

Procédure de qualification boulanger-pâtissier-confiseur CFC
Position 3 : objectif général 1.2

Création 2018 Série A

Orientation boulanger-pâtissier / 150 minutes

N° d'examen :

Date de l'examen :

Situation

Votre employeur désire vous préparer pour vos examens de fin d'apprentissage. Il souhaite vous faire réaliser de nombreux produits de création pour votre préparation. Chacun de vos travaux devra être réalisé sur le thème précis des examens de fin d'apprentissage.

Dans les devoirs 1 à 3, vous devez utiliser au moins 2 méthodes différentes.

Exercice 1 Ecriture sur une plaquette de présentation

Décorez une plaquette de présentation sur un support comestible.

- Des éléments créatifs rappelant le produit imposé doivent être présents sur la plaquette.
- L'écriture est libre.
- Le support peut être préparé à l'avance.
- La forme du support est libre. Taille maximale A5 (15 cm x 21 cm).
- La plaquette peut être présentée à plat ou debout.
- Des éléments complémentaires pour la présentation debout peuvent être préparés une semaine avant l'examen.

Réalisez la plaquette marquée d'une croix selon le choix de l'expert/experte.

- Ecriture avec le texte "**Pain normal**"
- ou
- Ecriture avec le texte "**Pâtisseries**"

Exercice 2 Décoration de pâtisserie / attire l'œil

Réalisez trois décors identiques sur le thème "**Pâtisserie à la fraise**".

- Forme et taille du support : rond, de 3 à 5 cm de diamètre.
 - Le support peut être préparé à l'avance.
 - Un modèle sous forme d'esquisse ou de dessin peut être apporté à l'avance. Ce dernier ne sera pas taxé.
-

Exercice 3 Décor de tourte / commande d'un client

Réalisez un décor sur un carton de tourte (attrape) de 22 cm Ø.

- Thème : "**Anniversaire d'enfant**"
 - Texte : "**Pour tes 6 ans**"
 - Animal favori de l'enfant : "**l'ours**"
 - Le support peut être préparé à l'avance (massepain / masse ticino).
 - Un modèle sous forme d'esquisse ou de dessin peut être apporté à l'avance. Ce dernier ne sera pas taxé.
-

Exercice 4 Décoration plastique : pain décoré ou pain party

Confectionnez un pain décoré ou pain party avec 1,5-2 kg de pâte d'exercice à pain party.

- Thème : "**Départ à la retraite**" (Un maître peintre cesse son activité professionnelle).
 - Le pain party est la pièce centrale de l'apéritif servi aux invités.
 - Le pain doit contenir le texte "**Merci**".
-

Aides autorisées :

- Tous les moyens mis en place par la commission d'examen. Matières premières, matériel de décor, outillage, emporte-pièces, machines.
- Classeur de décor personnel avec esquisses, dessins, chablon et modèles.

Indications concernant la réalisation

- Tous les devoirs doivent être marqués du numéro personnel du candidat.
 - La place de travail est laissée propre et en ordre après l'examen de création.
-

Réalisé par:
Editeur:

SBC, groupe de travail pour l'examen (Association suisse des patrons boulangers-confiseurs)
SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern

Procédure de qualification boulanger-pâtissier-confiseur CFC
Position 3: objectif général 1.2

Création 2018 Série B

Orientation boulanger-pâtissier / 150 minutes

N° d'examen :

Date de l'examen :

Situation

Votre employeur désire vous préparer pour vos examens de fin d'apprentissage. Il souhaite vous faire réaliser de nombreux produits de création pour votre préparation. Chacun de vos travaux devra être réalisé sur le thème précis des examens de fin d'apprentissage.

Dans les devoirs 1 à 3, vous devez utiliser au moins 2 méthodes différentes.

Exercice 1 Ecriture sur une plaquette de présentation

Décorez une plaquette de présentation sur un support comestible.

- Des éléments créatifs rappelant le produit imposé doivent être présents sur la plaquette.
- L'écriture est libre.
- Le support peut être préparé à l'avance.
- La forme du support est libre. Taille maximale A5 (15 cm x 21 cm).
- La plaquette peut être présentée à plat ou debout.
- Des éléments complémentaires pour la présentation debout peuvent être préparés une semaine avant l'examen.

Réalisez la plaquette marquée d'une croix selon le choix de l'expert/experte.

- Ecriture avec le texte "**Pain spéciaux**"

ou

- Ecriture avec le texte "**Pâtisseries**"

Exercice 2 Décoration de pâtisserie / attire l'œil

Réalisez trois décors identiques sur le thème "**Pâtisserie à l'orange**"

- Forme et taille du support : rond, de 3 à 5 cm de diamètre.
 - Le support peut être préparé à l'avance.
 - Un modèle sous forme d'esquisse ou de dessin peut être apporté à l'avance. Ce dernier ne sera pas taxé.
-

Exercice 3 Décor de tourte / commande d'un client

Réalisez un décor sur un carton de tourte (attrape) de 22 cm Ø

- Thème : "**Anniversaire d'enfant**"
 - Texte : "**Pour tes 6 ans**"
 - Animal favori de l'enfant : "**le chien**"
 - Le support peut être préparé à l'avance (massepain / masse ticino).
 - Un modèle sous forme d'esquisse ou de dessin peut être apporté à l'avance. Ce dernier ne sera pas taxé.
-

Exercice 4 Décoration plastique : pain décoré ou pain party

Confectionnez un pain décoré ou pain party avec 1,5-2 kg de pâte d'exercice à pain party.

- Thème : "**Départ à la retraite**" (Un maître peintre cesse son activité professionnelle).
 - Le pain party est la pièce centrale de l'apéritif servi aux invités.
 - Le pain doit contenir le texte "**Merci**".
-

Aides autorisées :

- Tous les moyens mis en place par la commission d'examen. Matières premières, matériel de décor, outillage, emporte-pièces, machines.
- Classeur de décor personnel avec esquisses, dessins, chablon et modèles.

Indications concernant la réalisation

- Tous les devoirs doivent être marqués du numéro personnel du candidat.
 - La place de travail est laissée propre et en ordre après l'examen de création.
-

Réalisé par:
Editeur:

SBC, groupe de travail pour l'examen (Association suisse des patrons boulangers-confiseurs)
SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern