



ÊTRE UN HÉROS AUJOURD'HUI

Présidé par deux parrains prestigieux :

Patrick CASTAGNA

Meilleur Ouvrier de France 1982 en Boulangerie

David Wesmael

Meilleur Ouvrier de France 2004 en Glacerie



Lycée Hôtelier International de Lille
Mardi 27 et Mercredi 28 mars 2018

LE CONCOURS

Sylvie JOUANOT, Inspectrice de l'Éducation Nationale dans l'Académie de Versailles, soucieuse de promouvoir la filière professionnelle dans ce qu'elle a de plus riche et d'innovant, a initié la première édition du concours « *La Boul'Pat des Lycées* » le 30 mars 2017 au Lycée LES CÔTES DE VILLEBON de MEUDON-LA-FORET

L'objectif était alors de mettre en synergie les lycées de l'Académie de Versailles, de valoriser la créativité, le savoir-faire et le sérieux des jeunes inscrits en Baccalauréat Professionnel boulanger-pâtissier. L'accompagnement bienveillant mais rigoureux de leurs enseignants dans cette préparation leur permet d'offrir une prestation de grande qualité.

Afin de partager cette expérience, Madame JOUANOT a proposé à Monsieur FELIX, son homologue de l'Académie de Lille, d'organiser ce concours.

Les 27 et 28 mars 2018, 6 binômes d'élèves de terminale baccalauréat professionnel, issus de 4 lycées ont donc concouru, l'un en pâtisserie, l'autre en boulangerie sur le thème : « ÊTRE UN HÉROS AUJOURD'HUI ».

Ils sont en formation en terminale BAC PRO Boulanger Pâtissier dans les établissements suivants :

- Lycée du détroit - Calais (62)
- Lycée Léonard de Vinci - Trith Saint Léger (59)
- Lycée Privé Notre Dame de la Providence - Orchies (59)
- Lycée Hôtelier International de Lille - (59)

Cette édition Lilloise du concours s'est déroulée au Lycée Hôtelier International de LILLE.

PALMARÈS

1^{ER}

Lycée Hôtelier Notre Dame
de la Providence - ORCHIES

Nicolas COEYMAN
Thomas VERCRUYSSÉ

2^{ÈME}

Lycée Hôtelier International -
LILLE

TETU Alexandre
MAZEREEUW Timothée

3^{ÈME}

Lycée Léonard de Vinci -
TRITH St LÉGER

Antoine GRIERE
Florent LOCUFIER

LES GRILLES ET CRITÈRES D'ÉVALUATION

> Grille d'évaluation Dossier + Oral

	Critères	Equipes						
		Pts	N° 1	N°2	N°3	N°4	N°5	N°6
Communication écrite	Adéquation/Respect du thème							
	Grammaire / Orthographe							
	Qualité utilisation outil numérique							
	Présentation support/dossier							
Communication orale	Maîtrise du thème, argumenter et convaincre par l'apport d'éléments concrets.							
	Présentation structurée et efficace (Respect d'un plan, etc...)							
	Participation équilibrée au sein du binôme							
	Animation et illustration du propos							
	Utilisation de supports visuels ou/et audio (Autres que le dossier)							
	Communication et coopération avec le jury (Courtoisie, potentiel d'adaptation...)							
	TOTAL	0	0	0	0	0	0	0
	CLASSEMENT							

> Grille d'évaluation BOULANGERIE

		Grille évaluation BOULANGERIE							
		Critères	Pts	Equipes					
				N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	N°6
Hygiène		Organisation du poste de travail	10						
		Respect des règles d'hygiène	10						
Travail		Utilisation rationnelle des matières premières	10						
		Pétrissage et manipulation Pain aromatique	20						
		Pétrissage et manipulation Pâte levée, pâte levée feuilletée	20						
		Coupe et cuisson des pains	20						
		Coupe et cuisson des viennoiseries	20						
		Régularité des produits	20						
		Assemblage et collage des pièces décors	20						
		Techniques gestuelles – rapidité, dextérité	10						
		Réalisation des pièces diverses (Pain party, Pain décor)	20						
	Présentation, dégustation	Pains aromatiques	Présentation et esthétique	20					
Harmonie des saveurs			20						
Equilibre des textures			20						
Originalité			30						
Viennoiseries, Croissants, Pains au chocolat		Présentation et esthétique	20						
		Harmonie des saveurs	25						
		Equilibre des textures	30						
		Originalité	30						
Esthétique	Pièce artistique	Qualité artistique de la présentation finale (couleurs, finesse, collage)	40						
		Respect du thème et des dimensions	20						
		Disposition des éléments décoratifs	20						
		Créativité et originalité de la pièce décorée	40						
		Mise en valeur des produits	10						
		TOTAL	505	0	0	0	0	0	0
		CLASSEMENT							

> Grille d'évaluation PÂTISSERIE

		Grille évaluation Pâtisserie							
		Critères	Pts	Candidats					
				N° 1	N°2	N°3	N°4	N°5	N°6
Hygiène		Organisation du poste de travail	10						
		Respect des règles d'hygiène	10						
Travail		Utilisation rationnelle des matières premières	10						
		Fabrication du biscuit,	10						
		Réalisation crème, mousse	10						
		Régularité du croque en bouche	20						
		Assemblage et collage des pièces	20						
		Techniques gestuelles - rapidité - dextérité	10						
		Réalisation des pièces diverses (Nougatines, chocolat, pastillage)	20						
	Présentation dégustation	Entremets	Présentation et esthétique du dessert	20					
Harmonie des saveurs			20						
Equilibre des textures			20						
Originalité du dessert			30						
Dérivé entremets		Présentation et esthétique du dessert	20						
		Harmonie des saveurs	20						
		Equilibre des textures	20						
		Originalité du dessert	30						
Choux et Eclairs		Présentation et esthétique du dessert	20						
		Harmonie des saveurs	20						
		Equilibre des textures	20						
		Originalité du dessert (glaçage)	30						
Esthétique	PIECE ARTISTIQUE	Qualité artistique de la présentation finale (couleurs, finesse, collage)	40						
		Respect du thème et des dimensions	20						
		Disposition des éléments décoratifs	20						
		Créativité et originalité	40						
		Mise en valeur des produits	10						
TOTAL			500	0	0	0	0	0	0
CLASSEMENT									

REMERCIEMENTS

L'organisation de cette 1^{ère} édition du concours « la Boul'Pât des lycées » dans l'académie de Lille n'aurait pas été possible sans l'engagement, la motivation et la disponibilité de tous ses acteurs. A ce titre, il est important de souligner la participation des membres de la profession, de la communauté éducative du Lycée Hôtelier International de Lille dirigée par Monsieur CRAMBLIN, Proviseur, ainsi que celle des fournisseurs, partenaires des établissements au quotidien. Je remercie également Madame Dominique MOREL, Inspectrice de l'Éducation Nationale, retraitée, pour sa participation en qualité de membre du jury. Enfin, je tiens à souligner l'adhésion à ce projet ainsi que l'investissement de Messieurs Patrick CASTAGNA et David WESMAEL, tous deux Meilleurs Ouvriers de France, qui ont accepté de parrainer et de présider cette 1^{ère} édition Lilloise du concours.

Jury composé de membres de la profession :

- Mr Patrick **DACHICOURT** Pâtissier Boulanger – Conseiller Entreprise pour l'École
- Mr Franck **LEFEBVRE** Pâtisserie le « Palet d'or » à WAMBRECHIES
- Mr Arnaud **DUEZ** Formateur Pâtisserie CFA URMA à ARRAS
- Mr Pascal **CATRISSE** Pâtissier à Pont à Marcq
- Mr Mickael **DHUICK** Chef Pâtissier chez MEERT Tradition à Lille

Professeur ressource :

- Monsieur Benoit **MACETTI** – PLP Pâtisserie au Lycée Hôtelier International de Lille

Fournisseurs / Partenaires :

- Barry – Callebaut
- Moulins WAAST
- Eurolam
- Matfer
- Moulins Dossche
- Patisfrais
- Bragard



**LES CANDIDATS AU TRAVAIL,
ATTENTIFS ET CONCENTRÉS
SOUS LE REGARD BIENVEILLANT
DES MEMBRES DU JURY**





**DES RÉALISATIONS
QUI TÉMOIGNENT DU SAVOIR-FAIRE
DES CANDIDATS ET DE LA QUALITÉ
DE LA FORMATION DÉLIVRÉE
PAR LEURS PROFESSEURS...**







**LE TEMPS EST VENU
DE LA PROCLAMATION
DES RÉSULTATS...
APRÈS LES INÉVITABLES DISCOURS**

