



COMITÉ D'ORGANISATION DES EXPOSITIONS DU TRAVAIL ET
DU CONCOURS "UN DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE"

COMITÉ D'ORGANISATION DES EXPOSITIONS DU TRAVAIL
ET DU CONCOURS UN DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE (COET-MOF)

ÉPREUVE FINALE DU CONCOURS DIPLÔMANT
« Un des Meilleurs Ouvriers de France »

26^e concours 2016 – 2018	GROUPE II - MÉTIERS DE L'ALIMENTATION Classe 1 – Pâtisserie-confiserie	MAI 2018
--	---	----------

I – QUOI ?

1. Thème

Le Thème Général de cette épreuve finale est : **HIER, AUJOURD'HUI, DEMAIN.**

Les candidats devront réaliser l'ensemble de leurs œuvres à partir de cette thématique imposée.

L'épreuve finale sera réalisée et notée sur trois critères bien distincts, qui représentent l'ensemble du référentiel métier :

- le travail – Maîtrise technique et fabrication de l'ensemble des œuvres ;
- la dégustation – Maîtrise organoleptique des pâtisseries, confiseries fabriquées aux laboratoires et qui seront dégustées sur place à proximité des laboratoires de fabrication ;
- la présentation – Maîtrise technique, visuelle et artistique des dressages des œuvres sur le buffet final.

2. Organisation

Cette épreuve se déroulera en loge sur une période de 30,5 heures décomposée comme indiqué ci-dessous.

1^{ère} journée – dimanche 21 octobre 2018 :

- accueil des candidats ;
- tirage au sort des postes de travail ;
- installation des candidats dans les laboratoires et salles d'exposition.

Les horaires d'accueil seront communiqués plus tard.

2^e journée – lundi 22 octobre 2018 (6 heures /16 heures + 1 heure) :

- épreuve en loge uniquement sur le travail du chocolat et de la confiserie (10 heures).

Une heure supplémentaire est allouée aux candidats pour le transport des éléments de leur chef d'œuvre afin de les positionner sur le buffet. Durant cette heure, les candidats pourront protéger ou clocher leur pièce.

3^e journée – mardi 23 octobre 2018 (6 heures /16 heures + 1 heure) :

- épreuve en loge uniquement sur le travail du sucre (10 heures).

Une heure supplémentaire est allouée aux candidats pour le transport des éléments de leur chef d'œuvre afin de les positionner sur le buffet. Durant cette heure, les candidats pourront protéger ou clocher leur pièce.

4^e journée –24 octobre 2018 (5 heures / 13 heures 30) :

- épreuve en loge uniquement sur le travail des dégustations et la finition du buffet (8,5 heures de travail).

L'organisation impose que tous les candidats travaillent en même temps les mêmes matières. Les œuvres ou les dégustations seront réalisées dans le temps imparti et ne pourront plus être travaillées par la suite. Seuls les collages, montages et assemblages de buffet pourront être finis sur place :

- une journée uniquement pour le chocolat et la confiserie ;
- une journée uniquement pour le sucre d'art ;
- une journée uniquement pour la dégustation et la présentation finale.

Le 2^e jour lundi 22 octobre 2018, les candidats réaliseront un chef d'œuvre « mixte », chocolat et confiseries, exécuté sur place en 10 heures (6 h --16 h) + (1h pour le transport sur le buffet).

Cette pièce « mixte » sera composée pour partie de 80 %, de chocolat sous tous ses aspects : coloré, brillant, mat, lavé, brossé, etc. Un maximum de techniques devra être utilisé, ainsi que 2 types de confiseries utilisant des techniques différentes qui devront représenter et intégrer 20 % du visuel du chef d'œuvre final.

Les dimensions de cette pièce sont libres avec une hauteur du socle de présentation de 3 cm maximum.

Ce chef d'œuvre sera présenté librement sur une des 3 bases (buffet) mises à la disposition des candidats par le COET-MOF. Ces bases seront sur les emplacements de buffet respectif (voir ci-dessous paragraphe 4) pour les dimensions de celles-ci).

Les candidats pourront dissocier, s'ils le souhaitent, les éléments fragiles de leur chef d'œuvre et assembler leur montage définitif sur l'emplacement du buffet dans l'heure allouée en fin de journée.

Le 3^e jour mardi 23 octobre 2018, les candidats réaliseront un chef d'œuvre en sucre d'art, entièrement exécuté sur place en 10 heures (6 h –16 h) + (1h pour le transport sur le buffet).

Cette pièce artistique devra contenir au maximum 30 % de sucre coulé. Elle devra impérativement être composée d'au minimum 50 % de sucre cuit transformé, sous toutes ses formes. Le sucre coulé n'est pas inclus dans ces 50 %.

Cette pièce devra obligatoirement contenir du sucre soufflé non moulé (moule interdit). Le pastillage n'est pas imposé. Pour les candidats qui souhaitent en utiliser, il pourra être réalisé sur place seulement pendant les 10 heures du temps imparti pour la pièce en sucre d'art (2^e jour).

Les dimensions de cette pièce sont libres avec une hauteur du socle de présentation de 3 cm maximum.

Ce chef d'œuvre sera présenté librement sur une des 3 bases (buffet) mises à la disposition des candidats par le COET-MOF. Ces bases seront sur les emplacements de buffet respectif (voir ci-dessous paragraphe 4) pour les dimensions de celles-ci).

Les candidats pourront dissocier, s'ils le souhaitent, les éléments fragiles de leur chef d'œuvre et assembler leur montage définitif sur l'emplacement du buffet dans l'heure allouée en fin de journée.

Le 4^e jour mercredi 24 octobre 2018, les candidats fabriquent les dégustations.

Les dégustations seront entièrement réalisées sur place en 7 heures (5 h – 12 h). Les candidats doivent réaliser :

- une variété de goûter au chocolat libre, de 60 g, +/- 5 g, comprenant au minimum 2 textures différentes – 18 pièces, 6 pour la dégustation et 12 pour la présentation – Hauteur du socle de présentation de 3 cm maximum ;
- un petit gâteau original libre, impérativement sans sucre et sans gluten – 18 pièces, 6 pour la dégustation et 12 pour la présentation – Hauteur du socle de présentation de 3 cm maximum ;
- un petit gâteau, classique de la Pâtisserie Française au libre choix du – 18 pièces, 6 pour la dégustation et 12 pour la présentation – Hauteur du socle de présentation de 3 cm maximum ;

- une « Pâtisserie d'Automne » libre pour 12 personnes en utilisant des fruits de saison (Automne) – 2 pièces, 1 pour la dégustation et 1 pour la présentation – Hauteur du socle de présentation de 3 cm maximum. Cette pâtisserie doit peser entre 1 000 gr et 1 400 gr.

3. Présentation Buffet Final

Les candidats disposeront d'une heure et demie pour finir leurs présentations sur buffet (12 h – 13 h 30).

Attention particulière : la distance entre les laboratoires et la salle d'exposition est d'environ 800 mètres. Les candidats devront utiliser leurs véhicules pour transporter leurs éléments réalisés, le 2^e, 3^e et 4^e jour, jusqu'au buffet final.

Les commissaires seront présents pour aider au bon déroulement de cette opération.

4. Présentation artistique globale

Les candidats disposeront d'un emplacement au sol de 2,20 mètres x 2,20 mètres. Sur cet emplacement l'organisation placera 3 bases (buffet) :

- une de 50 cm x 50 cm x 110 cm ;
- une de 50 cm x 50 cm x 90 cm ;
- une de 35 cm x 120 cm x 80 cm.

Ces bases buffet ou stèles seront de couleur monochrome blanc mat. Les candidats pourront les disposer librement sur l'emplacement défini et tracé par l'organisation.

Ils pourront composer librement leur présentation dans cet espace. Ainsi les jurés du jury présentation pourront voir l'intégralité de leur exposition.

Aucun autre support ne sera autorisé.

5. Explication par le candidat de son interprétation de la thématique sur son buffet

Afin que les jurys (Travail et Présentation) appréhendent au mieux l'interprétation faite de la thématique imposée, les candidats devront rédiger, en deux exemplaires, une explication succincte sur le développement du thème sur une feuille de papier de format A5 (15 x 21), qu'ils apportent pour cette épreuve finale. Un exemplaire sera remis au responsable du jury travail et l'autre posé sur le buffet.

6. Détail et précision sur la dégustation

Les dégustations seront données par les candidats aux commissaires chargés de les présenter au jury dégustation.

Les candidats devront réaliser des produits identiques. Les produits pour la dégustation seront posés sur plateaux neutres comme cela s'est fait pour les qualifications. Les candidats devront simplement apposer leur numéro de poste de travail sur ces plateaux.

Pour toutes les dégustations et afin de permettre au jury de bien « appréhender et comprendre » les pâtisseries présentées par les candidats, ceux-ci devront prévoir 5 feuillets format A5 (15 x 21) neutres, simples, type bristol blanc, par produit, contenant en 3 lignes (comme un menu), la composition des dégustations présentées, sans aucune marque de distinction.

Les dégustations du buffet final seront présentées librement sur une des 3 bases (buffet) mises à la disposition des candidats par le COET-MOF. Ces bases seront sur les emplacements de buffet respectif tracé par l'organisation (voir ci-dessus paragraphe 4).

II – OÙ ?

Cette épreuve se déroulera à « l'École Ferrières » à Ferrières-en-Brie (Seine et Marne / Ile de France).

III – QUAND ?

Cette épreuve se déroulera du dimanche 21 octobre inclus au mercredi 24 octobre 2018 inclus (voir planning ci-dessus).

IV – COMMENT, AVEC QUOI ?

4.1. Les candidats seront évalués selon les critères ci-dessous.

Tâches	Critères	Indicateurs	Note	Coef.	Total
Le travail	Hygiène.	État de la tenue vestimentaire, état de propreté du poste de travail, gestion des matières premières et respect de la chaîne du froid, état de propreté et de la gestion de la plonge, propreté du poste de travail en fin de journée, gestion des déchets et du recyclage.	/ 20	5	
	Organisation.	Encombrement du poste travail, enchaînement du travail, respect des horaires, du programme, du planning (cuisson, envois des dégustations).	/ 20	6	
	Gestion des produits.	Gaspillage des produits, gestion du réfrigérateur et congélateur, respect du quantitatif correspondant au sujet demandé.	/ 20	6	
	Maîtrise expertise technique des bases.	Gestuelle, dressage poche, fonçage, travail des pâtes, réalisation des garnitures, des glaçages, des cuissons, Maîtrise du travail du sucre et du chocolat.	/ 20	9	
	Attitude / Comportement « du chef » au laboratoire devant la table de travail	Calme, maîtrise, état d'esprit, capacité à résoudre les contraintes liées au stress.	/ 20	4	

N°1 Travail en Loge

N°2 Dégustation et évaluation sensorielle pour le goûter au chocolat

Tâches	Critères	Indicateurs	Note	Coef.	Total
Dégustation et évaluation sensorielle pour le goûter au chocolat	Aspect visuel général. Maîtrise et respect du sujet imposé. Réalisation d'une variété de gouter au chocolat libre (de 60 g, +/- 5 g, comprenant au minimum 2 textures différentes).	Belle apparence, appétence, netteté, originalité de l'ensemble. Originalité de la présentation.	/ 20	2	
	Propriétés organoleptiques.	Équilibre des goûts (sucré, acide, Umami, amertume, salé), maîtrise du sucre, nouvelles textures maîtrise des arômes, nouvelles associations, nouvelles saveurs.	/ 20	5	

N°3 Dégustation et d'évaluation sensorielle pour le petit gâteau sans sucre et sans gluten

Tâches	Critères	Indicateurs	Note	Coef.	Total
Dégustation et d'évaluation sensorielle pour le petit gâteau sans sucre et sans gluten	Aspect visuel général. Maîtrise et respect du sujet imposé. Réalisation d'un petit gâteau original libre, impérativement sans sucre et sans gluten.	Belle apparence, appétence, netteté, originalité de l'ensemble. Originalité de la présentation.	/ 20	2	
	Propriétés organoleptiques.	Équilibre des goûts. Faculté à maîtriser les saveurs et les aromes / sans sucre et sans gluten. Nouvelles textures nouvelles associations, nouvelles saveurs.	/ 20	5	

N°4 Dégustation et évaluation sensorielle pour le petit gâteau, classique de la Pâtisserie Française

Tâches	Critères	Indicateurs	Note	Coef.	Total
Dégustation et évaluation sensorielle pour le petit gâteau, classique de la Pâtisserie Française	Aspect visuel général. Maîtrise et respect du sujet imposé. Réalisation d'un petit gâteau, classique de la Pâtisserie Française au libre choix du candidat	Belle apparence, appétence, netteté, de l'ensemble. Originalité de la présentation.	/ 20	2	
	Propriétés organoleptiques.	Équilibre des goûts (sucré, acide, Umami, amertume, salé). Faculté à maîtriser les saveurs les arômes les textures traditionnelles du gâteau choisi par le candidat.	/ 20	5	

N°5 Dégustation et évaluation sensorielle pour la pâtisserie d'Automne

Tâches	Critères	Indicateurs	Note	Coef.	Total
Dégustation et évaluation sensorielle pour la pâtisserie d'Automne	Aspect visuel général. Maîtrise et respect du sujet imposé. Réalisation d'une « Pâtisserie d'Automne » libre pour 12 personnes en utilisant des fruits de saison (Automne)	Belle apparence, appétence, netteté, de l'ensemble. Originalité de la présentation.	/ 20	3	
	Propriétés organoleptiques.	Équilibre des goûts. Originalité. Faculté à maîtriser les saveurs et les arômes / utilisation des fruits de saison (Automne) Nouvelles textures nouvelles associations, nouvelles saveurs.	/ 20	6	

N°6 Présentation du buffet

Tâches	Critères	Indicateurs	Note	Coef.	Total
Présentation du buffet	Harmonie du buffet : thématique / mise en scène. Respect et interprétation du thème « Hier, Aujourd'hui, Demain ».	Volumes et utilisation de l'espace, couleurs, formes, respect des dimensions imposées respect des règles de l'art. « Interprétation » du thème, recherche de formes ou de décors des produits fabriqués, nouvelles techniques, design, développement, « fil rouge »...	/ 20	9	
	Chef d'œuvre en sucre d'Art.	Originalité, maîtrise des montages équilibres artistiques, qualité des sucres, des couleurs, satin et éclat, netteté des collages...	/ 20	12	
	Chef d'œuvre Mixte chocolat / Confiserie.	Maîtrise des techniques du chocolat et de la confiserie. Netteté des montages, équilibres artistiques, netteté des collages... Complexité et techniques utilisées.	/ 20	9	

4.2. Le candidat apportera ses matières premières. Aucune matière première transformée ou en partie transformée ne sera autorisée hormis celles qui sont précisées dans le sujet.
Les candidats apporteront leurs propres outils.
Les pesées sont autorisées.

L'organisation fournira le four, les tables de travail, le réfrigérateur, le congélateur.

Toutes les informations concernant l'organisation, des cuissons du matériel mis à votre disposition, des équipements froids, des tables de travail et des espaces dédiés à chaque candidat seront communiquées ultérieurement avec un maximum de détails.

Les candidats devront porter une tenue obligatoire :

- toque blanche ;
- veste blanche ;
- pantalon noir ;
- chaussures de sécurité ;
- tablier blanc.

Aucune identification n'est admise sur l'ensemble de la tenue.

V – COMMUNICATION-MEDIAS

L'épreuve pourra faire l'objet d'un reportage médiatique qui sera diffusé, notamment, lors de l'exposition.

Il sera demandé aux candidats de signer une décharge concernant le droit à l'image (voir article 25 du règlement).

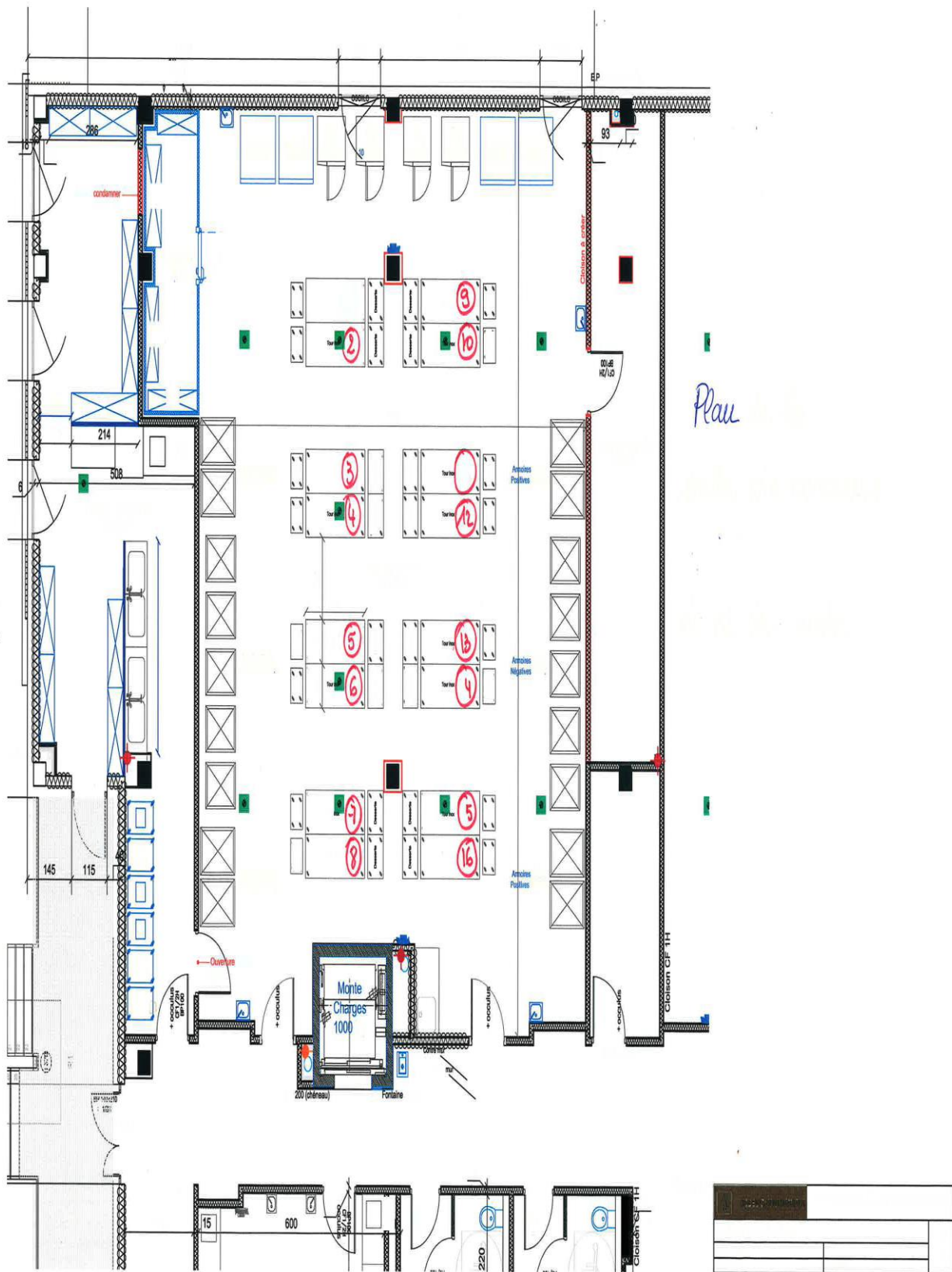
VI – CONVOCATION

Le COET-MOF précisera, si nécessaire, dans les convocations individuelles adressées aux finalistes les modalités d'organisation particulières à cette classe.

Toute question doit être adressée à : contact@meilleursouvriersdefrance.org. Le COET-MOF retransmettra, le cas échéant, au Président de classe.

VII – RÉSULTATS

Aucun résultat ne sera donné immédiatement après la fin des épreuves. Le jury général se réunira pour valider les propositions du président de jury de classe. Les résultats seront communiqués individuellement selon des modalités qui seront définies ultérieurement.



QUESTIONS sur la FINALE DU CONCOURS MOF Pâtissier Confiseur du 21 au 24 Octobre 2018 Château Ecole de FERRIERES (77)

Importance : Haute

QUESTIONS / REPONSES Date : 14 mai 2018

- 1) Au sujet du petit gâteau sans sucre et sans gluten, quel est ou quels sont les sucres (ou édulcorants) non autorisés, ou bien s'agit-il de faire un petit gâteau sans sucre ajouté ?

R/ Au sujet du petit gâteau sans sucre, on entend, absolument aucun saccharose ni dans la recette ni dans les Matières Premières utilisées.

■ 4 fiches recettes et techniques de fabrication obligatoirement fournies pour les jurys. Explications, nature et provenance des MP utilisées.

Sur papier neutre, simple, type bristol format A4 ou A5.

Le jury veut déguster et noter un bon dessert sans sucre. Bien observer les feuilles d'évaluation.

- 2) Est-ce qu'une visite du lieu de la finale sera organisée ?

R/ OUI la date vous sera proposée prochainement. Cette visite devrait se faire durant les derniers jours de septembre

QUESTIONS / REPONSES Date : 15 mai 2018

- 3) -Pour la journée sucre, les sucres peuvent-ils être apportés cuits non satinés ?

R/ OUI les masses brutes prêtes à réchauffer sont autorisées.

- 4) Pour la confiserie représentant les 20% de la pièce chocolat, il n'y a pas de dégustation ?

R/ Non, il n'y a pas de dégustation pour la confiserie de la présentation.

- 5) Les sérigraphies sont-elles autorisées ?

R/ OUI les masques et pochoirs sont autorisés. Mais attention tout doit être réalisé sur place devant le jury travail.

- 6) Les fruits secs sablés au sucre sont considérés comme une matière première ?

R/ NON à réaliser sur place

- 7) Les fruits frais peuvent-ils être apportés déjà coupés ?

R/ NON

- 8) Pour le produit « goûter au chocolat », il est demandé 2 textures minimum, dois-je comprendre deux textures chocolatées ou bien cela est libre ?

R/ Au libre choix du candidat au minimum 2 textures.

- 9) Est-ce qu'il y aura une journée de visite du site ?

R/ OUI la date vous sera proposée prochainement. Cette visite devrait se faire durant les derniers jours de Septembre

- 10) Comme pour les sélections, les modalités d'hébergement sont à la charge du candidat ?

R/ OUI à ce jour comme lors des qualifications l'hébergement est à la charge des candidats.

- 11) Pour la journée chocolat, le sucre candi est considéré comme de la confiserie ou bien seulement comme une technique de confiserie ?

R/ La confiserie de sucre ou de chocolat se déguste. Elle doit avoir des goûts, des arômes et des parfums, associés à des textures. Initialement le candi servait à enrober les bonbons, les pâtes d'amandes et les gommes afin de leur permettre une meilleure conservation tout en apportant un joli aspect et des marquants.

Donc le candi est considéré comme une technique de Pâtissier Confiseur et pas comme une confiserie en soi.

- 12) Je souhaiterais plus d'explication sur la demande des produits sans sucre SVP : c'est sans sucre ajouté ? si oui, c'est uniquement betterave et canne ?

R/ Au sujet du petit gâteau sans sucre, on entend, absolument aucun saccharose ni dans la recette ni dans les Matières Premières utilisées.

■ 4 Fiches recettes et techniques de fabrication obligatoirement fournies pour les jurys. Explications, nature et provenance des MP utilisées.

Sur papier neutre, simple, type bristol format A4 ou A5.

Le jury veut déguster et noter un bon dessert sans sucre. Bien observer les feuilles d'évaluation.

QUESTIONS / REPONSES Date : 17 mai 2018

13) -par pâtisserie sans sucre vous entendez sans Saccharose ? l'utilisation d'édulcorant, miel ou autres sucres végétaux est possible ?

R/ Au sujet du petit gâteau sans sucre, on entend, absolument aucun saccharose ni dans la recette ni dans les Matières Premières utilisées.

■ 4 Fiches recettes et techniques de fabrication obligatoirement fournies pour les jurys. Explications, nature et provenance des MP utilisées.

Sur papier neutre, simple, type bristol format A4 ou A5.

Le jury veut déguster et noter un bon dessert sans sucre. Bien observer les feuilles d'évaluation.

14) -les confiseries seront elles dégustées ? car dans le paragraphe l1thème, il est dit que oui et elles n'apparaissent pas dans les grilles de notations ?

R/ Non les confiseries ne seront pas dégustées. Il est écrit dans le thème :

- Maîtrise organoleptique des pâtisseries, confiseries fabriquées aux laboratoires et qui seront dégustées. Cela sous-entend, que seules celles qui seront dégustées seront notées.

Pour autant, la réalisation, l'aspect, la faculté des candidats à les utiliser dans leurs présentations seront notées par les jurys de travail et artistique.

15) -les masses de sucre peuvent-elles être cuites prêtes à réchauffer ?

R/ OUI les masses brutes prêtes à réchauffer sont autorisées.

16) -la pâtisserie classique doit-elle être classique à100% en dégustation, présentation ?

R/ Bien étudier les feuilles d'évaluation. Lire les critères et les coefficients. La réponse est dans ces feuilles. Originalité de la présentation. Faculté à maîtriser les saveurs, les arômes, les textures traditionnelles du gâteau choisi par le candidat.

QUESTIONS / REPONSES Date : 29 mai 2018

17) Concernant le petit gâteau classique de la pâtisserie Française qu'attendez-vous ? doit-il respecter les compositions et visuel d'origine, ou peut-t-il être revisiter visuellement ?

R/ Bien étudier les feuilles d'évaluation. Lire les critères et les coefficients. La réponse est dans ces feuilles. Originalité de la présentation. Faculté à maîtriser les saveurs, les arômes, les textures traditionnelles du gâteau choisi par le candidat.

18) – Concernant le petit gâteau original libre, qu'entendez-vous par sans sucre ?

Sans saccharose ou sans sucre ajouté ? Par exemple, puis-je utiliser du miel ou du chocolat dans l'élaboration de la recette.

R/ Au sujet du petit gâteau sans sucre, on entend, absolument aucun saccharose ni dans la recette ni dans les Matières Premières utilisées.

■ 4 Fiches recettes et techniques de fabrication obligatoirement fournies pour les jurys. Explications, nature et provenance des MP utilisées.

Sur papier neutre, simple, type bristol format A4 ou A5.

Le jury veut déguster et noter un bon dessert sans sucre. Bien observer les feuilles d'évaluation.

19) - Les confiseries présentées sur la pièce en chocolat ne sont pas prévu en dégustation Est-ce bien le cas ?

R/ Non les confiseries ne seront pas dégustées. Il est écrit dans le thème :

- Maîtrise organoleptique des pâtisseries, confiseries fabriquées aux laboratoires et qui seront dégustées. Cela sous-entend, que seules celles qui seront dégustées seront notées.

Pour autant, la réalisation, l'aspect, la faculté des candidats à les utiliser dans leurs présentations seront notés par les jurys de travail et artistique.

20) - Une visite de l'établissement sera-t-elle prévu ?

R/ OUI la date vous sera proposé prochainement. Cette visite devrait se faire durant les derniers jours de septembre

QUESTIONS / REPONSES Date : 18 Juin 2018

21) Pouvons-nous réaliser notre petit gâteau sans sucre sans gluten dans un contenant ?

R/ ? Oui, **Totalement alimentaire et entièrement réalisé sur place**

QUESTIONS / REPONSES Date : 25 Juin 2018

22) Concernent le sucre artistique pouvons-nous apporter le sucre cuit ?

R/ **OUI les masses brutes prêtes à réchauffer sont autorisées.**

23) Pour les produits du 3ème jour pouvons apporter la veille au soir où le jour même des matières premières ultra fraîches

R/ Oui mais exclusivement les BOF, lait, crème fraîche et fruits frais.

■ - ATTENTION Les commissaires questionneront chaque candidat a leurs arrivée le dimanche 21. Pour ceux qui le souhaitent le mardi 23 de 16h à 17h durant l'heure allouée en fin de journée. Les matières premières pourront être apportées non pesées non parées et rentrées dans les labos en présence impérative de commissaires et de membres du jury travail qui les identifieront.

24) Quand vous dites pâtisserie sans sucre vous parlez bien de saccharose ?

R/ Au sujet du petit gâteau sans sucre, on entend, absolument aucun saccharose ni dans la recette ni dans les Matières Premières utilisées.

■ 4 Fiches recettes et techniques de fabrication obligatoirement fournies pour les jurys. Explications, nature et provenance des MP utilisées.

Sur papier neutre, simple, type bristol format A4 ou A5.

Le jury veut déguster et noter un bon dessert sans sucre. Bien observer les feuilles d'évaluation.

25) Quand pourrons-nous visiter les locaux

R/ La date vous sera proposé prochainement. Cette visite devrait se faire durant les derniers jours de septembre

26) Est-ce que nous avons les mêmes règles que pour les qualifications en termes d'encombrement matériel, meuble, échelle etc...

R/ Oui, il faut se tenir aux mêmes surfaces autorisées lors des qualifications régionales.

Vous aurez droit en surface au sol « d'empatement » à 3 échelles de $0,55 \times 0,75 = 0,412 \times 3 = 1,237 \text{ M}^2$ par candidat. Attention hauteur maxi 2 mètres.

27) Aurons-nous le droit à un meuble avec notre matériel ?

R/ Oui, comme pour les qualifications dans les mêmes surfaces d'encombrement.

Vous aurez droit en surface au sol « d'empatement » à 3 échelles de $0,55 \times 0,75 = 0,412 \times 3 = 1,237 \text{ M}^2$ par candidat. Attention hauteur maxi 2 mètres

28) Avons-nous le droit à une ou plusieurs échelles ?

R/ Oui, comme pour les qualifications

Vous aurez droit en surface au sol « d'empatement » à 3 échelles de $0,55 \times 0,75 = 0,412 \times 3 = 1,237 \text{ M}^2$ par candidat. Attention hauteur maxi 2 mètres

29) Lors des journées, avons-nous le droit de faire des Mise en place pour les autres journées ? (Par ex, pouvons-nous réaliser des décors chocolat pour décorer de produits de dégustations lors de la 1ère journée ?)

R/ Oui. Bien lire le thème.

Tout le chocolat (par exemple) doit être réalisé et fini le 1^{er} jour. Le jury ne « veut plus voir » de travail du chocolat les jours suivants.

30) Peut-on amener nos sucres cuits ou doit-on tout cuire sur place le 2ème jour ?

R/ **OUI les masses brutes prêtes à réchauffer sont autorisées.**

31) Par confiserie, dans la pièce chocolat, vous entendez bonbons chocolat ET sucre ?

R/ Confiseries de sucre, de chocolat, de gommes, fruits... au libre choix du candidat

32) Compte tenu que les pâtisseries doivent être réalisés uniquement sur la troisième journée, est-il possible d'apporter des glaçages comme cela a été autorisé lors des sélections ?

R/ Nappage neutre uniquement se référer à la réponse N°143 des qualifications régionales.

■ Toutefois certains nappages nécessitent un temps de pause et d'osmose de 24h ou plus. Le candidat pourra apporter son nappage sur place mais en refaire 1 devant le jury en loge ceci sera expliqué lors du contrôle des postes de travail.

QUESTIONS / REPONSES Date 03 Juillet 2018

33) - Pour le petit gâteau moderne, pouvez-vous définir sans sucre ?

Sans sucre ajouté ? Est-ce uniquement le saccharose ou toutes les formes de sucre ?

Stévia, sucre inverti, inuline, fructose ... Tous ces sucres sont-ils autorisés ?

Si je souhaite utiliser du chocolat, doit-il être sans sucre, par exemple ?

R/ Au sujet du petit gâteau sans sucre, on entend, absolument aucun saccharose ni dans la recette ni dans les Matières Premières utilisées.

■ 4 Fiches recettes et techniques de fabrication obligatoirement fournies pour les jurys travail et dégustation.

Avec, Explications, nature et provenance des MP utilisées.

Sur papier neutre, simple, type bristol format A4 ou A5.

Le jury dégustation veut déguster et noter un bon dessert de Pâtissier sans aucun saccharose. Bien observer les feuilles d'évaluation.

34) - Qu'entendez-vous exactement par "confiseries" à intégrer à la pièce chocolat ?

Bonbons chocolat ou sucre (de type rock, berlingot ...)

R/ Confiseries de sucre, de chocolat, de gommes, de fruits, feuilletée, moulée, coulée... au libre choix du candidat

35) - Si ce sont des confiseries en sucre, cela veut dire que la 1ère journée nous devons faire du sucre ou sommes-nous autorisés à les faire le lendemain sur la journée sucre puisque "tous les candidats doivent travaillés les mêmes matières premières en même temps"

R/ La réponse claire est dans l'énoncé du sujet Page N°1 il est écrit :

2ème journée – lundi 22 octobre 2018 (6 heures /16 heures + 1 heure) :

– épreuve en loge uniquement sur le travail du chocolat et de la confiserie (10 heures).

Page N°2, 2ème paragraphe de la même manière les choses sont écrites clairement sans équivoque.

« Les candidats réaliseront un chef d'œuvre « mixte », chocolat et confiseries, exécuté sur place en 10 heures (6 h --16 h) + (1h pour le transport sur le buffet). » « Ainsi que 2 types de confiseries utilisant des techniques différentes qui devront représenter et intégrer 20 % du visuel du chef d'œuvre final. »

Vous devez donc réaliser et terminer vos confiseries le lundi 22 octobre.

Vous serez autorisé à terminer sur place dans l'heure allouée votre œuvre finale.

QUESTIONS / REPONSES Date 12 Juillet 2018

36) Un laminoir sera-t-il à disposition des candidats, comme pour la sélection ?

R/ **OUI un laminoir sera à disposition comme pour les qualifications régionales.**

37) L'utilisation de la pâte à filo est-elle autorisée dans la composition d'une pâtisserie ?

R/ **Oui, au libre choix du candidat.**

Attention, tout doit être réaliser sur place. Si le candidat souhaite utiliser de la pâte à filo il devra la réaliser sur place.

Pour autant, Comme pour les glaçages si celle-ci a besoin d'un important temps de repos, il pourra en emmener « brute » non laminée mais refaire une détrempe sur place.

QUESTIONS / REPONSES Date 18 Juillet 2018

38) Aurons-nous un assistant lors de la finale comme lors de la dernière finale du 25ème concours ?

■ R/ La configuration du laboratoire où se passeront les épreuves pratiques ne permet pas un élève par candidat. Trop de monde dans les labos = risques d'accidents et de gêne. Il y aura donc, 1 élève pour 2 Candidats. Soit pour le même élève une ½ journée par candidat. (Voir le tableau ci-dessous).

Les tirages au sort se feront lors de l'arrivée des candidats en même temps que les postes de travail et les buffets.

Pour le mercredi 23 vous aurez un élève par candidat pour vous aider à porter et vous assister jusqu'à la fin de l'épreuve.

Tableau des Elèves : commis au labo, aide au transport et les montages des buffets

Roulement des commis par candidat	Lundi 21 6h -11h	Lundi 21 11h-16h	Transport et aide au buffet 16h - 17h30	Mardi 22 6h-11h	Mardi 22 11h-16h	Transport et aide au buffet 16h 17h30	Mercredi 23 5h -12h Dégustation	Mercredi 23 12h-14h Montage et finition buffet au Château
Candidat N°1	Elève N°1		1 Elève pour 2 candidats		Elève N°1	1 Elève pour 2 candidats	Aucun élève	Elève 1
Candidat N°2		Elève N°1		Elève N°1				Elève 2
Candidat N°3	Elève N°2		1 Elève pour 2 candidats		Elève N°2	1 Elève pour 2 candidats		Elève 3
Candidat N°4		Elève N°2		Elève N°2				Elève 4
Candidat N°5	Elève N°3		1 Elève pour 2 candidats		Elève N°3	1 Elève pour 2 candidats		Elève 5
Candidat N°6		Elève N°3		Elève N°3				Elève 6
Candidat N°7	Elève N°4		1 Elève pour 2 candidats		Elève N°4	1 Elève pour 2 candidats		Elève 7
Candidat N°8		Elève N°4		Elève N°4				Elève 8
Candidat N°9	Elève N°5		1 Elève pour 2 candidats		Elève N°5	1 Elève pour 2 candidats		Elève 9
Candidat N°10		Elève N°5		Elève N°5				Elève 10
Candidat N°11	Elève N°6		1 Elève pour 2 candidats		Elève N°6	1 Elève pour 2 candidats		Elève 11
Candidat N°12		Elève N°6		Elève N°6				Elève 12
Candidat N°13	Elève N°7		1 Elève pour 2 candidats		Elève N°7	1 Elève pour 2 candidats		Elève 13
Candidat N°14		Elève N°7		Elève N°7				Elève 12
Candidat N°15	Elève N°8		1 Elève pour 2 candidats		Elève N°8	1 Elève pour 2 candidats		Elève 15
Candidat N°16		Elève N°8		Elève N°8				Elève 16

QUESTIONS / REPONSES Date 27 Juillet 2018

39) Le temps de transport et de déchargement des pièces entre le labo et la salle d'exposition est-il compté dans la demi-heure accordée chaque jour pour le transfert ou avons-nous plus de temps ?

R/ Le temps de transport n'est pas compté.

Nous avons estimé 30 mn pour « placer » le filage s'il faut plus de temps pour le transport cela décalera d'autant « l'épreuve des buffets »

Les candidats disposent de :

1 h nette (complète et entière) pour travailler sur leurs buffets le Lundi 21 et Mardi 22

1h 30 nette (complète et entière) Le mercredi 23

Les commissaires du concours contrôleront et noteront l'heure d'arrivée des candidats ainsi, le temps imparti pour chacun sera contrôlé et accordé d'une façon équitable.

40) Si je souhaite prendre plus de temps pour finir mes montages sur mon buffet pourrais-je me rendre sur place avant l'heure prévue ?

R/ Oui. Pour les candidats qui le souhaitent, ceux-ci pourront travailler sur leurs buffets de présentation Maximum 1 heure plus tôt, soit :

A 15h le Lundi 21 et Mardi 22

A 11h le mercredi 23

Il suffira de le demander aux commissaires du concours qui en informeront le président du jury.

ATTENTION les candidats qui quitteront les labos ne pourront plus y retourner.

ATTENTION dans la salle d'exposition seulement les travaux de collages et de montages sont autorisés. Le matériel admis dans cette salle est le suivant :

- 1 desserte (servante) de 60cm X40cm
- 1 plaque a induction ou autre pour réchauffer ou fondre
- 1 micro-onde
- 1 escabeau

ATTENTION de prévoir une protection au sol sur votre emplacement dédié.

41) Ci-dessous le Filage complet de l'épreuve finale MOF Pâtissier Confiseur du 21 au 24 Octobre

ORGANIGRAMMES ET FILAGES PRECIS DE L'EPREUVE

JOURS	Début de l'épreuve	Fin de l'épreuve
A Dimanche 21 Octobre Arrivée des candidats. Tirage au sort des postes de travail et des buffets. Installations dans les laboratoires A noter 30 mn par candidat pour vider leurs véhicules afin de laisser les autres candidats faire de même. 2 groupes de 2 Candidats par ½ heure escaliers et monte charges A noter : Chaque candidat dispose d'une heure pour s'installer dans les labos une fois tout son matériel « déballé »	15 heures Sécurité 30mn	 17h 30 Sécurité 30mn 20 heures

	18 heures	
B Lundi 22 Octobre Travail en loge Transport horaire modulable voir Q/R n°38 et 39 Montage et finition buffet au Château	6 h 16 h 16 h30	16 h 16 h30 17 h30
C Mardi 23 Octobre Travail en loge Transport horaire modulable voir Q/R n°38 et 39 Montage et finition buffet au Château	6 h 16 h 16 h30	16 h 16 h30 17 h30
C Mercredi 24 Octobre Travail en loge Transport Montage et finition buffet au Château	5 h 12 h 12 h30	12 h 12 h 30 14 h
Fin de l'épreuve pour les candidats	14 h	
Passage du Jury Présentation	14 h	15 h 30 / 16 h
Les candidats se détendent, déjeunent, Les candidats « débarrassent » les laboratoires accompagnés des commissaires.	14 h 14 h30	14 h 30 16 h
Ouverture de l'exposition aux candidats et leurs accompagnants, aux partenaires, Médias, VIP. Ouverture de l'exposition au Public	16 heures 17 heures	17 heures 19 heures
Les candidats débarrassent leurs buffets	21h	22h

Du dimanche 21 Octobre au Mercredi 24 Octobre

42) Ci-dessous le filage précis des dégustations qui auront lieu le mercredi 24 Octobre

FILAGE PRECIS DE LA DEGUSTATION

Tableau des Dégustations uniquement jour D le Mercredi 24 Octobre

1) une variété de gouter au chocolat
Libre, de 60 g, +/- 5 g, comprenant au minimum 2 textures
Début 10h15 / fin 11h

2) un petit gâteau original libre, impérativement sans sucre et sans gluten
Début 11h15 / fin 12h

3) un petit gâteau, classique de la Pâtisserie Française au libre choix du candidat
Début 12h15 / fin 13h

4) une « Pâtisserie d'Automne » libre pour 12 personnes
attention en utilisant des fruits de saison (Automne)
Début 13h15 / fin 14h

4 produits X 45 minutes = 180 minutes 3h en tout + mise en place / battement horaire / organisation
Début des dégustations à 10h15 fin à 14h

QUESTIONS / REPONSES Date 08 Août 2018

43) Peut-on connaître la surface du plan de travail

R/ Il est prévu une visite des lieux pour le mercredi 19 Septembre à 14h. Une convocation vous sera adressée par le COET. Lors de cette réunion vous pourrez vous rendre compte des dimensions exactes allouées par candidat.

44) Disposons-nous de four ventilé ou bien à sol ou les deux ?

R/ Vous disposez d'un four à sole de 4 plaques pour 2 candidats et d'un four ventilé de 8 plaques pour 2 candidats. Cela pour toute la durée du concours (3 jours). Il faudra vous organiser avec votre voisin de tour lors du tirage au sort des postes le dimanche 21. Tout ceci vous sera expliqué lors de la visite du 19 septembre.

45) Disposons-nous d'une cellule de refroidissement rapide ?

R/ OUI Tout ceci vous sera expliqué lors de la visite du 19 septembre.

46) Disposons-nous de gaz ou bien seulement de l'induction ?

R/ Seulement de l'Induction. Pour les cuissons spécifiques, il est préférable que chaque candidat apporte son propre matériel. Tout ceci vous sera expliqué lors de la visite du 19 septembre.

47) Peut-on avoir le timing des passages de four SVP

- R/ Comme il est dit dans la réponse N°44 vous n'aurez pas de passage de four imposé puisque le matériel mis à disposition par l'école est en quantité suffisante pour chaque candidat.
- 48) Est-ce qu'un sirop infusé peut être apporté fait ? (Et refait si besoin sur place)
R/ OUI comme une MP si vos sirops ou infusions nécessitent une longue décoction, comme un fond de sauce ou un consommé par exemple OUI mais elles doivent être refaites sur place. Tout doit être réalisé sur place.
- 49) Est-ce qu'un élément en meringue peut être apporté déjà sec ? (Et refait sur place si besoin)
R/ OUI autorisé mais impérativement refait sur place.
- 50) Peut-on avoir des indications sur les "limites" des choses à faire faire au commis ? par exemple, couper des fruits ou bien remplir une poche...
R/ Dans un labo de pâtisserie ou une cuisine, un commis est à la disposition du chef pour l'aider à réaliser son œuvre. C'est par l'explication, la pédagogie, la clarté des ordres du chef que cette aide est plus ou moins précieuse et efficace. Le jury doit évaluer cette compétence.
- 51) Après avoir réalisé et terminé la confiserie le lundi, pouvons-nous la poser mercredi sur la pièce en chocolat ?
R/ Clairement OUI ! Aucune fabrication de confiserie après lundi. Mais vous disposez de 1h30 pour terminer les montages et les finitions le mercredi.
- 52) Le gâteau d'automne peut-il être découpé par le jury comme le préconise le candidat ?
R/ OUI absolument, cela doit être clairement expliqué par les candidats lorsqu'ils donneront leurs produits aux commissaires chargés des dégustations et des découpes.
- 53) Les pâtes pures de fruits secs type pâte de noisette, pécan, arachide sont-elles autorisées ?
R/ OUI au même titre qu'un praliné, une pure pâte de fruits secs est autorisée mais doit rentrer dans la composition d'une recette. Ceci comme pour les qualifications régionales.
- 54) Il y a un plan du labo qui a été mis en ligne, pouvons-nous avoir les légendes de l'équipement ?
R/ Il est prévu une visite des lieux pour le mercredi 19 septembre à 14h. Une convocation vous sera adressée par le COET. Lors de cette réunion vous pourrez vous rendre compte des dimensions et du matériel alloué aux candidats.
- 55) Aurons-nous un four individuel en libre-service, ou four collectif avec horaire de passage au four ?
R/ Vous disposez d'un four à sole de 4 plaques pour 2 candidats et d'un four ventilé de 8 plaques pour 2 candidats. Cela pour toute la durée du concours (3 jours). Il faudra vous organiser avec votre voisin de tour lors du tirage au sort des postes le dimanche 21. Tout ceci vous sera expliqué lors de la visite du 19 Septembre.
- 56) Les infusions types beurre vanillé, sirop de pochage etc. sont-elles autorisées ?
R OUI comme une MP si vos sirops ou infusions nécessitent une longue décoction, comme un fond de sauce ou un consommé par exemple OUI mais elles doivent être refaites sur place. Tout doit être réalisé sur place.
- 57) Pouvons-nous mettre à fondre nos chocolat le dimanche lors de l'installation ?
R/ OUI ! les candidats informeront le président du jury et les commissaires qui contrôleront les postes avant la fermeture des labos le dimanche 21 au soir.
- 58) Avons-nous une étuve à disposition ?
R/ Lors de la visite du 19 septembre vous pourrez voir le matériel mis à disposition des candidats. Mais ceci ne sera que de l'aide. Il est conseillé aux candidats d'apporter leurs propres matériels.
- 59) Pouvons amener des pralinés et Des infusions ?
R/ Le praliné ou pure pâte de fruits secs OUI en tant que MP. Si vos infusions nécessitent une longue décoction, comme un fond de sauce ou un consommé par exemple OUI mais elles doivent être refaites sur place.
- 60) J'ai bien vu qu'un contenant pour monter les pâtisseries individuelles n'était pas autorisé mais pouvons-nous apporter une coupelle en verre pour y déposer une pâtisserie finit qui nécessite une coupelle ?
R/ ? Voici ce qui est rédigé dans le thème :
- un petit gâteau original libre, impérativement sans sucre et sans gluten – 18 pièces, 6 pour la dégustation et 12 pour la présentation – Hauteur du socle de présentation de 3 cm maximum ;
- un petit gâteau, classique de la Pâtisserie Française au libre choix du – 18 pièces, 6 pour la dégustation et 12 pour la présentation – Hauteur du socle de présentation de 3 cm maximum ;

Pour le contenant il n'y a aucun interdit (voir la R/ N°21). Si le socle et votre coupelle en verre font 3 cm maximum il n'y a aucun problème.

- 61) Le dernier jour nous avons 1h30 pour finir le Buffet pouvons-nous faire quelques collages dans ce temps impartis, sur la pièce sucre ou chocolat, d'éléments qui souffrirait d'une éventuelle humidité les deux premiers jours
R/ **OUI bien sûr. Nous avons mis cette plage horaire afin que les candidats puissent réaliser leurs collages et montages sur place ainsi éviter les risques.**
- 62) Le premier jour pouvons-nous démarrer un candy qui nous servirait le dernier jour ?
R/ **OUI si votre candi est réalisé et coulé le premier jour, le temps de cristallisation, égouttage, et séchage ne sera pas considéré comme de la fabrication.**
- 63) Chaque jour pouvons-nous sortir du matériel inutile les 3 jours ?
R/ **OUI sous le contrôle impératif des commissaires. Une salle est dédiée à cet usage pour entreposer le matériel des candidats qui ne sera plus utilisé. ATTENTION comme pour les qualifications, le matériel sorti des labos ne pourra plus y retourner.**
- 64) Avons-nous un four à sol
R/ **Vous disposez d'un four à sole de 4 plaques pour 2 candidats et d'un four ventilé de 8 plaques pour 2 candidats. Cela pour toute la durée du concours (3 jours). Il faudra vous organiser avec votre voisin de tour lors du tirage au sort des postes le dimanche 21. Tout ceci vous sera expliqué lors de la visite du 19 septembre.**
- 65) Le camion peut-il rester sur place les 4 jours ?
R/ **OUI**
- 66) Peut-on apporter des infusions comme matières premières ?
R/ **OUI comme une MP si vos infusions nécessitent une longue décoction, comme un fond de sauce ou un consommé par exemple. Mais elles doivent être refaites sur place. Tout doit être réalisé sur place.**
- 67) Combien d'accompagnants sont autorisés par candidat à l'installation ?
R/ **3 plus le candidat cela fait 4 personnes maximum.**
- 68) Sera-t-il possible de sortir du matériel du laboratoire en fin de 1ère et 2ème journée sans le rentrer par la suite ?
R/ **OUI sous le contrôle impératif des commissaires. Une salle est dédiée à cet usage pour entreposer le matériel des candidats qui ne sera plus utilisé. ATTENTION comme pour les qualifications, le matériel sorti des labos ne pourra plus y retourner.**
- 69) Est-ce qu'un emplacement sera prévu en dehors du laboratoire afin de vider totalement le véhicule pour le transport des pièces et dégustations ?
R/ **Il y aura une salle dédiée à côté des labos pour entreposer le matériel qui ne sera plus utilisé par les candidats (voir R/ N°61 et 65) vous devrez vous organiser en conséquence. La visite du 19 septembre vous permettra de voir les locaux à dispositions.**
- 70) En ce qui concerne la présentation des buffets, les 4 sortes de produits dégustés pourront-ils être mis sur des socles différents (sans séparer la même variété), ou bien elles doivent toutes être sur le même socle ?
R/ **Au libre choix du candidat**
- 71) La deuxième journée de travail étant exclusivement consacrée à la pièce en sucre, serait-il envisageable que les candidats pouvant se munir d'un déshumidificateur puisse en installer dans l'enceinte du laboratoire le lundi soir, Et ce en plus de la surface réglementaire autorisée ? Cela augmenterait et améliorerait la qualité du travail fourni par les candidats en cas de forte hygrométrie.
R/ **NON nous ne pouvons accorder ce privilège. Qui n'avantagerait de fait que certains candidats. L'hygrométrie sera identique pour tout le monde. Pour info l'école Ferrières est très bien équipée, vous pourrez le constater le 19 Septembre.**

QUESTIONS / REPONSES Date 14 Août 2018

- 72) Est-ce qu'une solution acide peut être apportée ?
R/ **OUI considérée comme une MP**
- 73) Il n'est pas précisé si les pesées doivent être impérativement séparées comme pour les sélections, est-ce le cas ?
R/ **OUI comme pour les sélections.**
- 74) Est-ce que des fruits séchés en tranche peuvent être apportés et refaits devant le jury

R/ **OUI** et seront refaits devant le jury.

QUESTIONS / REPONSES Date 13 Août 2018 parvenues avec retard ?

75) Les sucres pour les confiseries peuvent-ils être apportés cuits ?

R/ **Les seuls sucres cuits autorisés sont ceux des sucres artistiques. Masses brutes prêtent à réchauffer. Voir également la réponse N° 62 pour les candis**

76) Les sucres Parfumés sont t ils autorisés ? (Sucre agrume etc.)

R/ **OUI considérés comme une MP**

77) Un poste de pulvérisation est-il prévu ?

R/ **OUI. Vous constaterez cela lors de la visite du 19**

78) Pour la présentation est-il possible de dépasser les 2.20 m X 2.20 m si cela ne touche pas le sol ou bien c'est 2.20 x 2.20 m hors tout ?

R/ **NON respectez « au droit » les dimensions imposées. Vous ne devez pas « sortir » de ces limites**

79) Est-ce possible de présenter les produits sur l'entièreté du socle de présentation ?

R/ **? Aux libres choix du candidat**

80) Les confiseries : Peuvent-elles être de formes et de tailles différentes que celle dans leur appellation ?

(Ex pastille de vichy normalement Hexagonal réalisée Ronde ?)

R/ **OUI aux libres choix du candidat.**

81) Si la confiserie Présente un élément non comestible est-ce possible de l'utiliser ou bien uniquement Comestible ?

R/ **Certaines confiseries telles que les sucettes, sucres d'orge ou autres guimauves par exemple ont une partie non comestible. Donc la réponse est OUI**

82) Quelle sera la date limite pour poser des Questions ? (Après la visite des laboratoires) ?

R/ **Le 11 Septembre les dernières questions ont été posées après cette date nous ne répondrons plus aux questions.**

QUESTIONS / REPONSES Date 17 Août 2018

83) Pour les confiseries de la pièce chocolat est ce qu'il y a une taille maximum ou minimum attendue par les jurys car comme il n'y a pas de note de dégustation ?

R/ **Aux libres choix du candidats Bien lire le thème (2 types de confiseries utilisant des techniques différentes qui devront représenter et intégrer 20 % du visuel du chef d'œuvre final.)**

QUESTIONS / REPONSES Date 22 Août 2018

84) J'aimerais savoir, sachant que tout doit être réalisé sur place, sommes-nous autorisés à venir avec un bloc de chocolat à sculpter pour réaliser la pièce le 1er jour ? Ceci en vue de réaliser la base de la pièce, qui ne pourra pas cristalliser en si peu de temps.

R/ **OUI**

85) Si oui, quelle est la limite en taille, volume ou poids ?

R/ **Bien lire le thème, la réponse est dans l'énoncé.**

Cette pièce « mixte » sera composée pour partie de 80 %, de chocolat sous tous ses aspects : coloré, brillant, mat, lavé, brossé, etc. Un maximum de techniques devra être utilisé. Les dimensions de cette pièce sont libres avec une hauteur du socle de présentation de 3 cm maximum.

Ce chef d'œuvre sera présenté librement sur une des 3 bases (buffet) mises à la disposition des candidats

QUESTIONS / REPONSES Date 29 Août 2018

86) Est-ce qu'une barre chocolatée comprenant au minimum 2 textures et considéré comme une variété de gouter au chocolat libre, de 60 g, +/- 5 g, comprenant au minimum 2 textures différentes ?

R/ **En général un gouter est composé de plusieurs textures permettant au consommateur (plus généralement les enfants en sortie de classe) de pouvoir en quelques bouchées, combler les carences de l'après-midi et reconstituer un équilibre énergétique. Si, ce que vous appelez une barre chocolatée est composé de plusieurs textures ralliant ces critères la réponse est OUI**

QUESTIONS / REPONSES Date 10 Septembre 2018 les dernières autorisées

87) Aurons-nous accès à une étuve dès le dimanche et durant les 3 jours du concours ? Si oui, combien de personnes par étuve SVP ?

R/ **OUI. Vous constaterez cela lors de la visite du 19**

88) Puis je entreposer un cadre 60 x 40 cm dès le dimanche et jusqu'au lundi fin de journée ?

R/ **? votre question est incompréhensible.**

89) Aurons-nous l'autorisations d'utiliser les fours durant les 3 jours ? Si oui, combien d'espaces, combien de personnes par four ? Fours ventilés ? fours à sole ?

R/ **Vous constaterez cela lors de la visite du 19. Tout ce qui est dégustation doit être réaliser le mercredi.**

Voir les réponses N° 44 et 47

90) Aurons-nous l'autorisation d'utiliser un four le jour 2 (le mardi) réglé de 70 à 90 °C durant la journée ?

R/ **Tout ce qui est dégustation doit être réaliser le mercredi. Voir réponse N°49. Mais pour l'utilisation du travail imposé (1^{er} jour et 2^{ème} jour) la réponse est OUI**

91) De quel espace en froid positif et négatif disposons nous ?

R/ **Vous constaterez cela lors de la visite du 19.**

92) Avons-nous accès dès le dimanche pour nos matières premières et préparations dès le lundi ?

R/ **? Voir la réponse N°23 ou le filage complet de l'épreuve N°41**

93) Nous sommes autorisés à emmener nos masses de sucre cuits brutes.

R/ **OUI prêtent à réchauffer.**

94) Pouvons-nous de même apporté nos masses de beurre de cacao colorées pour la journée chocolat ?

R/ **OUI brutes prêtent à réchauffer.**

95) Le sucre cuit en masse est -il autorisé pour le jour des dégustations ?

R/ **OUI prêt à réchauffer.**

96) Beurre clarifié et beurre noisette sont-ils considérés comme MP ?

R/ **OUI**

97) Les moules peuvent-ils être apportés beurrés ?

R/ **NON.**

98) Les fruits peuvent-ils être préparés (épluchés) le mardi pour le mercredi ?

R/ **NON Toute la dégustation doit être réalisée le mercredi.**

99) Qu'elle sera la fréquence de réponse aux questions dans les semaines à venir ?

R/ **? Il n'y aura plus de réponse a compté de ce jour.**

