



COMPÉTITION DU MEILLEUR(E) APPRENTI(E) PÂTISSIER(ÈRE) CHOCOLATIER(ÈRE) DU QUÉBEC - ÉDITION - 2026

Lundi 28 septembre 2026

Académie du Chocolat de Montréal

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



Sommaire

- 03 La compétition
- 04 Les épreuves
- 05 Inscription
- 06 Sélection
- 06 Bootcamp d'information et de préparation des candidat(e)s sélectionné(e)s
- 06 La compétition
- 07 Horaire
- 08 Information de base sur le déroulement et équipements disponibles
- 09 Évaluation et jury
- 10 Récompenses, droits, garanties et règles pratiques
- 11 Justification d'identité et force majeure
- 15 Aide-mémoire
- 16 Nos commanditaires et partenaires



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

Si la réponse est OUI, alors joignez-vous à la SCCPQ pour participer à la compétition de la relève culinaire de l'année 2026, catégorie pâtisserie / chocolaterie.



PARTICIPANTS DU CONCOURS 2025

LA COMPÉTITION

La « COMPÉTITION DU MEILLEUR(E) APPRENTI(E) PÂTISSIER(È) CHOCOLATIER(ÈRE) 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 de la chocolaterie du Québec. Elle permet également aux apprenti(e)s, apprenant(e)s 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 en fonction d'un thème de son choix, lequel servira de fil conducteur pour l'ensemble du menu présenté lors de la compétition.:

BONBONS CHOCOLAT MOULÉS :

- 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 À L'ASSIETTE :

- Réaliser cinq (5) du même format ;
- Minimum de trois (3) textures ;
- Les produits québécois doivent être **mis en valeur** et occuper une **place centrale** dans le dessert à l'assiette.

RÉALISATION D'UN CLASSIQUE DE LA PÂTISSERIE REVISITÉ :

Le dessert choisi pour le classique revisité varie d'une édition à l'autre. Pour l'édition 2026, les candidats devront revisiter le **Saint-Honoré**.

- Le dessert devra être réalisé pour **huit (8) personnes** ;
- **Seule la pâte feuilletée peut être cuite d'avance**. Toutes les autres préparations devront être réalisées sur place ;
- Le dessert doit comprendre les **éléments caractéristiques du Saint-Honoré**, lesquels peuvent être revisités sur le plan technique et créatif ;
- La pâte à choux doit être réalisée et cuite sur place ;
- Le dessert devra présenter un **équilibre de textures et de saveurs**.

À noter :

- **Tous les éléments de décor doivent être réalisés sur place ;**
- **Se référer à l'annexe 2 pour la liste des chocolats disponible ;**
- **Les ingrédients doivent être pesés à l'avance ;**
- **Chaque candidat(e) devra apporter ses propres assiettes de présentation et son petit matériel (maryse, girafe, etc.) ;**
- **Une bourse vous sera allouée pour le remboursement des dépenses, le montant est à déterminer ;**
- **Chaque candidat(e) 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 (maximum de 8 candidat(e)s) — (voir page suivante)
- **Compétition** : les candidat(e)s sélectionné(e)s participent à la compétition en réalisant leurs recettes devant un jury.

INSCRIPTION

Pour vous inscrire, compléter le document d'inscription ci-joint (annexe 1), dûment complété et signé en tenant compte des critères suivants, vous devez :

- Résider au Québec (les personnes nouvellement arrivées détenant un permis de travail-études ou tout autre statut valide peuvent également être admissibles au concours),
- Ne pas avoir déjà remporté cette compétition,
- Être en formation de cuisine/pâtisserie (DÉP ou ASP) à temps plein, en apprentissage ou en emploi dans un établissement de restauration,
- Un maximum de trois années d'expérience dans le domaine de la pâtisserie sera accepté,
- Le cursus scolaire doit être terminé depuis deux (2) ans au maximum ou en voie d'être achevé au 31 décembre 2026,

CHAQUE CANDIDAT(E) DOIT FOURNIR AVEC SON INSCRIPTION :

- Une lettre de motivation à participer à cette compétition, signée;
- Une lettre de recommandation d'un professeur ou d'un chef;
- Le curriculum vitae du candidat ;
- Le document d'inscription (annexe 1);
- Son menu ;
- Son cahier de recettes détaillé ;
- Photo des tests ou croquis



La date limite de réception des inscriptions est le lundi **11 mai 2026, 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

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 candidat(e)s sélectionné(e)s seront informés par téléphone et par courriel dans la semaine du 18 mai 2026 avec des informations supplémentaires (lieu, date, déroulement, horaire, etc.). Nous vous ferons alors parvenir le bon de commande des chocolats pour la compétition.

Les candidat(e)s non sélectionnés seront également avisés qu'ils/elles ne sont pas retenu(e)s.

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 1 juin 2026 (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 disponibles pour la compétition ;
- Validation des différents points d'information propre à la compétition ;
- Rencontre de préparation avec Tiba Adna, gagnante de la dernière compétition ;
- Dégustation de pâtisseries et chocolats variés;
- Validation des éléments suivants; espaces de travail, règles et comportements à adopter lors de la compétition, tirage au sort des postes, les permissions de modifications de recettes, 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 candidat(e)s confirmé(e)s pour l'entraînement (annexe 2), et seront à récupérer à l'Académie du chocolat lors du « Bootcamp » de préparation et d'information

LA COMPÉTITION

Les candidat(e)s devront réaliser le jour de la compétition les recettes pour lesquelles ils/elles ont été sélectionné(e)s, conformément à leur menu adressé à l'organisation.

Des modifications mineures sur les recettes sont acceptées jusqu'au **14 août 2026**. Toutes les recettes devront être imprimées et remises le matin même de la compétition.

Déroulement



Une plage horaire quelques jours avant la compétition sera déterminée pour déposer vos matériel et ingrédients si nécessaire (elle sera confirmée lors du bootcamp). Un temps (45 minutes) sera alloué aux candidats pour organiser leurs postes de travail le matin même de la compétition.

Les heures de départ de chaque candidat seront décalées de 10 minutes.

Les candidats auront 6 heures 40 minutes pour préparer, réaliser et servir les différents services au jury.

Lors de la séance de remise de prix à l'auditorium, chaque candidat devra **présenter une courte présentation** afin d'expliquer le thème choisi, le menu présenté et la démarche créative de sa journée. La durée attendue est d'environ 3 à 4 minutes par candidat.



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 candidat(e)s devront rejoindre la salle d'attente et attendre leur convocation.
Chaque candidat(e) 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

10 h | Début des présentations du bonbon moulé

11h50 | Début des présentations des desserts sur assiette

13h20 | Début des présentations du Saint-Honoré

14h40 | Début des présentations du bonbon trempé

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(e) finaliste doit apporter tous les petits équipements et les assiettes de présentation dont il aura besoin.

CHAQUE CANDIDAT(E) SÉLECTIONNÉ(E) 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. Notez qu'une seule plaque à induction peut être branchée par poste.*

CODE VESTIMENTAIRE

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

Une veste de cuisine et un tablier vous sera fournie le jour de la compétition, les grandeurs de chacun(e) seront prises lors du "Bootcamp".



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/la **Président(e) du Jury**, (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 candidat(e)s 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 trois (3) 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 lauréat(e)s seront récompensé(e)s au cours d'une réception. Une rétroaction des commentaires des juges sera offerte aux candidat(e)s 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. Chaque candidat se voit remettre un chèque pour le **remboursement des dépenses liées à la compétition d'un montant de 200\$**.

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 (master class) à l'*Académie du Chocolat*
- Une bourse de 1000\$ de la *Fondation Gérard Delage*
- Un prix *Callebaut*
- La participation à une démonstration lors du *salon du chocolat de Montréal* avec un chef de l'*académie du chocolat*
- Des prix de nos partenaires

DEUXIÈME PRIX :

- Une bourse de 750\$ de la *Fondation Gérard Delage*
- Des prix de nos partenaires
- Un prix *Callebaut*

TROISIÈME PRIX :

- Une bourse de 500\$ de la *Fondation Gérard Delage*
- Des prix de nos partenaires
- Un prix *Callebaut*

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



AIDE-MÉMOIRE

Directives :	Check liste ✓
1. Remplir votre fiche d'inscription (ANNEXE 1)	<input type="checkbox"/>
2. Votre curriculum vitae	<input type="checkbox"/>
3. Votre lettre de motivation de vouloir participer à cette compétition	<input type="checkbox"/>
4. Une lettre de recommandation de votre enseignant ou de votre chef	<input type="checkbox"/>
5. Votre menu	<input type="checkbox"/>
6. Votre cahier de recettes détaillé	<input type="checkbox"/>
7. La photo des tests ou croquis	<input type="checkbox"/>
<p>NOTEZ BIEN : Que la date limite pour envoyer votre inscription et vos documents est le 11 mai 2026 23h59.</p> <p>Adresse courriel pour l'envoi : competitionpatisserie@sccpq.ca</p>	



NOS COMMANDITAIRES OR



NOS COMMANDITAIRES ARGENT



Fondation



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

ABCemballuxe®
Solutions d'emballage alimentaire



No limits design
uniformes

ROXY & RICH
- COLORANTS -

CONTRIBUTION GÉNÉRALE



PROVA
VANILLINS & EXTRAITS
D'EXCEPTION DEPUIS 1946



DR
DESIGN & REALISATION

eurodib

DCM
PRODUITS LAITIERS



SALON DU
CHOCOLAT
MONTRÉAL

ARTISANS
GOURMETS
LE GOÛT DE L'EXCELLENCE



HARRINGTON
BREVAGES BOTANIQUES • BOTANICAL BEVERAGES

alt
HÔTELS
PAR LE GERMAIN

