



25^e CONCOURS
2013 - 2015

Groupe II - Classe 1
PÂTISSERIE - CONFISERIE

L'ŒUVRE – LES
CONDITIONS A REMPLIR –
LES MODALITES DE
REALISATION DES
EPREUVES – LE
REFERENTIEL DES
COMPETENCES.

I - POURQUOI SE PRESENTER AU CONCOURS MOF ?

C'est avant tout la recherche d'une satisfaction personnelle - celle bien connue de tous les lauréats dans leur discipline. Mais c'est aussi, au travers de la réalisation d'une œuvre, la recherche de la reconnaissance de « ses pairs ». C'est encore l'aboutissement de la recherche permanente de l'excellence dans son travail et le désir d'obtenir un diplôme officiel.

Les titulaires du diplôme - et eux seuls - ont le droit d'utiliser le sigle « MOF » et le titre « Un des meilleurs ouvriers de France en pâtisserie » dans l'exercice de leur profession, dans leurs activités professionnelles et sociales. Ils peuvent porter la médaille en bronze et arborer un col tricolore aux couleurs nationales.

Le diplôme est classé au niveau III dans la nomenclature des diplômes du Ministère de l'Education nationale. De ce fait, les titulaires peuvent faire valoir ce diplôme dans des circonstances professionnelles, dans la conduite d'apprentissage, d'enseignement et de formation. Reconnu pour leur haute compétence, ils participent à la promotion de leur métier.

II - QUI PEUT ETRE CANDIDAT ?

Pour être admis à se présenter à l'épreuve finale du concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France », le candidat devra :

1. Être âgé de plus de 23 ans à la date de clôture des inscriptions ;
2. Etre en capacité de démontrer une maîtrise professionnelle dont les fondamentaux sont résumés dans le « Référentiel Métier » suivant :

Le Référentiel Métier

Le pâtissier effectue dans le cadre habituel de son activité professionnelle, tous les travaux de pâtisserie, confiserie et chocolaterie associés en totale autonomie. Il connaît et sélectionne ses matières premières et rationalise l'utilisation des produits. Il maîtrise parfaitement toutes les techniques de fabrication des bases (réalisation de pâtisseries divers, des produits salés pâtisseries, cuisson des produits et travail des sucres, nougatine, chocolat, pâte d'amande etc.). Il réalise les différents produits entrant dans la composition des desserts et leur décor qu'il fabrique sur place. Il maîtrise les différentes techniques d'assemblage et de décoration des produits. Il maîtrise et respecte la chaîne du froid, tant au niveau de la fabrication, montage, assemblage et stockage. Il maîtrise la technologie et les techniques professionnelles. Il réalise une pièce ou un assemblage artistique et /ou commercial dans le respect du thème imposé et présente l'ensemble de sa production en un buffet harmonieux.

3. Franchir avec succès l'épreuve qualificative préalable de qualification organisée par le COET (Comité d'Organisation des Expositions du Travail)

III – QUELLES SONT LA NATURE ET LES CARACTERISTIQUES DE L'ŒUVRE ?

Dans le strict respect des règles d'hygiène et de sécurité le candidat doit faire preuve d'imagination et de créativité. Il doit réaliser les productions conformément au règlement préalablement remis par l'organisation. La production doit être réalisée avec le souci constant de l'esthétique, du goût et de la commercialisation du produit fini.

La pièce ou l'assemblage artistique devra respecter le thème et les conditions imposées par le règlement. Pour l'épreuve finale, un dossier explicatif sera réalisé. Il comprendra les recettes, fiches techniques et l'explication du thème accompagné de photographies et les recettes sous forme de CD. Ce dossier, permettra au jury de contrôler la capacité à reproduire un projet défini.

Quel est le périmètre des travaux servant de référence de niveau à l'épreuve finale ?

Les épreuves comprendront la réalisation d'une pièce artistique et des présents, en sucre, en chocolat ou autre matière alimentaire :

- Réalisation de classique de la pâtisserie
- Réalisation d'entremets
- Réalisation de petits gâteaux
- Réalisation de petits fours frais
- Réalisation de petits fours secs
- Réalisation de dessert sur assiette
- Réalisation de tartes ou dérivés
- Réalisation de gâteaux de voyage
- Réalisation de produits à base de chocolat (bonbons au chocolat, sucettes, mignardises)
- Réalisation de gâteaux de cérémonie ou à thème

Quelles sont les principales techniques qui seront évaluées ?

Le jury de l'épreuve finale sera composé de « 3 équipes jury » :

Un jury de travail qui constatera la capacité d'organisation du candidat dans le temps et dans l'espace, le respect de l'environnement de travail (autres candidats, jurys et commissaires, matériel mis à disposition), le respect des règles d'hygiène et de sécurité, le respect des horaires et temps impartis, la dextérité dans le travail demandé.

Un jury de dégustation jugera de l'aspect, de la régularité et de la qualité des textures et des goûts, de la franchise des parfums et de l'association des saveurs des produits.

Un jury de présentation évaluera le respect du thème et du sujet, le respect des côtes, la qualité, la propreté, l'originalité des décors et supports, l'harmonie et l'esthétique du buffet.

IV – COMMENT SE DERoule L'EXAMEN ?

L'examen dénommé « Concours d'un des Meilleurs Ouvriers de France », permet de reconnaître l'excellence professionnelle concrétisée par l'attribution du **Diplôme d'Etat** « Un des Meilleurs Ouvriers de France », délivré par le ministère de l'Education nationale.

Le concours est confié à un Jury, présidé par le Président de la « Classe », qui exerce ses responsabilités sous l'égide du Comité d'Organisation des Expositions du Travail (COET). Il fait appel à des Commissaires départementaux et régionaux qui eux-mêmes s'appuient sur les institutions. Il est le garant de l'éthique propre à ce concours unique.

Le concours est défini par des conditions, des modalités et des référentiels dont le but est d'exiger le haut niveau de **l'excellence professionnelle du métier**.

Les épreuves pratiques du concours « Un des Meilleurs Ouvriers De France Pâtissier » sont réalisées exclusivement en loge devant jury. La préparation du dossier explicatif est réalisée par le candidat avant l'examen.

V - QU'EST-CE QUE L'ÉPREUVE QUALIFICATIVE ?

Cette épreuve obligatoire est organisée après la clôture des inscriptions. Elle se déroule sur plusieurs journées. Elle consiste à valider les acquis des bases de la profession, l'hygiène, l'organisation, le respect des matières 1^{er}, le soin des produits fabriqués, la dextérité, le respect des horaires, la qualité gustative des produits fabriqués, l'équilibre des goûts et des textures, le dosage des parfums, la netteté des produits.

Le sens artistique, la netteté des pièces et du buffet, la qualité du travail, la bonne utilisation de l'espace attribué constituent aussi des critères de base de la profession.

Pendant le déroulement des épreuves de qualification, une épreuve écrite sera organisée portant sur : les techniques de fabrication, la technologie, la réglementation en vigueur, l'hygiène, l'historique de la profession et toutes questions techniques de base indispensables à la pratique du métier de pâtissier confiseur chocolatier, et un dessin sur un sujet précis.

VI - COMMENT LE CANDIDAT PEUT-IL SE FAIRE ACCOMPAGNER ?

Le COET fait appel à des Commissaires départementaux et des Commissaires régionaux dont l'une des missions est de suivre les candidats en leur apportant des conseils, le soutien, l'assistance autant que le besoin.

Les candidats devront informer le président de classe des pâtissiers, par l'intermédiaire du COET, de toute aide reçue de la part des professionnels pâtissiers, confiseurs, chocolatier qu'ils soient artisans, salariés en entreprises, formateurs ou consultants, ceci afin que ces personnes ne soient pas retenues par le président de classe des Pâtissiers de France en qualité de jury. Tout manquement à cette obligation sera considéré comme un « non respect » du règlement et pourra être éliminatoire.

VII - QUI COMPOSE LE JURY ?

Les Jurys sont composés d'enseignants et de professionnels employeurs et salariés sans que le nombre de titulaires du diplôme n'excède la moitié des membres. Le Président est un professionnel, le Vice-président un enseignant ou à défaut un professionnel. Ils sont nommés par le Ministre de l'Éducation nationale.

Un Inspecteur général de l'éducation nationale préside le Jury général. Les délibérations sont secrètes.

VIII. LE REFERENTIEL DES COMPETENCES (voir page suivante)

IX - PARTICIPER A L'EXPOSITION NATIONALE

C'est une manifestation - grand public et de prestige - au cours de laquelle sont présentées les « œuvres » des nouveaux titulaires du diplôme pour promouvoir les métiers et le concours. Elle permet de :

- mettre en évidence la maîtrise des compétences de haut niveau du métier de pâtissier confiseur
- démontrer le travail de la plus haute qualité en pâtisserie confiserie
- mettre à l'honneur les adultes en recherche de l'excellence professionnelle
- valoriser l'expérience professionnelle et la formation tout au long de la vie
- promouvoir les établissements de formation et les organisations professionnelles
- reconnaître l'importance de la transmission des compétences dans le travail.

VIII. LE REFERENTIEL DES COMPETENCES

| TÂCHES | COMPETENCES A EVALUER « Etre capable de... » | CRITERES DE PERFORMANCES « On exige... » |
|--|--|---|
| INSTALLER PLANIFIER | <ul style="list-style-type: none"> - Organiser son poste de travail - Installer outils, matériel et machines - S'adapter à l'environnement - Etablir un plan de déroulement du travail | <ul style="list-style-type: none"> - Matériel aux normes NF et en bon état d'utilisation - Respect des règles de sécurité - Enchaînement des tâches adapté - Maîtrise du temps |
| S'ASSURER DE LA QUALITE DES MATIERES PREMIERES | <ul style="list-style-type: none"> - Reconnaître et sélectionner les produits - Maîtriser les réactions physico-chimiques individuelle ou interactive des matières premières - Stocker les matières 1^{er} en fonction (froid positif, froid négatif, température ambiante) | <ul style="list-style-type: none"> - Rigueur du choix des matières premières - Maîtrise des températures de stockage et de travail |
| FABRIQUER LES COMPOSANTS | <ul style="list-style-type: none"> - Fabriquer les biscuits, les pâtes, les fonds - Fabriquer les bases à garnir - Fabriquer les crèmes, les ganaches, les mousses, etc. - Fabriquer les sirops, les compotes et confitures, les sauces, les coulis - Fabriquer le pastillage, le candi - Fabriquer les glaçages, nappages - Fabriquer les sucres cuits : tiré, soufflé, moulé, coulé, etc. | <ul style="list-style-type: none"> - Choix des matières premières adaptées - Propreté et hygiène dans le travail - Respect des réglementations - Maîtrise des fabrications - Fabrication précise en fonction des quantités demandées |
| REALISER | <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser le dressage, le façonnage, le fonçage - Réaliser le détaillage, le garnissage, le tablage, le moulage, le trempage, - l'enrobage - Réaliser les cuissons - Réaliser un panier surprise | <ul style="list-style-type: none"> - Dextérité, gestuelle, enchaînement des tâches - Rapidité, régularité, réactivité - Dosage des parfums - Texture, qualité des cuissons - Technique innovante, - Rationalisation |
| TRAVAILLER SUCRE ET CHOCOLAT, ELEMENTS DE DECOR | <ul style="list-style-type: none"> - Découper ou mouler des éléments - Exécuter satinage et façonnage - Réaliser des fleurs en chocolat, en sucre, et autres éléments, etc. | <ul style="list-style-type: none"> - Maîtrise - Netteté et finition - Créativité - technicité |
| REALISER PIECE ARTISTIQUE OU SUPPORT | <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser une ou plusieurs pièces artistiques ou commerciales suivant commande - Choisir des couleurs et des | <ul style="list-style-type: none"> - Maîtrise des techniques d'assemblage - Equilibre des formes - Sens artistique - Choix du thème et |

| | | |
|---|---|---|
| ASSURER UNE HAUTE QUALITE DES PRODUITS | formes - Mettre en œuvre des techniques innovantes - Maîtriser la qualité gustative des produits | développement - Respect de la commande - Rigueur dans le choix et la fabrication des produits - Equilibre des goûts et texture |
| REDIGER | - Réaliser un dossier écrit présentant le thème, les recettes, le mode opératoire, les fiches techniques. - Compléter si nécessaire par un support multimédia personnel - Réaliser un support DVD pour les recettes | - Précisions technologiques - Qualité de l'expression et des graphiques - Qualité de présentation générale du dossier |
| PRESENTER UN BUFFET | - Composer un buffet - réaliser les pièces et présentoir - Agencer les produits à présenter | - Harmonie, esthétique - Emotion, vue d'ensemble du buffet - Netteté de l'ensemble - Aspect gourmand des produits à présenter - Bonne utilisation de l'espace attribué. |