

<b>INTITULE</b>		
CONCEVOIR ET REALISER UNE PIECE EN SUCRE		
<b>DESCRIPTION DU METIER...</b>		
Publics visés : pâtissiers, boulangers pâtissiers, traiteurs, cuisiniers professionnels		
La certification vient compléter les métiers exercés par les publics sur des compétences de spécialisation en travail du sucre sous toutes ses formes. Leurs qualifications initiales ne leur permettant pas d'être compétents dans le travail du sucre, pour réaliser des pièces créatives. Ces techniques ne sont qu'évoquées surtout à partir du BP/BM, mais pas de manière suffisamment approfondie. Rien n'est certifié en la matière dans le CAP par ex.		
Compétences	Modalité d'évaluation	Critères d'évaluation
<p><b>C1</b>, Réaliser un dessin d'un projet de création d'une pièce entièrement en sucre, pour préparer sa réalisation grâce à la mobilisation des différentes techniques de sucre tiré - ruban, fleurs en sucre, de sucre coulé et de sucre soufflé, en tenant compte des différentes recettes, des contraintes d'organisation, d'hygiène et de sécurité et des conditions liées à la conservation des produits.</p>	<p><b>Epreuve : une mise en situation réelle</b></p> <p>Description : le candidat produit en autonomie une création entièrement en sucre</p> <p>Le candidat devra réaliser une pièce en sucre :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A partir d'un dessin de la conception de la pièce en sucre préalablement réalisé</li> <li>- De dimensions comprises entre 80 cm de haut minimum et 30 cm de base minimum</li> <li>- Avec les techniques suivantes mobilisées : sucre tiré, sucre coulé, sucre soufflé et ruban</li> </ul> <p>Pour la pièce finale minimum 3 couleurs seront demandées</p>	<p><b>CR1</b> Le dessin est réalisé :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le dessin est clair et propre</li> <li>- Les volumes du socle et structure sont respectés</li> <li>- Les trois fleurs sont placées</li> <li>- Les feuilles sont dessinées</li> <li>- L'élément de décor en sucre soufflé est placé</li> <li>- Les tiges agrémentent la présentation</li> <li>- Les couleurs prévues sont précisées</li> </ul> <p><b>CR2</b> Le plan de travail du candidat est préparé (en salle à hygrométrie contrôlée) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Présentation et tenue vestimentaire de travail correcte du candidat</li> <li>- Le poste de travail est préparé de manière cohérente avec le travail à réaliser</li> <li>- Prise en main correcte du poste de travail</li> <li>- Contrôle de La lampe à sucre, du ventilateur effectué</li> <li>- Contrôle du petit matériel (ciseaux, empreintes, gants, couteau, lampe torche...) effectué</li> </ul> <p><b>CR3</b> Le matériel nécessaire à la cuisson est préparé (en salle cuisson) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôle du bon fonctionnement des différents matériels nécessaires à la cuisson</li> <li>- Contrôle du petit matériel (thermomètre, pinceau, chalumeau, casseroles...)</li> <li>- Vérification du thermomètre</li> <li>- Les boites avec le déshumidificateur sont préparées</li> <li>-</li> </ul>

<p><b>C2</b>, Réaliser les pesées des éléments entrant dans la composition des recettes adaptées :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- d'un sucre tiré - pour le travail des fleurs (roses, tulipes, jonquilles, orchidées) et les rubans,</li> <li>- d'un sucre coulé pour les structures, d'un sucre soufflé pour différents éléments de décors,</li> </ul> <p>en utilisant le matériel adapté, pour disposer de tous éléments nécessaires.</p> <p>Les pesées sont réalisées en tenant de l'impact des différents éléments utilisés - sucres (de canne, isomalt, cristal), glucose, crème de tartre, de la quantité d'eau nécessaire à la cuisson du sucre, de la précision de la température de cuisson avant le travail du satinage et de la réalisation des fleurs.</p>	<p>Une Couleur pour le socle et la structure identique</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- deux Couleurs pour les fleurs</li> <li>- deux Couleurs pour les rubans</li> </ul> <p>Un moule 3D sera produit pour la structure de la pièce créative.</p> <p>Le socle de base sera coulé à plat.</p> <p>Type de réalisations attendues au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Trois sortes de fleurs différentes (une rose obligatoire, les deux autres fleurs libres)</li> <li>- Les feuilles seront obligatoirement empreintées en moule silicone</li> <li>- 5 coques de ruban collées sur la structure</li> <li>- Les tiges seront réalisées autour d'un cercle</li> </ul>	<p><b>CR4</b></p> <p>Les pesées des recettes sont correctes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les produits de bases pour les différentes recettes sont contrôlés</li> <li>- Les recettes utilisées sont adaptées aux différentes utilisations du sucre</li> <li>- Les pesées sont correctes</li> <li>- Les pesées sont réalisées proprement</li> </ul> <p><b>CR5</b></p> <p>La cuisson des sucres :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les étapes et la progression des ingrédients pour la cuisson du sucre sont respectées</li> <li>- Le nettoyage du sucre pendant la cuisson est correctement réalisé</li> <li>- la coloration du sucre est homogène</li> <li>- le contrôle de la puissance pour la cuisson est réalisé</li> <li>- le dosage des colorants est correctement effectué</li> <li>- les couleurs prévues sont obtenues</li> <li>- Les sucres sont cuits à la bonne température</li> <li>- Les sucres sont cuits pendant une durée adaptée</li> <li>- Les sucres n'ont pas dépassé la température de rupture</li> <li>-</li> </ul> <p><b>CR6</b></p> <p>Qualité de la réalisation des moules 3D :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les formes prévues dans le dessin sont correctement reproduites sur le PVC</li> </ul>
---	--	--

<p><b>C3</b>, Cuire le sucre en incorporant les produits dans un ordre précis, en respectant la température de cuisson adaptée aux produits, en nettoyant le sucre durant la cuisson, pour obtenir une coloration exacte et un résultat optimum.</p> <p><b>C4</b>, Fabriquer un moule en 3D avec du plastique PVC pour réaliser des structures en sucre coulé, respectant l'harmonie des couleurs, les thèmes, les volumes et l'équilibre dans l'espace, prévus pour la création, pour obtenir les pièces supports de la création.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Un élément de décor en sucre soufflé</li> </ul> <p>Conditions de réalisation de l'épreuve :</p> <p>Lieu : Salle de sucre à l'Ecole Bellouet conseil Paris</p> <p>Durée : 21 heures réparties en trois journées de 7 heures</p> <p>Toutes les réalisations seront observées par le jury pendant le travail.</p> <p>Décomposé comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1<sup>er</sup> journée début du travail 8 h30 – 12 h00 et 13h30- 17h00</li> <li>- 2<sup>ème</sup> journée début du travail 8 h30 – 12 h00 et 13h30- 17h00</li> <li>- 3<sup>ème</sup> journée début du travail 8 h30 – 12 h00 et 13h30- 17h00</li> </ul> <p>Fin du travail sur la pièce en sucre 16 heures le troisième jour pour le nettoyage du poste de travail</p> <p>Préparation de la présentation et mise en valeur de la réalisation</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les formes reproduites sont nettes et précises</li> <li>- Les formes sont rapidement reproduites</li> <li>- La reproduction à l'échelle du dessin sur le plastique PVC est respectée</li> <li>- la découpe du plastique PVC est très nette</li> <li>- la qualité du collage et assemblage de la forme du moule 3D est correcte</li> </ul> <p><b>CR7</b></p> <p>Qualité des structures en sucre coulé :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la quantité de sucre à cuire par rapport à la structure est correctement évaluée</li> <li>- propreté de la phase de coulage de la structure</li> <li>- la phase de coulage avec les précautions de sécurité nécessaires</li> <li>- le sucre est correctement réparti dans la forme</li> <li>- la mise en refroidissement est correctement effectuée en fonction des caractéristiques de la forme</li> <li>- le PVC est facile à ôter après refroidissement</li> <li>- la structure est solide</li> <li>- la structure est complètement transparente</li> </ul>
<p><b>C5</b>, Couler le sucre tiré cuit sur un marbre pour le faire refroidir obtenir la texture et la température idéales pour le satinage.</p>	<p>Présentation de la pièce en sucre à 16 h 45</p> <p>17 h00 Passage du jury</p>	<p><b>CR8</b></p> <p>Le coulage:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le marbre est préparé en fin de la cuisson</li> <li>- le candidat se déplace avec aisance et en sécurité avec une casserole de sucre cuit</li> <li>- le coulage du sucre sur le marbre est correctement réalisé</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- l'action de relever le sucre cuit est réalisée de manière fluide et au bon moment</li> <li>- le satinage est commencé au bon moment</li> </ul>
<p><b>C6</b>, Satiner le sucre, pour le rendre opaque, brillant et satiné et obtenir un résultat visuel de qualité, pour préparer la réalisation des fleurs, feuilles, tiges servant à la réalisation du décor.</p>		<p><b>CR9</b> Qualité du satinage :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le satinage est réalisé de manière fluide et avec aisance</li> <li>- le satinage est arrêté au bon moment</li> <li>- La texture du sucre est correcte</li> </ul>
<p><b>C7</b>, Tirer des pétales, fines de formes régulières, bien brillantes et satinées, pour obtenir les éléments constituant les fleurs, feuilles, tiges servant à la réalisation du décor.</p>		<p><b>CR10</b> Qualité des fleurs, feuilles, tiges, ruban en sucre tiré :</p> <p>Les Pétales :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La couleur des pétales est uniforme</li> <li>- La couleur est conforme aux prévisions du dessin</li> <li>- La Finesse des pétales est respectée</li> <li>- La régularité des pétales est correcte</li> <li>- Le Satinage des pétales sur les bords est uniforme</li> <li>- L'Assemblage des fleurs est régulier</li> <li>- La réalité des fleurs est conforme aux attentes</li> </ul> <p>Les Feuilles :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La couleur des feuilles est uniforme</li> <li>- La couleur est conforme aux prévisions du dessin</li> <li>- La finesse des feuilles sont correctes</li> <li>- Le satinage des feuilles sur les bords est uniforme</li> <li>- Le marquage de l'empreinte de la feuille est correctement réalisé</li> <li>- Le montage des feuilles sur tige est propre</li> </ul> <p>Les Tiges :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le satinage des tiges est régulier</li> <li>- Les courbes des tiges sont parfaites</li> <li>- La finesse des tiges sont correcte</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'aisance à réaliser les tiges est fluide</li> </ul> <p>Les rubans :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les 2 couleurs imposées pour le ruban sont présentes</li> <li>- La régularité des traits des rubans est précise</li> <li>- La finesse des rubans est parfaite</li> <li>- La solidité des rubans est correcte</li> <li>- Le satinage du ruban est uniforme</li> <li>- Les coques de rubans sont parfaitement galbées</li> </ul>
<p><b>C8</b>, Assembler toutes les pièces pour réaliser les fleurs en se rapprochant de la réalité et de la fleur désirée.</p>		<p><b>CR11</b></p> <p>Qualité de l'assemblage de chaque pièce :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le collage de la structure sur le socle est propre</li> <li>- Le collage des fleurs sur la structure est conforme aux prévisions du dessin</li> <li>- Le placement des rubans sur la structure est harmonieux</li> <li>- Le collage des feuilles sous les fleurs est parfaitement exécuté</li> <li>- Le collage de l'élément de décors en sucre soufflé est conforme aux prévisions du dessin</li> <li>- Les collages sont précis et nets et très propres</li> <li>- La solidité des collages est conforme aux attentes</li> </ul>
<p><b>C9</b>, Assembler les structures, les fleurs, les feuilles et tous les éléments, en les collants de manière nette, en respectant l'équilibre des volumes et l'harmonie générale de la création, pour obtenir une pièce esthétique. Les compétences de C5 à C9 s'exercent en portant des gants adaptés.</p>		<p><b>CR12</b></p> <p>Qualité de la création totale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La pièce est parfaitement conforme au dessin</li> <li>- Les dimensions attendues sont respectées</li> <li>- Toutes les techniques de sucre attendues sont présentes : <ul style="list-style-type: none"> <li>-Sucre coulé</li> <li>-Sucre tiré</li> <li>-Sucre soufflé</li> <li>-Rubans</li> </ul> </li> </ul>

		<p><b>CR13</b> Tous les éléments attendus sont présents :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Un moule 3D</li> <li>-Les trois sortes de fleurs dont la rose</li> <li>-Les cinq coques de ruban</li> <li>-Les tiges de support de feuilles</li> <li>-Un élément de décor en sucre soufflé</li> <li>-Les trois différentes couleurs dans la pièce sont présentes</li> </ul> <p><b>CR14</b> Critères généraux</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect du temps imparti</li> <li>- Propreté du plan de travail</li> <li>- Respect des règles de sécurité lors de la cuisson des sucres</li> <li>- Respect des règles de sécurité pendant le travail des sucres sous la lampe</li> <li>- Respect des règles de sécurité lors du montage de la pièce</li> <li>- Attitude de travail calme et concentrée pendant le travail du sucre</li> <li>- Attitude de travail calme et concentrée pendant le montage de la pièce en sucre</li> </ul> <p><b>CR15</b> Qualité de la réalisation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect du règlement</li> <li>- Propreté général de la pièce</li> <li>- Harmonie des couleurs choisies</li> </ul>
		<p>La certification est évaluée avec 15 critères se découpant en 100 indicateurs Elle est obtenue avec un total minimum de 60 indicateurs sur 100</p>