



COMITE D'ORGANISATION DES EXPOSITIONS DU TRAVAIL

REFERENTIEL DU CONCOURS

« Un des Meilleurs Ouvriers de France »

<p>COET MOF XXIVème concours</p>	<p>GROUPE II - CLASSE 6</p> <p>CHOCOLATERIE CONFISERIE</p>	<p>L'OEUVRE – LES CONDITIONS À REMPLIR MODALITÉS DE RÉALISATION DES ÉPREUVES LE RÉFÉRENTIEL DES COMPÉTENCES</p>
--	---	--

I – POURQUOI SE PRÉSENTER AU CONCOURS MOF ?

C'est avant tout la recherche d'une satisfaction personnelle – celle bien connue de tous les lauréats dans leur discipline. Mais c'est aussi, au travers de la réalisation d'une œuvre, la recherche de la reconnaissance de « ses pairs ». C'est encore l'aboutissement de la recherche permanente de l'excellence dans son travail et le désir d'obtenir un diplôme officiel.

Les titulaires du diplôme - et eux seuls - ont le droit d'utiliser le sigle « MOF » et le titre « Un des meilleurs Ouvriers de France chocolatier confiseur » dans l'exercice de leur profession, dans leurs activités professionnelles et sociales. Ils peuvent porter la médaille en bronze et arborer un col tricolore aux couleurs nationales.

Le diplôme est classé au niveau III dans la nomenclature des diplômes du Ministère de l'Education nationale. De ce fait, les titulaires peuvent faire valoir ce diplôme dans des circonstances professionnelles, dans la conduite d'apprentissage, d'enseignement et de formation. Reconnus pour leur haute compétence, ils participent à la promotion de leur métier.

II – QUI PEUT ÊTRE CANDIDAT ?

Pour être admis à se présenter à l'épreuve finale du concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France », le candidat devra :

1. Être âgé de plus de 23 ans à la date de clôture des inscriptions ;
2. Être en capacité de démontrer une maîtrise professionnelle dont les fondamentaux sont résumés dans le « Référentiel Métier » suivant :

Le chocolatier confiseur effectue dans le cadre habituel de son activité professionnelle, tous les travaux de chocolaterie et de confiserie. Il connaît particulièrement le chocolat et les sucres. Il connaît et sélectionne ses matières premières et rationalise l'utilisation des produits. Il maîtrise parfaitement toutes les techniques de fabrication des bases du travail du chocolat et des sucres. Il réalise les différentes masses (ganaches et masses de fourrage, giandujas, pralinés, boissons chocolatées, intérieurs liqueur, sucres cuits durs et tendres, masses aérées, pâtes de fruits, gelées, confitures, fruits confits, gélifiés et gommes, pâtes d'amandes et dérivés).

Il maîtrise les différentes techniques de réalisation et de décoration des produits qu'il apporte ou fabrique sur place. Il maîtrise la qualité et les critères de conservation des produits. Il maîtrise la technologie et les techniques professionnelles. Il réalise une pièce ou un assemblage artistique et/ou commercial dans le respect du thème. Il présente l'ensemble de sa production en une vitrine harmonieuse.

3. Franchir avec succès l'épreuve qualificative préalable organisée par la Confédération des Chocolatiers Confiseurs de France sous le contrôle du COET (Comité d'Organisation des Expositions du Travail),

III – QUELLES SONT LA NATURE ET LES CARACTÉRISTIQUES DE L'ŒUVRE ?

Dans le strict respect des règles d'hygiène et de sécurité, le candidat doit faire preuve d'imagination et de créativité. Il doit réaliser les productions conformément au règlement préalablement remis par l'organisation. La production doit être réalisée avec le souci constant de l'esthétique, du goût et de la commercialité potentielle du produit fini. La pièce ou l'assemblage artistique devra respecter le thème et les conditions imposées par le règlement. Pour l'épreuve finale, un dossier explicatif sera réalisé. Il comprendra les recettes, fiches techniques, les motivations, les innovations techniques sur le thème proposé dans le sujet.

Ce dossier, permettra au jury de contrôler la capacité à reproduire un projet défini.

Quel est le périmètre des travaux servant de référence de niveau à l'épreuve finale ?

Les épreuves comprendront :

- une pièce ou un assemblage artistique
- la réalisation de bonbons de chocolat et bouchées
- boissons chocolatées
- toute fabrication de produits de chocolaterie et de confiserie hormis tout produit de type pâtisserie contenant de la farine giandujas, pralinés.
- la réalisation de bonbons de sucres cuits durs, tendres ou liqueurs, fourrés ou non
- de masses aérées, pâtes de fruits, gelées, confitures et fruits confits, gélifiés, gommés, pâtes d'amandes et dérivés
- la réalisation de produits enrobés de chocolat, de sucre ou par dragéification
- la réalisation d'une spécialité innovante
- la réalisation d'une épreuve imposée dont le sujet sera remis au candidat en même temps que le règlement de la finale
- l'envoi de produits à l'avance (3-4 semaines) dans le but de vérifier leur qualité de fraîcheur (texture, goût...) le jour de l'examen
- l'ensemble des produits devra être présenté dans le contexte d'une vitrine dans des dimensions imposées.

Quelles sont les principales techniques qui seront évaluées ?

Le jury de l'épreuve finale sera composé de « 3 équipes jurys » :

- un jury de travail qui constatera la capacité d'organisation du candidat dans le temps et dans l'espace, le respect de l'environnement de travail (autres candidats, jurys et commissaires, matériels mis à disposition), le respect des règles d'hygiène et de sécurité, le respect des horaires et temps impartis, la dextérité dans le travail demandé.
- un jury de dégustation jugera de l'aspect, de la régularité et de la qualité des textures et des goûts, de la franchise des parfums et de l'association des saveurs des produits.
- un jury de présentation évaluera le respect du thème et du sujet, le respect des côtes, la qualité, la propreté, l'originalité des décors et supports, l'harmonie et l'esthétique de la vitrine.
Les produits expédiés et/ou réalisés sur place seront dégustés et notés soit par un jury de travail ou de dégustation ou par les deux.

IV – COMMENT SE DÉROULE L'EXAMEN ?

L'examen dénommé concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France – Chocolatier Confiseur », permet de reconnaître l'excellence professionnelle concrétisée par l'attribution du Diplôme d'Etat « Un des Meilleurs Ouvriers de France », délivré par le Ministère de l'Education nationale.

Le concours est confié à un Jury, présidé par le Président de la « Classe », qui exerce ses responsabilités sous l'égide du Comité d'Organisation des Expositions du Travail (COET). Il fait appel à des commissaires départementaux et régionaux qui eux-mêmes s'appuient sur les institutions. Il est le garant de l'éthique propre à ce concours unique.

Le concours est défini par des conditions, des modalités et des référentiels dont le but est d'exiger le haut niveau de l'excellence professionnelle du métier.

Les épreuves pratiques du concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France Chocolatier Confiseur » sont réalisées exclusivement en loge devant jury. La préparation du dossier explicatif est réalisée par le candidat avant l'examen.

V – QU'EST-CE QUE L'ÉPREUVE QUALIFICATIVE ?

Cette épreuve obligatoire est organisée après la clôture des inscriptions. Elle se déroule sur plusieurs journées (2 ou 3). Quelques semaines ou pendant le déroulement des épreuves qualificatives pratiques, une épreuve écrite sera organisée portant sur les techniques de fabrication, la technologie, la réglementation en vigueur, l'hygiène, l'historique de la profession et toutes questions techniques de base indispensables à la pratique du métier de chocolatier confiseur fabricant.

A l'issue de cette épreuve qualificative, 3 cas peuvent se présenter :

- *Le candidat possède le niveau requis et il est retenu pour participer à l'examen.*
- *L'évaluation fait apparaître un léger manque de maîtrise sur une ou plusieurs techniques. Il est alors recherché avec le candidat, une formation pour lui permettre de combler ces lacunes et il est retenu pour participer à l'examen.*
- *L'évaluation démontre que le candidat n'a pas un niveau suffisant pour participer à l'examen. Dans ce cas il est recherché avec le candidat, s'il le souhaite, une formation adéquate pour qu'il puisse atteindre le niveau requis et participer à une prochaine session de l'examen.*

VI – COMMENT LE CANDIDAT PEUT-IL SE FAIRE ACCOMPAGNER ?

Le COET fait appel à des Commissaires départementaux et des Commissaires régionaux dont l'une des missions est de suivre les candidats en leur apportant des conseils, le soutien, l'assistance autant que le besoin.

Par ailleurs, la Confédération des Chocolatiers Confiseurs de France proposera des formations spécifiques à l'ensemble des candidats.

Les candidats devront informer la Confédération des Chocolatiers Confiseurs de France de toute aide reçue de la part de professionnels glaciers, pâtisseries, chocolatiers qu'ils soient artisans, salariés en entreprises, formateurs ou consultants, ceci afin que ces personnes ne soient pas retenues par la Confédération des Chocolatiers Confiseurs de France en qualité de jury.

Tout manquement à cette obligation sera considéré comme un « non respect » du règlement et pourra être éliminatoire.

VII – QUI COMPOSE LE JURY ?

Les jurys sont composés d'enseignants et de professionnels employeurs et salariés, en activité ou en retraite, sans que le nombre de titulaires du diplôme n'excède la moitié du total des membres. Le Président est un professionnel, le Vice-président un enseignant ou à défaut un professionnel. Ils sont nommés par le ministre de l'Education nationale.

Un Inspecteur général de l'éducation nationale préside le Jury national. Les délibérations sont secrètes.

VIII – LE RÉFÉRENTIEL DES COMPÉTENCES

TÂCHES	COMPETENCES A EVALUER « Etre capable de... »	CRITERES DE PERFORMANCES « On exige... »
INSTALLER, PLANIFIER	<ul style="list-style-type: none"> - Organiser son poste de travail, - Installer outils, matériels et machines, - S'adapter à l'environnement - Etablir un plan de déroulement du travail 	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel aux normes NF et en bon état d'utilisation - Respect des règles de sécurité (guide des bonnes pratiques et d'hygiène) - Enchaînement des tâches adapté - Maîtrise du temps
S'ASSURER DE LA QUALITÉ DES MATIÈRES PREMIÈRES	<ul style="list-style-type: none"> - Connaître et sélectionner les produits et leurs variétés (cacao, chocolat, sucre, saccharose, autres produits utilisés par la profession) - Maîtriser les réactions physico-chimiques individuelles ou interactives des matières premières 	<ul style="list-style-type: none"> - Rigueur du choix des matières premières - Maîtrise des températures de stockage et de travail - Connaissance parfaite des étapes de la transformation des produits (de la matière première au produit fini)
FABRIQUER LES MASSES	<ul style="list-style-type: none"> - Fabriquer ganaches et masses de fourrage, giandujas, pralinés - Fabriquer boissons chocolatées, intérieurs liqueur - Fabriquer sucres cuits durs (berlingots, pastilles, sucettes, nougatine, nougats durs...) - Fabriquer sucres cuits tendres - masses aérées (nougats tendres, guimauves...) - Fabriquer pâtes de fruits, gelées, confitures et fruits confits, gélifiés et gommés - Fabriquer pâtes d'amandes et dérivés, 	<ul style="list-style-type: none"> - Choix des matières premières adaptées - Propreté et hygiène dans le travail - Respect des réglementations - Maîtrise des fabrications - Qualité des produits finis
METTRE EN FORME LES MASSES	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre en forme les intérieurs mono et multicouches - Exécuter le dressage, le cadrage, le détaillage - Exécuter le moulage, le modelage - Effectuer le coulage à l'amidon, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> - Harmonie des textures, le goût, la couleur - Dextérité et régularité
METTRE AU POINT	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre au point le tablage des couvertures de chocolat - Mettre au point la réalisation de solutions de sucres, le glaçage, etc.; 	<ul style="list-style-type: none"> - Tempérage du chocolat par tablage - Respect des courbes de cristallisation du chocolat - Maîtrise des concentrations et des températures des solutions de sucre
ENROBER MOULER	<ul style="list-style-type: none"> - D'enrober : - De réaliser des couvertures de chocolat, candi, glaçage de solutions de sucre manuellement, fourchettes, broches... - De dragéfier - De réaliser des moulages chocolat et sucre : pleins, creux, fourrés. 	<ul style="list-style-type: none"> - la maîtrise du geste - les finitions irréprochables - le respect des épaisseurs, les coquilles, le fourrage, les glaçages...
RÉALISER	<ul style="list-style-type: none"> - Une ou plusieurs pièces artistiques et/ou commerciales - Une ou plusieurs spécialités - Le transfert des technologies, la recherche et la modernisation - Des techniques innovantes 	<ul style="list-style-type: none"> - la maîtrise des techniques de fabrication, d'assemblage, de poids, de finitions... - la maîtrise des techniques de modelage, d'assemblage, de sculpture ...
DÉCORER	<ul style="list-style-type: none"> - Réaliser un élément décoratif, créé avant ou pendant l'épreuve, en vue de décorer l'ouvrage 	<ul style="list-style-type: none"> - créativité, nouveauté, originalité - harmonie

<p>ASSURER UNE HAUTE QUALITÉ DES PRODUITS</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser la qualité, le goût et la conservation du produit - Connaître la législation et la technologie professionnelle - Connaître les critères de conservation (HRE, hygrométrie, températures) et stockage 	<ul style="list-style-type: none"> - - La rigueur dans le choix et la fabrication des produits - L'équilibre et l'harmonie des saveurs - Maîtriser la technologie et les techniques - La durée de fraîcheur conforme avec la DLUO demandée
<p>RÉDIGER</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Réaliser un dossier écrit présentant le thème, les recettes, le mode opératoire, les motivations, les innovations et les fiches techniques - Complément ou non d'un support multimédia personnel 	<ul style="list-style-type: none"> - - des précisions technologiques - l'expression et les qualités graphiques - la présentation générale du dossier
<p>PRÉSENTER</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Disposer et décorer une vitrine - Placer les produits à déguster 	<ul style="list-style-type: none"> - - l'harmonie, l'esthétique - l'étiquetage réglementaire des produits
<p>COMMERCIALISER</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Connaître la législation commerciale - Faire une étude de marché - Savoir gérer son magasin - Communiquer 	<ul style="list-style-type: none"> - - le respect des obligations réglementaires

IX – PARTICIPER À L'EXPOSITION NATIONALE

C'est une manifestation de prestige visant le grand public et les jeunes, au cours de laquelle sont présentées les « œuvres » des nouveaux titulaires du diplôme pour promouvoir les métiers et le concours. Elle permet de :

- mettre en évidence la maîtrise des compétences de haut niveau du métier de chocolatier confiseur
- démontrer le travail de la plus haute qualité en chocolaterie confiserie
- mettre à l'honneur les adultes en recherche de l'excellence professionnelle
- valoriser l'expérience professionnelle et la formation tout au long de la vie
- promouvoir les établissements de formation et les organisations professionnelles
- reconnaître l'importance de la transmission des compétences dans le travail.

X – AUTRES INDICATIONS

Les lauréats devront s'engager à présenter leur pièce sur deux salons professionnels choisis par la Confédération des Chocolatiers Confiseurs de France dans l'année qui suit les épreuves de la finale.