

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

Création 2018 Série A

Orientation pâtissier-confiseur / 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 de deux plaquettes pour une présentation de produits

Décorez les plaquettes avec deux différentes écritures.

- Des éléments créatifs rappelant le produit imposé doivent être présents sur les plaquettes.
- Les styles d'écritures sont libres.
- Les supports peuvent être préparés à l'avance.
- La forme du support est libre. Taille maximale A5 (15 cm x 21 cm).
- Les plaquettes peuvent être présentées à plat ou debout.
- Des éléments complémentaires pour la présentation debout peuvent être préparés une semaine avant l'examen.

Première plaquette avec le texte "**Pralinés**"

Deuxième plaquette avec le texte "**Spécialité**"

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 d'une plaque en couverture

Confectionnez deux plaques identiques en couverture, d'une taille de 7,5 cm x 15 cm.

- Thème: "**Départ à la retraite**" (Un maître peintre cesse son activité professionnelle).
 - Les plaques préparées à l'avance doivent être réalisées en couverture.
 - Elles font partie des articles de fantaisie. La technique est libre.
 - Le sujet doit contenir le texte "**Merci**". L'écriture est libre.
-

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 pâtissier-confiseur / 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 de deux plaquettes pour une présentation de produits

Décorez les plaquettes avec deux différentes écritures.

- Des éléments créatifs rappelant le produit imposé doivent être présents sur les plaquettes.
- Les styles d'écritures sont libres.
- Les supports peuvent être préparés à l'avance.
- La forme du support est libre. Taille maximale A5 (15 cm x 21 cm).
- Les plaquettes peuvent être présentées à plat ou debout.
- Des éléments complémentaires pour la présentation debout peuvent être préparés une semaine avant l'examen.

Première plaquette avec le texte "**Pralinés**"

Deuxième plaquette 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 d'une plaque en couverture

Confectionnez deux plaques identiques en couverture, d'une taille de 7,5 cm x 15 cm.

- Thème: "**Départ à la retraite**" (Un maître peintre cesse son activité professionnelle).
 - Les plaques préparées à l'avance doivent être réalisées en couverture.
 - Elles font partie des articles de fantaisie. La technique est libre.
 - Le sujet doit contenir le texte "**Merci**". L'écriture est libre.
-

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