

Procédure de qualification boulanger-pâtissier-confiseur CFC

Position 3 : objectif général 1.2

Création 2023

Orientation boulangerie-pâtisserie / 120 minutes

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

Devoir 1 Travail au cornet

a. Ecrivez le texte correspondant au choix des experts « L'école est finie » ou « La fête du lac » sur chacune des plaquettes de manière identique à l'aide de Scrivosa. Les experts détermineront le texte à écrire le jour de l'examen.

- Les supports sont préparés à l'avance (massepain ou masse à décor).
- L'écriture est libre et doit être centrée.
- Les supports doivent rester blancs, d'autres techniques ne sont pas autorisées.

b. Ecrivez le mot «**Partytime**» sur la plaquette prévue à cet effet (15 cm x 9 cm).

- La plaquette est préparée à l'avance.
 - L'écriture doublée doit être réalisée en Scrivosa et remplie de gelée.
 - Intégrez un modelage à plat en rapport avec le thème sur la plaquette.
 - D'autres techniques sont autorisées
-

Devoir 2 Décor de tourte/commande d'un client

Réalisez un décor de tourte sur une tourte factice ou un carton à tourte de 22 cm de diamètre.

- Le thème est : **Pour le jubilé d'un garage automobile.**
 - L'inscription « **Pour le jubilé** » doit figurer sur la tourte. L'écriture est libre.
 - La technique email par transparence avec gelée est imposée.
 - Une deuxième technique en rapport avec le thème doit être intégrée.
 - Le support peut être préparé à l'avance (massepain/ masse à décor)
 - Un modèle sous forme d'esquisse ou de dessin peut être apporté le jour de l'examen. Ce dernier **ne sera pas taxé.**
-

Numéro du candidat ou de l'examen: _____

Devoir 3 Pain décoré

Confectionnez un pain décoré ou pain party avec environ 2 kg de pâte d'exercice à pain party.
Le thème concerne le jubilé d'une entreprise.

Le thème vous sera communiqué le jour de l'examen.

Thème A : « **Jardinerie** »

Thème B : « **Boucherie** »

- Le thème doit être facilement reconnaissable
- La grandeur de votre pain doit correspondre à la surface d'une demi-feuille de cuisson (feuille A3).
- Le poids final n'est pas taxé.
- L'inscription « Jubilé » doit être inscrite sur le pain.
- Les techniques suivantes doivent être utilisées :
 - Saupoudrage
 - Chablonnage pour l'écriture
- Le chablon peut être préparé à l'avance.
- La masse pour chablonner est prête.

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, chablons et modèles.
- Les pièces nécessitant un temps de séchage peuvent être réalisées à l'avance, mais devront être confectionnées une nouvelle fois le jour de l'examen.

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 le travail.

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

Numéro du candidat ou de l'examen: _____

Devoir 1 Travail au cornet

a.

- Thème A:** «L'école est finie»
Thème B: «La fête du lac»

b. Inscription à écrire: «**Partytime**»