



Commission de qualification pour les examens des métiers de la boulangerie-pâtisserie-confiserie

Av. Général-Guisan 42 A
1009 Pully

Exemple de plan de travail

Réf. Directives pour la procédure de qualification boulanger.ère-pâtissier.ère-confiseur.euse CFC

Au début de l'examen, le candidat remet aux experts les documents suivants :

.....

Le programme d'examen avec les données en temps sur un plan horaire (pour toute la durée de l'examen).

ORIENTATION BOULANGERIE-PÂTISSERIE

1^{er} jour d'un examen pratique

14h00	Peser et pétrir la pâte à pain normal (boul 1a + 1b)
14h15	Peser les ingrédients pour les autres pâtes
14h30	Pétrir les pâtes à pains spéciaux (boul 2a+ 2b)
14h40	Pétrir la détrempe de pâte feuilletée (pât 2a)
14h55	Pétrir la pâte pour le pain décoré (boul 6 a+b)
15h00	Mettre toutes les pâtes en bac ; abaisser et congeler le pain décoré et mettre la détrempe de pâte feuilletée au frigo
15h10	Replier les pâtes pétries précédemment
15h15	Détailler le pain décoré
15h30	Détailler et façonner les pains mi-blancs et spéciaux. Mettre en chambre de pousse (boul 1a + 1b + boul 2a+ 2b)
16h00	Peser et cuire la crème bavaroise (pât 8a)
16h20	Peser et chauffer les ingrédients de la ganache à carac (pât 5a)
16h40	Faire la pâte à sablés au poivre et congeler (pât 6 a)
16h50	Mousser les roses dressées à la vanille (pât 6b)
17h10	Commencer à tourer la pâte feuilletée
17h20	Pesée et fabrication de la mousse mangue et mettre au congélateur (pât 6b)
17h30	Terminer le tourage de la pâte feuilletée 3 tours doubles
17h45	Peser et pétrir la pâte avec poolish. Mettre en bac en chambre (boul 5a)
18h00	Rangements et nettoyages

Réserve en fonction de l'avancée des travaux :

Détailler le pain décoré ;

Peser pâte à tresses ;

Façonner le produit Poolish



Commission de qualification pour les examens des métiers de la boulangerie-pâtisserie-confiserie

Av. Général-Guisan 42 A
1009 Pully

ORIENTATION BOULANGERIE-PÂTISSERIE

2^e jour d'un examen pratique

8h00	Préparation des pains pour la cuisson et enfournement
8h30	Façonner le pain à base de poolish (boul 5b)
8h45	Peser et pétrir la pâte à pain au lait (pât 1a)
8h55	Peser et pétrir la pâte sucrée (pât 1b)
9h00	Traitement du produit traiteur (chaussons aux champignons) (pât 3b)
9h30	Traitement du produit traiteur (croissants jambon béchamel) (pât 3a)
9h45	Enfourner le pain à base de poolish (boul 5b)
9h50	Façonner la pâte à pain au lait (pât 1a)
10h00	Peser et pétrir la pâte à tresse (boul 3a+b)
10h05	Foncer les salées à la crème 60g (pât 1b)
10h20	Fendre les petits pains (boul 1a)
10h40	Façonner les tresses à 6 ; à 2 ; à 5 (boul 3 a+b)
11h10	Abaisser la pâte feuilletée pour les viennes en cage (pât 2b)
11h25	Dorer et cuire les petits pains au lait 210°C & les salée à la crème 190°C
11h30	Abaisser la pâte feuilletée croissant au jambon (pât 2b)
11h50	Mettre les tresses au réfrigérateur
12h00	pause
13h00	Fin de la pause
13h00	Cuisson des produits en pâte feuilletée et snacks (pât 2b + 3 a)
13h10 c	Dorer et cuire les tresses (boul 3 a+b)
13h30	Glacer et terminer la pâtisserie (pât 5 a+b)
14h00	Préparer la crème bavaroise (pât 8b)
14h20	Réaliser le fraisier pirate - préparer le décor pour 10 personnes (pât 8b)
14h50	Masse à pèlerines ; dressage et cuisson (pât 4 a+b)
15h20	Terminer le devoir 8 de pâtisserie
15h50	Ecrire Scrivosa sur les divers produits
16h30	Rangements et nettoyages
17h00	Fin de l'examen.

IMPORTANT

Cette planification de l'examen pratique en boulangerie n'a qu'une **valeur d'exemple**. Chaque candidat doit planifier son examen en fonction des critères propres à l'entreprise formatrice (configuration des locaux, matériel, habitudes de travail, recettes de l'examen, etc.)



Commission de qualification pour les examens des métiers de la boulangerie-pâtisserie-confiserie

Av. Général-Guisan 42 A
1009 Pully

Exemple de plan de travail

Réf. Directives pour la procédure de qualification boulanger.ère-pâtissier.ère-confiseur.euse CFC

Au début de l'examen, le candidat remet aux experts les documents suivants :

.....

Le programme d'examen avec les données en temps sur un plan horaire (pour toute la durée de l'examen).

ORIENTATION PÂTISSERIE-CONFISERIE

1^{er} jour d'un examen pratique

14h00	Pesage et pétrissage de la détrempe pâte tourée (pât 2a)
14h20	Peser et confectionner la ganache pour les caracs (pât 5 a)
14h35	Peser et cuire la base de crème du devoir 8 (pât 8a)
14h45	Peser et confectionner la masse à madeleines (pât. 6 b)
15h00	Préparer la pâte tourée danoise - mettre au froid
15h10	Réaliser le biscuit marguerite chocolat-framboise (pât 7b)
15h30	Peser ingrédient et réalisation du massepain (conf 2b)
15h45	Confectionner la masse pour pointe Noire Kirsch (conf 2a)
16h00	Tourage de la pâte tourée – mettre au froid
16h10	Peser et confectionner la masse à pèlerines (pât 4a)
16h25	Effectuer le meringage coco (pât. 4b)
16h40	2e tour de la pâte tourée – mettre au froid
16h45	Peser et cuisson de la pâte de fruit (conf 1a)
17h05	Peser et confectionner les macarons noisette (pât 6a)
17h10	Emportepiècer le massepain (conf 2b)
17h15	Dernier tour de la pâte tourée – mettre au froid
17h20	Préparer masse asperge pour canapés (pât 3b)
17h25	Caramélisation des noisettes (conf 3b)
17h45	Peser et réaliser la crème citron (pât 5b)

Réserve en fonction de l'avancée des travaux :

Réaliser le devoir de pâtisserie 3b) Snacks



Commission de qualification pour les examens des métiers de la boulangerie-pâtisserie-confiserie

Av. Général-Guisan 42 A
1009 Pully

ORIENTATION PÂTISSERIE-CONFISERIE

2^e jour d'un examen pratique

8h00	Réaliser le snack empanada (pât 3b)
8h20	Travailler la pâte tourée – Soleil (pât 2b)
8h40	Réaliser la frivolité danoise – 15 pièces (pât 2b)
9h10	Mouler la masse à madeleine – cuire (pât 6b)
9h30	Préparer la crème avec gélatine du devoir 7 (pât 7b)
9h45	Monter la crème et l'entremet framboise (pât 8b)
10h05	Glacer les caracs (pât 5a)
10h25	Meringage – décor tartelettes citron (pât 5b)
10h45	Réaliser les canapés (pât 3a)
11h00	Préparer la gelée pour canapés
11h10	Effectuer le nougat brun (conf 1b)
12h00	Pause de midi
13h00	Glaçage et finition des canapés (pât 3a)
13h10	Réaliser le praliné moulé « cabosse » (conf 3a)
13h30	Réaliser les coques pour l'article fantaisie (conf 6a)
13h50	Tempéragé de la couverture main et moulage vache (conf 4 a+b)
14h10	Enrober les noisettes du produit dragéifié (conf 3b)
14h45	Décorer puis couper forêt-noire en tranches (pât 7b)
15h00	Terminer et décorer l'entremet framboise (pât. 8b)
15h15	Montage et finition des articles fantaisies (conf. 6a)
15h45	Trempage : pointe noire Kirsch, massepain, ganache noire et ganache lait (conf 3a)
16h30	Rangements et nettoyages
17h00	Fin de l'examen

IMPORTANT

Cette planification de l'examen pratique en confiserie n'a qu'une **valeur d'exemple**. Chaque candidat doit planifier son examen en fonction des critères propres à l'entreprise formatrice (configuration des locaux, matériel, habitudes de travail, recettes de l'examen, etc.)