

Présentation du classeur de recettes pour les procédures de qualification

Nom / Prénom candidat-e	
Entreprise formatrice	



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

Formation initiale écourtée (apprentissage complémentaire) pour les deux orientations

Examen pratique en boulangeriepages 2 et 3
Examen pratique en confiseriepages 4 et 5

L'ensemble des cases de couleur de ce document doit être rempli par le candidat / la candidate. Le 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.

Le candidat / la candidate de l'orientation **BOULANGERIE** remplira les pages 2 et 3.

Le candidat / la candidate de l'orientation **CONFISERIE** remplira les pages 4 et 5.

Procédure de qualification pour la profession de BPC, formation écourtée

Orientation boulangerie-pâtisserie / Travaux pratiques prescrits de **boulangerie**

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

Important:

Tous les devoirs, de 1 à 6, doivent être entièrement réalisés.

Important: Le/la candidat-e aux procédures de qualification reste responsable des recettes qu'il/elle présente à l'examen.

Orientation boulangerie

Devoir 1	Pain normal		Choix candidat	Désignation des recettes de produits du candidat	
	a) 1 sorte coupée		<input checked="" type="checkbox"/>	Produit 1)	
	b) 1 autre forme de pain		<input checked="" type="checkbox"/>	Produit 2)	
	<i>(Le livre de recette doit contenir au moins cinq produits différents.)</i>			Produit 3)	<i>(Ne sera pas réalisé lors de l'examen)</i>
				Produit 4)	<i>(Ne sera pas réalisé lors de l'examen)</i>
				Produit 5)	<i>(Ne sera pas réalisé lors de l'examen)</i>
Devoir 2	Pain spécial	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes de produits du candidat	
	a) Pain spécial complet		<input checked="" type="checkbox"/>	Produit 1)	
	b) Pain spécial selon directive	<input type="checkbox"/>		Produit 2)	
		<input type="checkbox"/>		Produit 3)	
		<input type="checkbox"/>		Produit 4)	
		<input type="checkbox"/>		Produit 5)	
Devoir 3	Tresse	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes de produits du candidat	
	a) Tressage normal à 2 pâtons		<input checked="" type="checkbox"/>	Produit 1)	Tresses à deux pâtons
	b) Tressage à 5, 6 et 8 pâtons		<input checked="" type="checkbox"/>	Produit 2)	Tresses à cinq pâtons
	<i>Deux tresses à 5, deux tresses à 6 et deux tresses à 8 pâtons (tressage en hauteur)</i>		<input checked="" type="checkbox"/>	Produit 3)	Tresses à six pâtons
			<input checked="" type="checkbox"/>	Produit 4)	Tresses à huit pâtons

Devoir 4	Petite boulangerie à l'eau	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes de produits du candidat					
	a) 2 sortes de la même pâte, selon directive <i>Choix pour 4a)</i>	<input type="radio"/>		Pâte 1)		Forme 1:		Forme 2:	
	<i>Le candidat réalisera deux formes différentes avec la pâte 1 ou 2 sélectionnée par les experts.</i>	<input type="radio"/>		Pâte 2)		Forme 1:		Forme 2:	
	b) 1 sorte de croissants, selon directive <i>Choix pour 4b)</i>	<input type="radio"/>		Pâte à croissants 1)					
		<input type="radio"/>		Pâte à croissants 2)					
Devoir 5	Produit à base de levain-chef ou utilisation de techniques du froid		Choix candidat	Désignation des recettes de produits du candidat					
	a) Pâte, selon directive, avec utilisation de conduite sur levain-chef, de fermentation dirigée ou interrompue ou de froid contrôlé	<input type="radio"/>		Produit 1:		Conduite:			
		<input type="radio"/>		Produit 2:		Conduite:			
		<input type="radio"/>		Produit 3:		Conduite:			
	b) 1 produit avec la pâte fabriquée sous 5 a) <i>(Pour ce devoir, 3 recettes de produits différents utilisant au moins 2 conduites différentes)</i>			Selon choix des experts (ci-dessus)					
Devoir 6	Article fantaisie		Choix candidat	Désignation de la recette de produit du candidat					
	a) Pain Party ou décoré non fourré		<input checked="" type="checkbox"/>	Produit)					
	b) Pain surprise fourré ou pain en forme plateau		<input checked="" type="checkbox"/>						
Devoir 7	Assurance qualité			pas de recette					
	a) Hygiène et utilisation du matériel								
	b) Organisation et sécurité au travail								
	c) Assurance qualité en fonction du doc recettes								

Ce document doit être placé en page de garde du classeur de recettes par le candidat.

La partie "**désignation de la recettes du candidat**" doit être remplie par le candidat en accord avec l'entreprise.

La partie "**choix experts**" sera remplie par les experts lors de la séance de préparation, le premier jour de l'examen.

Procédure de qualification pour la profession de BPC, formation écourtée

Orientation boulangerie-pâtisserie / Travaux pratiques prescrits de **confiserie**

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

Important:

Tous les devoirs, de 1 à 6, doivent être entièrement réalisés.

Important: Le/la candidat-e aux procédures de qualification reste responsable des recettes qu'il/elle présente à l'examen.

Orientation confiserie

Devoir 1	Travail du sucre	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes du candidat				
	a) 1 travail du sucre au choix	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Recette 1)				
	b) 2 travaux du sucre selon directive	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Recette 2)				
	<i>Le livre de recettes doit contenir cinq (5) des recettes définies dans la liste ci-dessous:</i>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Recette 3)				
	1) Pâte de fruit	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Recette 4)				
	2) Caramel fondant	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Recette 5)				
	3) Caramel mou	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>					
	4) Nougat brun	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>					
	5) Nougat au miel	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>					
	6) Nougat Montélimar	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>					
	7) Caramel dur à la crème	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>					
	8) Bonbon à la liqueur avec croûte	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>					
	<i>Le/la candidat-e marque d'abord son choix, les experts font le choix suivant dans les autres possibilités.</i>							
Devoir 2	Masse de base	2 choix pour devoir a)	2 choix pour devoir b)	Choix candidat	Désignation des recettes du candidat		Masses	Produits
	a) 2 masses de base selon directive pour l'ass. de pralinés	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		Recette 1)	Masse pour produit dressé 1)		
	b) 2 masses de base selon directive pour l'ass. de pralinés	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		Recette 2)	Masse pour produit dressé 2)		
		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		Recette 3)	Masse pour produit coupé 1)		
	<i>Le livre de recettes doit contenir: 2 produits dressés; 2 coupés; 2 emportés avec des masses de base différentes (6 recettes).</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		Recette 4)	Masse pour produit coupé 2)		
		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		Recette 5)	Masse pour produit emporté 1)		
	<i>Le livre de recettes doit contenir: ganaches, ganaches au beurre; gianduja; masses pralinées; massepains.</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		Recette 6)	Masse pour produit emporté 2)		

Devoir 3	Pralinés et produits dragéifiés	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes du candidat
	a ¹) 4 différents intérieurs	<input checked="" type="radio"/>		1er produit au choix des experts, repris du devoir 2a) <i>voir choix de recette dans devoir 2a)</i>
		<input checked="" type="radio"/>		2e produit au choix des experts, repris du devoir 2a) <i>voir choix de recette dans devoir 2a)</i>
		<input checked="" type="radio"/>		3e produit au choix des experts, repris du devoir 2b) <i>voir choix de recette dans devoir 2b)</i>
		<input checked="" type="radio"/>		4e produit au choix des experts, repris du devoir 2b) <i>voir choix de recette dans devoir 2b)</i>
	a ²) 1 sorte de pralinés moulés		<input checked="" type="checkbox"/>	Recette 1) 1 sorte de pralinés moulés)
	b) Au moins 1kg de produits dragéifiés		<input checked="" type="checkbox"/>	Recette 2) Produit dragéifié)
Devoir 4	Travail de la couverture		Choix candidat	Désignation des recettes du candidat
	a) Tempérer une couverture à la main b) Maquiller, garnir, couler et finir 3 corps creux identiques d'au moins 13 cm H ou L		<input checked="" type="checkbox"/>	1 produit) <i>la recette doit indiquer la méthode de tempérage</i>
Devoir 5	Spécialités au chocolat		Choix candidat	Désignation des recettes du candidat
	a) 1 masse à intérieur au choix pour le point b) b) Production et finition d'au moins 30 pièces de 20g pièce		<input checked="" type="checkbox"/>	1 produit (b) réalisé avec la masse à intérieur du point (a)
Devoir 6	Article fantaisie	Choix experts		Désignation des recettes du candidat
	a) Fabrication rationnelle d'un produit selon directive en trois exemplaires identiques	<input type="radio"/>		6 a) produit 1)
		<input type="radio"/>		6 a) produit 2)
	b) <i>Créativité et impression générale (pas de recette)</i>	<input type="radio"/>		6 a) produit 3)
Devoir 7	Assurance qualité		Choix candidat	Désignation des recettes du candidat
	a) Hygiène et utilisation du matériel b) Organisation et sécurité au travail c) Assurance qualité en fonction du doc recettes			pas de recette

Ce document doit être placé en page de garde du classeur de recettes par le candidat.

La partie "**désignation de la recettes du candidat**" doit être remplie par le candidat en accord avec l'entreprise.

La partie "**choix experts**" sera remplie par les experts lors de la séance de préparation, le premier jour de l'examen.