

Procédures de qualification boulanger-pâtissier-confiseur CFC

Position 3 : objectif général 1.2

Création 2024

Orientation boulangerie-pâtisserie / 120 minutes

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

Pour chaque produit, réalisez le décor demandé selon le thème mentionné.

Devoir 1 Travail au cornet

a. À l'aide de la masse chocolat, écrivez deux fois, de manière identique, sur les plaquettes préparées à l'avance, une des deux inscriptions suivantes :

Bravo aux gagnants ou **Félicitations au premier**

L'inscription vous sera communiquée le jour de l'examen.

- Les étiquettes ont les dimensions suivantes (16 cm x 4 cm).
- Les étiquettes sont en massepain ou en masse à décor blanche.
- L'écriture est libre et doit être centrée.
- Les supports doivent rester blancs, d'autres techniques ne sont pas autorisées.

b. Ecrivez **Champion** à l'aide de la masse chocolat sur la plaquette (16 cm x 9 cm).

- Le thème "**sport**" doit être reconnaissable.
- La plaquette est préparée à l'avance.
- L'écriture est libre.
- Un motif adapté au thème est en outre intégré à l'aide de la technique du pochoir.
- Le pochoir peut être préparé à l'avance.
- D'autres techniques sont autorisées

Devoir 2 Décor d'une tourte/commande d'un client

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

- Le thème est : "**les sports de balle**".
- L'inscription : **Bravo pour votre victoire !** doit être incluse.
- La technique du modelage est imposée.
- Une deuxième technique doit être intégrée en lien avec le thème.
- Le support peut être préparé à l'avance (massepain ou masse à décor blanche).
- Un modèle sous forme d'esquisse ou de dessin peut être apporté à l'avance. 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 1,5-2 kg de pâte d'exercice à pain party.

Le pain doit être réalisé sur le thème du "**sport**".

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

Thème A : "Sports d'été".

Thème B : "Sports d'hiver".

- Le thème imposé doit être facilement reconnaissable
- Le pain doit correspondre à la taille d'une feuille A3

- Les techniques suivantes doivent être utilisées :
 - Saupoudrage
 - Entaillage

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, chablon et modèles.
- Les pièces nécessitant un temps de séchage peuvent être réalisées à l'avance, mais doivent 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.

Numéro du candidat ou de l'examen: _____

Devoir 1 Travail au cornet

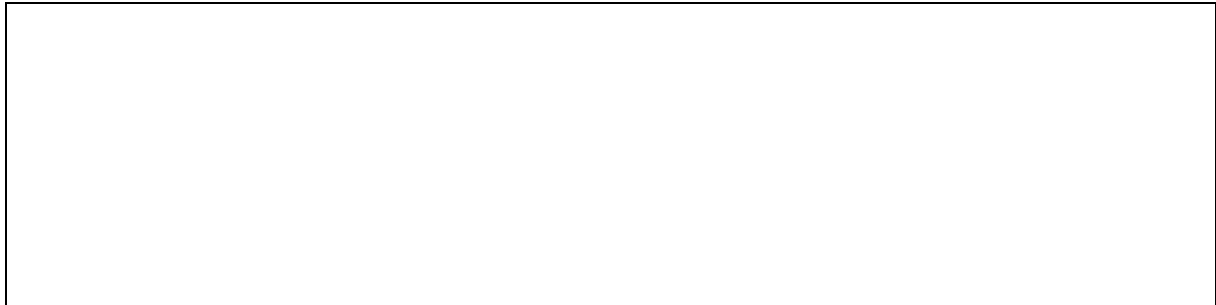
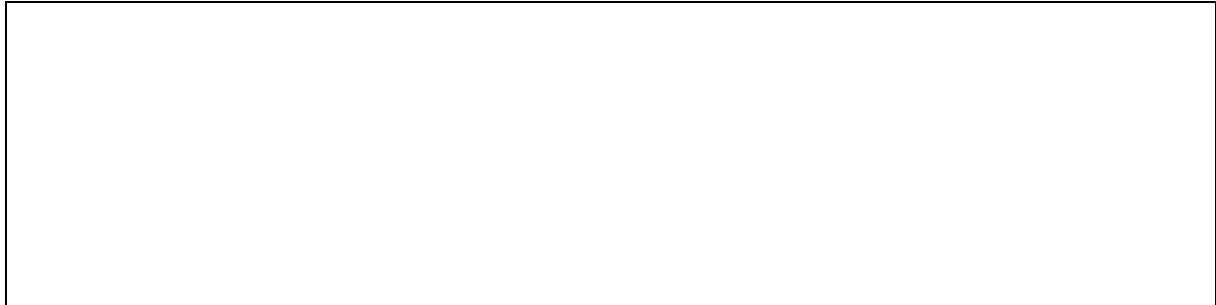
a.

Thème A :

Bravo aux gagnants

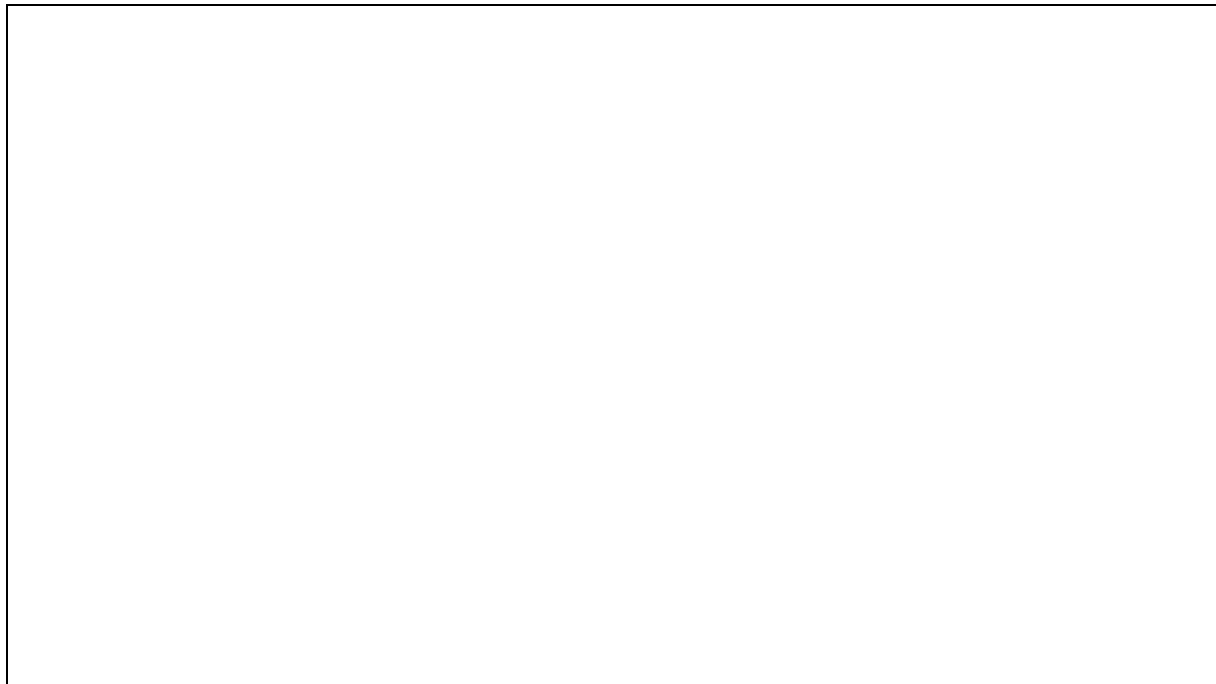
Thème B :

Félicitations au premier



b.

Ecrivez en écriture libre : **Champion**



Réalisé par :
Editeur :

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