



COMITÉ D'ORGANISATION DES EXPOSITIONS DU TRAVAIL
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 QUALIFICATIVE DU CONCOURS DIPLÔMANT
« Un des Meilleurs Ouvriers de France »

26^e concours 2016 – 2018	Groupe II – Classe 6 CHOCOLATERIE – CONFISERIE	SEPTEMBRE 2017
------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------	-----------------------

I – QUOI ?

L'épreuve qualificative du 26^e concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France » est OBLIGATOIRE pour toutes les classes, quel que soit le nombre de candidats. Il s'agit de vérifier que les candidats possèdent les FONDAMENTAUX de leur métier.

Tous les candidats participeront à des épreuves qualificatives organisées dans des centres régionaux. La date et le lieu de ces épreuves seront précisés ultérieurement. Le ou les centres seront déterminés en fonction du nombre de candidats qui auront confirmé leur inscription auprès de leur commissaire départemental, selon les modalités qui leur ont été indiquées. Tous les candidats auront à traiter les mêmes sujets sur l'ensemble du territoire.

Le concours comportera des épreuves théoriques et pratiques. Les travaux seront soumis à l'appréciation de trois jurys : un jury de travail, un jury de dégustation et un jury de présentation finale. Toute pièce ayant déjà été présentée dans d'autres concours, quelle que soit sa nature et sa qualité, sera éliminée d'office.

L'épreuve qualificative de la classe chocolatier-confiseur se déroulera sur une période de 2 jours et demi.

La durée est fixée à 14 h de travail + 1h15 d'épreuves théoriques.

1. Épreuve pratique et théorique

CHOCOLATERIE – À réaliser sur place

Ganache lactée

Découpe guitare, finition libre, enrobage couverture noire, (poids 8 à 11 gr). Durée de vie minimale : 15 jours.

Praliné amande grain

Présentation petit rocher, enrobage couverture noire ou lait, forme libre, (poids 8 à 11 gr). Durée de vie minimale : 25 jours.

Ganache infusée semi-liquide

Moulage finition brillante, (poids 8 à 11 gr), enrobage lait. Durée de vie minimale : 15 jours.

Bouchées bicouche

Ganache moussé sur nougatine au choix, poids entre 25 et 30 gr, parfum au choix, enrobage et finition libre. Durée de vie minimale : 15 jours.

Palet or noir nature poché

Finition libre.

Tablette fourrée

Fourrage à texture fondante voir semi-liquide, inclusion possible. Forme libre si possible en rapport avec le thème. Couverture au choix. Poids entre 80 et 140 gr. Durée de vie 4 semaines.

CONFISERIE – À réaliser sur place

Pâte de fruit bicouche

Citron avec zestes, associer la deuxième couche à votre convenance, finition glacée.

Nougat tendre au caramel

Présentation bouchée, forme et finition libre.

Caramel aux fruits

Texture souple, non tirant et non collant, poids 8 à 10 gr (parfum et forme libre, emballer papier.)

Bonbon liqueur.

Croûte de sucre sur base alcool, parfum libre, poids 8 à 10 gr (enrobage couverture noire pour la présentation et non enrobé pour la dégustation). Forme libre.

Pâte d'amande

Cette pâte d'amande servira à présenter une bouchée avec insert de fruit sec ou confit de la taille d'une bouchée enrobage partiel en couverture noire (poids entre 25 et 30 gr).

Bonbon fourré fruit

Fourrage fruit au marron, finition trois couleurs minimum.

Gelée mandarine

Présentation en pot d'une contenance libre. Durée de vie 5 à 6 mois. Pasteurisation obligatoire

Le candidat devra prévoir 20 pièces de chaque sorte en chocolaterie et confiserie. Dix pièces en dégustation et dix pièces en présentation.

En tabletterie, le candidat devra prévoir 12 pièces, six en présentation et six en dégustation.

Pour la gelée mandarine le candidat devra prévoir 3 pots en présentation et 6 en dégustation (possibilité d'utiliser des contenants de 25gr minimum pour la dégustation).

Pour le fourré fruit, base minimale 500 gr dont 250 gr pour la dégustation, le reste en présentation.

La mise en œuvre de tous les produits est sur une base minimale de 1 kg, les restes devront être gérés de façon professionnelle. Pour l'ensemble des produits, le jury appréciera les qualités techniques, l'originalité, ainsi que la créativité.

Pour l'ensemble des produits en dégustation, la justesse, l'équilibre, les textures, l'expression des goûts ainsi que la beauté des articles doivent être irréprochables.

ARTISTIQUE

Une pièce artistique avec un thème libre devra être apportée. Elle devra être de couleur chocolat et composée au minimum de trois techniques de travail différentes du chocolat et devra intégrer obligatoirement de la confiserie. Les dimensions sont de 60 cm de hauteur et de 30 x 30 cm à la base, le socle doit être alimentaire (dimension libre).

Aucun signe distinctif ou nom ne devra apparaître sur l'ensemble de l'œuvre, des présentoirs et sur les éléments de vitrine.

Une pièce commerciale, en rapport avec le thème sera élaborée sur place en intégrant au minimum trois techniques de chocolat. La couleur chocolat doit être dominante.

Le nombre de présentoirs alimentaires n'est pas limité, mais ils ne devront servir que pour la présentation et la mise en valeur des fabrications sans être des éléments déterminants (les présentoirs et socles peuvent être apportés par le candidat.)

Pour la présentation de la vitrine, une table de 1,20 m / 0,80 m / 0,75 cm de hauteur sera à disposition des candidats, qui devront prévoir un fond blanc de 1,20 m / 2,00 m de hauteur à partir du sol ; ainsi qu'un nappage blanc pour la table

Des étiquettes, en forme de chevalet de (l) 5,5cm x (h) 3,5cm, écriture ARIAL12, désigneront chaque produit.

ORGANISATION

1^{er} jour Mardi 27 février 2018

- 13h00 : accueil des candidats, visite de l'espace de travail et tirage au sort des postes ;
- 14h00 à 15h00 : épreuve technologique et théorique ;
- 15h00 à 19h00 : mise en place du laboratoire et vitrine (pas plus de deux personnes avec le candidat).

2^e jour Mercredi 28 février

L'épreuve technologie orale se déroulera pendant cette journée.(15mm environ).

- 06h00 : accueil des candidats, contrôle des postes de travail et du matériel ;
- 7h00 : début des travaux ;
- 12h30/13h30 : pause déjeuner obligatoire ;
- 18h00 : fin des travaux.

3^e jour Jeudi 1 mars

- 06h00 : accueil et contrôle des postes de travail ;
- 6H30 : début des travaux ;
- 10h30 : fin des travaux (installation des vitrines comprises) ;
- 12h00 à 13h00 : pause déjeuner obligatoire ;
- 13h00 : rangement des laboratoires ;
- 18h00 : la salle d'exposition devra être débarrassée.

Un livret avec les recettes réalisées par les candidats devra être mis à la disposition du jury de travail. Les recettes devront être les plus complètes possibles. Les candidats devront également étayer les motivations qui les ont amenés à se présenter au concours, et présenter leur parcours. Les candidats donneront, oralement, des explications sur les points que le jury estimera nécessaires pour apprécier leurs connaissances et s'assurer notamment que l'ensemble artistique a bien été réalisé par eux-mêmes. Le livret devra être consultable dès le premier jour du travail et visible par les membres du jury.

L'épreuve technologique et théorique s'appuiera sur les techniques de fabrication, la technologie, la réglementation en vigueur, l'hygiène, historique de la profession.

Une question en langue anglaise sera posée et la réponse devra être formulée en langue anglaise.

II – OÙ ?

Cette épreuve se déroulera dans un centre d'examen équipé. Le COET-MOF précisera ce lieu dans la convocation qui sera adressée aux candidats.

III – QUAND ?

La sélection se déroulera début 2018. La date exacte sera précisée par le COET-MOF. Les convocations seront envoyées ultérieurement par le COET.

IV – COMMENT, AVEC QUOI ?

4.1. Les candidats devront être évalués selon les critères ci-dessous.

Dégustation					
Tâche	Critères	Indicateurs	Note	Coef.	Total
Ganache lactée	Texture.	Onctueuse.	/ 1	25/26	
	Goût.	Intensité lactée.	/ 1		
	Enrobage.	Brillance et épaisseur.	/ 1		
	Harmonie de l'ensemble.	Finition et présentation.	/ 1		
Praliné amande grain	Texture.	Tendre et structure grain.	/ 1	25/26	
	Goût.	Goût amande et non brûlé.	/ 1		
	Enrobage.	Brillance et épaisseur.	/ 1		
	Harmonie de l'ensemble.	Finition et présentation.	/ 1		
Ganache infusée semi-liquide	Texture.	Semi-liquide.	/ 1	25/26	
	Goût.	Franc sans excès.	/ 1		
	Enrobage.	Brillance et épaisseur.	/ 1		
	Harmonie de l'ensemble.	Finition et présentation.	/ 1		
Bouchée bi-couche	Texture.	Deux textures différentes.	/ 1	25/26	
	Goût.	Harmonie des goûts.	/ 1		
	Enrobage.	Brillance et épaisseur.	/ 1		
	Harmonie de l'ensemble.	Finition présentation.	/ 1		
Palet or nature poché	Texture.	Onctuosité.	/ 1	25/26	
	Goût.	Cacaotée.	/ 1		
	Enrobage.	Brillance et épaisseur.	/ 1		
	Harmonie de l'ensemble.	Finition, présentation.	/ 1		
Tablette fourrée	Texture.	Souple avec inclusion.	/ 1	25/26	
	Goût.	Franc.	/ 1		
	Enrobage.	Brillance et épaisseur.	/ 1		
	Harmonie de l'ensemble.	Format et facilement sécable.	/ 1		
Pâte de fruit bi-couche	Texture.	Non élastique.	/ 1	25/26	
	Goût.	Fruitée.	/ 1		
	Enrobage.	Brillance et épaisseur.	/ 1		

	Harmonie de l'ensemble.	Forme et régularité.	/ 1		
Nougat tendre au caramel	Texture.	Non collante et tendre.	/ 1	25/26	
	Goût.	Puissance goût caramel.	/ 1		
	Enrobage.	Netteté à la coupe.	/ 1		
	Harmonie de l'ensemble.	Forme et régularité.	/ 1		
Caramel fruit	Texture.	Non collante et tendre.	/ 1	25/26	
	Goût.	Puissance goût fruit.	/ 1		
	Enrobage.	Qualité de pliage.	/ 1		
	Harmonie de l'ensemble.	Forme et régularité.	/ 1		
Bonbon liqueur croute	Texture.	Liquide sans cristaux.	/ 1	25/26	
	Goût.	Puissance aromatique.	/ 1		
	Enrobage.	Brillance et épaisseur.	/ 1		
	Harmonie de l'ensemble.	Équilibre alcool-sucre-cacao	/ 1		
Pâte amande	Texture.	Souple.	/ 1	25/26	
	Goût.	Puissance goût amande.	/ 1		
	Enrobage.	Brillance et épaisseur.	/ 1		
	Harmonie de l'ensemble.	Cohérence amande et fruit.	/ 1		
Bonbon fourré fruit marron	Texture.	Cassante et non collante.	/ 1	25/26	
	Goût.	Puissance gout marron.	/ 1		
	Enrobage.	Satinée 3 couleurs minimum.	/ 1		
	Harmonie de l'ensemble.	Régularité et finition.	/ 1		
Gelée mandarine	Texture.	Souple.	/ 1	25/26	
	Goût.	Puissance aromatique.	/ 1		
	Enrobage.	Brillance.	/ 1		
	Harmonie de l'ensemble.	Aspect translucide et lisse.	/ 1		

Note :/ 50

Artistique travail apporté					
Tâche	Critères	Indicateurs	Note	Coef.	Total
Technique de réalisation	Collage.	Netteté.	/ 1	1,5	
	Découpe.	Régulière.	/ 1		
	Moulage.	Épaisseur.	/ 1		
	Finition.	Brillance.	/ 1		
Originalité de présentation	Esthétique.	Élégance.	/ 1	1	
	Créativité.	Expression du thème.	/ 1		
	Netteté.	Sans trace – propre.	/ 1		
	Visuel d'ensemble.	Harmonie de la présentation.	/ 1		
Respect du règlement	Nombre de techniques.	Trois techniques différentes.	/ 1	0,5	
	Inclusion de confiserie.	Présence de confiserie.	/ 1		
	Mise en valeur des produits.	Équilibre des volumes.	/ 1		
	Dimension.	Hauteur 60 cm - base 30 x 30 cm.	/ 1		
Artistique travail réalisé sur place					
Technique de travail	Fabrication.	Maîtrise des gestes.	/ 1	19/6	
	Assemblage.	Maîtrise des collages.	/ 1		
	Poids.	Équilibré par rapport vitrine.	/ 1		
	Finition.	Netteté.	/ 1		
Décoration des produits	Netteté.	Régularité – propreté.	/ 1	19/6	
	Harmonie.	Rapport avec le thème.	/ 1		
	Originalité.	Forme et visuel.	/ 1		
	Commercialisation.	Produit de vente boutique.	/ 1		
Réalisation et présentation vitrine	Respect du règlement.	Taille et dimension.	/ 1	19/6	
	Netteté.	Régularité et propreté.	/ 1		
	Visuel.	Cohérence de l'ensemble.	/ 1		
	Mise en valeur produits.	Equilibre des présentoirs.	/ 1		

Note :/ 50

Travail					
Tâche	Critères	Indicateurs	Note	Coef.	Total
Installer et planifier	Organisation.	Rangement du plan de travail.	/ 1	0,5	
	Hygiène.	Propreté, respect des produits.	/ 1		
	Maîtrise du temps.	Respect des horaires.	/ 1		
	Adaptation à l'environnement.	Organisation dans l'espace.	/ 1		
Qualité matières premières	Optimisation des matières premières.	Gestion des déchets.	/ 1	0,5	
	Équilibre des saveurs.	Qualité des matières premières.	/ 1		
	Conformité avec la DLUO en vigueur.	Respect de la législation.	/ 1		
	Qualité de transformation des matières.	Optimisation des goûts.	/ 1		
Fabrication des masses en chocolaterie	Respect de la réglementation en vigueur.	Appliquer la réglementation.	/ 1	2	
	Maîtrise de la fabrication.	Aisance dans les gestes.	/ 1		
	Qualité des procédés de réalisation.	Maîtrise parfaite des process.	/ 1		
	Qualité des produits finis.	Régularité et netteté ;	/ 1		
Fabrication des masses en confiserie	Respect de la réglementation en vigueur.	Appliquer la réglementation.	/ 1	2	
	Maîtrise de la fabrication.	Aisance dans les gestes.	/ 1		
	Qualité des procédés de réalisation.	Maîtrise parfaite des process.	/ 1		
	Qualité des produits finis.	Régularité et netteté.	/ 1		
Mettre en forme les	Qualité de dressage mono ou multi couches.	Régularité et épaisseur.	/ 1		
		Régularité épaisseur et brillance.	/ 1		

masses en chocolaterie	Qualité de moulage-dressage et découpe.	Savoir faire suivant la dénomination des produits.	/ 1	2	
	Maîtrise des textures.	Qualité d'exécution des gestes.	/ 1		
	Dextérité et régularité.				
Mettre en forme les masses en confiserie	Qualité de dressage mono ou multi couches.	Régularité et épaisseur.	/ 1	2	
	Qualité de moulage-dressage et découpe.	Régularité épaisseur fourrage satinage.	/ 1		
	Maîtrise des textures.	Savoir faire suivant la dénomination des produits.	/ 1		
	Dextérité et régularité.	Qualité d'exécution des gestes.	/ 1		
Enrober, mouler	Tempérage manuel ou mécanique.	Maîtrise de températures.	/ 1	1,5	
	Maîtrise du geste.	Qualité d'exécution.	/ 1		
	Respect des épaisseurs.	Finesse.	/ 1		
	Qualité de finition.	Brillance – décor.	/ 1		
Réaliser	Qualité des fabrications.	Régularité et netteté.	/ 1	1	
	Cohérence de la maîtrise pratique.	Organisation du travail.	/ 1		
	Qualité des assemblages (couleur-texture-goût).	Maîtrise de la température et de la cristallisation.	/ 1		
	Qualité des mises en forme.	Régularité et poids.	/ 1		
Décorer	Harmonie du produit.	Visuel d'ensemble.	/ 1	1	
	Créativité.	Interprétation du thème.	/ 1		
	Originalité.	Forme.	/ 1		
	Innovation.	Nouvelle technique.	/ 1		

Note :/ 50

Technologie					
Tâche	Critères	Indicateurs	Note	Coef.	Total
Écrite	Connaissance de la législation en vigueur.	Connaissance de la réglementation.	/ 1	7,5	
	Connaissance des composants des matières premières.	Connaissance sur aw.hre. degré brix., matière grasse.	/ 1		
	Connaissance de la matière cacao.	Connaissance de la transformation de la fève	/ 1		
	Connaissance des réactions d'utilisation des matières premières.	Connaissance des réactions à la cuisson au froid, négatif, positif et aux mélanges.	/ 1		
Orale	Présentation personnelle.	Facilité d'élocution et prestance.	/ 1	5	
	Présentation de son livret.	Motivation recettes et process.	/ 1		
	Précision des techniques utilisées dans son programme.	Aptitude à expliquer les techniques utilisées.	/ 1		
	Présentation d'une recette utilisée dans son programme.	Explication de la méthodologie et l'équilibre de la recette.	/ 1		

Note :/ 50

4.2. Toutes les matières premières nécessaires au bon déroulement des épreuves seront apportées par le candidat. Il est formellement interdit d'amener des produits semi-finis (fruits secs torréfiés-sirop de sucre...).

Les candidats apporteront tout le matériel qui leur paraît nécessaire. Deux échelles sont autorisées, l'une en laboratoire, l'autre dans une annexe (uniquement 1 échelle à côté du poste de travail)
Les candidats devront prévoir un marbre de 70 cm / 70 cm maxi car certains postes de travail sont tout inox.

Les candidats devront porter une tenue obligatoire : toque blanche haute, veste blanche manches longues retroussées, pantalon noir, chaussures de sécurité, tablier blanc et aucune identification sur l'ensemble de la tenue. Aucun nom ou signe distinctif ne devra être porté sur cette tenue.

Les candidats devront signer un accord pour autoriser l'utilisation libre de toutes photographies et vidéos prises durant les épreuves qualificatives et finales, sous le contrôle des organisateurs, et s'engagent à ne pas signer de contrat d'exclusivité avec quelque média ou sponsor que ce soit.

VI – CONVOCATION

Le COET-MOF précisera dans les convocations individuelles, les modalités d'organisation particulières à chacune des classes.

Toute question doit être adressée à : contact@meilleursouvriersdefrance.org.

Le COET-MOF retransmettra, le cas échéant, au Président de classe.

VI – COMMUNICATION-MEDIAS

L'épreuve pourra faire l'objet d'un reportage médiatique qui sera diffusé, notamment, lors de l'exposition. Il sera alors demandé aux candidats de signer une décharge concernant le droit à l'image (voir article 25 du règlement).

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.

Les candidats qualifiés, après cette épreuve qualificative, auront à exécuter un programme défini à l'avance qui sera en ligne sur le site du COET-MOF après les épreuves qualificatives.

Toutes les conditions exigées aux épreuves qualificatives seront reprises pour les épreuves finales.

VIII – AUTRES INDICATIONS

Les sujets pour les épreuves finales ne seront mis en ligne sur le site www.meilleursouvriersdefrance.org qu'après l'épreuve qualificative.