

# Présentation du classeur de recettes pour les procédures de qualification



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

## Formation initiale écourtée (apprentissage complémentaire) pour les deux orientations

Examen pratique en boulangerie	.....pages 2 et 3
Examen pratique en confiserie	.....pages 4 et 5

**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 débuter si ce document n'est pas présenté ou pas rempli au moment de l'examen pratique.**

Le candidat / la candidate de l'orientation **BOULANGERIE** remplira les pages 2 et 3.

Le candidat / la candidate de l'orientation **CONFISERIE** remplira les pages 4 et 5.

Procédure de qualification pour la profession de BPC, formation écourtée

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:**

Tous les devoirs, de 1 à 6, doivent être entièrement réalisés.

**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	
	a) Pain spécial complet b) Pain spécial selon directive	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<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 et 8 pâtons  <i>Deux tresses à 5, deux tresses à 6 et deux tresses à 8 pâtons (tressage en hauteur)</i>		<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <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
	a) 2 sortes de la même pâte, selon directive <i>(le candidat réalisera deux formes différentes avec la pâte 1 ou 2 sélectionnée par les experts)</i>	<input type="radio"/>		Pâte 1) <input type="text"/> Forme 1: <input type="text"/> Forme 2: <input type="text"/>
		<input type="radio"/>		Pâte 2) <input type="text"/> Forme 1: <input type="text"/> Forme 2: <input type="text"/>
	b) 1 sorte de croissants, selon directive	<input type="radio"/>		Pâte à croissants 1) <input type="text"/>
		<input type="radio"/>		Pâte à croissants 2) <input type="text"/>
Devoir 5	Produit à base de levain-chef ou utilisation de techniques du froid		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"/>		Conduite 1: <input type="text"/> Produit: <input type="text"/>
		<input type="radio"/>		Conduite 2: <input type="text"/> Produit: <input type="text"/>
		<input type="radio"/>		Conduite 3: <input type="text"/> Produit: <input type="text"/>
	b) 1 produit avec la pâte fabriquée sous 5 a) <i>(Pour ce devoir, 3 recettes utilisant différentes conduites sont obligatoires)</i>			Selon choix des experts (ci-dessus)
Devoir 6	Article fantaisie		Choix candidat	Désignation de la recette de produit du candidat
	a) Pain Party ou décoré non fourré		<input checked="" type="checkbox"/>	Produit) <input type="text"/>
	b) Pain surprise fourré ou pain en forme plateau		<input checked="" type="checkbox"/>	
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.

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

**Important:**

Tous les devoirs, de 1 à 6, doivent être entièrement réalisés.

Nom du candidat:

Entreprise de formation:

**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)	<b>Pâte de fruits</b>	
	b) 2 travaux du sucre selon directive		<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Recette 2)	<b>Caramels fondants</b>	
			<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Recette 3)	<b>Caramels mous</b>	
	<i>Les experts définiront un autre produit que celui que le candidat aura choisi.</i>		<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Recette 4)	<b>Nougât brun</b>	
			<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Recette 5)	Nougât au miel ou Montélimar ou caramels durs à la crème)	
Devoir 2	Masse de base	2 choix pour devoir a)	2 choix pour devoir b)	Choix candidat	Désignation des recettes du candidat		
	a) 2 masses de base selon directive pour l'ass. de pralinés	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		Recette 1)	Masse pour produit dressé 1)	
	b) 2 masses de base selon directive pour l'ass. de pralinés	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		Recette 2)	Masse pour produit dressé 2)	
	<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"/>	<input type="radio"/>		Recette 3)	Masse pour produit coupé 1)	
		<input type="radio"/>	<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"/>	<input type="radio"/>		Recette 5)	Masse pour produit emporté 1)	
		<input type="radio"/>	<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) 5 différents intérieurs		●		1er produit au choix des experts, repris du devoir 2a)	<i>voir choix de recette dans devoir 2a)</i>	
			●		2e produit au choix des experts, repris du devoir 2a)	<i>voir choix de recette dans devoir 2a)</i>	
			●		3e produit au choix des experts, repris du devoir 2b)	<i>voir choix de recette dans devoir 2b)</i>	
			●		4e produit au choix des experts, repris du devoir 2b)	<i>voir choix de recette dans devoir 2b)</i>	
				<input checked="" type="checkbox"/>	Recette 1)	1 sorte de produits moulés)	
	b) Au moins 1kg de produits dragéifiés			<input checked="" type="checkbox"/>	Recette 2)	Produit dragéifié)	

Devoir 4	Travail de la couverture		Choix candidat	Désignation des recettes du candidat	Page 5
	a) Tempérer une couverture à la main b) Maquiller, garnir, couler et finir 3 corps creux identiques d'au moins 13 cm H ou L		<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	
	a) 1 masse à intérieur au choix pour le point b) b) Production et finition d'au moins 30 pièces de 20g pièce		<input checked="" type="checkbox"/>	1 produit (b) réalisé avec la masse à intérieur du point (a)	
Devoir 6	Article fantaisie	Choix experts		Désignation des recettes du candidat	
	a) Fabrication rationnelle d'un produit selon directive en trois exemplaires identiques  b) Créativité et impression générale (pas de recette)	<input type="checkbox"/>   <input type="checkbox"/>   <input type="checkbox"/>		6 a) produit 1) ----- 6 a) produit 2) ----- 6 a) produit 3)	
Devoir 7	Assurance qualité		Choix candidat		
	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.