

Commission vaudoise de qualification pour la



boulangerie-pâtisserie-confiserie

Av. Général-Guisan 48 • 1009 Pully

Tél.: 021 728 47 31 • Fax: 021 729 57 09

E-mail: formation@boulangerie-vd.ch

Directives concernant l'examen oral des procédures de qualifications pour boulanger-pâtissier-confiseur (au masculin dans le texte par mesure de simplification)

- Le candidat se présentera le jour de l'examen avec un produit de son choix. Le produit doit provenir exclusivement de la propre fabrication de l'entreprise formatrice. Les produits glacés sont exclus de l'examen.
- Le candidat présentera un dossier composé de la **recette du produit** réalisé selon les normes exigées à l'examen pratique, ainsi que des **recettes des semi-fabriqués** qui composent le produits. Il ne peut y avoir de dossier complémentaire.
- L'examen oral est structuré de la manière suivante :
 - 10 minutes, de présentation du produit par le candidat. Dans le cas où le candidat n'aurait pas suffisamment de matière pour occuper ce temps, les experts procéderont à une discussion ouverte sur le produit présenté, selon les appréciations ci-dessous. Les critères suivants seront analysés durant l'examen :
 - Analyse et estimation, par le candidat, de la qualité du produit
 - Explications, par le candidat, des erreurs typiques lors de la production
 - Justifications, par le candidat, des causes et explications des corrections possibles
 - Explications, par le candidat, des principales prescriptions d'hygiène
 - Explications, par le candidat, des prescriptions de sécurité au travail et de protection de la santé
 - 10 minutes de discussion professionnelle sur un produit de pâtisserie, choisi par les experts dans dans la photogalerie.
 - 10 minutes de discussion professionnelle sur un produit choisi par les experts dans la photogalerie de l'orientation professionnelle du candidat (boulangerie ou confiserie). Pour les candidats en formation complémentaire, l'examen est dirigé deux fois sur l'orientation suivie, avec deux produits différents.

La discussion professionnelle menée par les experts traitera de la composition du produit, des matières premières et de leurs effets, des processus de fabrication, des techniques de travail, des principes alimentaires et des sciences naturelles.

Durant l'examen, l'un des deux experts (de préférence l'enseignant) mènera la discussion, le deuxième expert (l'expert professionnel) tiendra le protocole. La note finale est posée par les deux experts, après appréciation du contenu du protocole.

La photogalerie est disponible sur le site Internet : www.boulangerie-vd.ch à la page formation professionnelle, procédure de qualification.

Pully, le 18 avril 2017

Le Chef expert, Yves Girard