

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

Création 2021

Orientation pâtissier-confiseur / 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'examens ou numéro du candidat : _____

Exercice 2 Création

Décoration de table

Décorer la carte de place de table selon le thème qui vous est attribué :

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

- Le modèle du support (grandeur A4) sera distribué le jour de l'examen.
- Il faudra déposer une carte de table correspondant au thème attribué (~A5) sur le support distribué.
- Des pièces individuelles de décor peuvent être préparées à l'avance,
- Un sujet en rapport avec le thème peut être collé sur la carte de table.
- Vous ne pouvez pas utiliser la même technique de décor pour votre sujet que celle utilisée à l'exercice 1b
- La carte doit contenir une écriture en lien avec le thème donné.

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.

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

Numéro candidat-e: _____

Date de l'examen: _____

Décorez (continuez) les bordures imposées.

