

Directives et document de présentation des recettes

Boulangier(ère)-pâtissier(ère)-
confiseur(euse) CFC

Orientation boulangerie-pâtisserie
Orientation pâtisserie-confiserie
valable pour toute la Suisse dès le 01.01.2019



Ces directives s'adressent à toutes les personnes qui s'occupent de la préparation, de la conduite et de l'évaluation des procédures de qualification

Association suisse des patrons boulangers-confiseurs

Version définitive pour la PdQ 2019

Edition réunissant les directives et la présentation du classeur de recettes

3. Domaine de qualification, travail pratique

Le domaine de qualification „Travaux pratiques“ s’effectue sous la forme de travaux pratiques prescrits (TPP).

4. Directives pour les travaux pratiques prescrits (TPP)

Orientation boulangerie-pâtisserie et orientation pâtisserie-confiserie

Les présentes directives sont régies par l’ordonnance de l’OFFT sur la formation professionnelle initiale du 27.10.2010 et le plan de formation de ladite ordonnance du 01.08.2014.

Indications : sous réserve de l’art. 40 (LFPPr) de la législation cantonale

Valable pour toute la Suisse dès le 01.01.2019 selon la décision des chefs-experts de l’Association suisse des patrons boulangers-confiseurs du 30.08.2018.

A l’attention des entreprises formatrices, des candidats et des experts.

(Par mesure de simplification, le guide est au masculin, il est valable pour les deux sexes)

Organisation

- La durée de l’examen est de 12 heures sur deux jours consécutifs.
- Le premier jour, l’examen débute à 14h00 et dure jusqu’à 18h00. Si ce temps n’est pas utilisé totalement le premier jour, il **n’est pas** autorisé de le rajouter au deuxième jour.
- Pour des raisons d’organisation et selon l’appréciation des experts, le créneau horaire ne peut être rallongé que d’au maximum 30 minutes. Ce temps sera déduit au deuxième jour d’examen.
- Afin que les experts puissent déterminer les produits selon les directives, l’examen est précédé d’une séance de préparation. Celle-ci débute une heure avant l’examen (13h00) et ne fait pas partie de la durée de l’examen. Seront présents : le formateur évent. le propriétaire de l’entreprise, le/la candidat/e et les deux experts.
- Le formateur salue les experts et présente le candidat. Il oriente les experts sur les lieux de l’entreprise et leur attribue un local pour l’exécution des travaux administratifs.
- L’orientation débute à 13h00 et dure env. 10 minutes.
- Ensuite les experts définissent les produits du livre de recettes pour les divers devoirs avec la mention «selon directive».
- Le reste du temps (env. 30 minutes) est à disposition du formateur et du candidat pour la coordination concernant les devoirs qui viennent d’être définis.
- Aussitôt après la séance de préparation, le candidat inscrira les devoirs surprise dans le programme d’examen (Toute la durée de l’examen).
- Si le candidat est prêt pour l’examen avant 14h00, l’épreuve pourra débiter au plus tôt à 13h30. La durée d’examen de quatre heures est comptée à partir du début de l’épreuve.
- Le deuxième jour, l’examen débute à 08h00 et dure jusqu’à 17h00. Les deux experts doivent être présents dès le début de l’examen.
- La pause de midi doit obligatoirement être respectée. Elle est fixée à 60 minutes et doit s’effectuer entre 12h00 et 14h00.
- Après 4 heures le premier jour, respectivement après 12 heures sur les deux jours, l’examen est arrêté. Seuls les produits confectionnés pendant la durée de l’examen sont évalués. Un dépassement de temps ne peut être toléré que dans des cas exceptionnels, tels que panne de courant inattendue, panne de machine ou accident.

Au début de l'examen, le candidat remet aux experts les documents suivants:

- Ses papiers d'identité
- Le livre de recettes
Ce dossier comprend au moins cinq recettes de produits différents, classées selon la numérotation des devoirs, avec diverses techniques de travail par devoir. Les exceptions sont précisées séparément dans les devoirs. Les recettes des semi-fabriqués comme les pâtes, les crèmes, les masses, doivent être disponibles en plus.
- Un deuxième exemplaire du livre de recettes doit être mis à disposition des experts.
- Le programme d'examen avec les données de temps sur un plan horaire.

Important:

Lorsque le document des recettes manque, les experts proposent un document de substitution. Avec ce procédé, les devoirs au choix tombent et deviennent alors des devoirs selon directive. Le dossier de formation et les documents des CIE peuvent être utilisés comme supports.

Indications générales

- Lorsque cela n'est pas spécialement mentionné, les combinaisons avec d'autres devoirs ne sont pas autorisées.
- Les produits qui ne sont pas réussis peuvent être refaits une seconde fois (si cela est réalisable durant la durée de l'examen). Seul le deuxième produit sera évalué avec une déduction prédéfinie pour le deuxième essai.
- Les produits non réalisés obtiendront la note 1. Les produits commencés seront appréciés dans l'état de leur exécution.
- Les produits invendables engendreront obligatoirement une note insuffisante.
- Le nombre de pièces, de sortes ou les poids indiqués dans un devoir représentent la quantité minimale à réaliser. Le non-respect de ces prescriptions engendrera obligatoirement une note insuffisante.
- Lorsque rien n'est expressément autorisé, tous les produits (pâtes, fonds, biscuits, crèmes, masses, etc.) doivent être entièrement réalisés pendant l'examen, y compris le pesage des matières premières. Le volume/quantité des masses et des pâtes à réaliser doit être choisi de manière à ce que le candidat puisse les transformer lui-même (les petits restes de pâtes, masses, crèmes et glaçures peuvent être emballés et conservés correctement au réfrigérateur).
- Tous les éléments de décors peuvent être préparés, mais doivent être réalisés par le candidat lui-même. Dans le devoir 6 de la boulangerie/confiserie et dans le devoir 5 a) de la pâtisserie, le décor doit être entièrement réalisé durant le temps de l'examen.
- Tous les travaux et les préparations ainsi que l'ordre et l'hygiène à la place de travail doivent être exécutés par le candidat.
Exceptions : l'enfournement, le nettoyage de la vaisselle*, le placement des produits finis sur les plateaux et la réalisation de la table d'exposition pour la discussion finale peuvent être exécutés par des collaborateurs.*L'entreprise ne peut pas engager du personnel spécifiquement pour faire la vaisselle le jour de l'examen. Seule une personne habituellement occupée à ce poste peut s'occuper de cette tâche.
- Le jour de l'examen, les locaux et les installations nécessaires doivent être mis à disposition du candidat.
- L'utilisation de toutes les machines et les installations est autorisée pour autant que rien d'autre ne soit précisé dans le devoir concerné. Toutefois, le candidat doit pouvoir les régler et les servir d'une manière autonome.

- Les farines prêtes à l'emploi, les pré-mélanges, les pâtes de panification, les crèmes finies, les poudres de crèmes à froid ne sont pas autorisés à l'examen. Si le candidat fait usage de l'un de ces articles, le produit sera considéré comme non exécuté.
- Les prises d'images et de son durant l'examen et la discussion finale ne sont pas autorisées.
- A la fin de l'examen, une sélection de tous les produits de l'examen doit être présentée sous forme plaisante. Le reste des produits sera libéré en temps voulu par les experts pour la vente.
- Le candidat disposera d'env. 5 minutes pour commenter ses travaux (ne compte pas dans le temps d'examen). Seuls les deux experts, le candidat, le formateur, le propriétaire de l'entreprise et les apprentis de l'entreprise peuvent être présents.
- Aucune appréciation ou note (en mot ou chiffre) ne peut être communiquée et il est interdit de donner des indications sur la réussite ou l'échec de l'examen.



Evaluation

- Les deux experts surveillent et évaluent l'exécution des travaux d'examen.
- Sont évalués: le degré de difficulté, les compétences professionnelles (les techniques de travail), les compétences méthodologiques (le temps utilisé, la dextérité) l'aspect, l'utilisation du matériel et la conformité avec le livre des recettes.

Boulangerie

Cinq des devoirs 1 à 6 doivent être réalisés:

Le choix des devoirs 2 ou 4 est déterminé par les experts au début de l'examen (au hasard).

Devoir 1 Pain normal

- a) 1 sorte coupée (pain zürichoïse) d'au moins 6 pièces
- b) 1 sorte (autre forme de pain) au choix d'au moins 6 pièces
 - a+b: confectionner une seule pâte à partir d'au moins 7 kilogrammes de farine.
 - La pâte doit être entièrement façonnée et cuite.
 - Le livre de recettes doit contenir au moins cinq produits différents.
 - Moules graissés, bannetons, toiles, planches et plaques peuvent être préparés à l'avance.

Devoir 2 Pain spécial

- a) 1 sorte de pain spécial en pâte à pain complet (100% complet), poids des pâtons selon la recette, minimum 10 pièces
- b) 1 sorte de pain spécial selon directive, poids des pâtons selon la recette, minimum 10 pièces
 - a+b: les deux sortes doivent être de formes et façonnages différents.
 - Moules graissés, bannetons, toiles, planches et plaques peuvent être préparés à l'avance.
 - Le livre de recettes doit contenir 1 produit pour a) et 4 produits pour b).

Devoir 3 Tresse

- a) 6 tresses à tressage normal (2 pâtons) d'au moins 600 g par pièce après la cuisson
- b) 2 tresses à 5, 6 ou 8 pâtons (tressage en hauteur) d'au moins 600 g par pièce après la cuisson, tressage selon directive
 - Dorure, toiles, planches et plaques peuvent être préparés à l'avance.
 - Le livre de recettes doit contenir 4 produits. Chaque sorte de tressage représente 1 produit.

Devoir 4 Petite boulangerie à l'eau

- a) 1 sorte d'au moins 20 pièces au choix à partir d'une pâte de farine complète (100% complet)
- b) 1 sorte d'au moins 20 pièces selon directive, poids des pâtons selon la recette
 - a+b: les deux sortes doivent être de formes et façonnages différents.
 - Moules graissés, bannetons, toiles, planches et plaques peuvent être préparés à l'avance.
 - Le livre de recettes doit contenir 1 produit pour a) et 4 produits pour b).

Devoir 5 Produit à base de levain-chef ou utilisation de techniques du froid

- a) Confection d'une pâte séparée selon directive d'au moins 3 kg de farine avec utilisation de conduite sur levain-chef, de fermentation dirigée ou interrompue ou de froid contrôlé. Avec l'obligation de traitement ultérieur sous 5 b
- b) 1 produit avec la pâte fabriquée sous 5 a), poids du pâton au moins 200 g.
 - La conduite de la pâte doit se réaliser sur les deux jours d'examen. Le levain-chef peut être déjà disponible.
 - Si un levain est utilisé pour une conduite par le froid, celui-ci peut être déjà disponible.
 - Chablons, emporte-pièces, moules graissés, bannetons, toiles, planches et plaques peuvent être préparés à l'avance.
 - Les masse à fourrer et farces peuvent être déjà disponibles en tant que semi-fabriqués.
 - Le livre de recettes doit contenir au moins trois produits différents, pour lesquels diverses techniques doivent pouvoir être appliquées.

Devoir 6 Article fantaisie

1 pain Party (surprise) ou pain décoré (pâte et thème au libre choix), au moins 2 kg après cuisson.

- a) Degré de difficulté
- b) Créativité et impression générale
 - Le livre de recettes doit contenir un seul produit.
 - Pour ce devoir, tous les autres travaux doivent être entièrement réalisés durant l'examen.
 - Seules des matières premières comestibles sont autorisées.
 - Le produit doit être cuit.
 - Chablons, emporte-pièces, moules, plaques peuvent être préparés à l'avance.

Devoir 7 Assurance qualité

- a) Hygiène et utilisation du matériel
- b) Organisation de la production et sécurité au travail
- c) Assurance qualité en fonction du livre de recettes

Pâtisserie

Sept des devoirs 1 à 8 doivent être réalisés:

Orientation boulangerie : Le choix des devoirs 7 ou 8 est déterminé par l'apprenti (choix personnel).

Orientation confiserie : Le choix des devoirs 1 ou 2 est déterminé par l'apprenti (choix personnel).

Devoir 1 Petite boulangerie au lait et produits en pâte levée sucrée

- a) 1 sorte en pâte levée au choix, d'au moins 20 pièces
- b) 1 sorte en pâte levée selon directive, d'au moins 20 pièces
 - Pour ce devoir, les pâtes tourées ne sont pas autorisées.
 - Le livre de recettes doit contenir au moins 2 différents produits de petite boulangerie au lait et 3 différents produits de produits en pâte levée sucrée
 - Deux pâtes différentes doivent obligatoirement être pétries pour a) et b).
 - Les masses à fourrer peuvent être déjà disponibles en tant que semi-fabriqués (crèmes à froid autorisées si elles sont cuites avec le produit).
 - Moules graissés, toiles, planches, plaques et dorure peuvent être préparés à l'avance.

Devoir 2 Pâtes tourées

- a) Confectionner 1 pâte levée tourée **ou** 1 pâte feuilletée selon directive et la transformer sous chiffre b)
- b) Confectionner 2 différents produits au choix, d'au moins 15 pièces chacun
Un des produits peut être aussi une grosse pièce, comme une couronne fourrée ou un pithiviers.
Confectionner 3 pièces d'au moins 400 g après cuisson
 - Le livre de recettes doit contenir les recettes des 2 pâtes (a) et de deux produits finis pour chaque pâte (minimum 6 recettes).
 - Il est autorisé de confectionner plusieurs pâtons (nombres de pièces) et de les stocker au réfrigérateur pour un travail ultérieur.
 - Les masses à fourrer peuvent être déjà disponibles en tant que semi-fabriqués (crèmes à froid autorisées si elles sont cuites avec le produit).
 - Les produits peuvent également être fourrés après la cuisson.
 - Moules graissés, toiles, planches, plaques et dorure peuvent être préparés à l'avance.

Devoir 3 Snacks et produits traiteur

- a) 1 sorte d'au moins 15 pièces, au choix (pour les canapés, 3 sortes de 5 pièces chacune avec de la gelée ou de la gelée végétale)
- b) 1 sorte d'au moins 15 pièces, selon directive, à partir de pâte tourée **ou** brisée **ou** 3 sortes de canapés de 5 pièces chacune avec de la gelée ou de la gelée végétale.
 - Le livre de recettes doit contenir au moins 1 produit en pâte tourée et 1 produit en pâte brisée ainsi que 3 sortes de canapés (considérées comme un produit). Sous a), il est aussi possible de disposer de sandwiches. Au total cinq produits.
 - La pâte tourée ou la pâte brisée peut être déjà disponible en bloc. Le pain toast (canapés) ou les petits pains (sandwiches, etc.) peuvent être déjà disponibles mais pas coupés.
 - Les masses à tartiner et les masses de remplissage peuvent être déjà disponibles.
 - Tous les autres travaux, y compris le décor, doivent être confectionnés durant l'examen.
 - Le gélon doit être confectionné durant l'examen.

Devoir 4 Biscuits et masses

- a) 1 biscuit à froid ou à chaud, selon directive
- b) 1 produit à partir de masses au beurre, masses desséchées ou meringages, selon directive
 - Toutes les masses citées ci-dessus doivent être présentes dans le livre de recettes.
 - Sous a) pour la masse à biscuit à froid, des coques doivent être dressées.

Devoir 5 Pâtisseries

- a) 1 sorte au choix, d'au moins 8 pièces, glacées au choix libre
- b) 1 sorte de pâtisseries à la crème, d'au moins 8 pièces, selon directive
 - Le livre de recettes doit contenir au moins 1 produit glacé et quatre sortes de pâtisserie à la crème (seule une verrine est autorisée).
 - Le livre de recette doit contenir des produits avec des crèmes/remplissages et des techniques différentes.
 - Un décor pour a) (au moins 8 pièces) doit être réalisé durant l'examen. Le travail au cornet est obligatoire.
 - Les roulades maison, les biscuits maison, les fonds de millefeuille maison (pas emportés, ni découpés), les biscuits (pas coupés) ainsi que les glaçages et les fonds peuvent être prêts.

Devoir 6 Pièces sèches et / ou petits fours

- a) 1 sorte au choix
- b) 1 sorte selon directive
 - Pièces sèches: au moins 12 pièces par sorte / petits fours: au moins 20 pièces par sorte.
 - Le livre de recettes doit contenir des produits en diverses pâtes et masses, au moins une sorte dressée.
 - Toutes les masses et les pâtes doivent être entièrement réalisées durant l'examen.
 - Seul le nombre de pièces exigé de produits cuits doit être fourré et fini.
 - Les masses à fourrer peuvent déjà être prêtes en tant que semi-fabriqués.
 - Pour les petits fours aux amandes dressés, la masse doit être réalisée entièrement pendant l'examen (masse aux amandes achetée interdite).

Position 7 Tourtes, cakes ou petites tourtes / Produit régional

- a) 1 tourte en tranches apte à la congélation, avec un liant, **coupée** en 10 tranches au moins, au choix
 - Les liants autorisés sont : la gélatine ou les liants d'origine végétale (sauf les amidons modifiés).
- b) 1 produit selon directive, au minimum 4 pièces de minimum 12 cm de Ø ou de côté
 - Les fonds «maison», les roulades (pas emportés, ni découpés), les biscuits (pas coupés), les glaçures peuvent être prêts.
Les pâtes peuvent être disponibles, en bloc.
 - Le livre de recettes doit contenir une recette de tourte pour a) et quatre produits pour b).

Devoir 8 Desserts à la crème ou desserts glacés

- a) Confectionner 1 crème cuite ou 1 glace à la crème ou 1 crème bavaroise, au choix et l'utiliser sous chiffre **8 b**). Cette crème ne peut être utilisée au maximum que pour un seul autre produit.
- b) 1 dessert pour au moins 10 personnes, selon directive
 - Pour le devoir 8 b, le livre de recettes doit contenir 3 produits différents.
 - Les fonds «maison», les roulades et les biscuits (non fourrés, ni emportés, ni découpés), les choux cuits (ni fourrés, ni caramélisés) peuvent être prêts.

Devoir 9 Assurance qualité

- a) Hygiène et utilisation du matériel
- b) Organisation de la production et sécurité au travail
- c) Assurance qualité en fonction du livre de recettes

Confiserie

Les devoirs 1 à 4 doivent être réalisés :

Le choix des devoirs 5 ou 6 est déterminé par les experts au début de l'examen (au hasard).

Devoir 1 Travail du sucre

- a) 1 travail du sucre au choix
- b) 1 travail du sucre selon directive
 - Les produits confectionnés sous ce devoir ne peuvent pas être utilisés pour d'autres devoirs. Il faut au moins confectionner 15 pièces en produits prêts à être trempés/prêts pour la vente (nougat brun, confectionner 2 - coques).
 - Le livre de recettes doit contenir les recettes suivantes : pâtes de fruits, caramels fondants (Le fondant ou fondant en poudre n'est pas autorisé), caramels mous, nougat brun.
 - Le livre de recettes doit en plus contenir l'une des recettes suivantes : nougat au miel **ou** nougat Montélimar **ou** caramels durs à la crème.

Devoir 2 Masses de base

- a) 1 masse de base selon directive pour l'assortiment de pralinés
- b) 1 masse de base selon directive pour l'assortiment de pralinés
 - Le livre de recettes doit contenir : ganache, ganache au beurre, gianduja, masse pralinée, massepain. Ces masses de base doivent être entièrement confectionnées.
 - Le livre de recettes doit contenir 2 produits dressés, 2 coupés et 2 emportés avec des masses de base différentes (Total 6 recettes).
 - Les experts choisissent parmi ces produits deux masses de base et deux techniques différentes.
 - Fabriquer au moins 80 pièces de chaque sorte, prêtes à être trempées et utilisées dans le devoir 3 a).
 - Les produits surnuméraires peuvent être stockés pour un usage ultérieur.
 - Tous les fruits à coques, utilisés grillés (torréfiés), doivent être grillés lors de l'examen.
 - Les fonds de couverture (pour dresser) doivent être confectionnés pendant l'examen.

Devoir 3 Pralinés et produits dragéifiés

- a) 4 différents intérieurs d'au moins 15 pièces chacun, s'ils sont trempés à la main ou d'au moins 80 pièces, s'ils sont trempés à la machine
Tremper avec au moins **deux** couvertures différentes.
1 sorte praliné moulé d'au moins 15 pièces.
 - 2 sortes du devoir 2 qui ont été définies par les experts.
 - Les remplissages « maison » pour les pralinés moulés peuvent être préparés à l'avance en tant que semi-fabrique.
 - Les autres 2 intérieurs peuvent être préparés à l'avance (autres recettes que celles du devoir 2), mais confectionnés par le candidat (pour les truffes, les boules creuses sont autorisées).
 - Pour le trempage mécanique, il sera possible de faire appel à une personne supplémentaire. La finition sur le produit fini (décor) doit être exécutée par le candidat lui-même.
 - Le réglage et le maniement de la machine à tremper doivent s'effectuer par le candidat.
- b) Confectionner au moins 1 kg de produits dragéifiés (fruits à coque)
 - Les fruits à coque peuvent être déjà rôtis, mais doivent être caramélisés et dragéifiés durant l'examen.
 - Les couvertures pour les points a et b peuvent déjà être tempérées.

Devoir 4 Travail de la couverture

- a) Tempérer 1 couverture à la main pour le point 4b)
- b) Maquiller, garnir, couler et finir 2 corps creux identiques d'au moins 13 centimètres de hauteur / largeur
 - Le livre de recettes doit contenir un seul produit.
 - Les couvertures pour maquiller et pour toutes les décorations peuvent être déjà tempérées.

Devoir 5 Spécialités au chocolat

- a) Confectionner 1 masse à intérieur au choix pour le point b)
- b) Production et finition d'au minimum 20 pièces, d'au moins 20 grammes par pièce
 - Le livre de recettes doit contenir un seul produit.
 - Les fonds, biscuits «maison» cuits peuvent être prêts.
 - Les couvercles (opercules, vues) doivent être entièrement réalisés à l'examen, utilisation de calques autorisée.
 - Les masses de base achetées ne sont pas autorisées.

Devoir 6 Articles fantaisie

- a) Fabrication rationnelle d'un produit en trois exemplaires identiques, au choix, évaluation du degré de difficulté
- b) Sont évaluées la créativité et l'impression générale
 - Le massepain et les chocolats à modeler peuvent être disponibles, colorés mais ni divisés, ni abaissés.
 - Tous les autres travaux doivent être entièrement réalisés durant l'examen. Les corps creux doivent être coulés durant l'examen.
 - Seules des matières premières comestibles sont autorisées.
 - Le livre de recettes doit contenir au moins trois produits différents.

Devoir 7 Assurance qualité

- a) Hygiène et utilisation du matériel
- b) Organisation de la production et sécurité au travail
- c) Assurance qualité en fonction du livre de recettes

Présentation du classeur de recettes pour les procédures de qualification



Boulangier(ère)-pâtissier(ère)-confiseur(euse)

Orientation boulangerie-pâtisserie Orientation pâtisserie-confiserie

Examen pratique en boulangeriepages 2 et 3
Examen pratique en pâtisseriepages 4 à 6
Examen pratique en confiseriepages 7 et 8

L'ensemble des cases de couleur de ce document doit être rempli par le candidat / la candidate. Le document doit être placé au début du classeur de recettes présenté aux experts le jour de l'examen pratique.

L'examen ne peut pas débiter si ce document n'est pas présenté ou pas rempli au moment de l'examen pratique.

Le candidat / la candidate de l'orientation **BOULANGERIE-PÂTISSERIE** remplira les pages 2 à 6.

Le candidat / la candidate de l'orientation **PÂTISSERIE-CONFISERIE** remplira les pages 4 à 8.

Orientation boulangerie-pâtisserie / Travaux pratiques prescrits de boulangerie

Formulaire de contrôle du classeur de recettes et de préparation de l'examen pratique

Nom du candidat:

Entreprise de formation:

Important:

Cinq des devoirs 1 à 6 doivent être réalisés.

Le devoir 2 ou 4 sera tiré au sort par les experts le jour de l'examen.

Important: Le candidat aux procédures de qualification reste le seul responsable des recettes qu'il présente à l'examen.

Devoir 1	Pain normal		Choix candidat	Désignation des recettes de produits du candidat
	a) 1 sorte coupée b) 1 autre forme de pain		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Produit 1) Produit 2) Produit 3) Produit 4) Produit 5)
Devoir 2	Pain spécial	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes de produits du candidat
○ Le jour de l'examen, les experts déterminent ce devoir ou le devoir 4	a) Pain spécial complet b) Pain spécial selon directive	○ ○ ○ ○	<input type="checkbox"/>	Produit 1) Produit 2) Produit 3) Produit 4) Produit 5)
Devoir 3	Tresse	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes de produits du candidat
	a) Tressage normal à 2 pâtons b) Tressage à 5, 6 ou 8 pâtons, selon directive	○ ○ ○	<input checked="" type="checkbox"/>	Produit 1) Tresses à deux pâtons Produit 2) Tresses à cinq pâtons Produit 3) Tresses à six pâtons Produit 4) Tresses à huit pâtons

Devoir 4	Petite boulangerie à l'eau	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes de produits du candidat	Page 3
<input type="radio"/> Le jour de l'examen, les experts déterminent ce devoir ou le devoir 2	a) Sorte en pâte de farine complète	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Produit 1)	
	b) Sorte selon directive			Produit 2)	
				Produit 3)	
				Produit 4)	
				Produit 5)	
Devoir 5	Produit à base de levain-chef ou utilisation de techniques du froid	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes de produits du candidat	
	a) Pâte, selon directive, avec utilisation de conduite sur levain-chef, de fermentation dirigée ou interrompue ou de froid contrôlé	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>		Conduite 1:	Produit:
				Conduite 2:	Produit:
				Conduite 3:	Produit:
				Selon choix des experts (ci-dessus)	
	b) 1 produit avec la pâte fabriquée sous 5 a) <i>(Pour ce devoir, 3 recettes utilisant différentes conduites sont obligatoires)</i>				
Devoir 6	Article fantaisie		Choix candidat	Désignation de la recette de produit du candidat	
	Un pain party ou un pain décoré		<input checked="" type="checkbox"/>	Produit)	
	a) Degré de difficulté				
	b) Créativité et impression générale				
Devoir 7	Assurance qualité				
	a) Hygiène et utilisation du matériel			pas de recette	
	b) Organisation et sécurité au travail				
	c) Assurance qualité en fonction du doc recettes				

2018/01

Ce document doit être placé en page de garde du classeur de recettes par le candidat.

La partie "**désignation de la recettes du candidat**" doit être remplie par le candidat en accord avec l'entreprise.

La partie "**choix experts**" sera remplie par les experts lors de la séance de préparation, à 13h00 le premier jour de l'examen.

Nom du candidat:

Entreprise de formation:

Important:

- Sept des devoirs 1 à 8 doivent être réalisés.
 Pour les boulangers-pâtissiers:
 Devoirs 7 ou 8 au choix du candidat
 Pour les pâtissiers-confiseurs:
 Devoirs 1 ou 2 au choix du candidat

Important: Le candidat aux procédures de qualification reste le seul responsable des recettes qu'il présente à l'examen.

Devoir 1	Petite boulangerie au lait, viennoiserie	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes de produits du candidat	
<input type="checkbox"/> Le candidat PC présente les recettes pour tous les devoirs mais choisit le devoir 1 ou le devoir 2 pour l'examen	a) 1 sorte en pâte levée au choix	<input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Produit 1)	
	b) 1 sorte en pâte levée selon directive			Produit 2)	
	(Le livre de recettes doit contenir 2 diff. produits de petite boulangerie au lait et 3 diff. produits en pâte levée sucrée. Pour ce devoir, 2 pâtes doivent être pétries)			Produit 3)	
				Produit 4)	
				Produit 5)	
Devoir 2	Pâtes tourées	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes de pâtes et recettes de produits du candidat	
<input type="checkbox"/> Le candidat PC présente les recettes pour tous les devoirs mais choisit le devoir 1 ou le devoir 2 pour l'examen	a) Pâte levée tourée	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	recette pâte) Pâte levée tourée	
	b) 2 produits dif. en pâte levée tourée			recette du produit 1)	
	OU			recette du produit 2)	
		a) Pâte feuilletée	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	recette pâte) Pâte feuilletée
		b) 2 produits dif. en pâte feuilletée			recette du produit 1)
	recette du produit 2)				

Devoir 3	Snacks et produits traiteur	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes de produits du candidat
	a) 1 sorte de 15 pièces au choix b) 1 sorte de 15 pièces selon directive <i>Pour ce devoir (3 a et 3b), il ne peut y avoir qu'une seule recette de canapés présentée à l'examen. Cette recette sera alors composée de 3 variétés différentes de 5 pièces chacune.</i>	<input type="checkbox"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	recette snack 1 ou canapé) recette snack 2 pâte tourée) recette snack 3 pâte brisée) recette snack 4 ou canapé) recette snack 5 ou canapé)
Devoir 4	Biscuits et masses	Choix experts		Désignation des recettes de masses et recettes de produits du candidat
	a) Biscuit à froid ou à chaud selon directive b) Produit masse au beurre, masse désséchée ou meringage selon directive	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>		recette biscuit à chaud) recette biscuit à froid) Produit dressé..... recette masse au beurre) recette masse désséchée) recette meringage)
Devoir 5	Pâtisseries	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes de produits du candidat
	a) 1 sorte glacée libre, d'au moins 8 pièces b) 1 sorte à la crème, au moins 8 p., selon directive <i>(le livre de recettes doit contenir des produits avec des crèmes, des remplissages et des techniques de travail différentes)</i>	<input type="checkbox"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Produit 1 glacé) Produit 2) Produit 3) Produit 4) Produit 5)
Devoir 6	Pièces sèches et / ou petits fours	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes de produits du candidat
	a) 1 sorte au choix b) 1 sorte selon directive <i>(pour la position a) ou b), le livre de recettes doit contenir au moins une sorte dressée)</i>	<input type="checkbox"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Produit 1) Produit 2) Produit 3) Produit 4) Produit 5)

Devoir 7	Tourtes, cakes ou petites tourtes	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes de produits du candidat	Page 6
<input type="checkbox"/> Le candidat BP présente les recettes pour tous les devoirs mais choisit le devoir 7 ou le devoir 8 pour l'examen	a) 1 tourte en tranches b) 1 produit de 12cm Ø ou de côté, selon directive	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	recette tourte en tranches) recette produit 1) recette produit 2) recette produit 3) recette produit 4)	
Devoir 8	Desserts à la crème ou desserts glacés	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes de crème ou glace et recettes de produits du candidat	
<input type="checkbox"/> Le candidat BP présente les recettes pour tous les devoirs mais choisit le devoir 8 ou le devoir 7 pour l'examen	a) 1 crème cuite ou 1 glace ou 1 crème bavaroise b) 1 dessert pour 10 personnes selon directive <i>Les recettes de la position 8b) doivent être composées de la crème de la position 8a)</i>	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	recette de crème ou glace) recette dessert 1) recette dessert 2) recette dessert 3)	
Devoir 9	Assurance qualité				
	a) Hygiène et utilisation du matériel b) Organisation et sécurité au travail c) Assurance qualité en fonction du doc recettes			pas de recette	

Ce document doit être placé en page de garde du classeur de recettes par le candidat.

2018/01

La partie "**désignation de la recettes du candidat**" doit être remplie par le candidat en accord avec l'entreprise.

La partie "**choix experts**" sera remplie par les experts lors de la séance de préparation, à 13h00 le premier jour de l'examen.

Orientation pâtisserie-confiserie / Travaux pratiques prescrits de confiserie**Formulaire de contrôle du classeur de recettes et de préparation de l'examen pratique**

Nom du candidat:

Entreprise de formation:

Important:

- Les devoirs 1 à 4 doivent être réalisés.
- Le devoir 5 ou 6 sera tiré au sort par les experts le jour de l'examen.

Important: Le candidat aux procédures de qualification reste le seul responsable des recettes qu'il présente à l'examen.

Devoir 1	Travail du sucre	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes du candidat			
	a) 1 travail du sucre au choix	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Recette 1)	Pâte de fruits		
	b) 1 travail du sucre selon directive	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Recette 2)	Caramels fondants		
		<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Recette 3)	Caramels mous		
	<i>Les experts définiront un autre produit que celui que le candidat aura choisi.</i>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Recette 4)	Nougât brun		
		<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Recette 5)	Nougât au miel ou Montélimar ou caramels durs à la crème		
Devoir 2	Masse de base	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes du candidat		Masses	Produits
	a) 1 masse de base selon directive pour l'ass. de pralinés	<input type="radio"/>		Recette 1)	Masse pour produit dressé 1)		
	b) 1 masse de base selon directive pour l'ass. de pralinés	<input type="radio"/>		Recette 2)	Masse pour produit dressé 2)		
		<input type="radio"/>		Recette 3)	Masse pour produit coupé 1)		
	<i>Le livre de recettes doit contenir: 2 produits dressés; 2 coupés; 2 emportés avec des masses de base différentes (6 recettes).</i>	<input type="radio"/>		Recette 4)	Masse pour produit coupé 2)		
	<i>Le livre de recettes doit contenir: ganaches, ganaches au beurre; gianduja; masses pralinées; massepains.</i>	<input type="radio"/>		Recette 5)	Masse pour produit emporté 1)		
		<input type="radio"/>		Recette 6)	Masse pour produit emporté 2)		
Devoir 3	Pralinés et produits dragéifiés	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes du candidat			
	a ¹) 4 différents intérieurs	<input checked="" type="radio"/>		1er produit au choix des experts, repris du devoir 2)		<i>voir choix de recette dans devoir 2</i>	
		<input checked="" type="radio"/>		2e produit au choix des experts, repris du devoir 2)		<i>voir choix de recette dans devoir 2</i>	
			<input checked="" type="checkbox"/>	Recette 1)	1 intérieur libre (diff. que devoir 2)		
			<input checked="" type="checkbox"/>	Recette 2)	1 intérieur libre (diff. que devoir 2)		
	a ²) 1 sorte de pralinés moulés		<input checked="" type="checkbox"/>	Recette 3)	1 sorte de pralinés moulés)		
	b) Au moins 1kg de produits dragéifiés		<input checked="" type="checkbox"/>	Recette 4)	Produit dragéifié)		

Devoir 4	Travail de la couverture		Choix candidat	Désignation des recettes du candidat	Page 8
	a) Tempérer une couverture à la main b) Maquiller, garnir, couler et finir 2 corps creux identiques		<input checked="" type="checkbox"/>	1 produit) <i>la recette doit indiquer la méthode de tempérage</i>	
Devoir 5	Spécialités au chocolat		Choix candidat	Désignation des recettes du candidat	
○ Le jour de l'examen, les experts déterminent ce devoir ou le devoir 6	a) 1 masse à intérieur au choix pour le point b) b) Production et finition d'au moins 20 pièces		<input checked="" type="checkbox"/>	1 produit (b) réalisé avec la masse à intérieur du point (a)	
Devoir 6	Article fantaisie		Choix candidat	Désignation des recettes du candidat	
○ Le jour de l'examen, les experts déterminent ce devoir ou le devoir 5	a) Fabrication rationnelle d'un produit au choix en trois exemplaires identiques <i>Le livre de recettes doit contenir au moins trois produits différents</i> b) Créativité et impression générale (pas de recette)		<input checked="" type="checkbox"/>	6 a) produit 1) - réalisé à l'examen ----- 6 a) produit 2) - recette présentée à l'examen ----- 6 a) produit 3) - recette présentée à l'examen	
Devoir 7	Assurance qualité				
	a) Hygiène et utilisation du matériel b) Organisation et sécurité au travail c) Assurance qualité en fonction du doc recettes			pas de recette	

2018/01

Ce document doit être placé en page de garde du classeur de recettes par le candidat.

La partie "**désignation de la recettes du candidat**" doit être remplie par le candidat en accord avec l'entreprise.

La partie "**choix experts**" sera remplie par les experts lors de la séance de préparation, à 13h00 le premier jour de l'examen.