



48^{ème} Olympiades des métiers Edition 2024

FINALES REGIONALES

THEME : « L'EAU ET L'ECOSYSTEME MARIN »

INFORMATION AUX CANDIDATS

Date de l'épreuve : 17 au 19 octobre 2024

Lieu : Bordeaux

✚ Personnes à contacter pour d'éventuelles questions :

- Nicolas Vallat, Chef d'atelier, nicolas.vallat@cma-nouvelleaquitaine.fr
- Cyrille Maitre, Président de jury, cyrille.maitre@cma-nouvelleaquitaine.fr

✚ Vous devrez également fournir le jour de la première épreuve un livret de fiches techniques et inclure à l'intérieur un cv et une lettre de motivation indiquant votre motivation pour « Les Olympiades des métiers ».

✚ Vous devrez venir avec toutes vos matières premières pesées et étiquetées en boîtes et/ou sachet pour le contrôle du jury.

✚ Un **entremets factice identique** à ceux qui seront réalisés sur place sera demandé et sera déposé le mercredi 17 octobre sur votre table de présentation.

✚ Les **préparations diverses** : les temps qui vous sont accordés pour l'**épreuve A** sont destinés à vous mettre dans les meilleures conditions pour vous permettre de réaliser un travail d'exception pour **les épreuves B-C-D-E**

✚ Toutes les chutes et restes de productions seront pesés et soumis à sanction si les déchets sont trop importants.



Mise en place

Le 17 octobre 2024 après-midi : de 14 heures à 16h00

- Tirage du poste de travail
- Mise en place du poste de travail

EPREUVE A

PREPARATIONS DIVERSES (au choix du candidat)

Le 17 octobre 2024 après-midi : de 16 heures à 17h30

Le 18 octobre 2024 matin : de 08h30 à 12h00 heures

Le 19 octobre 2024 matin : de 08h30 à 12h00 heures

NOTATION : hygiène personnelle, hygiène poste de travail, organisation, gestion des matières premières



EPREUVE B - Chocolat

Le 18 octobre 2024 après-midi : de 13h30 à 17h30 heures

BONBONS - PRESENTOIR POUR ENTREMETS

- 20 bonbons chocolat **moulés**, intérieur **ganache avec un fruit exotique**, couverture au choix
- 20 bonbons chocolat **moulés**, intérieur semi-liquide, **parfum libre**, couverture au choix
- 20 bonbons chocolat **tremvés**, intérieur ganache **pure** origine **enrobage** couverture **fondante**, **décor libre**
- Utilisation possible de transferts mais réalisés sur place par le candidat
- Poids du bonbon : 15g maximum
- Présentation : 15 de chaque sorte sur plateau fourni
- Dégustation : 5 de chaque sorte sur plateau fourni

.....

- Un présentoir pour 1 entremets sur le thème : « **L'EAU ET L'ECOSYSTEME MARIN** »
Dimensions maximales 40x40x70 de hauteur
Poids maximum du présentoir : 2kg
Moulages acceptés
Prévoir Socle en bois ou autres matériaux 50x50 brut (prévoir l'habillage tissu)

NOTATION :

- Respect du temps (bonbons et présentoir), du nombre, des variétés - Mise au point, détaillage, enrobage, moulage, finition, dégustation
- Respect du thème, des dimensions, du poids - Mise au point, créativité, techniques, finesse, équilibre artistique



EPREUVE C - Entremets, petits gâteaux

Le 19 octobre 2024 après-midi : de 13h30 à 17h30 heures

ENTREMETS/PETITS GATEAUX

- Réaliser **2 entremets originaux identiques** de 800g à 1kg maximum chacun **ayant 3 textures différentes**, à dominante **Chocolat et noisettes** avec une **note d'acidité** de forme et autres composants de votre choix.
- Un entremets sera décoré par rapport au thème « **L'EAU ET L'ECOSYSTEME MARIN** » identique au factice
- Un entremets sans décor pour la dégustation sur plateau fourni
- Glaçage intégral ou partiel obligatoire pour les 2
- Inscription au cornet obligatoire sur le thème : « **L'EAU ET L'ECOSYSTEME MARIN** » autres décors éventuels en chocolat exclusivement

Nota : prévoir les supports carton adaptés à vos entremets

.....

- Réaliser **2 sortes de petits gâteaux** (8 de chaque), **différents de l'entremets**, de forme, de composition et décor de votre choix **avec une finition de pochage**
le montage doit être réalisé sans moule (cadre et cercle inox autorisés), moules autorisés pour les inserts.
- **12 petits gâteaux** (6 de chaque variété) seront présentés sur plateau fourni
- Les 4 restants (2 de chaque variété) seront présentés individuellement sur assiettes blanches (fournies) pour la dégustation
- Le poids des petits gâteaux ne devra pas dépasser **100g (décor compris)**

Nota : prévoir les supports carton adaptés à vos petits gâteaux

NOTATION :

- Respect du temps, du poids et du thème - Montage, originalité, glaçage, écriture, décor, dégustation entremets
- Respect du temps, du nombre et du poids - Montage, originalité, finition, dégustation de chaque sorte de petits gâteaux
- Originalité et finesse de la présentation à l'assiette de chaque petit gâteau



EPREUVE D - Croquembouche

Le 20 octobre 2024 matin : de 08h30 à 12h30 heures

- **CROQUEMBOUCHE**
- Sur le thème « **L'EAU ET L'ECOSYSTEME MARIN** » réaliser un croquembouche de 80 (+/- 10) choux garnis de crème mousseline à la vanille et agrémenté de :
- **Nougatine** (fruits et/ou graines au choix)
- **Sucres d'art** : tiré obligatoire, et soufflé, coulé ou pastillage...au choix
- Présentation sur socle polystyrène 50x50 qui sera apporter masquer et décorer par vos soins
- **Prévoir 5 choux** déposés chacun sur un petit disque en nougatine
- Les choux seront présentés sur plateau fourni, pour la dégustation
- Isomalt autorisé uniquement pour le sucre d'art

NOTATION :

- Respect du thème, du temps, du nombre de choux
- Régularité, cuisson, garnissage, glaçage, collages, dégustation
- Cuisson, travail de la nougatine
- Satinage, travail du sucre
- Finesse autres décors
- Masquage et décor du socle
- Harmonie générale



EPREUVE E - Confiserie

Le 20 octobre 2024 après-midi : de 13h30 à 14h00 heures

MODELAGE PATE D'AMANDE ou PÂTE A SUCRE

- Modeler **2 sortes de sujets en 3 exemplaires** identiques sur le thème « **L'EAU ET L'ECOSYSTEME MARIN** »
- Façonnage exclusivement à la main (moules interdits)
- Poids compris entre **40 et 50 grammes**
- Décor : glace royale, chocolat, pas de socles individuels, vernis interdit
- Présentation en l'état sur le plateau de présentation fourni

NOTATION :

- Respect du thème, du temps, du nombre, du poids, de la similitude
- Coloration, finesse

Les espaces de travail devront être nettoyés et débarrassés le 20 octobre

de 14h30 à 16h30