



Direction générale
de l'enseignement
postobligatoire

Division de l'apprentissage

Rue Saint-Martin 24
1014 Lausanne

Madame
Baudeflet Charène
Rue du Miléant 6
1203 Genève

BOULANGER-PÂTISSIER-CONFISEUR AFP

CONVOCAATION A LA PROCEDURE DE QUALIFICATION

SESSION 2018

Chef expert responsable et coordination : M. Yves Girard (tél. 021 728 47 31)
(formation@boulangerie-vaud.ch)

IMPORTANT : Pour l'ensemble de la procédure de qualification, l'utilisation d'un téléphone portable ou tout autre moyen de communication à ondes courtes, est strictement interdite.

La candidate / le candidat : **F50390 Baudeflet Charène** est prié(e) de se présenter aux examens de fin d'apprentissage conformément au programme ci-après :

Connaissances professionnelles (écrit)

Artisanat et technologie

Durée de l'examen : 45 minutes

Horaire :

Salle :

Le lundi 28 mai 2018

Ecole professionnelle de Montreux

Av. J.-J. Rousseau 3, Clarens

08 h 00 à 08 h 45

504

Matériel à disposition :

- Recueil de formules disponible sur le site internet : www.boulangerie-vaud.ch.
- Machine à calculer, sans traitement de texte.

Connaissances professionnelles (oral)

Artisanat et technologie

Durée de l'examen : 30 minutes

Horaire :

Salle :

Le lundi 28 mai 2018

Ecole professionnelle de Montreux

Av. J.-J. Rousseau 3, Clarens

10 h 00 à 10 h 30

504

Important :

Au moment de l'examen, la candidate/le candidat fournira aux experts un dossier comportant :

- Une recette de produit ;
- Les recettes de semi-fabriqués qui composent ce produit ;
- **Le produit** confectionné avec cette recette (produits congelés pas autorisés).

L'absence de la recette et/ou du produit sera sanctionnée par la note de **1** à cette partie de l'examen.

Connaissances professionnelles

Création

Durée de l'examen : 45 minutes

Salle :

Horaire :

Le lundi 28 mai 2018

Ecole professionnelle de Montreux

Av. J.-J. Rousseau 3, Clarens

Salle 505

09 h 00 à 09 h 45

Important :

Les thèmes de l'examen de création et les directives sont disponibles sur le site : www.boulangerie-vd.ch à la page : Formation professionnelle / Procédures de qualification (examens).

Travail pratique

Convocation par le canton de Genève

Yves Girard, chef expert
021 728 47 31 – 079 679 46 20
formation@boulangerie-vd.ch

Lausanne, avril 2018



Direction générale
de l'enseignement
postobligatoire

Division de l'apprentissage

Rue Saint-Martin 24
1014 Lausanne

Monsieur
Darioly Aurélien
Chemin Casard 29
1023 Crissier

BOULANGER-PÂTISSIER-CONFISEUR AFP

CONVOCAION A LA PROCEDURE DE QUALIFICATION

SESSION 2018

Chef expert responsable et coordination : M. Yves Girard (tél. 021 728 47 31)
(formation@boulangerie-vd.ch)

IMPORTANT : Pour l'ensemble de la procédure de qualification, l'utilisation d'un téléphone portable ou tout autre moyen de communication à ondes courtes, est strictement interdite.

La candidate / le candidat : **F50391 Darioly Aurélien** est prié(e) de se présenter aux examens de fin d'apprentissage conformément au programme ci-après :

Connaissances professionnelles (écrit)

Artisanat et technologie

Durée de l'examen : 45 minutes

Horaire :

Salle :

Le lundi 28 mai 2018

Ecole professionnelle de Montreux

Av. J.-J. Rousseau 3, Clarens

08 h 00 à 08 h 45

504

Matériel à disposition :

- Recueil de formules disponible sur le site internet : www.boulangerie-vd.ch.
- Machine à calculer, sans traitement de texte.

Connaissances professionnelles (oral)

Artisanat et technologie

Durée de l'examen : 30 minutes

Horaire :

Salle :

Le lundi 28 mai 2018

Ecole professionnelle de Montreux

Av. J.-J. Rousseau 3, Clarens

10 h 00 à 10 h 30

505

Important :

Au moment de l'examen, la candidate/le candidat fournira aux experts un dossier comportant :

- Une recette de produit ;
- Les recettes de semi-fabriqués qui composent ce produit ;
- **Le produit** confectionné avec cette recette (produits congelés pas autorisés).

L'absence de la recette et/ou du produit sera sanctionnée par la note de **1** à cette partie de l'examen.

Connaissances professionnelles

Création

Durée de l'examen : 45 minutes

Salle :

Horaire :

Le lundi 28 mai 2018

Ecole professionnelle de Montreux

Av. J.-J. Rousseau 3, Clarens

Salle 505

09 h 00 à 09 h 45

Important :

Les thèmes de l'examen de création et les directives sont disponibles sur le site : www.boulangerie-vd.ch à la page : Formation professionnelle / Procédures de qualification (examens).

Travail pratique

Jour : **vendredi 15 juin 2018**

Durée :

Orientation par les experts à 08 h 30

Début examen à 09 h 00

Pause : Une pause de midi doit obligatoirement être organisée. Elle dure entre 30 et 60 minutes et doit se dérouler entre 12h00 et 14h00

Devoirs examinés : 1; 2; 3; 4; 5

Lieu :

Boulangerie-pâtisserie Fuchs

Rue de Crissier 12 1020 Renens VD

Experts :

Potereau Benoît/ Peppicelli Lucien

(L'attribution des experts peut être modifiée avant le déroulement de l'examen)

IMPORTANT

Les recettes présentées dans le livre de recettes doivent correspondre aux recettes réellement effectuées lors de l'examen. Les poids des ingrédients et les quantités doivent être adaptés aux produits confectionnés durant l'examen.

Les recettes manquantes sont fournies par le chef expert. Elles deviennent alors des recettes obligatoires.

Tous les documents, les directives, les mises à jour et les aides utiles pour les examens sont disponibles sur le site internet : www.boulangerie-vd.ch, à la page : Formation professionnelle / Procédures de qualification (examens).

Le maître d'apprentissage est présent au début de l'examen pratique, pour la mise en place. Il n'intervient plus dans le déroulement une fois l'examen officiellement commencé.

L'entreprise mettra, à la disposition des experts, un endroit isolé du candidat qui permette de remplir les protocoles et autres documents d'examen en toute tranquillité.

La candidate / le candidat et l'entreprise formatrice respecteront strictement cette convocation ainsi que l'ensemble des directives fournies ou publiées.

Yves Girard, chef expert
021 728 47 31 – 079 679 46 20
formation@boulangerie-vd.ch

Lausanne, avril 2018



Direction générale
de l'enseignement
postobligatoire

Division de l'apprentissage

Rue Saint-Martin 24
1014 Lausanne

Madame
Falciola Ambre
Chemin de la Grange des Bois 3
1553 Châtonnaye

BOULANGER-PÂTISSIER-CONFISEUR AFP

CONVOCAION A LA PROCEDURE DE QUALIFICATION

SESSION 2018

Chef expert responsable et coordination : M. Yves Girard (tél. 021 728 47 31)
(formation@boulangerie-vd.ch)

IMPORTANT : Pour l'ensemble de la procédure de qualification, l'utilisation d'un téléphone portable ou tout autre moyen de communication à ondes courtes, est strictement interdite.

La candidate / le candidat : **F50392 Falciola Ambre** est prié(e) de se présenter aux examens de fin d'apprentissage conformément au programme ci-après :

Connaissances professionnelles (écrit)

Artisanat et technologie

Durée de l'examen : 45 minutes

Horaire :

Salle :

Le lundi 28 mai 2018

Ecole professionnelle de Montreux

Av. J.-J. Rousseau 3, Clarens

08 h 00 à 08 h 45

504

Matériel à disposition :

- Recueil de formules disponible sur le site internet : www.boulangerie-vd.ch.
- Machine à calculer, sans traitement de texte.

Connaissances professionnelles (oral)

Artisanat et technologie

Durée de l'examen : 30 minutes

Horaire :

Salle :

Le lundi 28 mai 2018

Ecole professionnelle de Montreux

Av. J.-J. Rousseau 3, Clarens

10 h 00 à 10 h 30

506

Important :

Au moment de l'examen, la candidate/le candidat fournira aux experts un dossier comportant :

- Une recette de produit ;
- Les recettes de semi-fabriqués qui composent ce produit ;
- **Le produit** confectionné avec cette recette (produits congelés pas autorisés).

L'absence de la recette et/ou du produit sera sanctionnée par la note de **1** à cette partie de l'examen.

Connaissances professionnelles

Création

Durée de l'examen : 45 minutes

Salle :

Horaire :

Le lundi 28 mai 2018

Ecole professionnelle de Montreux

Av. J.-J. Rousseau 3, Clarens

Salle 505

09 h 00 à 09 h 45

Important :

Les thèmes de l'examen de création et les directives sont disponibles sur le site : www.boulangerie-vd.ch à la page : Formation professionnelle / Procédures de qualification (examens).

Travail pratique

Convocation par le canton de Fribourg

Yves Girard, chef expert
021 728 47 31 – 079 679 46 20
formation@boulangerie-vd.ch

Lausanne, avril 2018



Direction générale
de l'enseignement
postobligatoire

Division de l'apprentissage

Rue Saint-Martin 24
1014 Lausanne

Monsieur
Garcez Fonseca Tiago
Rue Oscar-Bider 12
1220 Les Avanchets

BOULANGER-PÂTISSIER-CONFISEUR AFP

CONVOCAION A LA PROCEDURE DE QUALIFICATION

SESSION 2018

Chef expert responsable et coordination : M. Yves Girard (tél. 021 728 47 31)
(formation@boulangerie-vd.ch)

IMPORTANT : Pour l'ensemble de la procédure de qualification, l'utilisation d'un téléphone portable ou tout autre moyen de communication à ondes courtes, est strictement interdite.

La candidate / le candidat : **F50393 Garcez Fonseca Tiago** est prié(e) de se présenter aux examens de fin d'apprentissage conformément au programme ci-après :

Connaissances professionnelles (écrit)

Artisanat et technologie

Durée de l'examen : 45 minutes

Horaire :

Salle :

Le lundi 28 mai 2018

Ecole professionnelle de Montreux

Av. J.-J. Rousseau 3, Clarens

08 h 00 à 08 h 45

504

Matériel à disposition :

- Recueil de formules disponible sur le site internet : www.boulangerie-vd.ch.
- Machine à calculer, sans traitement de texte.

Connaissances professionnelles (oral)

Artisanat et technologie

Durée de l'examen : 30 minutes

Horaire :

Salle :

Le lundi 28 mai 2018

Ecole professionnelle de Montreux

Av. J.-J. Rousseau 3, Clarens

10 h 45 à 11 h 15

504

Important :

Au moment de l'examen, la candidate/le candidat fournira aux experts un dossier comportant :

- Une recette de produit ;
- Les recettes de semi-fabriqués qui composent ce produit ;
- **Le produit** confectionné avec cette recette (produits congelés pas autorisés).

L'absence de la recette et/ou du produit sera sanctionnée par la note de **1** à cette partie de l'examen.

Connaissances professionnelles

Création

Durée de l'examen : 45 minutes

Salle :

Horaire :

Le lundi 28 mai 2018

Ecole professionnelle de Montreux

Av. J.-J. Rousseau 3, Clarens

Salle 505

09 h 00 à 09 h 45

Important :

Les thèmes de l'examen de création et les directives sont disponibles sur le site : www.boulangerie-vd.ch à la page : Formation professionnelle / Procédures de qualification (examens).

Travail pratique

Convocation par le canton de Genève

Yves Girard, chef expert
021 728 47 31 – 079 679 46 20
formation@boulangerie-vd.ch

Lausanne, avril 2018



Direction générale
de l'enseignement
postobligatoire

Division de l'apprentissage

Rue Saint-Martin 24
1014 Lausanne

Monsieur
Jovic Nikola
Rue des Charmilles 13
1400 Yverdon-les-Bains

BOULANGER-PÂTISSIER-CONFISEUR AFP

CONVOCATION A LA PROCEDURE DE QUALIFICATION

SESSION 2018

Chef expert responsable et coordination : M. Yves Girard (tél. 021 728 47 31)
(formation@boulangerie-vd.ch)

IMPORTANT : Pour l'ensemble de la procédure de qualification, l'utilisation d'un téléphone portable ou tout autre moyen de communication à ondes courtes, est strictement interdite.

La candidate / le candidat : **F50394 Jovic Nikola** est prié(e) de se présenter aux examens de fin d'apprentissage conformément au programme ci-après :

Connaissances professionnelles (écrit)

Artisanat et technologie

Durée de l'examen : 45 minutes

Horaire :

Salle :

Le lundi 28 mai 2018

Ecole professionnelle de Montreux

Av. J.-J. Rousseau 3, Clarens

08 h 00 à 08 h 45

504

Matériel à disposition :

- Recueil de formules disponible sur le site internet : www.boulangerie-vd.ch.
- Machine à calculer, sans traitement de texte.

Connaissances professionnelles (oral)

Artisanat et technologie

Durée de l'examen : 30 minutes

Horaire :

Salle :

Le lundi 28 mai 2018

Ecole professionnelle de Montreux

Av. J.-J. Rousseau 3, Clarens

10 h 45 à 11 h 15

505

Important :

Au moment de l'examen, la candidate/le candidat fournira aux experts un dossier comportant :

- Une recette de produit ;
- Les recettes de semi-fabriqués qui composent ce produit ;
- **Le produit** confectionné avec cette recette (produits congelés pas autorisés).

L'absence de la recette et/ou du produit sera sanctionnée par la note de **1** à cette partie de l'examen.

Connaissances professionnelles

Création

Durée de l'examen : 45 minutes

Salle :

Horaire :

Le lundi 28 mai 2018

Ecole professionnelle de Montreux

Av. J.-J. Rousseau 3, Clarens

Salle 505

09 h 00 à 09 h 45

Important :

Les thèmes de l'examen de création et les directives sont disponibles sur le site : www.boulangerie-vd.ch à la page : Formation professionnelle / Procédures de qualification (examens).

Travail pratique

Jour : **vendredi 8 juin 2018**

Durée :

Orientation par les experts à 08 h 30

Début examen à 09 h 00

Pause : Une pause de midi doit obligatoirement être organisée. Elle dure entre 30 et 60 minutes et doit se dérouler entre 12h00 et 14h00

Devoirs examinés : 1; 2; 3; 4; 6

Lieu :

Boulangerie Gesor Sàrl

Rue d'Orbe 38 1400 Yverdon-les-Bains

Experts :

Peppicelli Lucien/ Potereau Benoît

(L'attribution des experts peut être modifiée avant le déroulement de l'examen)

IMPORTANT

Les recettes présentées dans le livre de recettes doivent correspondre aux recettes réellement effectuées lors de l'examen. Les poids des ingrédients et les quantités doivent être adaptés aux produits confectionnés durant l'examen.

Les recettes manquantes sont fournies par le chef expert. Elles deviennent alors des recettes obligatoires.

Tous les documents, les directives, les mises à jour et les aides utiles pour les examens sont disponibles sur le site internet : www.boulangerie-vd.ch, à la page : Formation professionnelle / Procédures de qualification (examens).

Le maître d'apprentissage est présent au début de l'examen pratique, pour la mise en place. Il n'intervient plus dans le déroulement une fois l'examen officiellement commencé.

L'entreprise mettra, à la disposition des experts, un endroit isolé du candidat qui permette de remplir les protocoles et autres documents d'examen en toute tranquillité.

La candidate / le candidat et l'entreprise formatrice respecteront strictement cette convocation ainsi que l'ensemble des directives fournies ou publiées.

Yves Girard, chef expert
021 728 47 31 – 079 679 46 20
formation@boulangerie-vd.ch

Lausanne, avril 2018



Direction générale
de l'enseignement
postobligatoire

Division de l'apprentissage

Rue Saint-Martin 24
1014 Lausanne

Monsieur
Kuy Raphaël
Chemin de Faguillon 10
1223 Cologny

BOULANGER-PÂTISSIER-CONFISEUR AFP

CONVOCAION A LA PROCEDURE DE QUALIFICATION

SESSION 2018

Chef expert responsable et coordination : M. Yves Girard (tél. 021 728 47 31)
(formation@boulangerie-vd.ch)

IMPORTANT : Pour l'ensemble de la procédure de qualification, l'utilisation d'un téléphone portable ou tout autre moyen de communication à ondes courtes, est strictement interdite.

La candidate / le candidat : **F50395 Kuy Raphaël** est prié(e) de se présenter aux examens de fin d'apprentissage conformément au programme ci-après :

Connaissances professionnelles (écrit)

Artisanat et technologie

Durée de l'examen : 45 minutes

Horaire :

Salle :

Le lundi 28 mai 2018

Ecole professionnelle de Montreux

Av. J.-J. Rousseau 3, Clarens

07 h 45 à 08 h 45 (Mesures particulières)

504

Matériel à disposition :

- Recueil de formules disponible sur le site internet : www.boulangerie-vd.ch.
- Machine à calculer, sans traitement de texte.

Connaissances professionnelles (oral)

Artisanat et technologie

Durée de l'examen : 30 minutes

Horaire :

Salle :

Le lundi 28 mai 2018

Ecole professionnelle de Montreux

Av. J.-J. Rousseau 3, Clarens

10 h 45 à 11 h 15

506

Important :

Au moment de l'examen, la candidate/le candidat fournira aux experts un dossier comportant :

- Une recette de produit ;
- Les recettes de semi-fabriqués qui composent ce produit ;
- **Le produit** confectionné avec cette recette (produits congelés pas autorisés).

L'absence de la recette et/ou du produit sera sanctionnée par la note de **1** à cette partie de l'examen.

Connaissances professionnelles

Création

Durée de l'examen : 45 minutes

Salle :

Horaire :

Le lundi 28 mai 2018

Ecole professionnelle de Montreux

Av. J.-J. Rousseau 3, Clarens

Salle 505

09 h 00 à 09 h 45

Important :

Les thèmes de l'examen de création et les directives sont disponibles sur le site : www.boulangerie-vd.ch à la page : Formation professionnelle / Procédures de qualification (examens).

Travail pratique

Convocation par le canton de Genève

Yves Girard, chef expert
021 728 47 31 – 079 679 46 20
formation@boulangerie-vd.ch

Lausanne, avril 2018



Direction générale
de l'enseignement
postobligatoire

Division de l'apprentissage

Rue Saint-Martin 24
1014 Lausanne

Monsieur
Maridor Jayson
Chemin Entre-Bois 26
1018 Lausanne

BOULANGER-PÂTISSIER-CONFISEUR AFP

CONVOCATION A LA PROCEDURE DE QUALIFICATION

SESSION 2018

Chef expert responsable et coordination : M. Yves Girard (tél. 021 728 47 31)
(formation@boulangerie-vd.ch)

IMPORTANT : Pour l'ensemble de la procédure de qualification, l'utilisation d'un téléphone portable ou tout autre moyen de communication à ondes courtes, est strictement interdite.

La candidate / le candidat : **F50396 Maridor Jayson** est prié(e) de se présenter aux examens de fin d'apprentissage conformément au programme ci-après :

Connaissances professionnelles (écrit)

Artisanat et technologie

Durée de l'examen : 45 minutes

Horaire :

Salle :

Le lundi 28 mai 2018

Ecole professionnelle de Montreux

Av. J.-J. Rousseau 3, Clarens

08 h 00 à 08 h 45

504

Matériel à disposition :

- Recueil de formules disponible sur le site internet : www.boulangerie-vd.ch.
- Machine à calculer, sans traitement de texte.

Connaissances professionnelles (oral)

Artisanat et technologie

Durée de l'examen : 30 minutes

Horaire :

Salle :

Le lundi 28 mai 2018

Ecole professionnelle de Montreux

Av. J.-J. Rousseau 3, Clarens

11 h 30 à 12 h 00

504

Important :

Au moment de l'examen, la candidate/le candidat fournira aux experts un dossier comportant :

- Une recette de produit ;
- Les recettes de semi-fabriqués qui composent ce produit ;
- **Le produit** confectionné avec cette recette (produits congelés pas autorisés).

L'absence de la recette et/ou du produit sera sanctionnée par la note de **1** à cette partie de l'examen.

Connaissances professionnelles

Création

Durée de l'examen : 45 minutes

Salle :

Horaire :

Le lundi 28 mai 2018

Ecole professionnelle de Montreux

Av. J.-J. Rousseau 3, Clarens

Salle 505

09 h 00 à 09 h 45

Important :

Les thèmes de l'examen de création et les directives sont disponibles sur le site : www.boulangerie-vd.ch à la page : Formation professionnelle / Procédures de qualification (examens).

Travail pratique

Jour : **lundi 11 juin 2018**

Durée :

Orientation par les experts à 08 h 30

Début examen à 09 h 00

Pause : Une pause de midi doit obligatoirement être organisée. Elle dure entre 30 et 60 minutes et doit se dérouler entre 12h00 et 14h00

Devoirs examinés : 4; 5; 6; 7; 9

Lieu :

Boulangerie-pâtisserie Au Croustillant, Patrick Mansiat

Rue du Bochet 5 1822 Chernex

Experts :

Moeri Daniele/ Teixeira-Schaer Laura

(L'attribution des experts peut être modifiée avant le déroulement de l'examen)

IMPORTANT

Les recettes présentées dans le livre de recettes doivent correspondre aux recettes réellement effectuées lors de l'examen. Les poids des ingrédients et les quantités doivent être adaptés aux produits confectionnés durant l'examen.

Les recettes manquantes sont fournies par le chef expert. Elles deviennent alors des recettes obligatoires.

Tous les documents, les directives, les mises à jour et les aides utiles pour les examens sont disponibles sur le site internet : www.boulangerie-vd.ch, à la page : Formation professionnelle / Procédures de qualification (examens).

Le maître d'apprentissage est présent au début de l'examen pratique, pour la mise en place. Il n'intervient plus dans le déroulement une fois l'examen officiellement commencé.

L'entreprise mettra, à la disposition des experts, un endroit isolé du candidat qui permette de remplir les protocoles et autres documents d'examen en toute tranquillité.

La candidate / le candidat et l'entreprise formatrice respecteront strictement cette convocation ainsi que l'ensemble des directives fournies ou publiées.

Yves Girard, chef expert
021 728 47 31 – 079 679 46 20
formation@boulangerie-vd.ch

Lausanne, avril 2018



Direction générale
de l'enseignement
postobligatoire

Division de l'apprentissage

Rue Saint-Martin 24
1014 Lausanne

Monsieur
Piguet Stuan
Route du Risoud 52
1348 Le Brassus

BOULANGER-PÂTISSIER-CONFISEUR AFP

CONVOCAION A LA PROCEDURE DE QUALIFICATION

SESSION 2018

Chef expert responsable et coordination : M. Yves Girard (tél. 021 728 47 31)
(formation@boulangerie-vd.ch)

IMPORTANT : Pour l'ensemble de la procédure de qualification, l'utilisation d'un téléphone portable ou tout autre moyen de communication à ondes courtes, est strictement interdite.

La candidate / le candidat : **F50397 Piguet Stuan** est prié(e) de se présenter aux examens de fin d'apprentissage conformément au programme ci-après :

Connaissances professionnelles (écrit)

Artisanat et technologie

Durée de l'examen : 45 minutes

Horaire :

Salle :

Le lundi 28 mai 2018

Ecole professionnelle de Montreux

Av. J.-J. Rousseau 3, Clarens

08 h 00 à 08 h 45

504

Matériel à disposition :

- Recueil de formules disponible sur le site internet : www.boulangerie-vd.ch.
- Machine à calculer, sans traitement de texte.

Connaissances professionnelles (oral)

Artisanat et technologie

Durée de l'examen : 30 minutes

Horaire :

Salle :

Le lundi 28 mai 2018

Ecole professionnelle de Montreux

Av. J.-J. Rousseau 3, Clarens

11 h 30 à 12 h 00

505

Important :

Au moment de l'examen, la candidate/le candidat fournira aux experts un dossier comportant :

- Une recette de produit ;
- Les recettes de semi-fabriqués qui composent ce produit ;
- **Le produit** confectionné avec cette recette (produits congelés pas autorisés).

L'absence de la recette et/ou du produit sera sanctionnée par la note de **1** à cette partie de l'examen.

Connaissances professionnelles

Création

Durée de l'examen : 45 minutes

Salle :

Horaire :

Le lundi 28 mai 2018

Ecole professionnelle de Montreux

Av. J.-J. Rousseau 3, Clarens

Salle 505

09 h 00 à 09 h 45

Important :

Les thèmes de l'examen de création et les directives sont disponibles sur le site : www.boulangerie-vd.ch à la page : Formation professionnelle / Procédures de qualification (examens).

Travail pratique

Jour : **vendredi 1 juin 2018**

Durée :

Orientation par les experts à 08 h 30

Début examen à 09 h 00

Pause : Une pause de midi doit obligatoirement être organisée. Elle dure entre 30 et 60 minutes et doit se dérouler entre 12h00 et 14h00

Devoirs examinés : 1; 2; 3; 4; 5

Lieu :

Boulangerie-Pâtisserie Christian Defferrard - Chez Def

Rue des Ecoles 4 1347 Le Sentier

Experts :

Schwerzmann Christophe/ Zurwerra Denis

(L'attribution des experts peut être modifiée avant le déroulement de l'examen)

IMPORTANT

Les recettes présentées dans le livre de recettes doivent correspondre aux recettes réellement effectuées lors de l'examen. Les poids des ingrédients et les quantités doivent être adaptés aux produits confectionnés durant l'examen.

Les recettes manquantes sont fournies par le chef expert. Elles deviennent alors des recettes obligatoires.

Tous les documents, les directives, les mises à jour et les aides utiles pour les examens sont disponibles sur le site internet : www.boulangerie-vd.ch, à la page : Formation professionnelle / Procédures de qualification (examens).

Le maître d'apprentissage est présent au début de l'examen pratique, pour la mise en place. Il n'intervient plus dans le déroulement une fois l'examen officiellement commencé.

L'entreprise mettra, à la disposition des experts, un endroit isolé du candidat qui permette de remplir les protocoles et autres documents d'examen en toute tranquillité.

La candidate / le candidat et l'entreprise formatrice respecteront strictement cette convocation ainsi que l'ensemble des directives fournies ou publiées.

Yves Girard, chef expert
021 728 47 31 – 079 679 46 20
formation@boulangerie-vd.ch

Lausanne, avril 2018



Direction générale
de l'enseignement
postobligatoire

Division de l'apprentissage

Rue Saint-Martin 24
1014 Lausanne

Monsieur
Ribeiro Magalhaes Regufe Ruben Joao
Avenue de Fully 5
1920 Martigny

BOULANGER-PÂTISSIER-CONFISEUR AFP

CONVOCAION A LA PROCEDURE DE QUALIFICATION

SESSION 2018

Chef expert responsable et coordination : M. Yves Girard (tél. 021 728 47 31)
(formation@boulangerie-vd.ch)

IMPORTANT : Pour l'ensemble de la procédure de qualification, l'utilisation d'un téléphone portable ou tout autre moyen de communication à ondes courtes, est strictement interdite.

La candidate / le candidat : **F50398 Ribeiro Magalhaes Regufe Ruben Joao** est prié(e) de se présenter aux examens de fin d'apprentissage conformément au programme ci-après :

Connaissances professionnelles (écrit)

Artisanat et technologie

Durée de l'examen : 45 minutes

Horaire :

Salle :

Le lundi 28 mai 2018

Ecole professionnelle de Montreux

Av. J.-J. Rousseau 3, Clarens

08 h 00 à 08 h 45

504

Matériel à disposition :

- Recueil de formules disponible sur le site internet : www.boulangerie-vd.ch.
- Machine à calculer, sans traitement de texte.

Connaissances professionnelles (oral)

Artisanat et technologie

Durée de l'examen : 30 minutes

Horaire :

Salle :

Le lundi 28 mai 2018

Ecole professionnelle de Montreux

Av. J.-J. Rousseau 3, Clarens

11 h 30 à 12 h 00

506

Important :

Au moment de l'examen, la candidate/le candidat fournira aux experts un dossier comportant :

- Une recette de produit ;
- Les recettes de semi-fabriqués qui composent ce produit ;
- **Le produit** confectionné avec cette recette (produits congelés pas autorisés).

L'absence de la recette et/ou du produit sera sanctionnée par la note de **1** à cette partie de l'examen.

Connaissances professionnelles

Création

Durée de l'examen : 45 minutes

Salle :

Horaire :

Le lundi 28 mai 2018

Ecole professionnelle de Montreux

Av. J.-J. Rousseau 3, Clarens

Salle 505

09 h 00 à 09 h 45

Important :

Les thèmes de l'examen de création et les directives sont disponibles sur le site : www.boulangerie-vd.ch à la page : Formation professionnelle / Procédures de qualification (examens).

Travail pratique

Convocation par le canton du Valais

Yves Girard, chef expert
021 728 47 31 – 079 679 46 20
formation@boulangerie-vd.ch

Lausanne, avril 2018



Direction générale
de l'enseignement
postobligatoire

Division de l'apprentissage

Rue Saint-Martin 24
1014 Lausanne

Monsieur
Roca Alarcon Jhezmin
Rue des Bossons 78
1213 Petit-Lancy

BOULANGER-PÂTISSIER-CONFISEUR AFP

CONVOCAION A LA PROCEDURE DE QUALIFICATION

SESSION 2018

Chef expert responsable et coordination : M. Yves Girard (tél. 021 728 47 31)
(formation@boulangerie-vd.ch)

IMPORTANT : Pour l'ensemble de la procédure de qualification, l'utilisation d'un téléphone portable ou tout autre moyen de communication à ondes courtes, est strictement interdite.

La candidate / le candidat : **F50399 Roca Alarcon Jhezmin** est prié(e) de se présenter aux examens de fin d'apprentissage conformément au programme ci-après :

Connaissances professionnelles (écrit)

Artisanat et technologie

Durée de l'examen : 45 minutes

Horaire :

Salle :

Le lundi 28 mai 2018

Ecole professionnelle de Montreux

Av. J.-J. Rousseau 3, Clarens

07 h 45 à 08 h 45 (Mesures particulières)

504

Matériel à disposition :

- Recueil de formules disponible sur le site internet : www.boulangerie-vd.ch.
- Machine à calculer, sans traitement de texte.

Connaissances professionnelles (oral)

Artisanat et technologie

Durée de l'examen : 30 minutes

Horaire :

Salle :

Le lundi 28 mai 2018

Ecole professionnelle de Montreux

Av. J.-J. Rousseau 3, Clarens

12 h 15 à 12 h 45

504

Important :

Au moment de l'examen, la candidate/le candidat fournira aux experts un dossier comportant :

- Une recette de produit ;
- Les recettes de semi-fabriqués qui composent ce produit ;
- **Le produit** confectionné avec cette recette (produits congelés pas autorisés).

L'absence de la recette et/ou du produit sera sanctionnée par la note de **1** à cette partie de l'examen.

Connaissances professionnelles

Création

Durée de l'examen : 45 minutes

Salle :

Horaire :

Le lundi 28 mai 2018

Ecole professionnelle de Montreux

Av. J.-J. Rousseau 3, Clarens

Salle 505

09 h 00 à 09 h 45

Important :

Les thèmes de l'examen de création et les directives sont disponibles sur le site : www.boulangerie-vd.ch à la page : Formation professionnelle / Procédures de qualification (examens).

Travail pratique

Convocation par le canton de Genève

Yves Girard, chef expert
021 728 47 31 – 079 679 46 20
formation@boulangerie-vd.ch

Lausanne, avril 2018



Direction générale
de l'enseignement
postobligatoire

Division de l'apprentissage

Rue Saint-Martin 24
1014 Lausanne

Monsieur
Silva Pimentel Luis Carlos
Place Perrausa 2
1680 Romont FR

BOULANGER-PÂTISSIER-CONFISEUR AFP

CONVOCAION A LA PROCEDURE DE QUALIFICATION

SESSION 2018

Chef expert responsable et coordination : M. Yves Girard (tél. 021 728 47 31)
(formation@boulangerie-vd.ch)

IMPORTANT : Pour l'ensemble de la procédure de qualification, l'utilisation d'un téléphone portable ou tout autre moyen de communication à ondes courtes, est strictement interdite.

La candidate / le candidat : **F50400 Silva Pimentel Luis Carlos** est prié(e) de se présenter aux examens de fin d'apprentissage conformément au programme ci-après :

Connaissances professionnelles (écrit)

Artisanat et technologie

Durée de l'examen : 45 minutes

Horaire :

Salle :

Le lundi 28 mai 2018

Ecole professionnelle de Montreux

Av. J.-J. Rousseau 3, Clarens

08 h 00 à 08 h 45

504

Matériel à disposition :

- Recueil de formules disponible sur le site internet : www.boulangerie-vd.ch.
- Machine à calculer, sans traitement de texte.

Connaissances professionnelles (oral)

Artisanat et technologie

Durée de l'examen : 30 minutes

Horaire :

Salle :

Le lundi 28 mai 2018

Ecole professionnelle de Montreux

Av. J.-J. Rousseau 3, Clarens

12 h 15 à 12 h 45

505

Important :

Au moment de l'examen, la candidate/le candidat fournira aux experts un dossier comportant :

- Une recette de produit ;
- Les recettes de semi-fabriqués qui composent ce produit ;
- **Le produit** confectionné avec cette recette (produits congelés pas autorisés).

L'absence de la recette et/ou du produit sera sanctionnée par la note de **1** à cette partie de l'examen.

Connaissances professionnelles

Création

Durée de l'examen : 45 minutes

Salle :

Horaire :

Le lundi 28 mai 2018

Ecole professionnelle de Montreux

Av. J.-J. Rousseau 3, Clarens

Salle 505

09 h 00 à 09 h 45

Important :

Les thèmes de l'examen de création et les directives sont disponibles sur le site : www.boulangerie-vd.ch à la page : Formation professionnelle / Procédures de qualification (examens).

Travail pratique

Convocation par le canton de Fribourg

Yves Girard, chef expert
021 728 47 31 – 079 679 46 20
formation@boulangerie-vd.ch

Lausanne, avril 2018



Direction générale
de l'enseignement
postobligatoire

Division de l'apprentissage

Rue Saint-Martin 24
1014 Lausanne

Madame
Uzeda Torrico Elizabeth
Rue des Lattes 1
1217 Meyrin

BOULANGER-PÂTISSIER-CONFISEUR AFP

CONVOCAION A LA PROCEDURE DE QUALIFICATION

SESSION 2018

Chef expert responsable et coordination : M. Yves Girard (tél. 021 728 47 31)
(formation@boulangerie-vd.ch)

IMPORTANT : Pour l'ensemble de la procédure de qualification, l'utilisation d'un téléphone portable ou tout autre moyen de communication à ondes courtes, est strictement interdite.

La candidate / le candidat : **F50401 Uzeda Torrico Elizabeth** est prié(e) de se présenter aux examens de fin d'apprentissage conformément au programme ci-après :

Connaissances professionnelles (écrit)

Artisanat et technologie

Durée de l'examen : 45 minutes

Horaire :

Salle :

Le lundi 28 mai 2018

Ecole professionnelle de Montreux

Av. J.-J. Rousseau 3, Clarens

08 h 00 à 08 h 45

504

Matériel à disposition :

- Recueil de formules disponible sur le site internet : www.boulangerie-vd.ch.
- Machine à calculer, sans traitement de texte.

Connaissances professionnelles (oral)

Artisanat et technologie

Durée de l'examen : 30 minutes

Horaire :

Salle :

Le lundi 28 mai 2018

Ecole professionnelle de Montreux

Av. J.-J. Rousseau 3, Clarens

12 h 15 à 12 h 45

506

Important :

Au moment de l'examen, la candidate/le candidat fournira aux experts un dossier comportant :

- Une recette de produit ;
- Les recettes de semi-fabriqués qui composent ce produit ;
- **Le produit** confectionné avec cette recette (produits congelés pas autorisés).

L'absence de la recette et/ou du produit sera sanctionnée par la note de **1** à cette partie de l'examen.

Connaissances professionnelles

Création

Durée de l'examen : 45 minutes

Salle :

Horaire :

Le lundi 28 mai 2018

Ecole professionnelle de Montreux

Av. J.-J. Rousseau 3, Clarens

Salle 505

09 h 00 à 09 h 45

Important :

Les thèmes de l'examen de création et les directives sont disponibles sur le site : www.boulangerie-vd.ch à la page : Formation professionnelle / Procédures de qualification (examens).

Travail pratique

Convocation par le canton de Genève

Yves Girard, chef expert
021 728 47 31 – 079 679 46 20
formation@boulangerie-vd.ch

Lausanne, avril 2018