



48^{ème} OLYMPIADES DES METIERS

SELECTION REGIONALE DE BORDEAUX

17, 18 et 19 octobre 2024

TABLE DES MATIERES

1. EXPLICATION DU SUJET

1- EXPLICATION DU SUJET

DUREE TOTALE DE L'ÉPREUVE :

Elle se déroule sur trois jours

1^{er} jour : 6 heures plus une mise en place de 30 minutes avant l'épreuve.

Pains

2^{ème} jour : 6 heures plus une mise en place de 30 minutes avant l'épreuve.

Viennoiseries et snacking

3^{ème} jour : 4 heures plus une mise en place de 30 minutes avant l'épreuve.

Pièce artistique

Règlement du concours

Organisation des trois 3 jours :

1^{er} jour :

Réalisation de la gamme pains.

Toutes les cuissons s'effectueront dans les 2 dernières heures de l'épreuve.

Possibilité de réaliser les pétrissages des pâtes de viennoiseries et du pain pour le snacking.

Possibilité de faire des réalisations pour la pièce artistique.

2^{ème} jour :

Réalisation de la gamme viennoiseries et snacking.

Toutes les cuissons s'effectueront dans les 2 dernières heures de l'épreuve. Le snacking doit être présenté dans la dernière demi-heure.

Possibilité de faire des réalisations pour la pièce artistique.

3^{ème} jour :

Réalisation de la pièce artistique.

Consignes des trois jours :

L'utilisation de tout améliorant ou correcteur est interdite dans toutes les fabrications

Chaque candidat vient avec ses ferments.

5% de tolérance sur les poids avec pénalité de 0,5 pt au-delà.

Toutes les matières premières et le matériel amenés par les candidats seront validés par l'expert régional.

Les matières premières de bases seront fournies par l'organisation du concours. Une liste vous sera fournie.

Toutes les matières premières spécifiques sont à la charge des candidats, aucunes pesées préalables autorisées.

Les deux viennoiseries garnies doivent avoir des crèmes différentes.

Aucun accessoire n'est autorisé sur le buffet de présentation (seul l'étiquetage est obligatoire).

Le nettoyage de votre box, la présentation de votre buffet sont inclus dans le temps d'épreuve.

Sujet du concours

Catégorie Pain

I. Pain de tradition Française.

Réaliser la commande suivante en prenant en compte des contraintes ci-dessous:

- **Pétrissage au choix, obligatoirement une pré-fermentation.**
- **Le pesage et le façonnage doivent s'effectuer manuellement.**

- **6 Parisiens de 400 g cuits en 45 et 50cm avec scarification à 5 à 6 coups de lames dont 2 coupés en «polkas».**
- **10 Baguettes de 250g cuit en 45 et 50cm avec scarification à 5 à 6 coups de lames dont 2 coupées en «épis».**
- **2 Baguettes de 250g cuites, une forme fantaisie.**
- **2 Couronnes de 650g cuites de formes différentes.**
- **12 Petits Pains de 70g cuits en 3 formes différents.**

II. Pain de campagne

Réaliser 12 pains de campagne de 3 formes différentes de 400g cuits :

- **Méthode et pré-fermentation au choix.**
- **Le pesage et le façonnage doivent s'effectuer manuellement.**

III. Pain nutrition

Réaliser un pain nutrition sur une base de farine de votre choix.

8 pièces en 2 formes de 400g cuit. Utilisation de graines et fruits sec, ou séché, possible apporté par le candidat.

IV. Pain européen

A partir de 2 kg de farine, réaliser un pain subrot.

10 pièces.

V. Pain aromatique

Réaliser un pain aromatique.

8 pièces en 2 formes de 300g cuit.

PS : Les formes ne peuvent être utilisées qu'une fois.

Catégorie Viennoiserie et snacking

I. Pâte levée feuilletée (Utilisation du beurre obligatoire)

Réaliser :

- **10 croissants courbés (60g cuit).**
- **10 pains au chocolat (70g cuit).**
- **10 pièces au choix du candidat garnies avant cuisson (90g cuits poids total).**

Les éléments de finition des pièces garnies doivent rester comestibles et ne pas modifier le goût et l'aspect initial du produit.

II. Brioche : (Utilisation du beurre obligatoire)

Réaliser :

- **6 petites brioches à têtes (poids cuit 50 g).**
- **2 tresses de formes différentes au choix (poids cuit 300 g).**
- **2 couronnes ciselées (poids cuit 300 g).**
- **10 pièces au choix du candidat garnies avant cuisson (80g cuit poids total).**
- **3 brioches feuilletées (poids cuit 300 g).**

Les éléments de finition des pièces garnies doivent rester comestibles et ne pas modifier le goût initial du produit.

III. Snacking

Réaliser :

6 sandwiches froids et 6 spécialités chaudes.

Elaborer une gamme de 6 sandwiches froids et 6 spécialités chaudes avec les ingrédients de votre choix, mettant en valeur la région Nouvelle Aquitaine.

- **Méthode et pré-fermentation Libre**
- **Le pesage et le façonnage doivent s'effectuer manuellement.**

Le snacking peut être élaboré à partir de pâte prélevée et/ou pétrie.

Catégorie Décors

Réaliser une pièce artistique sur le thème suivant :

Les J.O 2024

- Les candidats doivent présenter une pièce artistique qu'ils auront conçue en intégralité durant l'épreuve.
- La pièce doit servir de support aux produits du snacking pour les mettre en valeur dans votre boutique.
- La pièce devra rassembler au moins les techniques de pâte levée, de pâte morte et d'une écriture au cornet.
- La pièce a une dimension maximum de L60cm, l40cm, H70cm. Posée sur un support bois de L70cm, l50cm, H5cm
- Tout doit être alimentaire sur cette pièce.
- L'utilisation de moule et formes est autorisée.
- Pochoir, moule et gabarit sont amenés par les candidats.
- Les couleurs utilisées ne doivent pas trahir la notion « pain ».

Liste des produits à présenter sur le buffet final

I. Pain de tradition Française.

- 2 parisiens lamés
- 1 parisien coupe polka
- 2 baguettes lamées
- 1 baguette épi
- 1 baguette fantaisie
- 2 couronnes
- 6 petits pains

II. Pain de campagne

- 3 pièces de formes différentes

III. Pain nutrition

- 2 pièces

IV. Pain européen

- 4 pièces

V. Pain aromatique

- 2 pièces

VI. Pâte levée feuilletée

- 2 pièces de chaque catégorie

VII. Brioche

- 2 pièces de chaque catégorie

VIII. Snacking

- 2 pièces de chaque catégorie

