

Présentation du classeur de recettes pour les procédures de qualification



Boulangier(ère)-pâtissier(ère)-confiseur(euse)

Orientation boulangerie-pâtisserie Orientation pâtisserie-confiserie

Examen pratique en boulangeriepages 2 et 3
Examen pratique en pâtisseriepages 4 à 6
Examen pratique en confiseriepages 7 et 8

L'ensemble des cases de couleur de ce document doit être rempli par le candidat / la candidate. Le document doit être placé au début du classeur de recettes présenté aux experts le jour de l'examen pratique.

L'examen ne peut pas débiter si ce document n'est pas présenté ou pas rempli au moment de l'examen pratique.

Le candidat / la candidate de l'orientation **BOULANGERIE-PÂTISSERIE** remplira les pages 2 à 6.

Le candidat / la candidate de l'orientation **PÂTISSERIE-CONFISERIE** remplira les pages 4 à 8.

Orientation boulangerie-pâtisserie / Travaux pratiques prescrits de boulangerie

Formulaire de contrôle du classeur de recettes et de préparation de l'examen pratique

Nom du candidat:

Entreprise de formation:

Important:

Cinq des devoirs 1 à 6 doivent être réalisés.

Le devoir 2 ou 4 sera tiré au sort par les experts le jour de l'examen.

Important: Le candidat aux procédures de qualification reste le seul responsable des recettes qu'il présente à l'examen.

Devoir 1	Pain normal		Choix candidat	Désignation des recettes de produits du candidat
	a) 1 sorte coupée b) 1 autre forme de pain		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Produit 1) Produit 2) Produit 3) Produit 4) Produit 5)
Devoir 2	Pain spécial	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes de produits du candidat
○ Le jour de l'examen, les experts déterminent ce devoir ou le devoir 4	a) Pain spécial complet b) Pain spécial selon directive	○ ○ ○ ○	<input type="checkbox"/>	Produit 1) Produit 2) Produit 3) Produit 4) Produit 5)
Devoir 3	Tresse	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes de produits du candidat
	a) Tressage normal à 2 pâtons b) Tressage à 5, 6 ou 8 pâtons, selon directive	○ ○ ○	<input checked="" type="checkbox"/>	Produit 1) Tresses à deux pâtons Produit 2) Tresses à cinq pâtons Produit 3) Tresses à six pâtons Produit 4) Tresses à huit pâtons

Devoir 4		Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes de produits du candidat		Page 3	
<input type="radio"/> Le jour de l'examen, les experts déterminent ce devoir ou le devoir 2	a) Sorte en pâte de farine complète	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Produit 1)			
	b) Sorte selon directive			Produit 2)			
				Produit 3)			
				Produit 4)			
				Produit 5)			
Devoir 5		Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes de produits du candidat			
	a) Pâte, selon directive, avec utilisation de conduite sur levain-chef, de fermentation dirigée ou interrompue ou de froid contrôlé	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>		Produit 1:		Conduite:	
				Produit 2:		Conduite:	
				Produit 3:		Conduite:	
	b) 1 produit avec la pâte fabriquée sous 5 a) <i>(Pour ce devoir, 3 recettes de produits différents utilisant au moins 2 conduites différentes)</i>			Selon choix des experts (ci-dessus)			
Devoir 6			Choix candidat	Désignation de la recette de produit du candidat			
	Un pain party ou un pain décoré		<input checked="" type="checkbox"/>	Produit)			
	a) Degré de difficulté						
	b) Créativité et impression générale						
Devoir 7				pas de recette			
	a) Hygiène et utilisation du matériel						
	b) Organisation et sécurité au travail						
	c) Assurance qualité en fonction du doc recettes						

2018/01

Ce document doit être placé en page de garde du classeur de recettes par le candidat.

La partie "**désignation de la recettes du candidat**" doit être remplie par le candidat en accord avec l'entreprise.

La partie "**choix experts**" sera remplie par les experts lors de la séance de préparation, à 13h00 le premier jour de l'examen.

Formulaire de contrôle du classeur de recettes et de préparation de l'examen pratique

Nom du candidat:

Entreprise de formation:

Important:

- Sept des devoirs 1 à 8 doivent être réalisés.
 Pour les boulangers-pâtissiers:
 Devoirs 7 ou 8 au choix du candidat
 Pour les pâtissiers-confiseurs:
 Devoirs 1 ou 2 au choix du candidat

Important: Le candidat aux procédures de qualification reste le seul responsable des recettes qu'il présente à l'examen.

Devoir 1	Petite boulangerie au lait, viennoiserie	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes de produits du candidat
<input type="checkbox"/> Le candidat PC présente les recettes pour tous les devoirs mais choisit le devoir 1 ou le devoir 2 pour l'examen	a) 1 sorte en pâte levée au choix	<input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Produit 1)
	b) 1 sorte en pâte levée selon directive			Produit 2)
	(Le livre de recettes doit contenir 2 diff. produits de petite boulangerie au lait et 3 diff. produits en pâte levée sucrée. Pour ce devoir, 2 pâtes doivent être pétries)			Produit 3)
				Produit 4)
				Produit 5)
Devoir 2	Pâtes tourées	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes de pâtes et recettes de produits du candidat
<input type="checkbox"/> Le candidat PC présente les recettes pour tous les devoirs mais choisit le devoir 1 ou le devoir 2 pour l'examen	a) Pâte levée tourée	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	recette pâte) Pâte levée tourée
	b) 2 produits dif. en pâte levée tourée			recette du produit 1)
	OU a) Pâte feuilletée b) 2 produits dif. en pâte feuilletée	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	recette du produit 2)
				recette pâte) Pâte feuilletée
				recette du produit 1)
				recette du produit 2)

Devoir 3	Snacks et produits traiteur	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes de produits du candidat	Page 5
	a) 1 sorte de 15 pièces au choix b) 1 sorte de 15 pièces selon directive <i>Pour ce devoir (3 a et 3b), il ne peut y avoir qu'une seule recette de canapés présentée à l'examen. Cette recette sera alors composée de 3 variétés différentes de 5 pièces chacune.</i>	<input type="checkbox"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	recette snack 1 ou canapé) recette snack 2 pâte tourée) recette snack 3 pâte brisée) recette snack 4 ou canapé) recette snack 5 ou canapé)	
Devoir 4	Biscuits et masses	Choix experts		Désignation des recettes de masses et recettes de produits du candidat	
	a) Biscuit à froid ou à chaud selon directive b) Produit masse au beurre, masse désséchée ou meringage selon directive	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>		recette biscuit à chaud) recette biscuit à froid) Produit dressé..... recette masse au beurre) recette masse désséchée) recette meringage)	
Devoir 5	Pâtisseries	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes de produits du candidat	
	a) 1 sorte glacée libre, d'au moins 8 pièces b) 1 sorte de pâtisserie, au moins 8 p., selon directive <i>(le livre de recettes doit contenir des produits avec des crèmes, des remplissages et des techniques de travail différentes)</i>	<input type="checkbox"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Produit 1 glacé) Produit 2) Produit 3) Produit 4) Produit 5)	
Devoir 6	Pièces sèches et / ou petits fours	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes de produits du candidat	
	a) 1 sorte au choix b) 1 sorte selon directive <i>(pour la position a) ou b), le livre de recettes doit contenir au moins une sorte dressée)</i>	<input type="checkbox"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Produit 1) Produit 2) Produit 3) Produit 4) Produit 5)	

Devoir 7	Tourtes, cakes ou petites tourtes	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes de produits du candidat	Page 6
<input type="checkbox"/> Le candidat BP présente les recettes pour tous les devoirs mais choisit le devoir 7 ou le devoir 8 pour l'examen	a) 1 tourte en tranches b) 1 produit de 12cm Ø ou de côté, selon directive	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	recette tourte en tranches) recette produit 1) recette produit 2) recette produit 3) recette produit 4)	
Devoir 8	Desserts à la crème ou desserts glacés	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes de crème ou glace et recettes de produits du candidat	
<input type="checkbox"/> Le candidat BP présente les recettes pour tous les devoirs mais choisit le devoir 8 ou le devoir 7 pour l'examen	a) 1 crème cuite ou 1 glace ou 1 crème bavaroise b) 1 dessert pour 10 personnes selon directive <i>Les recettes de la position 8b) doivent être composées de la crème de la position 8a)</i>	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	recette de crème ou glace) recette dessert 1) recette dessert 2) recette dessert 3)	
Devoir 9	Assurance qualité				
	a) Hygiène et utilisation du matériel b) Organisation et sécurité au travail c) Assurance qualité en fonction du doc recettes			pas de recette	

Ce document doit être placé en page de garde du classeur de recettes par le candidat.

2018/01

La partie "**désignation de la recettes du candidat**" doit être remplie par le candidat en accord avec l'entreprise.

La partie "**choix experts**" sera remplie par les experts lors de la séance de préparation, à 13h00 le premier jour de l'examen.

Orientation pâtisserie-confiserie / Travaux pratiques prescrits de confiserie**Formulaire de contrôle du classeur de recettes et de préparation de l'examen pratique**

Nom du candidat:

Entreprise de formation:

Important:

- Les devoirs 1 à 4 doivent être réalisés.
- Le devoir 5 ou 6 sera tiré au sort par les experts le jour de l'examen.

Important: Le candidat aux procédures de qualification reste le seul responsable des recettes qu'il présente à l'examen.

Devoir 1	Travail du sucre	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes du candidat		
	a) 1 travail du sucre au choix	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Recette 1)	Pâte de fruits	
	b) 1 travail du sucre selon directive	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Recette 2)	Caramels fondants	
		<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Recette 3)	Caramels mous	
	Les experts définiront un autre produit que celui que le candidat aura choisi.	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Recette 4)	Nougât brun	
		<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Recette 5)	Nougât au miel ou Montélimar ou caramels durs à la crème	
Devoir 2	Masse de base	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes du candidat		
	a) 1 masse de base selon directive pour l'ass. de pralinés	<input type="radio"/>		Recette 1)	Masse pour produit dressé 1)	
	b) 1 masse de base selon directive pour l'ass. de pralinés	<input type="radio"/>		Recette 2)	Masse pour produit dressé 2)	
		<input type="radio"/>		Recette 3)	Masse pour produit coupé 1)	
	Le livre de recettes doit contenir: 2 produits dressés; 2 coupés; 2 emportés avec des masses de base différentes (6 recettes).	<input type="radio"/>		Recette 4)	Masse pour produit coupé 2)	
	Le livre de recettes doit contenir: ganaches, ganaches au beurre; gianduja; masses pralinées; massepains.	<input type="radio"/>		Recette 5)	Masse pour produit emporté 1)	
		<input type="radio"/>		Recette 6)	Masse pour produit emporté 2)	
Devoir 3	Pralinés et produits dragéifiés	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes du candidat		
	a ¹) 4 différents intérieurs	<input checked="" type="radio"/>		1er produit au choix des experts, repris du devoir 2) <i>voir choix de recette dans devoir 2</i>		
		<input checked="" type="radio"/>		2e produit au choix des experts, repris du devoir 2) <i>voir choix de recette dans devoir 2</i>		
			<input checked="" type="checkbox"/>	Recette 1)	1 intérieur libre (diff. que devoir 2)	
			<input checked="" type="checkbox"/>	Recette 2)	1 intérieur libre (diff. que devoir 2)	
	a ²) 1 sorte de pralinés moulés		<input checked="" type="checkbox"/>	Recette 3)	1 sorte de pralinés moulés)	
	b) Au moins 1kg de produits dragéifiés		<input checked="" type="checkbox"/>	Recette 4)	Produit dragéifié)	

Devoir 4	Travail de la couverture		Choix candidat	Désignation des recettes du candidat	Page 8
	a) Tempérer une couverture à la main b) Maquiller, garnir, couler et finir 2 corps creux identiques		<input checked="" type="checkbox"/>	1 produit) <i>la recette doit indiquer la méthode de tempérage</i>	
Devoir 5	Spécialités au chocolat		Choix candidat	Désignation des recettes du candidat	
<p style="text-align: center;">○</p> Le jour de l'examen, les experts déterminent ce devoir ou le devoir 6	a) 1 masse à intérieur au choix pour le point b) b) Production et finition d'au moins 20 pièces		<input checked="" type="checkbox"/>	1 produit (b) réalisé avec la masse à intérieur du point (a)	
Devoir 6	Article fantaisie		Choix candidat	Désignation des recettes du candidat	
<p style="text-align: center;">○</p> Le jour de l'examen, les experts déterminent ce devoir ou le devoir 5	a) Fabrication rationnelle d'un produit au choix en trois exemplaires identiques <i>Le livre de recettes doit contenir au moins trois produits différents</i> b) Créativité et impression générale (pas de recette)		<input checked="" type="checkbox"/>	6 a) produit 1) - réalisé à l'examen ----- 6 a) produit 2) - recette présentée à l'examen ----- 6 a) produit 3) - recette présentée à l'examen	
Devoir 7	Assurance qualité				
	a) Hygiène et utilisation du matériel b) Organisation et sécurité au travail c) Assurance qualité en fonction du doc recettes			pas de recette	

2018/01

Ce document doit être placé en page de garde du classeur de recettes par le candidat.

La partie "**désignation de la recettes du candidat**" doit être remplie par le candidat en accord avec l'entreprise.

La partie "**choix experts**" sera remplie par les experts lors de la séance de préparation, à 13h00 le premier jour de l'examen.