

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

Création 2022

Orientation pâtissier-confiseur / 120 minutes

N° d'examen : _____ Date de l'examen : _____

Pour chaque commande, créez le décor requis en rapport avec un des thèmes ci-dessous.

Thème A : « Visite du zoo »

Thème B : « Fête d'enfants »

Devoir 1 Travail au cornet

- a. Inscrivez le texte correspondant au choix des experts (visite du zoo ou fête d'enfants), en écriture **cursive**, sur chacune des plaquettes de manière identique et centrée.
- b. Décorez le modèle du rhinocéros deux fois de manière identique dans l'espace à disposition
- Le support peut être préparé à l'avance (massepain ou masse à décor).
 - Un modèle sous forme d'esquisse ou de dessin peut être apporté à l'avance.
 - La technique par transparence est autorisée.
-

Devoir 2 Décor de tourte/ Commande d'un client

- Le diamètre de la tourte (carton) est de 22 cm.
 - Le support de la tourte peut être préparé à l'avance (massepain ou masse à décor).
 - Un motif correspondant au thème imposé doit être réalisé en technique émail.
 - La technique de l'aérographe doit également être utilisée.
 - Une inscription n'est pas obligatoire.
 - Un modèle sous forme d'esquisse ou de dessin peut être apporté à l'avance. Il est également autorisé d'apporter un pochoir pour l'exécution du travail. Ces derniers ne seront pas taxés.
-

Numéro du candidat ou de l'examen _____

Devoir 3 Modelage en 3D

Réalisez **deux décors** identiques selon les indications suivantes :

- Modelage en massepain d'un animal au choix du candidat
 - Le corps et la tête doivent réalisés en massepain blanc et coloré à l'aide de l'aérographe.
 - Les autres éléments de décor peuvent être réalisés à base de massepain coloré.
 - Le support comestible (15 cm x 7 cm) doit être réalisé le jour de l'examen.
 - L'inscription « Bon Anniversaire » doit être intégré dans le décor.
 - Différentes techniques peuvent être utilisées.
-

Aides autorisées :

- 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.

Indications 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 l'examen.

Numéro du candidat ou de l'examen _____

Exercice 1 Travail au cornet

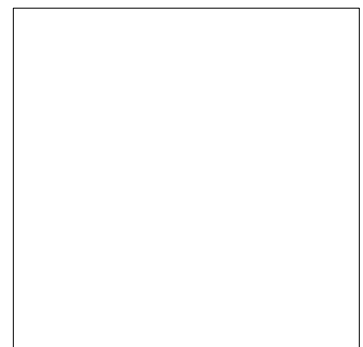
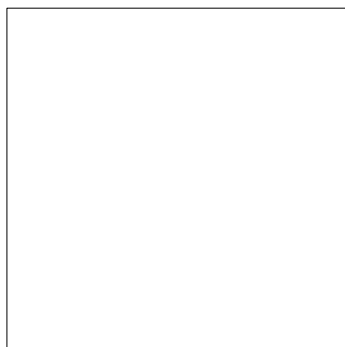
Thème A : « Visite du zoo »

Thème B : « Fête d'enfants »

a.



b.

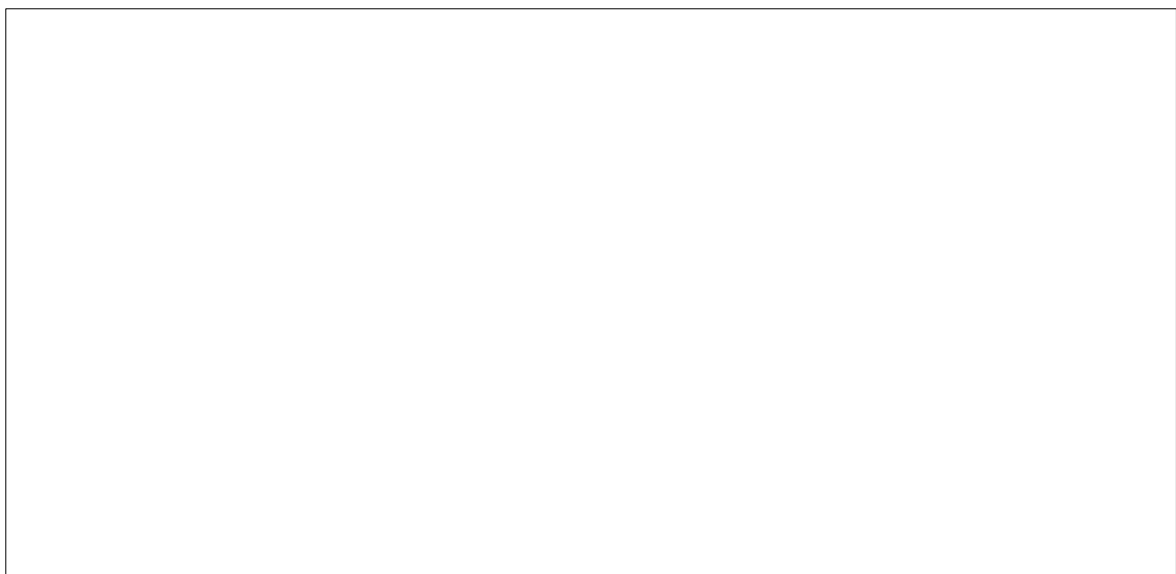
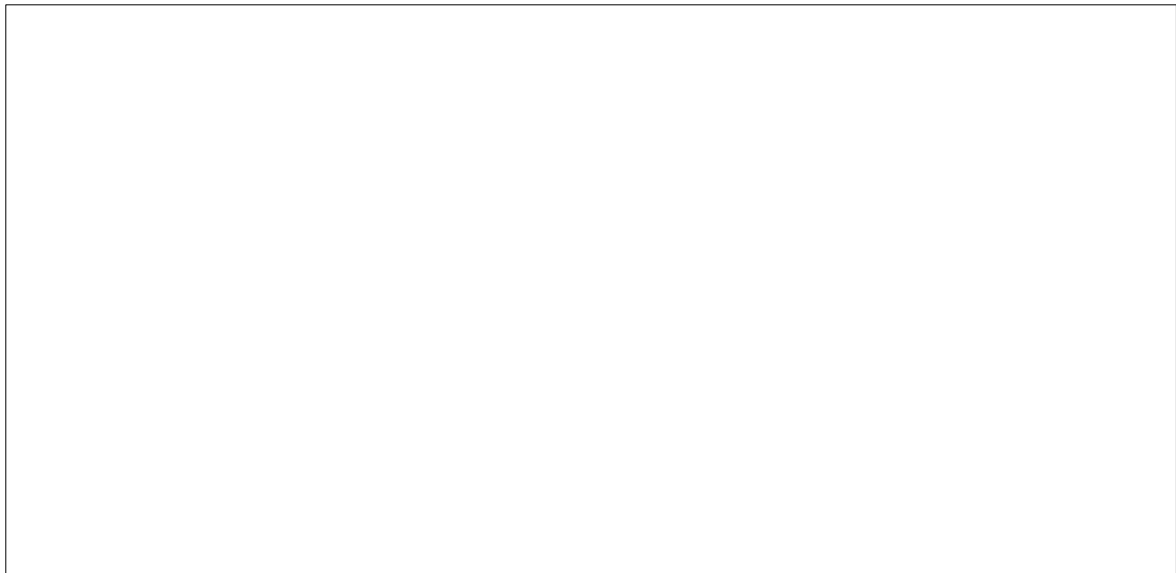


Numéro du candidat ou de l'examen _____

Exercice 3 modelage en 3D

Thème A : « Visite du zoo »

Thème B : « Fête d'enfants »



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