

Commission vaudoise de qualification pour l'AFP en 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

Pully, le 24 novembre 2014

Par mesure de simplification cette formule utilise le mode masculin pour les deux sexes

Annnonce des cinq groupes de produits à évaluer lors de la procédure de qualification pour boulangier-pâtissier-confiseur AFP

Principe :

Au début de la formation, les parties déterminent les cinq groupes de produits du plan de formation relatif à l'ordonnance sur la formation initiale de boulangier-pâtissier-confiseur AFP qui seront enseignés à l'apprenti (Objectifs évaluateurs entreprise – groupes de produits 1.1.4.1).

Ces cinq groupes de produits sont évalués lors de la procédure de qualification dans le cadre du domaine de qualification « **travaux pratiques prescrits (TPP)** ». Pour l'organisation des examens, la commission de qualification doit être informée de ce choix, au plus tard au 31 janvier de l'année de déroulement de l'examen.

Nous remercions le candidat à la procédure de qualification, respectivement le formateur en entreprise de remplir le questionnaire ci-dessous et de le retourner dans le délai imparti à la commission.

Annnonce des groupes de produits :

Prière de cocher les **cinq groupes** de produits sur les dix possibles (au verso de la présente) qui seront évalués lors de la procédure de qualification : travaux pratiques prescrits.

Vous pouvez consulter les devoirs pratiques complets sous
www.boulangerie-vd.ch – formation professionnelle – procédures de qualification(examens)

Données personnelles :

Nom du candidat :

Prénom du candidat :

Entreprise de formation :

Adresse postale :

Np/ lieu :

Lieu de l'examen :

(si différent du siège de l'entreprise)

**Procédure de qualification pour
boulangier-pâtissier-confiseur AFP**

Déclaration

Travaux pratiques prescrits AFP

Parmi les 10 devoirs proposés, je dois choisir (cocher) 5 devoirs qui seront réalisés lors de la procédure de qualification. Cette liste de choix doit impérativement être signée. Le devoir No 11 doit obligatoirement être réalisé en tant que 6^{ème} devoir.

J'ai coché les produits ci-dessous pour la réalisation des travaux pratiques prescrits (TPP). Je suis conscient que mon choix est définitif et qu'il fait foi. Je sais qu'il n'est plus possible de le modifier à court terme ni lors de l'examen. Une modification ne peut être tolérée que dans des cas exceptionnels tels qu'un changement de place d'apprentissage, un accident ou une prolongation du temps de formation. La commission de qualification se détermine sur les éventuelles demandes de cas exceptionnels.

Cinq choix (croix) à faire sur les 10 groupes de produits prescrits.

- Devoir 1 Pain normal et pain spécial
- Devoir 2 Petits produits de boulangerie, viennoiserie ou produits cuits à la friture
- Devoir 3 Pâtes tourées
- Devoir 4 Snacks et traiteur
- Devoir 5 Biscuits et masses
- Devoir 6 Pâtisseries
- Devoir 7 Pièces sèches et/ou petits fours
- Devoir 8 Tourtes, cakes ou petites tourtes
- Devoir 9 Desserts à la crème et desserts glacés
- Devoir 10 Pralinés et travaux de couverture
- Devoir 11 Assurance qualité (position obligatoire)

Cette liste doit être signée par le candidat et par le formateur, puis renvoyée dans le délai imparti à la commission de qualification (*enveloppe affranchie jointe*).

Lieu/date

.....
Signature du candidat à la PdQ

.....
Signature du formateur en entreprise