

Rapport de contrôle du classeur de recettes

CFC Boulangerie-Pâtisserie

Nom du candidat

Classeur de recette

Présentation du classeur de recette

Classeur à anneaux

Feuilles volantes

Dossier souple

Ordinateur

Contenu du classeur

Document "Présentation du classeur de recettes pour les procédures de qualification"

Intercalaires (séparateurs) pour les devoirs de Boulangerie

Onglet des 6 devoirs, boulangerie, séparés

1 onglet avec les semi-fabriqués

Intercalaires (séparateurs) pour les devoirs de Pâtisserie

Onglets des 8 devoirs, pâtisserie, séparés

1 onglet avec les semi-fabriqués

Présentation du classeur de recette pour les procédures de qualification

Contenu du document Base

Nom et Prénom de la personne en formation

Nom de l'entreprise

Choix des devoirs

Boulangier-pâtissier | Le candidat a choisi le devoir qu'il allait réaliser durant l'examen

Devoir 7 "Tourtes, cakes et petites tourtes" ou Devoir 8 "Desserts à la crème et desserts glacés"

Contenu du document des devoirs

Boulangerie Devoir 1 Pain normal

Devoir 2 Pain spécial

Devoir 3 Tresses

Devoir 4 Petite boulangerie à l'eau

Devoir 5 Produit à base de levain-chef ou utilisation de technique de froid

Devoir 6 Article fantaisie

Devoir 1 Petite boulangerie au lait et viennoiserie

Devoir 2 Pâtes tournées

Devoir 3 Snacks et produits traiteur

Devoir 4 Biscuits et masses

Devoir 5 Pâtisseries

Devoir 6 Pièces sèches et / ou petits fours

Devoir 7 Tourtes, cakes ou petites tourtes

Devoir 8 Desserts à la crème ou desserts glacés

Pâtisserie

Rapport de contrôle du classeur de recettes



Nom du candidat

Remarques et appréciations générales:

Date:

Signature du candidat:

Signature de l'expert: