

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

**Création 2021**

**Orientation boulanger-pâtissier / 120 minutes**

N° d'examen : \_\_\_\_\_ Date de l'examen : \_\_\_\_\_

Réaliser pour chaque exercice le décor demandé.

---

**Exercice 1 Décor**

**a. Exercice de décor au cornet chocolat**

Continuer les bordures proposées sur la feuille annexée.

- Les exercices sont prédéterminés sur la feuille annexée.
- Un modèle sous forme d'esquisse ou de dessin peut être apporté à l'avance. Il ne sera pas taxé.

**b. Décor de tourte/ commande d'un client**

Réaliser le décor demandé selon le thème attribué.

Le thème est attribué selon le choix de l'expert/experte.

**Thème:**         **Fête de printemps (Pâques exclu)**  
                   **Fête d'automne (Halloween exclu)**

- Réalisez un décor sur un carton de tourte (attrape) de 22 cm Ø.
  - L'attrape peut être préparée à l'avance (massepain/masse à décorer blanc).
  - Le sujet doit contenir un élément avec une technique au choix.
  - La technique de l'aérographe doit être utilisée.
  - Une écriture libre (fantaisie) en lien avec le thème doit être réalisée **directement** sur la tourte.
  - Un modèle sous forme d'esquisse ou de dessin peut être apporté à l'avance. Il ne sera pas taxé.
-

Numéro d'examen ou numéro du candidat : \_\_\_\_\_

## Exercice 2 Création

### Pain party ou pain décoré

Confectionnez un pain party ou décoré selon le thème qui vous est attribué avec 1,5-2 kg de pâte (pâte d'exercice). Le pain servira de pièce centrale pour un apéritif.

Thème:             Fête de printemps (Pâques exclu)  
                       Fête d'automne (Halloween exclu)

- Le thème imposé doit être reconnaissable.
  - Une écriture adaptée au thème doit figurer sur le pain.
- 

### Aides autorisées pour l'examen :

- 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.

### Consignes 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 le travail.
- 

Réalisé par : SBC, groupe de travail pour l'examen (Association suisse des patrons boulangers-confiseurs)  
Editeur : CSFO, procédures de qualification, Berne

Procédures de qualification 2021  
**Boulangier/ère-pâtissier/ère-confiseur/se CFC**

Numéro candidat-e: \_\_\_\_\_

Date de l'examen: \_\_\_\_\_

**Décorez (continuez)** les bordures imposées.

