

# **Directives pour les travaux pratiques prescrits (TPP)**

## **Formation initiale écourtée (apprentissage complémentaire)**

Boulangère-pâtissière-confiseuse CFC  
Boulangier-pâtissier-confiseur CFC

### **Orientation boulangerie-pâtisserie** Valable pour toute la Suisse dès le 01.01.2024



**Association suisse des patrons boulangers-confiseurs**

Version définitive pour la PdQ 2024

## Directives pour les travaux pratiques prescrits (TPP)

### Formation initiale écourtée (apprentissage complémentaire) orientation boulangerie-pâtisserie

Les présentes directives sont régies par l'ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale du 27.10.2010 (1.1.2018) et le plan de formation de ladite ordonnance du 01.08.2014 (1.1.2018).

Indications : sous réserve de l'art. 40 (LFPr) de la législation cantonale.

Valable pour toute la Suisse dès le 01.01.2024 selon la décision des chefs-experts de l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs du 24.08.2023.

La Commission suisse pour le développement professionnel et la qualité des professions de production en boulangerie-pâtisserie-confiserie a pris position sur ce guide et l'a adopté.

A l'attention des entreprises formatrices, des candidats et des experts.  
(Le guide s'applique de la même manière aux personnes des deux sexes).

### Organisation

- La durée de l'examen est de 8 heures sur deux jours consécutifs.
- Lors de l'inscription à l'examen, l'entreprise définit la plage horaire d'examen prescrite pour les deux jours : 08h00 – 12h00 ou 13h00 – 17h00
- Le premier jour, l'examen commence à 08h00 ou 13h00 et se termine à 12h00 ou 17h00. Si ce temps n'est pas utilisé le premier jour, il ne peut pas être reporté sur le deuxième jour. Pour des raisons d'organisation, le créneau horaire peut être prolongé de 30 minutes maximum à la libre appréciation des experts. Ce temps sera alors déduit le deuxième jour.
- Afin que les experts puissent déterminer les produits selon les directives, l'examen est précédé d'une séance de préparation. Celle-ci débute une ½ heure avant l'examen (12h30) et ne fait pas partie de la durée de l'examen. Seront présents: le formateur évent. le propriétaire de l'entreprise, le candidat et les deux experts.
- Le formateur salue les experts et présente le candidat. Il oriente les experts sur les lieux de l'entreprise et leur attribue un local pour l'exécution des travaux administratifs.
- L'orientation débute à 12h30 et dure env. 5 minutes.
- Ensuite les experts définissent les produits du livre de recettes pour les divers devoirs avec la mention «selon directive».
- Le reste du temps (env. 15 minutes) est à disposition du formateur et du candidat pour la coordination concernant les devoirs qui viennent d'être définis.
- Aussitôt après la séance de préparation, le candidat inscrira les devoirs surprises dans le programme d'examen (pour toute la durée de l'examen).
- Le deuxième jour, l'examen débute à 13h00 et dure jusqu'à 17h00. Les deux experts doivent être présents dès le début de l'examen.
- Après 4 heures le premier jour, respectivement après 8 heures sur les deux jours, l'examen est arrêté. Seuls les produits confectionnés pendant la durée de l'examen sont évalués. Un dépassement de temps ne peut être toléré que dans des cas exceptionnels, tels que panne de courant inattendue, panne de machine ou accident.

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

- Ses papiers d'identité
- Le livre de recettes, classé selon la numérotation des devoirs  
Ce dossier comprend au moins cinq recettes de produits différents avec diverses techniques de travail par devoir. Les exceptions sont précisées séparément dans les devoirs. Les recettes des semi-fabriqués comme les pâtes, les crèmes, les masses, doivent être disponibles en plus.
- Un deuxième exemplaire du livre de recettes doit être mis à disposition des experts.
- Le programme d'examen avec les données de temps sur un plan horaire (pour toute la durée de l'examen).

### Important :

Lorsque le livre de recettes manque, les experts proposent des recettes de substitution.  
Avec ce procédé, les devoirs au choix tombent et deviennent alors des devoirs selon directive.

Le dossier de formation et les documents des CIE peuvent être utilisés comme supports.

## Indications générales

- Lorsque cela n'est pas spécialement mentionné, les combinaisons avec d'autres devoirs ne sont pas autorisées.
- Les produits qui ne sont pas réussis peuvent être refaits une seconde fois (si cela est réalisable durant la durée de l'examen). Seul le deuxième produit sera évalué avec une déduction prédéfinie pour le deuxième essai.
- Les produits non réalisés obtiendront la note 1. Les produits commencés seront appréciés dans l'état de leur exécution.
- Les produits invendables engendreront obligatoirement une note insuffisante.
- Le nombre de pièces, de sortes ou les poids indiqués dans un devoir représentent la quantité minimale à réaliser. Le non-respect de ces prescriptions engendrera obligatoirement une note insuffisante.
- Lorsque rien n'est expressément autorisé, tous les produits (pâtes, fonds, biscuits, crèmes, masses à fourre, etc.) doivent être entièrement réalisés pendant l'examen, **y compris le pesage des matières premières**. Le volume/quantité des masses et des pâtes à réaliser doit être choisi de manière à ce que le candidat puisse les transformer lui-même (les **petits** restes de pâtes, masses, crèmes et glaçures peuvent être emballés et conservés correctement au réfrigérateur).
- Si des garnitures (fourrages) peuvent être indiquées, comme préparer dans l'épreuve (travaux préparatoire autorisé) ne peuvent pas être roulés, ni dressés.
- Pour la PdQ de la formation initiale écourtée (apprentissage complémentaire), tous les éléments de décors doivent être réalisés durant l'examen.
- Tous les travaux et les préparations ainsi que l'ordre et l'hygiène à la place de travail doivent être exécutés par le candidat.  
Exceptions : l'enfournement, le nettoyage de la vaisselle, le placement des produits finis sur les plateaux et la réalisation de la table d'exposition pour la discussion finale peuvent être exécutés par des collaborateurs.
- Le jour de l'examen, les locaux et les installations nécessaires doivent être mis à disposition du candidat.
- L'utilisation de toutes les machines et les installations est autorisée pour autant que rien d'autre ne soit précisé dans le devoir concerné. Toutefois, le candidat doit pouvoir les régler et les servir d'une manière autonome.
- Les farines prêtes à l'emploi, les pré-mélanges, les pâtes de panification, les crèmes finies, les poudres de crèmes à froid et les éléments de décors, achetés ne sont pas autorisés à l'examen. Si le candidat fait usage de l'un de ces articles, le produit sera considéré comme non exécuté.
- Les prises d'images et de son durant l'examen et la discussion finale ne sont pas autorisées.
- A la fin de l'examen, une sélection de tous les produits de l'examen doit être présentée sous forme plaisante. Le reste des produits sera libéré en temps voulu par les experts pour la vente.
- Le candidat disposera d'env. 5 minutes pour commenter ses travaux (ne compte pas dans le temps d'examen). Seuls les deux experts, le candidat, le formateur, le propriétaire de l'entreprise et les apprentis de l'entreprise peuvent être présents.
- Aucune appréciation ou note (en mot ou chiffre) ne peut être communiquée et il est interdit de donner des indications sur la réussite ou l'échec de l'examen.

## Evaluation

- Les deux experts surveillent et évaluent l'exécution des travaux d'examen.
- Sont évalués: le degré de difficulté, les compétences professionnelles (les techniques de travail), les compétences méthodologiques (le temps utilisé, la dextérité) l'aspect, l'utilisation du matériel et la conformité avec le livre de recettes.

# Boulangerie

Les devoirs 1 à 6 doivent être réalisés

## Devoir 1 Pain à base de farine normale (Pain normal)

- a) 1 sorte coupée (pain zürichoïse) d'au moins 6 pièces
- b) 1 sorte (autre forme de pain) au choix d'au moins 6 pièces
  - a+b: confectionner une seule pâte à partir d'au moins 7 kilogrammes de farine.
  - Toute la pâte doit être façonnée et cuite.
  - Le livre de recettes doit contenir au moins cinq produits différents.
  - Moules graissés, bannetons, toiles, planches et plaques peuvent être préparés à l'avance.
  - Liquide de coulage exclusivement de l'eau

## Devoir 2 Pain à base de farine normale et Pain spécial à base de farine spéciale (Pain spéciaux)

- a) 1 sorte de pain spécial complet (pâte 100% complet à base de farine de froment, de seigle ou d'épeautre), poids des pâtons selon la recette, minimum 10 pièces
- b) 1 sorte de pain spécial selon directive. Au moins 10 pièces, poids des pâtons selon la recette
  - a+b: les deux sortes doivent être de formes et façonnages différents.
  - Moules graissés, bannetons, toiles, planches et plaques peuvent être préparés à l'avance.
  - Le livre de recettes doit contenir 1 produit pour a) et 4 produits pour b).

## Devoir 3 Tresse

- a) 6 tresses à tressage normal (2 pâtons) d'au moins 600 g par pièce après la cuisson
- b) deux tresses à 5, deux tresses 6 et deux tresses 8 pâtons (tressage en hauteur) d'au moins 600 g par pièce après cuisson
  - Dorure, toiles, planches et plaques peuvent être préparés à l'avance.
  - Le livre de recettes doit contenir 4 produits. Chaque sorte de tressage représente 1 produit.

## Devoir 4 Petite boulangerie à l'eau et pâte à croissants

- a) 2 sortes de petite boulangerie à l'eau d'au moins 20 pièces par sorte (de la même pâte), selon directive
- b) 1 sorte de croissants d'au moins 30 pièces selon directive, poids des pâtons selon la recette (la pâte doit être fabriquée et façonnée durant l'examen)
  - a) le livre de recettes doit contenir au moins deux différentes recettes de pâte. Confectionner 2 formes différentes pour chaque pâte.
  - b) le livre de recettes doit contenir au moins deux différentes recettes de pâte (sans pré-mélange)
  - Moules graissés, bannetons, toiles, planches et plaques peuvent être préparés à l'avance.

## Devoir 5 Produit à base de levain-chef ou utilisation de techniques du froid

- a) Confection d'une pâte séparée selon directive d'au moins 3 kg de farine avec utilisation de conduite sur levain-chef, de fermentation dirigée ou interrompue ou de froid contrôlé. Avec l'obligation de traitement ultérieur sous 5 b
- b) 1 produit avec la pâte fabriquée sous 5 a), poids du pâton au moins 200 g.
  - La conduite de la pâte doit se réaliser sur les deux jours d'examen. Le levain-chef peut être déjà disponible.
  - Si la conduite avec la technique du froid exige un levain, ce dernier peut être déjà disponible.
  - Chablons, emporte-pièces, moules graissés, bannetons, toiles, planches et plaques peuvent être préparés à l'avance.
  - Les masses à fourrer et farces peuvent être déjà disponibles en tant que semi-fabriqués.
  - Le livre de recettes doit contenir au moins trois produits différents, pour lesquels diverses techniques doivent être appliquées (au moins deux techniques différentes).

## Devoir 6 Article fantaisie

- a) 1 pain Party ou pain décoré non fourré (pâte et thème au libre choix) Au moins 2 kg poids final.
- b) 1 pain surprise fourré ou un pain party en forme de plateau (pâte et thème au libre choix), pour au moins 6 personnes, garni de viande et/ou de fromage.
  - Le livre de recettes doit contenir seulement deux produits.
  - Pour ce devoir, tous les travaux doivent être entièrement réalisés durant l'examen.
  - Seules des matières premières comestibles sont autorisées.
  - Chablons, emporte-pièces, moules graissés, plaques peuvent être préparés à l'avance.
  - Les farces peuvent être déjà préparées en tant que semi-fabriqués, la viande et/ou le fromage peuvent être déjà disponibles en tranches.

## Qualité et sécurité

### a) Assurance qualité

- Hygiène personnelle
- Hygiène dans l'entreprise
- Hygiène dans la production (GBP)

### b) Sécurité au travail

- Comportement conforme à la sécurité et maniement des machines et appareils

### c) Assurance qualité selon le document des recettes et planification (gestion du temps)

- Qualité des recettes
- Plan de travail

## Domaine de qualification, connaissances professionnelles

Dans ce domaine de qualification, l'atteinte des objectifs évaluateurs dans l'enseignement des connaissances professionnelles est évaluée par écrit pendant 4 heures et à l'oral pendant ½ heure. Le domaine de qualification comprend:

- Position 1: objectif général 1.1 / Artisanat et technologie et objectif général 1.4 / Qualité et sécurité 1 heures, écrit
- Position 2: objectif général 1.1 / Artisanat et technologie et objectif général 1.4 / Qualité et sécurité, 1/2 heure, oral
- Position 3: objectif général 1.2 / Création et présentation, 2 heures, écrit
- Position 4: objectif général 1.3 / Economie d'entreprise, 1 heures, écrit

Les positions N°1 et N°3 ont des pondérations doubles.

### L'examen oral est structuré en 3 parties distinctes

Le candidat doit remettre le document suivant à son enseignant spécialisé à l'école professionnelle au plus tard à la mi-avril (celui-ci transmettra le document au chef expert pour la préparation de l'examen).

- la recette du produit choisi par le candidat (dans l'orientation "boulangerie") dans son programme d'examen pratique, en double exemplaire (y compris les produits semi-finis et la photo).

**Le jour de l'examen, le candidat emporte le produit de la recette remise.**

L'examen oral dure 30 minutes, réparties comme suit.

#### **1<sup>ère</sup> partie      10 minutes**

- Le/la candidat(e) apporte le produit et la recette (pour l'apprenti(e)) à l'examen oral.
- Les experts interrogent le/la candidat/e sur le produit qu'il/elle a apporté (de sa spécialisation "boulangerie") en ce qui concerne les aspects de qualité, les techniques, les mesures de sécurité et les possibilités d'erreur.

#### **2<sup>ème</sup> partie      10 minutes**

- Les experts choisissent un produit dans la galerie de photos des thèmes "pâtisserie" (2-10).

#### **3<sup>ème</sup> partie      10 minutes**

- Les experts choisissent un produit dans la galerie de photos des thèmes "boulangerie" (12-15).

## **Conduite du protocole et évaluation**

Les examens oraux sont toujours organisés par une équipe de deux expertes ou experts aux examens.

Les deux expertes ou les deux experts aux examens se mettent d'accord avant l'examen sur le rôle qu'ils doivent jouer:

- meneur/ meneuse d'entretien (examineur/examinatrice)
- rédacteur/rédactrice du procès-verbal (expert/experte).

Tous deux doivent être compétents dans leur domaine et connaître en détail le contenu de l'examen au moyen de documents préparés. Ceci est tout aussi important pour les rédacteurs du procès-verbal que pour les personnes qui mènent l'entretien, car leurs notes sont ensuite d'une importance fondamentale pour l'attribution des notes et dans un éventuel cas de recours.

L'entretien fait l'objet d'un procès-verbal. Toutes les déductions de points doivent être justifiées sur le procès-verbal.

Les feuilles correspondantes avec les groupes de produits font partie intégrante de l'examen oral.

Les procès-verbaux d'examen doivent être signés par les deux expert-e-s d'examen.

**Position 3:** Objectif général 1.2 „Création et présentation“

Durée et forme: 2 heures, écrit

### **Indication concernant la création et présentation**

Les devoirs d'examen pour chaque orientation sont disponibles dès le 1<sup>er</sup> avril de l'année de l'examen sous le site [www.forme-ton-avenir.ch](http://www.forme-ton-avenir.ch).

Les devoirs ne doivent pas être exercés dans les écoles professionnelles.

### **Place de travail**

Pour les travaux, prévoir une simple table de travail, d'une largeur minimale de 1 mètre. La place de travail doit être rendue propre. Tous les ustensiles seront déposés rangés à la place de travail.

### **Aides de travail**

Tout le matériel nécessaire aux devoirs sera mis à disposition par l'organisateur. Les ustensiles nécessaires se composent de: rouleau à pâte, tamis à farine, couteaux, spatules, ciseaux, roulettes à pâte, emporte-pièces simples, bâtons de modelage, douilles, sacs à dresser, ainsi que tous les ingrédients (ex. massepain coloré, glaçures, matériaux de décoration).

### **Conduite du protocole et évaluation**

L'évaluation doit se faire par au moins deux experts.

Recommandations de la commission D&Q: **engager des formateurs et formatrices, ainsi que des enseignants de l'école professionnelle, pour l'évaluation.**

Etablissement d'un protocole. Toutes les déductions de note doivent être justifiées dans le protocole.

Une éventuelle exposition des travaux ainsi que son démontage se feront selon les directives du responsable de la formation / du chef expert.

### **Note d'expérience de l'enseignement des connaissances professionnelles**

La note d'expérience correspond à la moyenne, arrondie à une note entière ou à une demi note, des 6 notes de l'enseignement des connaissances professionnelles figurant dans les bulletins semestriels

### **Domaine de qualification „Culture générale“**

Le domaine de qualification „culture générale“ est régi par l'ordonnance de SEFRI du 27 avril 2006 concernant les conditions minimales relatives à la culture générale dans la formation initiale.



## Evaluation

Les prestations de la procédure de qualification sont évaluées avec des notes entières de 1 à 6. Les notes 4 et plus qualifient des prestations suffisantes. Les notes inférieures à 4 sanctionnent des prestations insuffisantes.

Note	Qualité des prestations
6	très bien
5	Bien
4	Suffisant
3	Faible
2	très faible
1	inutilisable

Des notes autres que les demi notes intermédiaires ne sont pas autorisées.

## Conditions de réussite, évaluation et pondération des notes

OrFo art. 19

### Annexes

1. Formulaire „Connaissances professionnelles“: grille de procès-verbal pour l'examen oral
2. Formulaire „Création et présentation“: grille de procès-verbal
3. Formulaires pour les TPP: modèle pour définir les groupes de produits
4. D'expérience de l'enseignement des connaissances professionnelles“ (CSFO)
5. Formulaire des notes (CSFO)