes particulières

Les notes de cours ne seront pas permises. La recette de la pâte feuilletée sera fournie.

Confection de produits à base de pâtes feuilletées

Code : 409355

Compétence 7

Fiche d'évaluation

Nom de l'élève : _____

Établissement d'enseignement : _____

Code permanent : _____

Résultat

Succès Échec

Date de l'évaluation : _____

Signature de l'enseignante ou de
l'enseignant : _____**Observations**

	Oui	Non	Résultats
1 Respect de la recette			
1.1 Pesée et mesure précises des ingrédients.			0 ou 5
2 Application de la méthode de confection de la pâte feuilletée			
2.1 Consistance appropriée de la détrempe.			0 ou 10
2.2 Incorporation correcte de la matière grasse.			0 ou 5
2.3 Application correcte de la technique de tourage.			0 ou 10
2.4 Respect des temps de repos.			0 ou 5
3 Conservation des pâtons			
3.1 Conditionnement adéquat de la pâte feuilletée :			0 ou 5
• emballage adéquat;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• réfrigération appropriée.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4 Application de la méthode de confection des produits			
4.1 Division correcte des produits :			0 ou 15
• pâte feuilletée nature;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• pâte feuilletée garnie;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• pâte feuilletée sucrée.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.2 Application correcte de la technique de façonnage :			0 ou 15
• pâte feuilletée nature;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• pâte feuilletée garnie;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• pâte feuilletée sucrée.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observations

	Oui	Non	Résultats
5 Cuisson des produits			
5.1 Disposition correcte des produits sur les plaques de cuisson.			0 ou 5
5.2 Respect du temps de repos nécessaire avant l'enfournement des produits.			0 ou 5
5.3 Respect des conditions de cuisson :			0 ou 5
• température de cuisson adéquate;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• temps de cuisson suffisant.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6 Produits conformes aux exigences			
6.1 Présence des qualités exigées pour le produit de pâte feuilletée nature :			0 ou 5
• régularité de la production;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• développement suffisant.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6.2 Présence des qualités exigées pour le produit de pâte feuilletée garnie :			0 ou 5
• scellage complet;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• quantité de garniture adéquate;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• développement suffisant.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6.3 Présence des qualités exigées pour le produit de pâte feuilletée sucrée :			0 ou 5
• caramélisation correcte;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• développement suffisant.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Total : /100

Seuil de réussite : 80 points

Règle de verdict : Le respect des règles d'hygiène et de salubrité alimentaire sera vérifié tout au long de l'épreuve. Tout manquement jugé important à l'application de ces règles entraînera un arrêt immédiat de l'épreuve et, par conséquent l'échec.

Remarques

Compétence 8

Spécifications pour l'évaluation aux fins de la sanction**Énoncé de la compétence**

Confectionner des petits fours secs

Éléments de la compétence	Indicateurs	Critères d'évaluation	Pts
Préparer des petits fours secs : • mélangés; • montés poudreux; • montés pâteux; • crémés.	Respect des recettes.	<ul style="list-style-type: none"> • Pesée et mesure précises des ingrédients. 	5
	Application des méthodes de confection de l'appareil.	<ul style="list-style-type: none"> • Respect intégral des étapes de confection d'un appareil de type « mélangé ». 	10
		<ul style="list-style-type: none"> • Respect intégral des étapes de confection d'un appareil de type « monté poudreux ». 	10
		<ul style="list-style-type: none"> • Respect intégral des étapes de confection d'un appareil de type « crémé ». 	10
Terminer les petits fours secs.	Respect des conditions de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> • Dressage correct de l'appareil pour les petits fours mélangés. 	10
		<ul style="list-style-type: none"> • Dressage correct de l'appareil pour les petits fours montés poudreux. 	10
		<ul style="list-style-type: none"> • Dressage correct de l'appareil pour les petits fours crémés. 	10
Terminer les petits fours secs.	Respect des conditions de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> • Respect de la température de cuisson pour chacun des types de petits fours secs. 	10
		<ul style="list-style-type: none"> • Respect des temps de cuisson des petits fours secs. 	10
	Application des méthodes de finition des petits fours secs.	<ul style="list-style-type: none"> • Finition soignée des petits fours secs. 	10

Éléments de la compétence	Indicateurs	Critères d'évaluation	Pts
	Conservation des petits fours secs.	<ul style="list-style-type: none">• Conditionnement approprié selon le type de produits.	5

Seuil de réussite : 85 points

Règle de verdict : Respecte les règles d'hygiène et de salubrité alimentaire.

Confection de petits fours secs

Code : 409363

Compétence 8

Description de l'épreuve

1 Renseignements généraux

L'épreuve a pour objet d'évaluer la compétence de l'élève à confectionner des petits fours secs. La durée de l'épreuve ne devrait pas excéder trois heures. À titre indicatif, on peut évaluer dix personnes à la fois ou selon la disponibilité de l'équipement.

2 Déroulement de l'épreuve

Pour démontrer sa compétence, l'élève sera soumis à une épreuve pratique. La tâche consistera à réaliser un assortiment de petits fours de trois types différents, à savoir : mélangés, montés poudreux et crévés. Pour ce faire, nous suggérons la confection de tuiles aux amandes, de bâtons de maréchaux et de sablés à la poche.

L'élève devra présenter une douzaine de petits fours de chaque type.

Les produits de finition auront été préparés à l'avance et ne feront pas l'objet de l'évaluation.

3 Matériel

Le matériel, pour chaque élève, se composera d'un poste de travail ainsi que de l'équipement et des accessoires couramment utilisés dans un laboratoire de pâtisserie.

4 Consignes particulières

Les notes de cours ne seront pas permises, mais les recettes seront fournies.

Confection de petits fours secs

Code : 409363

Compétence 8

Fiche d'évaluation

Nom de l'élève : _____

Établissement d'enseignement : _____

Code permanent : _____

Résultat

Succès Échec

Date de l'évaluation : _____

Signature de l'enseignante ou de
l'enseignant : _____**Observations**

	Oui	Non	Résultats
1 Respect des recettes			
1.1 Pesée et mesure précises des ingrédients.			0 ou 5
2 Application des méthodes de confection de l'appareil			
2.1 Respect intégral des étapes de confection d'un appareil de type « mélangé ».			0 ou 10
2.2 Respect intégral des étapes de confection d'un appareil de type « monté poudreux ».			0 ou 10
2.3 Respect intégral des étapes de confection d'un appareil de type « crémé ».			0 ou 10
3 Préparation de l'appareil en vue de la cuisson			
3.1 Dressage correct de l'appareil pour les petits fours mélangés :			0 ou 10
• format des produits conforme aux exigences;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• régularité de la production;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• disposition appropriée des produits sur la plaque de cuisson.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3.2 Dressage correct de l'appareil pour les petits fours montés poudreux :			0 ou 10
• format des produits conforme aux exigences;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• régularité de la production;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• disposition rectiligne des produits sur la plaque de cuisson.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3.3 Dressage correct de l'appareil pour les petits fours crémés :			0 ou 10
• format des produits conforme aux exigences;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• régularité de la production;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• disposition rectiligne des produits sur la plaque de cuisson.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observations

	Oui	Non	Résultats
4 Respect des conditions de cuisson			
4.1 Respect de la température de cuisson pour chacun des types de petits fours secs :			0 ou 10
• mélangés;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• montés poudreux;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• crévés.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.2 Respect des temps de cuisson des petits fours secs :			0 ou 10
• mélangés;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• montés poudreux;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• crévés.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5 Application des méthodes de finition des petits fours secs			
5.1 Finition soignée des petits fours secs :			0 ou 10
• absence de bavures.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6 Conservation des petits fours secs			
6.1 Conditionnement approprié selon le type de produits.			0 ou 5

Total : _____ /100

Seuil de réussite : 80 points

Règle de verdict : Le respect des règles d'hygiène et de salubrité alimentaire sera vérifié tout au long de l'épreuve. Tout manquement jugé important à l'application de ces règles entraînera un arrêt immédiat de l'épreuve et, par conséquent l'échec.

Remarques

Compétence 9

Spécifications pour l'évaluation aux fins de la sanction**Énoncé de la compétence**

Décorer des pièces de pâtisserie

Éléments de la compétence	Indicateurs	Critères d'évaluation	Pts
Définir le concept de décoration d'une pièce de pâtisserie.	Choix des motifs de décor et des coloris.	• Choix des motifs de décor appropriés à la commande.	10
		• Choix des coloris en accord avec le thème.	5
Représenter le concept de décoration sur une esquisse.	Représentation de l'ensemble de la pièce.	• Esquisse représentative de l'ensemble de la pièce.	15
		• Respect des proportions entre les éléments qui composent le décor.	10
		• Agencement équilibré des formes.	5
Effectuer la décoration de la pièce de pâtisserie.	Application des techniques de décoration et de finition.	• Application correcte de la méthode de travail au cornet.	15
		• Application correcte de la méthode de travail à la poche.	15
		• Reproduction fidèle des figures et des motifs de décor sur la pièce de pâtisserie.	10
Effectuer la présentation de la pièce de pâtisserie.	Mise en valeur de la pièce de pâtisserie.	• Finition soignée.	10
		• Présentation avantageuse.	5

Seuil de réussite : 80 points

Règle de verdict : Respecte les règles d'hygiène et de salubrité alimentaire.

Compétence 9

Description de l'épreuve

1 Renseignements généraux

L'épreuve a pour objet d'évaluer la compétence de l'élève à décorer des pièces de pâtisserie. La durée de l'épreuve ne devrait pas excéder 4 h 30 min. À titre indicatif, on peut évaluer dix personnes à la fois ou selon la disponibilité de l'équipement.

2 Déroulement de l'épreuve

Pour démontrer sa compétence, l'élève sera soumis à une épreuve pratique. Dans un premier temps, elle ou il produira des esquisses représentant l'ensemble du projet de décoration. On aura pris soin de l'informer à l'avance du thème choisi pour l'épreuve.

Dans un deuxième temps, on lui demandera de réaliser la décoration d'une pièce de pâtisserie en intégrant des éléments de décor mis à sa disposition et en appliquant des motifs au cornet et à la poche. Les préparations de base, comme les génoises, les crèmes, les pâtes d'amandes, les glaçages, etc., seront déjà prêtes.

3 Matériel

Le matériel, pour chaque élève, se composera d'un poste de travail, de l'équipement et des accessoires couramment utilisés pour la décoration en pâtisserie ainsi que d'un socle de présentation.

4 Consignes particulières

Les notes de cours ne seront pas permises.

Décoration de pièces de pâtisserie

Code : 409374

Compétence 9

Fiche d'évaluation

Nom de l'élève : _____

Établissement d'enseignement : _____

Code permanent : _____

Résultat

Succès Échec

Date de l'évaluation : _____

Signature de l'enseignante ou de
l'enseignant : _____**Observations**

	Oui	Non	Résultats
1 Choix des motifs de décor et des coloris			
1.1 Choix des motifs de décor appropriés à la commande.			0 ou 10
1.2 Choix des coloris en accord avec le thème.			0 ou 5
2 Représentation de l'ensemble de la pièce			
2.1 Esquisse représentative de l'ensemble de la pièce.			0 ou 15
2.2 Respect des proportions entre les éléments qui composent le décor.			0 ou 10
2.3 Agencement équilibré des formes.			0 ou 5
3 Application des techniques de décoration et de finition			
3.1 Application correcte de la méthode de travail au cornet.			0 ou 15
3.2 Application correcte de la méthode de travail à la poche.			0 ou 15
3.3 Reproduction fidèle des figures et des motifs sur la pièce de pâtisserie.			0 ou 10
4 Mise en valeur de la pièce de pâtisserie			
4.1 Finition soignée.			0 ou 10
4.2 Présentation avantageuse.			0 ou 5

Total : _____ /100

Seuil de réussite : 80 points

Règle de verdict : Le respect des règles d'hygiène et de salubrité alimentaire sera vérifié tout au long de l'épreuve. Tout manquement jugé important à l'application de ces règles entraînera un arrêt immédiat de l'épreuve et, par conséquent l'échec.

Remarques

Compétence 10

Spécifications pour l'évaluation aux fins de la sanction**Énoncé de la compétence**

Confectionner des entremets traditionnels

Éléments de la compétence	Indicateurs	Critères d'évaluation	Pts
Préparer un entremets.	Montage de l'entremets.	• Découpe uniforme du gâteau.	5
		• Garnissage équilibré des différents étages de biscuits.	5
		• Respect des exigences de masquage du gâteau.	15
Terminer l'entremets.	Application des méthodes de décor et de finition.	• Finition soignée du gâteau.	20
		• Application correcte de la méthode d'écriture tombante.	10
Préparer un entremets.	Montage de l'entremets.	• Garnissage correct des étages de l'entremets.	10
		• Respect des exigences du montage de l'entremets.	15
	Application des méthodes de décor et de finition.	• Finition soignée de l'entremets.	15
		• Respect des caractéristiques originales de l'entremets traditionnel.	5

Seuil de réussite : 80 points

Règle de verdict : Respecte les règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité.

Compétence 10

Description de l'épreuve

1 Renseignements généraux

L'épreuve a pour objet d'évaluer la compétence de l'élève à confectionner des entremets traditionnels. La durée de l'épreuve ne devrait pas excéder cinq heures. À titre indicatif, on peut évaluer dix personnes à la fois ou selon la disponibilité de l'équipement.

2 Déroulement de l'épreuve

Pour démontrer sa compétence, l'élève sera soumis à une épreuve pratique divisée en deux parties. La tâche consiste à monter et à décorer deux entremets traditionnels, dont un gâteau d'occasion. Pour ce faire, nous suggérons la confection d'un gâteau de fête traditionnel ainsi que d'un gâteau forêt-noire, d'un gâteau suisse, d'un gâteau boston, d'un millefeuille ou d'un autre entremets représentant un niveau de difficulté équivalent.

La mise en place des biscuits, des sirops et des crèmes sera effectuée à l'avance et ne fera pas l'objet de l'évaluation.

Le décor du gâteau de fête comportera une composition florale en crème au beurre ainsi que l'inscription *Bonne fête* effectuée au cornet avec de la gelée décorative.

Les entremets traditionnels seront présentés à l'examinatrice ou à l'examineur sur un plateau avec dentelles.

3 Matériel

Le matériel, pour chaque élève, se composera d'un poste de travail, de l'équipement et des accessoires couramment utilisés dans un laboratoire de pâtisserie ainsi que de plateaux de présentation avec dentelles.

4 Consignes particulières

Les notes de cours ne seront pas permises. On a prévu une évaluation distincte pour chacun des produits. En cas d'échec, l'élève pourra ainsi ne reprendre que la partie à laquelle il ou elle aura échoué.

Le respect des règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité sera vérifié tout au long de l'épreuve. Tout manquement jugé important entraîne un arrêt immédiat de l'épreuve et l'élève est de ce fait en situation d'échec.

Confection d'entremets traditionnels

Code : 409387

Compétence 10

Fiche d'évaluation

Nom de l'élève : _____

Établissement d'enseignement : _____

Code permanent : _____

Résultat

Succès Échec

Date de l'évaluation : _____

Signature de l'enseignante ou de
l'enseignant : _____**Observations**

	Oui	Non	Résultats
1 ^{re} partie : GÂTEAU D'OCCASION			
1 Montage de l'entremets			
1.1 Découpe uniforme du gâteau.			0 ou 5
1.2 Garnissage équilibré des différents étages de biscuits :			0 ou 5
• dosage approprié du sirop d'imbibition;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• répartition rationnelle des quantités de crème.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
1.3 Respect des exigences de masquage du gâteau :			0 ou 15
• netteté des rebords;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• masquage complet;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• rectitude du montage.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2 Application des méthodes de décor et de finition			
2.1 Finition soignée du gâteau :			0 ou 20
• qualité esthétique des roses en crème au beurre;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• régularité des bordures;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• disposition correcte des motifs de décor;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• harmonie des couleurs.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.2 Application correcte de la méthode d'écriture tombante.			0 ou 10
Total :			_____ /55

Observations

	Oui	Non	Résultats
2 ^e partie : ENTREMETS TRADITIONNEL			
3 Montage de l'entremets			
3.1 Garnissage correct des étages de l'entremets :			0 ou 10
• incorporation de la bonne quantité de garniture;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• uniformité des étages.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3.2 Respect des exigences du montage de l'entremets :			0 ou 15
• netteté des rebords;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• rectitude du montage.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4 Application des méthodes de décor et de finition			
4.1 Finition soignée de l'entremets :			0 ou 15
• disposition correcte des éléments de décor;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• netteté de la finition.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.2 Respect des caractéristiques originales de l'entremets traditionnel.			0 ou 5
Total :			_____ /45

Seuil de réussite : 80 points

Suggestion de répartition des points

1^{re} partie : 45 points sur 55

2^e partie : 35 points sur 45

Règle de verdict : Respect des règles des règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité.

Remarques

Compétence 11

Spécifications pour l'évaluation aux fins de la sanction**Énoncé de la compétence**

Confectionner des petits gâteaux et des petits fours frais

Éléments de la compétence	Indicateurs	Critères d'évaluation	Pts
Effectuer la mise en place.	Application des méthodes de confection.	• Dressage correct des pâtes à choux miniatures.	10
		• Confection correcte des tartelettes.	5
		• Réalisation correcte de la cuisson des produits.	5
Préparer les pâtisseries.	Application des méthodes de préparation.	• Garnissage correct des petits fours.	5
		• Montage correct des tartelettes.	10
		• Application correcte de la technique de glaçage des petits fours.	10
		• Petits gâteaux correctement apprêtés.	10
Terminer les pâtisseries.	Application des méthodes de décor et de finition.	• Décoration soignée des petits fours au cornet.	10
		• Décoration soignée des petits gâteaux à la poche.	10
		• Application correcte des éléments de finition.	5
		• Aspect uniforme des pâtisseries.	10
Présenter les pâtisseries.	Présentation des pâtisseries.	• Agencement esthétique des petits fours sur le plateau.	10

Seuil de réussite : 80 points

Règle de verdict : Respecte les règles d'hygiène et de salubrité alimentaire.

Confection de petits gâteaux et de petits fours frais

Code : 409477

Compétence 11

Description de l'épreuve

1 Renseignements généraux

L'épreuve a pour objet d'évaluer la compétence de l'élève à confectionner des petits gâteaux et des petits fours frais. La durée de l'épreuve ne devrait pas excéder six heures. À titre indicatif, on peut évaluer dix personnes à la fois ou selon la disponibilité de l'équipement.

2 Déroulement de l'épreuve

Pour démontrer sa compétence, l'élève sera soumis à une épreuve pratique. La tâche consiste à confectionner un assortiment de petits fours frais à base de pâte à choux, de tartelettes montées à la crème au beurre, d'une douzaine de petits gâteaux décorés au cornet, etc. La génoise et les crèmes nécessaires seront préparées à l'avance et ne feront pas l'objet de l'évaluation.

On demandera à l'élève de faire une présentation originale et équilibrée de ses petits fours sur un plateau.

L'épreuve pourrait se dérouler en deux temps. Ainsi, la mise en place des petits fours pourrait être réalisée la veille.

3 Matériel

Le matériel, pour chaque élève, se composera d'un poste de travail, de l'équipement et des accessoires couramment utilisés dans un laboratoire de pâtisserie ainsi que d'un plateau de présentation.

4 Consignes particulières

Les notes de cours ne seront pas permises.

Confection de petits gâteaux et de petits fours frais

Code : 409477

Compétence 11

Fiche d'évaluation

Nom de l'élève : _____

Établissement d'enseignement : _____

Code permanent : _____

Résultat

Succès Échec

Date de l'évaluation : _____

Signature de l'enseignante ou de
l'enseignant : _____**Observations**

	Oui	Non	Résultats
1 Application des méthodes de confection			
1.1 Dressage correct des pâtes à choux miniatures :			0 ou 10
• dimensions appropriées;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• régularité des formes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
1.2 Confection correcte des tartelettes :			0 ou 5
• fonçage correct;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• garnissage suffisant.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
1.3 Réalisation correcte de la cuisson des produits :			0 ou 5
• petits choux;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• tartelettes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2 Application des méthodes de préparation			
2.1 Garnissage correct des petits fours.			0 ou 5
2.2 Montage correct des tartelettes.			0 ou 10
2.3 Application correcte de la technique de glaçage des petits fours :			0 ou 10
• petits choux;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• tartelettes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.4 Petits gâteaux correctement apprêtés :			0 ou 10
• montage correct;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• découpe correcte;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• masquage correct.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observations

	Oui	Non	Résultats
3 Application des méthodes de décor et de finition			
3.1 Décoration soignée des petits fours au cornet :			0 ou 10
• petits choux;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• tartelettes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3.2 Décoration soignée des petits gâteaux à la poche.			0 ou 10
3.3 Application correcte des éléments de finition :			0 ou 5
• petits choux;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• tartelettes;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• petits gâteaux.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3.4 Aspect uniforme des pâtisseries :			0 ou 10
• petits fours;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• petits gâteaux.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4 Présentation des pâtisseries			
4.1 Agencement esthétique des petits fours sur le plateau :			0 ou 10
• équilibre des formes;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• harmonie des couleurs.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Total : _____ /100

Seuil de réussite : 80 points

Règle de verdict : Le respect des règles d'hygiène et de salubrité alimentaire sera vérifié tout au long de l'épreuve. Tout manquement jugé important à l'application de ces règles entraînera un arrêt immédiat de l'épreuve et, par conséquent l'échec.

Remarques

Compétence 12

Spécifications pour l'évaluation aux fins de la sanction**Énoncé de la compétence**

Confectionner des éléments de décor rapportés

Éléments de la compétence	Indicateurs	Critères d'évaluation	Pts
Planifier la confection d'éléments de décor rapportés.	Détermination des éléments de décor à confectionner.	<ul style="list-style-type: none"> • Choix d'éléments de décor en harmonie avec le thème retenu. 	5
	Préparation de l'outillage et des accessoires.	<ul style="list-style-type: none"> • Sélection judicieuse des accessoires en fonction des éléments de décor à confectionner. • Huilage correct de l'outillage et des accessoires destinés au travail de la nougatine. 	5 5
Effectuer la mise en place.	Application des méthodes de confection des préparations de base.	<ul style="list-style-type: none"> • Respect rigoureux des consignes de cuisson de la nougatine. 	10
		<ul style="list-style-type: none"> • Abaisse de la nougatine correctement effectuée. 	5
		<ul style="list-style-type: none"> • Découpe nette de la nougatine. 	5
		<ul style="list-style-type: none"> • Coloration appropriée de la pâte d'amandes en fonction de l'élément de décor. 	10
		<ul style="list-style-type: none"> • Consistance appropriée de la glace royale en fonction de son utilisation. 	5

Éléments de la compétence	Indicateurs	Critères d'évaluation	Pts
Réaliser la mise en forme des éléments de décor rapportés.	Application des méthodes de confection des éléments de décor.	<ul style="list-style-type: none"> • Façonnage de la pâte d'amandes conforme aux modèles à reproduire. • Assemblage correct des éléments de décor en nougatine. • Application correcte de la glace royale. • Utilisation correcte de l'outillage et de l'équipement. 	15 10 10 5
	Manifestation d'un sens esthétique.	<ul style="list-style-type: none"> • Présentation esthétique des éléments de décor. 	10

Seuil de réussite : 80 points

Règle de verdict : Respecte les règles d'hygiène et de salubrité alimentaire.

Compétence 12

Description de l'épreuve

1 Renseignements généraux

L'épreuve a pour objet d'évaluer la compétence de l'élève à confectionner des éléments de décor rapportés. La durée de l'épreuve ne devrait pas excéder 4 h 30 min. À titre indicatif, on peut évaluer dix personnes à la fois ou selon la disponibilité de l'équipement.

2 Déroulement de l'épreuve

Pour démontrer sa compétence, l'élève sera soumis à une épreuve pratique. On lui demandera de confectionner un socle en nougatine et des sujets en pâte d'amandes. La finition et le décor de la pièce devront être faits avec de la glace royale, en fonction d'un thème choisi par l'élève ou imposé. On aura préalablement demandé à l'élève de produire à l'avance des esquisses, mais celles-ci ne feront pas l'objet de l'évaluation. L'examinatrice ou l'examinateur devra juger de la faisabilité des éléments de décor et se servira des esquisses pour vérifier la qualité de la reproduction de ces modèles.

On demandera à l'élève de faire une présentation des éléments de décor sur un plateau. L'examinatrice ou l'examinateur tiendra compte de la qualité esthétique de la présentation, tant sur le plan de l'équilibre que sur celui de l'harmonie des couleurs.

3 Matériel

Le matériel, pour chaque élève, se composera d'un poste de travail, de l'équipement et des accessoires couramment utilisés dans un laboratoire de pâtisserie ainsi que d'un plateau et de dentelles de présentation.

4 Consignes particulières

Les notes de cours ne seront pas permises. Par contre, la recette de la nougatine sera fournie. L'élève pourra se référer à son esquisse tout au long du déroulement de l'épreuve.

Confection d'éléments de décor rapportés

Code : 409395

Compétence 12

Fiche d'évaluation

Nom de l'élève : _____

Établissement d'enseignement : _____

Code permanent : _____

Résultat

Succès Échec

Date de l'évaluation : _____

Signature de l'enseignante ou de
l'enseignant : _____**Observations**

	Oui	Non	Résultats
1 Détermination des éléments de décor à confectionner			
1.1 Choix d'éléments de décor en harmonie avec le thème retenu.			0 ou 5
2 Préparation de l'outillage et de l'équipement			
2.1 Sélection judicieuse des accessoires en fonction des éléments de décor à confectionner.			0 ou 5
2.2 Huilage correct de l'outillage et des accessoires destinés au travail de la nougatine.			0 ou 5
3 Application des méthodes de confection des préparations de base			
3.1 Respect rigoureux des consignes de cuisson de la nougatine :			0 ou 10
• respect des étapes de cuisson;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• obtention de la couleur exigée.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3.2 Abaisse de la nougatine correctement effectuée.			0 ou 5
3.3 Découpe nette de la nougatine.			0 ou 5
3.4 Coloration appropriée de la pâte d'amandes en fonction de l'élément de décor.			0 ou 10
3.5 Consistance appropriée de la glace royale en fonction de son utilisation.			0 ou 5

- | | | | |
|-----|---|--------------------------|--------------------------|
| 4 | Application des méthodes de confection des éléments de décor | | |
| 4.1 | Façonnage de la pâte d'amandes conforme aux modèles à reproduire. | | 0 ou 15 |
| 4.2 | Assemblage correct des éléments de décor en nougatine : | | 0 ou 10 |
| | • disposition correcte des éléments de décor; | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | • absence de coulisses de caramel. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4.3 | Application correcte de la glace royale : | | 0 ou 10 |
| | • régularité des motifs; | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | • finesse des lignes; | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | • netteté du décor. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4.4 | Utilisation correcte de l'outillage et de l'équipement. | | 0 ou 5 |
| 5 | Manifestation d'un sens esthétique | | |
| 5.1 | Présentation esthétique des éléments de décor : | | 0 ou 10 |
| | • disposition équilibrée des éléments sur le socle; | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | • harmonie des couleurs; | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | • propreté de la présentation. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Total : _____ /100

Seuil de réussite : 80 points

Règle de verdict : Le respect des règles d'hygiène et de salubrité alimentaire sera vérifié tout au long de l'épreuve. Tout manquement jugé important à l'application de ces règles entraînera un arrêt immédiat de l'épreuve et, par conséquent l'échec.

Remarques

Compétence 13

Spécifications pour l'évaluation aux fins de la sanction**Énoncé de la compétence**

Confectionner des produits en chocolat

Éléments de la compétence	Indicateurs	Critères d'évaluation	Pts
Effectuer la mise en place.	Respect des directives liées à la courbe de cristallisation.	• Application correcte de la méthode pour tabler la couverture.	5
		• Réalisation correcte de la courbe de cristallisation.	15
	Application des méthodes de confection des intérieurs.	• Réalisation correcte des intérieurs.	10
Confectionner des moulages pour des sujets et des bonbons de chocolat.	Application de la méthode de coulage de la couverture.	• Ensemble des opérations de coulage de la plaque correctement effectué.	10
Confectionner des bonbons de chocolat moulés.	Application des méthodes de confection des bonbons de chocolat moulés.	• Introduction de la quantité appropriée de ganache.	5
		• Obturation correcte des moules.	5
Confectionner des bonbons de chocolat trempés et enrobés.	Application des méthodes de confection des chocolats à tremper.	• Découpe régulière de la masse.	10
		• Application correcte des méthodes de trempage.	10
Produire des éléments de décor en chocolat.	Application des méthodes de confection d'éléments de décor traditionnels.	• Réalisation correcte des cigarettes en chocolat.	10

Éléments de la compétence	Indicateurs	Critères d'évaluation	Pts
	Produits conformes aux exigences.	<ul style="list-style-type: none"> • Chocolats brillants et sans taches. 5 • Épaisseur appropriée de la couverture. 5 • Présentation adéquate des produits en chocolat. 5 • Goût conforme aux attentes. 5 	

Seuil de réussite : 85 points

Règle de verdict : Respecte les règles d'hygiène et de salubrité alimentaire.

Confection de produits en chocolat

Code : 409405

Compétence 13

Description de l'épreuve

1 Renseignements généraux

L'épreuve a pour objet d'évaluer la compétence de l'élève à confectionner des produits en chocolat. La durée de l'épreuve ne devrait pas excéder 4 h 30 min. À titre indicatif, on peut évaluer dix personnes à la fois ou selon la disponibilité de l'équipement.

2 Déroulement de l'épreuve

Pour démontrer sa compétence, l'élève sera soumis à une épreuve pratique. On lui demandera de produire une dizaine de bonbons moulés, de bonbons trempés et de cigarettes en chocolat. Pour ce faire, l'élève utilisera du chocolat noir ou du chocolat au lait.

Les masses à tremper seront préparées à l'avance.

L'élève devra présenter à l'examinatrice ou l'examinateur le test papier effectué durant la cristallisation.

3 Matériel

Le matériel se composera d'une plaque de bonbons à mouler, d'un moule de taille moyenne, de l'outillage et de l'équipement habituels d'un laboratoire de pâtisserie ainsi que d'un plateau de présentation.

4 Consignes particulières

Les notes de cours ne seront pas permises. Par contre, les recettes des intérieurs ainsi que les températures de la courbe de cristallisation seront fournies.

Confection de produits en chocolat

Code : 409405

Compétence 13

Fiche d'évaluation

Nom de l'élève : _____

Établissement d'enseignement : _____

Code permanent : _____

Résultat

Succès Échec

Date de l'évaluation : _____

Signature de l'enseignante ou de
l'enseignant : _____**Observations**

	Oui	Non	Résultats
1 Respect des directives liées à la courbe de cristallisation			
1.1 Application correcte de la méthode pour tabler la couverture.			0 ou 5
1.2 Réalisation correcte de la courbe de cristallisation :			0 ou 15
• application correcte de la technique de tablage;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• maintien de la température;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• test papier positif.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2 Application des méthodes de confection des intérieurs			
2.1 Réalisation correcte des intérieurs :			0 ou 10
• pour les chocolats moulés;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• pour les chocolats trempés.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3 Application de la méthode de coulage de la couverture			
3.1 Ensemble des opérations de coulage de la plaque correctement effectué.			0 ou 10
4 Application des méthodes de confection des bonbons de chocolat moulés			
4.1 Introduction de la quantité appropriée de ganache.			0 ou 5
4.2 Obturation des moules correctement effectuée.			0 ou 5
5 Application des méthodes de confection des chocolats à tremper			
5.1 Découpe régulière de la masse :			0 ou 10
• taille uniforme;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• découpe nette.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5.2 Application correcte des méthodes de trempage :			0 ou 10
• méthode de châblonnage;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• méthode de trempage;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• méthode de finition à la fourchette.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observations

	Oui	Non	Résultats
6 Application des méthodes de confection d'éléments de décor traditionnels			
6.1 Réalisation correcte des cigarettes en chocolat.			0 ou 10
7 Produits conformes aux exigences			
7.1 Chocolats brillants et sans taches.			0 ou 5
7.2 Épaisseur appropriée de la couverture.			0 ou 5
7.3 Présentation adéquate des produits en chocolat.			0 ou 5
7.4 Goût conforme aux attentes.			0 ou 5

Total : _____ /100

Seuil de réussite : 85 points

Règle de verdict : Le respect des règles d'hygiène et de salubrité alimentaire sera vérifié tout au long de l'épreuve. Tout manquement jugé important à l'application de ces règles entraînera un arrêt immédiat de l'épreuve et, par conséquent l'échec.

Remarques

Compétence 14

Spécifications pour l'évaluation aux fins de la sanction**Énoncé de la compétence**

Confectionner des entremets modernes

Éléments de la compétence	Indicateurs	Critères d'évaluation	Pts
Effectuer la mise en place.	Préparation des biscuits.	• Disposition correcte des biscuits de décor dans le cercle.	5
		• Découpe précise des biscuits d'intérieur.	5
Préparer des entremets modernes.	Application des méthodes de confection des éléments de la mise en place.	• Application correcte de la méthode de confection de la mousse.	10
		• Montage soigné.	15
Terminer les entremets.	Produit conforme aux exigences.	• Qualité de la finition de l'entremets.	15
Effectuer la mise en place.	Préparation des biscuits.	• Découpe précise des biscuits.	5
		• Application correcte de la méthode de châblonnage.	5
Préparer des entremets modernes.	Application des méthodes de confection des éléments de la mise en place.	• Application correcte de la méthode de confection de la ganache.	5
		• Crème correctement parfumée.	5
Préparer des entremets modernes.	Montage de l'entremets.	• Montage soigné.	15
Terminer les entremets.	Produit conforme aux exigences.	• Qualité de la finition de l'entremets.	15

Seuil de réussite : 80 points

Règle de verdict : Respecte les règles d'hygiène et de salubrité alimentaire.

Compétence 14

Description de l'épreuve

1 Renseignements généraux

L'épreuve a pour objet d'évaluer la compétence de l'élève à confectionner des entremets modernes. La durée de l'épreuve ne devrait pas excéder cinq heures. À titre indicatif, on peut évaluer dix personnes à la fois ou selon la disponibilité de l'équipement.

2 Déroulement de l'épreuve

Pour démontrer sa compétence, l'élève sera soumis à une épreuve pratique. La tâche consiste à confectionner un entremets à base de mousse et un entremets à base de ganache et de crème au beurre au sucre cuit. Pour ce faire, nous suggérons la confection d'une mousse aux fruits des champs avec biscuit contour, d'un gâteau opéra ou d'un autre entremets présentant un niveau de difficulté équivalent. Les biscuits, les sirops ainsi que les éléments de décor rapportés seront préparés à l'avance et ne feront pas l'objet de l'évaluation.

Les entremets seront présentés sur un plateau à l'examinatrice ou à l'examineur.

3 Matériel

Le matériel, pour chaque élève, se composera d'un poste de travail, de l'équipement et des accessoires couramment utilisés dans un laboratoire de pâtisserie ainsi que de plateaux et de dentelles de présentation.

4 Consignes particulières

Les notes de cours ne seront pas permises, mais les recettes seront fournies. On a prévu une évaluation distincte pour chacun des produits. En cas d'échec, l'élève pourra ainsi ne reprendre que la partie à laquelle il ou elle aura échoué.

Confection d'entremets modernes

Code : 409416

Compétence 14

Fiche d'évaluation

Nom de l'élève : _____

Établissement d'enseignement : _____

Code permanent : _____

Résultat

Succès Échec

Date de l'évaluation : _____

Signature de l'enseignante ou de
l'enseignant : _____**Observations**

	Oui	Non	Résultats
1^{re} partie : ENTREMETS À BASE DE MOUSSE			
1 Préparation des biscuits			
1.1 Disposition correcte des biscuits de décor dans le cercle.			0 ou 5
1.2 Découpe précise des biscuits d'intérieur.			0 ou 5
2 Application des méthodes de confection des éléments de la mise en place			
2.1 Application correcte de la méthode de confection de la mousse.			0 ou 10
3 Montage de l'entremets			
3.1 Montage soigné :			0 ou 15
• détermination des quantités appropriées des composants de l'entremets;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• répartition équilibrée des composants.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4 Produit conforme aux exigences			
4.1 Qualité de la finition de l'entremets :			0 ou 15
• glaçage uniforme;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• disposition équilibrée des motifs et des éléments de décor;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• propreté du contour de l'entremets.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Total :			_____ /50

2^e partie : ENTREMETS À BASE DE GANACHE ET DE CRÈME AU BEURRE

5 Préparation des biscuits			
5.1 Découpe précise des biscuits.			0 ou 5
5.2 Application correcte de la méthode de châblonnage.			0 ou 5

Observations

	Oui	Non	Résultats
6 Application des méthodes de confection des éléments de la mise en place			
6.1 Application correcte de la méthode de confection de la ganache.			0 ou 5
6.2 Crème correctement parfumée.			0 ou 5
7 Montage de l'entremets			
7.1 Montage soigné :			0 ou 15
• détermination des quantités appropriées des composants de l'entremets;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• répartition équilibrée des composants.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8 Produit conforme aux exigences			
8.1 Qualité de la finition de l'entremets :			0 ou 15
• glaçage uniforme;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• finesse du travail au cornet;			
• netteté du contour de l'entremets.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Total : _____ /50

Seuil de réussite : 80 points

Suggestion de répartition des points

1^{re} partie : 40 points sur 50

2^e partie : 40 points sur 50

Règle de verdict : Le respect des règles d'hygiène et de salubrité alimentaire sera vérifié tout au long de l'épreuve. Tout manquement jugé important à l'application de ces règles entraînera un arrêt immédiat de l'épreuve et, par conséquent l'échec.

Remarques

Confection de desserts glacés

Code : 409423

Compétence 15

Spécifications pour l'évaluation aux fins de la sanction**Énoncé de la compétence**

Confectionner des desserts glacés

Éléments de la compétence	Indicateurs	Critères d'évaluation	Pts
Planifier la confection de desserts glacés.	Préparation de l'outillage et de l'équipement.	• Stérilisation correcte des moules et des accessoires.	5
		• Refroidissement approprié des contenants.	5
Préparer des produits glacés tels que : • crème glacée; • glace aux œufs; • parfait; • sorbet, etc.	Application des méthodes de confection.	• Application correcte de la méthode de préparation de la crème anglaise.	15
		• Application correcte de la méthode de confection du parfait.	15
	Application de la méthode de turbinage.	• Respect du mode d'emploi de la sorbetière. • Foisonnement correct de la glace aux œufs.	15 10
Compléter des desserts glacés.	Application de méthodes de travail.	• Chemisage correct du moule avec la glace aux œufs.	10
		• Garnissage complet du moule chemisé avec le parfait.	10
		• Application correcte de la technique de démoulage.	5
		• Finition appropriée au type de dessert glacé.	10

Seuil de réussite : 80 points

Règle de verdict : Respecte les règles d'hygiène et de salubrité alimentaire.

Confection de desserts glacés

Code : 409423

Compétence 15

Description de l'épreuve

1 Renseignements généraux

L'épreuve a pour objet d'évaluer la compétence de l'élève à confectionner des desserts glacés. La durée de l'épreuve ne devrait pas excéder trois heures. À titre indicatif, on peut évaluer cinq personnes ou plus à la fois, selon l'équipement disponible.

2 Déroulement de l'épreuve

Pour démontrer sa compétence, l'élève sera soumis à une épreuve pratique. La tâche consiste à confectionner une glace aux œufs et un parfait. Pour ce faire, nous suggérons la confection d'une bombe glacée au café.

Le déroulement de l'épreuve devra s'étaler sur deux journées afin d'assurer la maturation de la glace aux œufs et une parfaite congélation du dessert glacé.

Les éléments de décor ainsi que les biscuits seront fournis pour l'examen, et leur confection ne fera pas l'objet de l'évaluation.

3 Matériel

Le matériel, pour chaque élève, se composera d'un poste de travail, de l'équipement et des accessoires couramment utilisés dans une glacerie, d'un tableau usuel des densités de sorbets et de matériel de présentation.

4 Consignes particulières

Les notes de cours ne seront pas permises. La recette de la glace aux œufs sera fournie.

Confection de desserts glacés

Code : 409423

Compétence 15

Fiche d'évaluation

Nom de l'élève : _____

Établissement d'enseignement : _____

Code permanent : _____

Résultat

Succès Échec

Date de l'évaluation : _____

Signature de l'enseignante ou de
l'enseignant : _____**Observations**

	Oui	Non	Résultats
1 Préparation de l'outillage et de l'équipement			
1.1 Stérilisation correcte des moules et des accessoires.			0 ou 5
1.2 Refroidissement approprié des contenants.			0 ou 5
2 Application des méthodes de confection			
2.1 Application correcte de la méthode de préparation de la crème anglaise :			0 ou 15
• cuisson correcte à la nappe;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• passage correct au chinois;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• application correcte de la technique de pasteurisation.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.2 Application correcte de la méthode de confection du parfait :			0 ou 15
• respect de la recette;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• respect de la technique;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• dosage approprié du parfum.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3 Application de la méthode de turbinage			
3.1 Respect du mode d'emploi de la sorbetière.			0 ou 15
3.2 Foisonnement correct de la glace aux œufs.			0 ou 10
4 Application des méthodes de travail			
4.1 Chemisage correct du moule avec la glace aux œufs.			0 ou 10
4.2 Garnissage complet du moule chemisé avec le parfait.			0 ou 10
4.3 Application correcte de la technique de démoulage.			0 ou 5
4.4 Finition appropriée au type de dessert glacé.			0 ou 10

Total : _____ /100

Seuil de réussite : 80 points

Règle de verdict : Le respect des règles d'hygiène et de salubrité alimentaire sera vérifié tout au long de l'épreuve. Tout manquement jugé important à l'application de ces règles entraînera un arrêt immédiat de l'épreuve et, par conséquent l'échec.

Remarques

Confection de brioches et de pains briochés

Code : 409464

Compétence 16

Spécifications pour l'évaluation aux fins de la sanction**Énoncé de la compétence**

Confectionner des brioches et des pains briochés

Éléments de la compétence	Indicateurs	Critères d'évaluation	Pts
Préparer la pâte levée.	Respect de la recette.	<ul style="list-style-type: none"> Respect de l'ordre d'incorporation des ingrédients. 	5
	Application des méthodes de préparation de la pâte.	<ul style="list-style-type: none"> Application correcte de la technique de pétrissage. 	20
		<ul style="list-style-type: none"> Respect du temps de pointage. 	5
Préparer les brioches et les pains briochés.	Application des méthodes de préparation des produits.	<ul style="list-style-type: none"> Division des pâtons conforme aux directives. 	10
		<ul style="list-style-type: none"> Façonnage uniforme des pièces. 	15
		<ul style="list-style-type: none"> Opérations préliminaires à la fermentation finale, correctement effectuées. 	10
Terminer les brioches et les pains briochés.	Respect des conditions de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> Respect des températures et des durées de cuisson. 	15
	Disposition des brioches et des pains pour le ressuage.	<ul style="list-style-type: none"> Conditions appropriées pour le ressuage. 	5
	Aspect de la production.	<ul style="list-style-type: none"> Présentation conforme aux exigences. 	15

Seuil de réussite : 80 points

Règle de verdict : Respecte les règles d'hygiène et de salubrité alimentaire.

Confection de brioches et de pains briochés

Code : 409464

Compétence 16

Description de l'épreuve

1 Renseignements généraux

L'épreuve a pour objet d'évaluer la compétence de l'élève à confectionner des brioches et des pains briochés. La durée de l'épreuve ne devrait pas excéder 3 h 30 min. A titre indicatif, on peut évaluer dix personnes à la fois ou selon la disponibilité de l'équipement.

2 Déroulement de l'épreuve

Pour démontrer sa compétence, l'élève sera soumis à une épreuve pratique. La tâche consiste à confectionner une variété de brioches et des petits pains briochés. Pour ce faire, nous suggérons la confection d'une douzaine de brioches à tête ainsi que d'une douzaine de petits pains de buffet.

Afin de respecter les temps de repos et de fermentation, nous recommandons que l'épreuve se déroule sur deux demi-journées, la première servant à la confection des pâtes, et la seconde étant consacrée à la réalisation des brioches et des pains briochés.

3 Matériel

Le matériel se composera d'un poste de travail ainsi que de l'équipement et des accessoires couramment utilisés dans un laboratoire de pâtisserie.

4 Consignes particulières

Les notes de cours ne seront pas permises. Les recettes des pâtes seront fournies à l'élève.

Confection de brioches et de pains briochés

Code : 409464

Compétence 16

Fiche d'évaluation

Nom de l'élève : _____

Établissement d'enseignement : _____

Code permanent : _____

	Résultat	
	Succès	Échec
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Date de l'évaluation : _____

Signature de l'enseignante ou de
l'enseignant : _____**Observations**

	Oui	Non	Résultats
1 Respect de la recette			
1.1 Respect de l'ordre d'incorporation des ingrédients.			0 ou 5
2 Application des méthodes de préparation de la pâte			
2.1 Application correcte de la technique de pétrissage :			0 ou 20
• méthode de travail appropriée;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• temps de pétrissage adéquat;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• température appropriée de la pâte.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Tolérance : Une variation de plus ou moins deux degrés sera tolérée.			
2.2 Respect du temps de pointage.			0 ou 5
3 Application des méthodes de préparation des produits			
3.1 Division des pâtons conforme aux directives :			0 ou 10
• poids régulier;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• proportions régulières.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3.2 Façonnage uniforme des pièces.			0 ou 15
3.3 Opérations préliminaires à la fermentation finale, correctement effectuées :			0 ou 10
• disposition correcte des pièces dans leurs supports de cuisson;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• application adéquate de la dorure;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• contrôle approprié de l'apprêt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4 Respect des conditions de cuisson			
4.1 Respect des températures et des durées de cuisson.			0 ou 15

Observations

	Oui	Non	Résultats
5 Disposition des brioches et des pains pour le ressuage			
5.1 Conditions appropriées pour le ressuage :			0 ou 5
• démoulage correct;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• disposition appropriée des pièces sur les grilles.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6 Aspect de la production			
6.1 Présentation conforme aux exigences :			0 ou 15
• développement suffisant;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• couleur appropriée;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• texture adéquate;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• goût conforme aux attentes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Total : _____ /100

Seuil de réussite : 80 points

Règle de verdict : Le respect des règles d'hygiène et de salubrité alimentaire sera vérifié tout au long de l'épreuve. Tout manquement jugé important à l'application de ces règles entraînera un arrêt immédiat de l'épreuve et, par conséquent l'échec.

Remarques

Compétence 17

Spécifications pour l'évaluation aux fins de la sanction**Énoncé de la compétence**

Confectionner des viennoiseries

Éléments de la compétence	Indicateurs	Critères d'évaluation	Pts
Préparer la pâte levée-feuilletée.	Respect de la recette.	<ul style="list-style-type: none"> • Pesée et mesure exactes des ingrédients de la recette. 	5
	Application des méthodes de préparation de la pâte.	<ul style="list-style-type: none"> • Application correcte des techniques de travail. 	10
		<ul style="list-style-type: none"> • Respect des temps de repos. 	5
		<ul style="list-style-type: none"> • Pointage suffisant de la pâte selon la méthode indirecte. 	5
Préparer les viennoiseries.	Application des méthodes de préparation des croissants.	<ul style="list-style-type: none"> • Application correcte des techniques de travail. 	15
Terminer les viennoiseries.	Respect des conditions de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> • Opérations préliminaires à la cuisson correctement effectuées. 	5
		<ul style="list-style-type: none"> • Respect des températures et des durées de cuisson. 	5
Préparer la pâte levée-feuilletée.	Application des méthodes de préparation de la pâte.	<ul style="list-style-type: none"> • Application correcte des techniques de travail. 	10
		<ul style="list-style-type: none"> • Respect des temps de repos. 	5
		<ul style="list-style-type: none"> • Pointage suffisant de la pâte selon la méthode indirecte. 	5
Préparer les viennoiseries.	Application des méthodes de préparation des danoises.	<ul style="list-style-type: none"> • Application correcte des techniques de travail. 	15
		Respect des conditions de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> • Opérations préliminaires à la cuisson correctement effectuées.
	<ul style="list-style-type: none"> • Respect des températures et des durées de cuisson. 		5

Éléments de la compétence	Indicateurs	Critères d'évaluation	Pts
	Produits conformes aux exigences.	<ul style="list-style-type: none">• Présentation conforme des danoises.	5

Seuil de réussite : 80 points

Règle de verdict : Respecte les règles d'hygiène et de salubrité alimentaire.

Confection de viennoiseries

Code : 409435

Compétence 17

Description de l'épreuve

1 Renseignements généraux

L'épreuve a pour objet d'évaluer la compétence de l'élève à confectionner des viennoiseries. La durée de l'épreuve ne devrait pas excéder cinq heures. A titre indicatif, on peut évaluer dix personnes à la fois ou selon la disponibilité de l'équipement.

2 Déroulement de l'épreuve

Pour démontrer sa compétence, l'élève sera soumis à une épreuve pratique divisée en deux parties. La tâche consiste à confectionner deux sortes de viennoiseries, l'une nature et l'autre garnie. Les garnitures nécessaires seront préparées à l'avance et ne feront pas l'objet de l'évaluation.

Première partie : Confectionner des croissants.

Seconde partie : Confectionner des danoises.

On demandera à l'élève de présenter une douzaine de croissants nature ainsi qu'une douzaine de danoises de trois modèles différents sur un plateau de présentation.

Afin de respecter les temps de repos et de fermentation, nous recommandons que l'épreuve se déroule sur deux demi-journées, la première servant à la confection des pâtes, et la seconde étant consacrée à la réalisation des viennoiseries.

3 Matériel

Le matériel se composera d'un poste de travail ainsi que de l'équipement et des accessoires couramment utilisés dans un laboratoire de pâtisserie.

4 Consignes particulières

Les notes de cours ne seront pas permises. Les recettes des pâtes seront fournies à l'élève. On a prévu une évaluation distincte pour chacun des produits. En cas d'échec, l'élève pourra ainsi ne reprendre que la partie à laquelle il ou elle aura échoué.

Confection de viennoiseries

Code : 409435

Compétence 17

Fiche d'évaluation

Nom de l'élève : _____

Établissement d'enseignement : _____

Code permanent : _____

Résultat

Succès Échec

Date de l'évaluation : _____

Signature de l'enseignante ou de
l'enseignant : _____**Observations**

	Oui	Non	Résultats
1 ^{re} partie : CROISSANTS			
1 Respect de la recette			
1.1 Pesée et mesure exactes des ingrédients de la recette.			0 ou 5
2 Application des méthodes de préparation de la pâte			
2.1 Application correcte des techniques de travail :			0 ou 10
• pétrissage correct de la détrempe;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• incorporation correcte du beurre dans les pâtons;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• tourage approprié.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.2 Respect des temps de repos.			0 ou 5
2.3 Pointage suffisant de la pâte selon la méthode indirecte.			0 ou 5
3 Application des méthodes de préparation des croissants			
3.1 Application correcte des techniques de travail :			0 ou 15
• abaisse de pâte de la bonne épaisseur;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• division régulière des pâtons;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• façonnage correct des croissants.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4 Respect des conditions de cuisson			
4.1 Opérations préliminaires à la cuisson correctement effectuées :			0 ou 5
• application de la dorure;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• apprêt suffisant des croissants.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.2 Respect des températures et des durées de cuisson :			0 ou 5
• développement final suffisant;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• couleur appropriée.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Total : _____ /50

Observations

	Oui	Non	Résultats
2 ^e partie : DANOISES			
5 Application des méthodes de préparation de la pâte			
5.1 Application correcte des techniques de travail :			0 ou 10
• pétrissage correct de la détrempe;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• incorporation correcte du beurre dans les pâtons;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• tourage approprié.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5.2 Respect des temps de repos.			0 ou 5
5.3 Pointage suffisant de la pâte selon la méthode indirecte.			0 ou 5
6 Application des méthodes de préparation des danoises			
6.1 Application correcte des techniques de travail :			0 ou 15
• abaisses des pâtes de la bonne épaisseur;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• division régulière des pâtons;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• façonnage correct des danoises.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7 Respect des conditions de cuisson			
7.1 Opérations préliminaires à la cuisson correctement effectuées :			0 ou 5
• application correcte de la dorure;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• apprêt suffisant des croissants;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• application correcte de la garniture.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7.2 Respect des températures et des durées de cuisson.			0 ou 5
8 Produits conformes aux exigences			
8.1 Présentation conforme des danoises :			0 ou 5
• développement suffisant;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• couleur adéquate;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• finition correcte;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• goût conforme aux attentes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Total : _____ /50

Seuil de réussite : 80 points

Suggestion de répartition des points

1^{re} partie : 40 points sur 50

2^e partie : 40 points sur 50

Règle de verdict : Le respect des règles d'hygiène et de salubrité alimentaire sera vérifié tout au long de l'épreuve. Tout manquement jugé important à l'application de ces règles entraînera un arrêt immédiat de l'épreuve et, par conséquent l'échec.

Remarques

Confection de desserts à la commande et à l'assiette

Code : 409443

Compétence 18

Spécifications pour l'évaluation aux fins de la sanction**Énoncé de la compétence**

Confectionner des desserts à la commande et à l'assiette

Éléments de la compétence	Indicateurs	Critères d'évaluation	Pts
Planifier la confection de desserts à la commande et à l'assiette.	Élaboration des concepts de présentation des desserts.	• Association appropriée des produits disponibles.	10
		• Combinaison harmonieuse des éléments de composition des desserts à l'assiette.	10
		• Détermination judicieuse des étapes de confection de chacun des desserts.	10
Exécuter les commandes.	Communication et coordination avec le service de salle.	• Détermination d'un délai raisonnable d'exécution à partir de la réception de la commande.	5
		• Dressage du dessert à l'assiette selon la planification établie.	15
	Présentation des desserts à l'assiette.	• Présentation appropriée du dessert à l'assiette.	10
		Confection de desserts à la commande.	• Confection correcte d'un soufflé.
Production simultanée de plusieurs desserts.		• Respect des conditions de cuisson du soufflé.	10
		• Coordination efficace des tâches à exécuter.	10
		• Respect des délais convenus avec le service de salle.	5

Seuil de réussite : 80 points

Règle de verdict : Respecte les règles d'hygiène et de salubrité alimentaire.

Confection de desserts à la commande et à l'assiette

Code : 409443

Compétence 18

Description de l'épreuve

1 Renseignements généraux

L'épreuve a pour objet d'évaluer la compétence de l'élève à confectionner des desserts à la commande et à l'assiette. La durée de l'épreuve ne devrait pas excéder trois heures. À titre indicatif, on peut évaluer cinq personnes ou moins à la fois, selon l'équipement disponible.

2 Déroulement de l'épreuve

Pour démontrer sa compétence, l'élève sera soumis à une épreuve pratique. La tâche consiste à élaborer un concept comprenant un dessert chaud et un dessert froid. On demandera à l'élève de sélectionner les matières premières et les préparations entrant dans la composition de ses desserts, à partir d'une liste dont elle ou il devra s'inspirer. La mise en place de l'assiette sera effectuée pendant la durée de l'évaluation.

L'élève préparera deux desserts sur commande, un dessert à l'assiette et un soufflé. Le dessert à l'assiette devra obligatoirement comporter une sauce d'accompagnement et des éléments décoratifs. À partir du moment où la commande sera communiquée, l'examinatrice ou l'examinateur jugera si l'élève a exécuté cette commande avec la rapidité exigée.

3 Matériel

Le matériel se composera d'un poste de travail, des accessoires et de l'équipement habituels d'un laboratoire de pâtisserie, ainsi que d'assiettes et de services à dessert.

Confection de desserts à la commande et à l'assiette

Code : 409443

Compétence 18

Fiche d'évaluation

Nom de l'élève : _____

Établissement d'enseignement : _____

Code permanent : _____

Résultat

Succès Échec

Date de l'évaluation : _____

Signature de l'enseignante ou de
l'enseignant : _____**Observations**

	Oui	Non	Résultats
1 Élaboration des concepts de présentation des desserts			
1.1 Association appropriée des produits disponibles.			0 ou 10
1.2 Combinaison harmonieuse des éléments de composition des desserts à l'assiette.			0 ou 10
1.3 Détermination judicieuse des étapes de confection de chacun des desserts.			0 ou 10
2 Communication et coordination avec le service de salle			
2.1 Détermination d'un délai raisonnable d'exécution à partir de la réception de la commande.			0 ou 5
3 Présentation des desserts à l'assiette			
3.1 Dressage du dessert à l'assiette selon la planification établie.			0 ou 15
3.2 Présentation appropriée du dessert à l'assiette :			0 ou 10
• dressage soigné;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• présentation nette;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• coupe uniforme des portions.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4 Confection de desserts à la commande			
4.1 Confection correcte d'un soufflé.			0 ou 15
4.2 Respect des conditions de cuisson du soufflé.			0 ou 10
5 Production simultanée de plusieurs desserts			
5.1 Coordination efficace des tâches à exécuter.			0 ou 10
5.2 Respect des délais convenus avec le service de salle.			0 ou 5

Total : _____ /100

Seuil de réussite : 80 points

Règle de verdict : Le respect des règles d'hygiène et de salubrité alimentaire sera vérifié tout au long de l'épreuve. Tout manquement jugé important à l'application de ces règles entraînera un arrêt immédiat de l'épreuve et, par conséquent l'échec.

Remarques

Compétence 19

Spécifications pour l'évaluation aux fins de la sanction**Énoncé de la compétence**

S'intégrer au milieu de travail

Éléments de la compétence	Indicateurs	Critères d'évaluation	
Recherche d'un lieu de stage.	Rédaction de son curriculum vitæ et d'une lettre de présentation.	<ul style="list-style-type: none"> Rédige son curriculum vitæ. Rédige une lettre de présentation. 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	Démarche de recherche d'un lieu de stage.	<ul style="list-style-type: none"> Prend rendez-vous avec un employeur. Fait un compte-rendu de l'entrevue avec l'employeur. 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Exécution d'activités en milieu de travail.	Respect des directives de l'entreprise en ce qui concerne les activités, les horaires de travail et les règles de l'éthique professionnelle.	<ul style="list-style-type: none"> Honore son contrat en exécutant de façon professionnelle les tâches qui lui ont été confiées. Se présente au travail à l'heure et est assidu à son poste de travail. 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	Rédaction d'un rapport de stage conforme aux activités menées.	<ul style="list-style-type: none"> Fait état des tâches exécutées ainsi que des nouveautés observées dans un rapport de stage. 	<input type="checkbox"/>
Évaluation du stage et de la formation reçue.	Participation à des échanges de points de vue au sujet de l'expérience vécue ainsi que des tâches et des opérations effectuées au cours du stage.	<ul style="list-style-type: none"> Prend une part active aux discussions. 	<input type="checkbox"/>
	Parallèle entre la formation reçue et les exigences du milieu de travail.	<ul style="list-style-type: none"> Fait part de ses réflexions concernant sa formation et les façons dont elle l'amène à exercer son futur métier avec compétence. 	<input type="checkbox"/>

L'élève doit satisfaire :

Sept critères d'évaluation sur neuf et avoir été présent tout au long de son stage.

Compétence 19

Description de la participation

1 Renseignements généraux

Cette épreuve vise à vérifier la participation de l'élève au stage en milieu de travail. Le jugement définitif ne doit être porté qu'à la fin de la phase correspondante dans le plan de mise en situation.

L'évaluation de la participation des candidates ou des candidats s'appuie sur des données recueillies à divers moments du déroulement des activités de formation et sur sa participation aux activités en milieu de travail.

Il est important d'indiquer clairement aux stagiaires la nature des données qu'elles ou ils doivent recueillir et présenter à la réunion de groupe. Quels que soient le support et la forme qui serviront à consigner ces données, le jugement ne porte pas sur la précision, la qualité ou la présentation des données recueillies, mais bien sur le fait qu'on aura pris la peine de colliger une quantité suffisante de données pertinentes sur tous les sujets et que l'on sera capable de les organiser afin de pouvoir les utiliser au moment de la réunion de groupe. À cet effet, nous suggérons que les stagiaires se voient remettre un carnet de bord contenant la structure de rapport souhaitée.

L'on inscrit un oui ou un non pour chacun des critères évalués.

2 Phases de déroulement

Phase d'information

L'élève doit effectuer ses démarches de façon autonome. L'enseignante ou l'enseignant pourra, au besoin, lui offrir soutien et conseils.

L'élève fera connaître son lieu de stage et les raisons de son choix.

Phase de réalisation

On observera que la personne accepte de se conformer aux normes établies, observe avec attention les tâches, les exécute avec empressement, demande des explications, au besoin, et accepte de changer sa façon de faire lorsque c'est nécessaire.

L'élève devra faire preuve de ponctualité et d'assiduité à son poste de travail.

L'élève colligera ses observations dans un journal ou un carnet de bord, notamment les travaux exécutés et les nouveautés observées.

Phase de synthèse

Pour prendre part aux échanges de points de vue, l'élève se servira de son rapport de stage. Elle ou il devra livrer ses impressions. Cet échange devra l'amener à évaluer son comportement durant le stage et à se figurer comment sa formation peut l'amener à exercer son futur métier avec compétence.

Intégration au milieu du travail

Code : 409457

Compétence 19

Fiche d'évaluation

Nom de l'élève : _____

Établissement d'enseignement : _____

Code permanent : _____

Résultat

Succès Échec

Date de l'évaluation : _____

Signature de l'enseignante ou de
l'enseignant : _____**Éléments de participation**

	Jugement	
	Oui	Non
1 Rédaction de son curriculum vitæ et d'une lettre de présentation		
1.1 Rédige son curriculum vitæ.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2 Rédige une lettre de présentation.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2 Démarche de recherche d'un lieu de stage		
2.1 Prend rendez-vous avec un employeur.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2 Fait un compte-rendu de l'entrevue avec l'employeur.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3 Respect des directives de l'entreprise en ce qui concerne les activités, les horaires de travail et les règles de l'éthique professionnelle		
3.1 Honore son contrat en exécutant de façon professionnelle les tâches qui lui ont été confiées.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2 Se présente au travail à l'heure et est assidu à son poste de travail.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4 Rédaction d'un rapport de stage conforme aux activités menées		
4.1 Fait état des tâches exécutées ainsi que des nouveautés observées dans un rapport de stage.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Éléments de participation

	Jugement	
	Oui	Non
5 Participation à des échanges de points de vue au sujet de l'expérience vécue ainsi que des tâches et des opérations effectuées au cours du stage		
5.1 Prend une part active aux discussions.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6 Parallèle entre la formation reçue et les exigences du milieu de travail		
6.1 Fait part de ses réflexions concernant sa formation et les façons dont elle l'amène à exercer son futur métier avec compétence.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Total : _____

Seuil de réussite : Sept critères d'évaluation sur neuf et avoir été présent tout au long de son stage.

Remarques

