



COMPÉTITION DU MEILLEUR

APPRENTI PÂTISSIER CHOCOLATIER

DU QUÉBEC - ÉDITION - 2024

Mardi 8 octobre 2024

Académie du Chocolat de Montréal

4850, rue Molson | Montréal (Québec) H1Y 3J8



Sommaire

- 03 La compétition
- 04 Les épreuves
- 05 Inscription
- 06 Sélection des finalistes à partir du dossier
- 06 Bootcamp et d'information et de préparation des candidats sélectionnés
- 06 La compétition des finalistes sélectionnés
- 07 Horaire
- 08 Information de base sur le déroulement et équipements disponibles
- 09 Évaluation et jury
- 10 Récompenses, droits et garanties et règles pratiques
- 11 Justification d'identité et force majeure

AVEZ-VOUS CE QU'IL FAUT POUR RIVALISER AVEC LA RELÈVE DU QUÉBEC ?

Si la réponse est OUI, alors rejoignez-vous à la SCCPQ pour participer à la compétition de la relève culinaire de l'année 2024, catégorie PÂTISSIER/CHOCOLATIER.



RÉCIPIENDAIRES DU CONCOURS 2023

LA COMPÉTITION

La « COMPÉTITION DU MEILLEUR APPRENTI PÂTISSIER CHOCOLATIER DU QUÉBEC » de la SCCPQ est une compétition provinciale s'adressant aux jeunes en formation dans un centre spécialisé ou aux apprentis en milieu de travail, futurs espoirs de la gastronomie du Québec. Elle contribue à valoriser la formation ou l'apprentissage et à promouvoir l'excellence de la pâtisserie et chocolaterie du Québec. Elle permet également aux apprentis, apprenants et élèves de développer leur goût du travail bien fait, d'affirmer leur personnalité, leur passion, leur esprit d'initiative, de progresser dans leurs compétences pratiques, d'obtenir la juste récompense de leur effort et de témoigner avec fierté aux yeux de tous de l'efficacité de leur formation aux métiers manuels.

LES ÉPREUVES DE LA COMPÉTITION

Chaque compétiteur doit planifier les épreuves suivantes :

 **BONBONS CHOCOLAT MOULÉ :**

- Fabrication et présentation sur place ;
- Dix (10) bonbons moulés ;
- Poids entre 8 g et 15 g maximum ;
- Dois comprendre au moins deux (2) textures dont une (1) ganache.

 **BONBONS TREMPÉS :**

- Fabrication et présentation sur place ;
- Dix (10) bonbons trempés ;
- Poids entre 8 g et 15 g maximum ;
- Dois être réalisé à partir d'un cadre.

 **DESSERT CHOCOLATÉ sur assiette***

- Réaliser cinq (5) du même format ;
- Minimum de trois (3) textures dont un (1) chocolat. Le goût principal étant le chocolat.
*se référer à l'annexe 2 pour la liste des chocolats disponible.

 **UN ENTREMETS CHOCOLATÉ**

- Pour huit (8) personnes ;
- Doit comprendre au minimum un (1) biscuit, un (1) croustillant, une (1) insertion, une (1) mousse et/ou crème
- doit peser au maximum 900 g incluant carton et décor ; (Il sera pesé lors de la compétition).
- Intérieurs de différentes textures, seuls les génoises et biscuits doivent être déjà cuits ;
- Le croustillant, l'insertion, la mousse et/ou crème et montage de l'entremets doivent être réalisés sur place.

À noter :

- **Tous les éléments de décor doivent être réalisés sur place ;**
- **Les ingrédients doivent être pesés à l'avance ;**
- **Chaque candidat devra apporter ses propres assiettes de présentation et son petit matériel (maryse, girafe, etc.) ;**
- **Chaque candidat doit apporter tous ses produits à l'exception des chocolats qui seront fournis sur place.**
- **L'importance accordée à l'intégration de saveurs régionales avec des produits du Québec dans toutes les préparations est primordiale et sera prise en compte lors de l'évaluation.**

INSCRIPTION

Voici les étapes de l'inscription et de la sélection

- Inscription : fournir les éléments requis (voir plus bas)
- Sélection : Le comité sélectionne les participants à la ronde finale sur dossier (max de 8) — (voir page suivante)
- Compétition : les candidats sélectionnés participent à la compétition en réalisant leurs recettes devant jury.

INSCRIPTION

Pour vous inscrire, compléter le document d'inscription ci-joint, dûment complété et signé en tenant compte les éléments suivants, vous devez :

- Résider au Québec (les personnes nouvellement arrivées avec des permis de travail-études ou autre en règle peuvent être admises au concours)
- Ne pas avoir déjà remporté cette compétition
- Être en formation de cuisine/pâtisserie (DEP ou ASP) à temps plein ou en apprentissage ou en emploi dans un établissement de restauration. (Un maximum de trois années d'expérience dans ce domaine sera accepté)
- Le cursus scolaire doit être terminé depuis deux (2) ans au maximum ou en voie d'être achevé au 31 décembre 2024
- Présenter une lettre de motivation à participer à cette compétition, signée.
- Joindre une lettre de recommandation d'un professeur ou d'un chef.
- Votre curriculum vitae.

CHAQUE CANDIDAT DOIT FOURNIR AVEC SON INSCRIPTION :

- • Son menu ;
- • Son cahier de recettes détaillé ;
- • Photo des tests ou croquis

La date limite de réception des inscriptions en ligne est le **17 mai 2024, 23 h 59**, l'heure et la date de transmission en faisant foi. À retourner ici : competitionpatisserie@sccpq.ca. Il est important que le dossier d'inscription soit complet. **Une confirmation de votre inscription vous sera envoyée par courriel.**

SÉLECTION À PARTIR DU DOSSIER D'INSCRIPTION

La sélection des finalistes sera effectuée par le comité organisateur. Cette évaluation, basée sur la qualité du dossier et des recettes proposées, déterminera les candidatures retenues pour la deuxième étape. Les candidats sélectionnés seront informés par téléphone et par courriel dans la semaine du 20 mai 2024 avec tous les éléments pertinents (lieu, date, déroulement, horaire, etc.). Nous vous ferons alors parvenir le bon de commande des chocolats pour la compétition.

Les candidats non sélectionnés seront également avisés qu'ils ne sont pas retenus.

BOOTCAMP D'INFORMATION ET DE PRÉPARATION DES CANDIDATS SÉLECTIONNÉS

Les candidats sélectionnés seront invités à se présenter à l'Académie du Chocolat de Montréal le 20 juin 2024 (de 13 h à 16 h) pour un « Bootcamp » d'information et de préparation de la compétition avec :

- Visite de l'académie ;
- Information sur les équipements disponible pour la compétition ;
- Validation des différents points d'information propre à la compétition ;
- Rencontre de préparation avec Frédérique Lévesque, gagnante de la dernière compétition ;
- Validation des espaces de travail, règle et comportement à adopter lors de la compétition, tirage au sort des postes, bonis sur les produits locaux, l'importance de l'hygiène, le recyclage et le gaspillage.
- Atelier sur les bonnes pratiques de la cristallisation, le moulage et le trempage.

Note : 5 kg de chocolat seront offerts aux candidats confirmés pour l'entraînement selon l'annexe 2, et seront à récupérer à l'Académie du chocolat lors du « Bootcamp » de préparation et d'information

LA COMPÉTITION DES FINALISTES SÉLECTIONNÉS

Les candidats devront réaliser le jour de la finale les recettes pour lesquelles ils ont été sélectionnés, conformément à leur menu adressé à l'organisation.

Des modifications mineures sur les recettes sont acceptées jusqu'au 18 septembre 2024. Toutes les recettes devront être imprimées et remises le matin même de la compétition.

Déroulement

Un temps déterminé sera alloué aux candidats pour organiser leurs postes de travail. Les heures de départ de chaque candidat seront décalées.

Ensuite, les candidats auront 6,5 h pour préparer, réaliser et servir les différents services au jury.

HORAIRE DE LA JOURNÉE

7 h | Ouverture des portes pour installation

7 h à 7 h 45 | Installation, préparation et aménagement de l'espace de travail des candidats.

7 h 45 | Fin des installations

Tous les candidats devront rejoindre la salle d'attente et attendre leur convocation.
Chaque candidat débutera à intervalle de dix (10) min selon l'ordre de passage préétabli.

(L'ordre sera déterminé par tirage au sort le jour du bootcamp)

8 h | Début de la compétition

12 h | Début des présentations des bonbons chocolat

13 h 15 | Début des présentations des desserts sur assiette

14 h 30 | Début des présentations de l'entremets

16 h | Fin de la compétition

16 h 30 | Dévoilement des résultats et remise des Prix

17 h 30 | Fin de la journée

INFORMATION DE BASE SUR LE DÉROULEMENT

Chaque candidat finaliste doit apporter tous les petits équipements et les assiettes de présentation dont il aura besoin.

- CHAQUE CANDIDAT SÉLECTIONNÉ DOIT DONC APPORTER :
- Ses propres moules pour bonbons (identifiés)
- Ses cadres pour bonbons coupés à la guitare
- Son petit matériel : fouets, couteaux, spatules, maryses, culs-de-poule, casseroles pour induction, etc. (identifiés)
- Ingrédients prépesés (sauf chocolat)

MATÉRIEL FOURNI SUR PLACE :

- Marbre
- Réfrigérateur avec plaques
- Blast freezer/surgélateur — 35 °C avec plaques
- Congélateur — 18C avec plaques
- Mélangeur/batteur Kitchen Aid*
- Guitare
- 3 Thermomix*
- Four
- Étuve pour les colorants
- Fondeurs pour le chocolat*
- Cabine à vaporisateur (pistolet à vaporisateur et colorants non fournis)
- Machine sous vide (sacs sous vide non fournis)
- Une (1) Plaque à induction par candidat
- Une (1) Échelle avec plaque par candidat

** Vous pouvez apporter les vôtres identifiés. Prévoir une rallonge électrique également identifiée si besoin.*

CODE VESTIMENTAIRE

Tous les compétiteurs doivent être vêtus de façon professionnelle avec une veste de cuisine, couvre-chef (casquette, calot) et chaussures de sécurité.

Un tablier de l'**Académie du Chocolat** (fournis au moment de la compétition)

L'ÉVALUATION

La notation sera basée sur le travail en laboratoire (les techniques culinaires) et sur chacun des services réalisés. La grille officielle de pointage sera fournie aux candidats finalistes lors du bootcamp

LE JURY

Le **Président du Jury, M. Roland Del Monte, M.O.F glacier** (sans droit de vote) veillera à la conformité et au bon déroulement de chacune des étapes de la compétition. Le jury quant à lui sera composé d'un jury technique et d'un jury de dégustation qui évalueront les candidats à chacune des étapes de la compétition.

Le **JURY TECHNIQUE** est composé au minimum de deux (2) chefs :

Les chefs du Jury technique veillent à l'organisation et à la régularité des épreuves en cuisine ainsi qu'à la stricte application du règlement.

- Un chef de l'Académie du chocolat
- Un chef externe sélectionné par la SCCPQ

Le **JURY DÉGUSTATION** est composé de quatre (4) personnes :

- Le/la chef pâtissier de l'année de la SCCPQ ou tout autre chef désigné par la SCCPQ
- La gagnante de l'édition précédente
- Autre professionnel de l'industrie

Après compilation des notes des deux jurys, les résultats seront dévoilés le jour même et les lauréats seront récompensés au cours d'une réception. Une rétroaction des commentaires des juges sera offerte aux candidats après la remise des prix. Il vous suffira de voir avec les membres du comité organisateur.

LES RÉCOMPENSES

Chaque finaliste recevra un certificat attestant de sa participation à la finale ainsi qu'une invitation pour le Gala de la SCCPQ.

Les trois premières positions se verront remettre :

PREMIER PRIX :

- Son nom sur le trophée perpétuel de l'apprenti pâtissier chocolatier de l'année
- La médaille d'or de la compétition remise lors du **Gala de la SCCPQ**
- Une formation à l'**Académie du Chocolat**
- Une bourse de la **Fondation Gérard Delage**
- Un prix **Cacao Barry**

DEUXIÈME PRIX :

- Une bourse de la Fondation **Gérard Delage**
- Des prix de nos partenaires
- Un prix **Cacao Barry**

TROISIÈME PRIX :

- Une bourse de la Fondation **Gérard Delage**
- Des prix de nos partenaires
- Un prix **Cacao Barry**

DROITS ET GARANTIES

La participation à cette compétition implique de la part du candidat l'acceptation pleine et entière du présent règlement et des modalités de déroulement du concours. Il est rappelé que la Société des Chefs, Cuisiniers et Pâtissiers du Québec demeure titulaire exclusif des droits de propriété intellectuelle sur l'ensemble des logos, marques, noms de domaines et plus généralement sur toute œuvre protégée par les droits de propriété intellectuelle/industrielle utilisée dans l'organisation de la compétition.

Les participants consentent à l'usage de leurs nom, recettes, photos, image, données biographiques et adresse (ville & province seulement) et de toutes les photos d'inscription soumises sous n'importe quelle forme pour raisons de publicité et de publication, sans compensation supplémentaire, paiement ou reconnaissance pour l'usage des recettes/photos.

JUSTIFICATION D'IDENTITÉ

Les candidats autorisent toutes vérifications utiles concernant leur identité et l'établissement dans lequel ils exercent. La justification devra notamment démontrer que l'adresse indiquée correspond au lieu de domicile du gagnant et que l'établissement de restauration indiqué correspond bien à son lieu de travail ou à son établissement d'enseignement professionnel.

Toute indication d'identité ou d'adresse fausse entraînera l'élimination définitive de la participation, de même que toute tentative de tricherie d'un participant, notamment par la création de fausses identités permettant de s'inscrire plusieurs fois.

FORCE MAJEURE

La société organisatrice se réserve le droit d'écourter, de proroger, de modifier, de reporter ou d'annuler le concours si les circonstances l'exigeaient. Sa responsabilité ne saurait être engagée de ce fait.

FICHE D'INSCRIPTION : Annexe 1

LISTE DES INGRÉDIENTS DISPONIBLES SUR PLACE : Annexe 2

SOCIÉTÉ DES CHEFS, CUISINIERS ET PÂTISSIERS DU QUÉBEC

9050 Impasse de l'Invention, Anjou, (QUÉBEC) H1J 3A7

Téléphone : (514) 528 – 1083 | Courriel : bureau-national@sccpq.ca