

Présentation du classeur de recettes pour les procédures de qualification

Nom / Prénom candidat-e	
Entreprise formatrice	



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

Attestation fédérale de formation professionnelle

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

Ce document doit être placé au début du classeur de recettes présenté aux experts le jour de l'examen pratique.

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

L'ensemble des cases de couleur de ce document doit être rempli. La candidate ou le candidat inscrira les recettes effectivement réalisées durant de l'examen dans la colonne "Désignation des produits du candidat".

La candidate ou le candidat cochera, dans la colonne de gauche, les 5 devoirs parmi les possibilités de 1 à 10, qui seront effectués durant l'examen pratique. Les devoirs comportent deux positions a) et b) qui doivent être réalisés durant l'examen, selon des directives pour la procédure de qualification.

Contrôle du classeur de recettes et préparation de l'examen pratique

Attestation de formation professionnelle

Boulangerie-pâtisserie-confiserie

Important:

le candidat, avec son formateur, choisi 5 des 10 devoirs

Cochez les 5 devoirs choisis dans la 1ère colonne

Toutes les cases en jaune doivent contenir une indication de recette ou de produit.

CE DOCUMENT DOIT ÊTRE PLACE AU DEBUT DU CLASSEUR DE RECETTES PRESENTE AUX EXPERTS DE L'EXAMEN PRATIQUE

Devoir 1	Pain normal et spécial	A effectuer à l'examen	Désignation des produits du candidat
<input type="checkbox"/>	a) 1 pain normal coupée (minimum 6 pièces)	<input checked="" type="checkbox"/>	produit 1)
	b) 1 pain spécial (minimum 6 pièces)	<input checked="" type="checkbox"/>	produit 2)
	<i>a et b, deux différentes pâtes doivent être entièrement fabriquées</i>		produit 3)
			produit 4)
			produit 5)
Devoir 2	Petite boulangerie, fine ou friture	A effectuer à l'examen	Désignation des produits du candidat
<input type="checkbox"/>	a) 1 sorte fourée en pâte levée, minimum 20 pièces	<input checked="" type="checkbox"/>	produit 1)
	b) 1 sorte libre, minimum 20 pièces	<input checked="" type="checkbox"/>	produit 2)
	<i>Une même pâte pour a) et b)</i>		produit 3)
			produit 4)
			produit 5)
Devoir 3	Pâtes tourées	A effectuer à l'examen	Désignation des produits du candidat
<input type="checkbox"/>	a) choix de la pâte tourée	<input checked="" type="checkbox"/>	Pâte choisie: feuilletée ou levée tourée)
	b) 2 différents produits au choix		
	b1) 1 produit minimum 15 pièces	<input checked="" type="checkbox"/>	produit 1)
	b2) 1 produit minimum 15 pièces ou 3 grosses pièces	<input checked="" type="checkbox"/>	produit 2)
	<i>Une pâte doit être préparée durant l'examen. Toutefois, les produits sont confectionnés avec une pâte déjà préparée avant l'examen.</i>		
			produit 4)
			produit 5)

Devoir 4	Snacks et produits traiteur	A effectuer à l'examen	Désignation des produits du candidat		
<input type="checkbox"/>	a) 1 sorte de 15 pièces b) 1 sorte de 15 pièces au choix <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 checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 3 sortes de canapés ou <input type="checkbox"/> snack pâte tourée ou <input type="checkbox"/> snack pâte brisée produit à choix : Recette de canapés Recette du produit en pâte tourée Recette du produit en pâte brisée Recette libre Recette libre		
	Devoir 5	Biscuits et masses	A effectuer à l'examen	Désignation des produits du candidat	
	<input type="checkbox"/>	a) Biscuit à froid ou à chaud b) Produit masse au beurre, masse désséchée ou meringage	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Biscuit à froid ou <input type="checkbox"/> biscuit à chaud <input type="checkbox"/> masse au beurre (battue) ou <input type="checkbox"/> Masse désséchée (rôtie) ou <input type="checkbox"/> Meringage Recette biscuit à froid Recette biscuit à chaud Recette produit masse au beurre Recette produit masse désséchée Recette produit meringage	
		Devoir 6	Pâtisseries	A effectuer à l'examen	Désignation des produits du candidat
		<input type="checkbox"/>	a1) 1ère sorte de pâtisserie à choix (min. 8 pces) a2) 2e sorte de pâtisserie à choix (min. 8 pces) b) 1 sorte glacée au choix (8 pces min.)	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Produit 1 à choix) produit 2 à choix) Produit glacé) produit 4) produit 5)
			Devoir 7	Pièces sèches et / ou petits fours	A effectuer à l'examen
<input type="checkbox"/>			a) 1 sorte au choix en pâte b) 1 sorte au choix dressée <i>Pièces sèches, au moins 12 pièces par sorte ou petits fours, au moins 20 pièces par sorte. Au minimum, une des deux sortes doit être fourrée.</i>	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	produit 1) produit 2 - dressé) produit 3) produit 4) produit 5)

Devoir 8	Tourtes, cakes ou petites tourtes	A effectuer à l'examen	Désignation des produits du candidat
<input type="checkbox"/>	a) 1 tourte en tranches minimum 10 tranches b) 1 produit au choix minimum 4 pièces - (12 cm de diamètre ou de côté)	<input checked="" type="checkbox"/>	produit: tourte en tranches)
		<input checked="" type="checkbox"/>	produit à choix de 12 cm de Ø ou de côté)
			produit 3)
			produit 4)
			produit 5)
Devoir 9	Desserts à la crème ou desserts glacés	A effectuer à l'examen	Désignation des produits du candidat
<input type="checkbox"/>	a) 1 crème cuite ou 1 glace ou 1 crème bavaroise b) 1 dessert au choix pour 10 personnes <i>Le produit du devoir 9b) doit être confectionné avec la crème ou la glace de la position 9a)</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> crème cuite ou <input type="checkbox"/> glace ou <input type="checkbox"/> crème bavaroise
		<input checked="" type="checkbox"/>	produit: dessert confectionné avec la base ci-dessus)
			produit dessert 2)
			produit dessert 3)
			produit dessert 4) produit dessert 5)
Devoir 10	Pralinés et produits dragéifiés	A effectuer à l'examen	Désignation des produits du candidat
<input type="checkbox"/>	a) 6 sortes de pralinés <i>avec au moins 2 couvertures différentes. Minimum 15 pces par sortes si trempés à la main où min. 80 pces par sortes si trempés à la machine. Les intérieurs peuvent être préparés. Pour la sorte de praliné moulé, la ganache de remplissage doit être fabriquée durant l'examen. Pour cette sorte, au minimum 15 pièces sont demandées, que ce soit pour un trempage à la main ou à la machine.</i> b) Maquiller, garnir, couler 2 corps identiques	<input checked="" type="checkbox"/>	1ère sorte - sorte dressée)
		<input checked="" type="checkbox"/>	2e sorte - 1ère sorte emportée)
		<input checked="" type="checkbox"/>	3e sorte - 2e sorte emportée)
		<input checked="" type="checkbox"/>	4e sorte: 1ère sorte coupée)
		<input checked="" type="checkbox"/>	5e sorte: 2e sorte coupée)
		<input checked="" type="checkbox"/>	6e sorte: Praliné moulé, remplis de ganache)
		<input checked="" type="checkbox"/>	Corps creux de min. 13 centimètres de hauteur ou de largeur)