

Directives pour procédures de qualification

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

**Orientation boulangerie-pâtisserie
Orientation pâtisserie-confiserie**
valable pour toute la Suisse dès le 01.01.2025



Ces directives s'adressent à toutes les personnes qui s'occupent de la préparation, de la conduite et de l'évaluation des procédures de qualification

Association suisse des patrons boulangers-confiseurs

Version définitive pour la PdQ 2025

Table des matières

1.	Généralités	3
1.1	Introduction	3
1.2	Documents de base et dispositions	3
1.3	Responsabilités	3
2.	Vue d'ensemble de la procédure de qualification	4
3.	Domaine de qualification, travail pratique	5
4.	Directives pour les travaux pratiques prescrits (TPP)	5
5.	Domaine de qualification, connaissances professionnelles	14
6.	Note d'expérience de l'enseignement des connaissances professionnelles	16
7.	Domaine de qualification „Culture générale“	16
8.	Evaluation	17
9.	Conditions de réussite, évaluation et pondération des notes	17
10.	Annexes	17

1. Généralités

1.1 Introduction

Ces directives, concernant la procédure de qualification, complètent les dispositions de l'Ordonnance sur la formation professionnelle initiale de boulangère-pâtissière-confiseuse/boulangier-pâtissier-confiseur avec certificat fédéral de capacité (CFC), section 8 et 9, art. 16 – 22 ainsi que la partie D du plan de formation.

Elles concrétisent la procédure de qualification et constituent la base pour l'application d'un examen identique pour toute la Suisse.

La procédure de qualification sert à déterminer si la personne examinée dispose des compétences exigées dans l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale et dans le plan de formation y relatif.

1.2 Documents de base et dispositions

Les documents suivants contiennent les bases légales concernant la mise en œuvre des procédures de qualifications:

- Loi fédérale sur la formation professionnelle LFPr, art. 33 à 41, art. 47
- Ordonnance sur la formation professionnelle OFPr, art. 30 à 35, art. 39, art. 50
- Ordonnance sur la formation professionnelle initiale de boulangier/pâtissier/confiseur avec certificat fédéral de capacité (CFC), section 8 et 9, art. 16-22
- Plan de formation relatif à l'Ordonnance sur la formation professionnelle initiale de boulangier/pâtissier/confiseur CFC, partie D „Procédure de qualification“

1.3 Responsabilités

Selon la LFPr, art. 40, et l'OFPr, art. 35, ce sont les cantons qui veillent à l'application des procédures de qualification et qui engagent les experts. Des chefs experts/tes désignés/es sont responsables l'organisation et la direction des procédures de qualification.

2. Vue d'ensemble de la procédure de qualification

Travaux pratiques	50%
Travaux pratiques prescrits (TPP)	
<ul style="list-style-type: none">- Position 1 : Groupes des produits de la pâtisserie- Position 2 : Groupes de produits des orientations „boulangerie“ ou „confiserie“- Position 3 : Qualité et sécurité	
Durée maximum: 12 heures sur deux jours consécutifs	

Connaissances professionnelles	20 %	
Artisanat et technologie / Qualité et sécurité	Durée	Pondération
Artisanat et technologie / Qualité et sécurité „écrit“	60 minutes	double
Artisanat et technologie / Qualité et sécurité „oral“	30 minutes	simple
Création et présentation	120 minutes	double
Economie d'entreprise	60 minutes	simple

Note d'expérience	10%
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 (Artisanat et technologie / Qualité et sécurité / Création et présentation)	

Culture générale	20%
-------------------------	------------

3. Domaine de qualification, travail pratique

Le domaine de qualification „Travaux pratiques“ s’effectue sous la forme de travaux pratiques prescrits (TPP).

4. Directives pour les travaux pratiques prescrits (TPP)

Orientation boulangerie-pâtisserie et orientation pâtisserie-confiserie

Les présentes directives sont régies par l’ordonnance de 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 (LFP) de la législation cantonale

Valable pour toute la Suisse dès le 01.01.2025 selon la décision des chefs-experts de l’Association suisse des patrons boulangers-confiseurs du 22.08.2024.

La Commission suisse D&Q pour le Développement professionnel et la Qualité des professions de la 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.

(Par mesure de simplification, le guide est au masculin, il est valable pour les deux sexes)

Organisation

- La durée de l’examen est de 12 heures sur deux jours consécutifs.
- Le premier jour, l’examen débute à 14h00 et dure jusqu’à 18h00. Si ce temps n’est pas utilisé totalement le premier jour, il **n’est pas** autorisé de le rajouter au deuxième jour.

Pour des raisons d’organisation et selon l’appréciation des experts, le créneau horaire ne peut être rallongé que d’au maximum 30 minutes. Ce temps sera déduit au deuxième jour d’examen.
- Afin que les experts puissent déterminer les produits selon les directives, l’examen est précédé d’une séance de préparation. Celle-ci débute une heure avant l’examen (13h00) et ne fait pas partie de la durée de l’examen. Seront présents : le formateur évent. le propriétaire de l’entreprise, le/la candidat/e 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 13h00 et dure env. 10 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. 30 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**).
- Si le candidat est prêt pour l’examen avant 14h00, l’épreuve pourra débuter au plus tôt à 13h30. La durée d’examen de quatre heures est comptée à partir du début de l’épreuve.
- Le deuxième jour, l’examen débute à 08h00 et dure jusqu’à 17h00. Les deux experts doivent être présents dès le début de l’examen.
- La pause de midi doit obligatoirement être respectée. Elle est fixée à 60 minutes et doit s’effectuer entre 12h00 et 14h00.
- Après 4 heures le premier jour, respectivement après 12 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
Celui-ci comprend au moins cinq produits avec des recettes différentes, avec des techniques de travail différentes, par tâche. Les exceptions sont réglées séparément dans les tâches. Les recettes des produits semi-fabriqués tels que les pâtes, les crèmes et les masses doivent également être disponibles.
- 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:

En l'absence de livre de recettes, les experts fournissent des recettes de substitutions. Les devoirs à choix libre du candidat sont ainsi supprimés et deviennent des devoirs selon les directives.

Le dossier de formation et les documents des cours interentreprises peuvent être utilisés comme aide.

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, 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 glaçages peuvent être emballés et conservés correctement au réfrigérateur).
- Si des garnitures (masses à fourrer) peuvent être indiquées, comme préparer dans l'épreuve (travaux préparatoires autorisés) ne peuvent ni être abaissées, ni dressées (pas portionnées).
- Tous les éléments de décors peuvent être préparés, mais doivent être réalisés par le candidat lui-même. Dans le devoir 6 de la boulangerie/confiserie et dans le devoir 5 a) de la pâtisserie, le décor doit être entièrement réalisé durant le temps de 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 glaçages, marmelade, gelées, masse à fourrer aux fruits à coques et masse amandes disponibles dans le commerce peuvent être utilisés.
- 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, les enregistrements vidéo, les photos, les prises 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 des recettes.

Boulangerie

Cinq des devoirs 1 à 6 doivent être réalisés:

Le choix des devoirs 2 ou 4 est déterminé par les experts au début de l'examen (au hasard).

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

- a) 1 sorte coupée (pain zurichois) 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 normale (bise ou mi-blanche).
 - La pâte doit être entièrement 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

- 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, poids des pâtons selon la recette, minimum 10 pièces
 - 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) 2 tresses à 5, 6 ou 8 pâtons (tressage en hauteur) d'au moins 600 g par pièce après la cuisson, tressage selon directive
 - 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

- a) 1 sorte d'au moins 20 pièces au choix à partir d'une pâte de farine complète (100% complet)
- b) 1 sorte d'au moins 20 pièces selon directive, 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 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 un levain est utilisé pour une conduite par le froid, celui-ci peut être déjà disponible.
 - Chablons, emporte-pièces, moules graissés, bannetons, toiles, planches et plaques peuvent être préparés à l'avance.
 - Les masse à fourrer et farces peuvent être déjà disponible en tant que semi-fabriqués.
 - Le livre de recettes doit contenir au moins trois produits différents, pour lesquels diverses techniques doivent pouvoir être appliquées (au moins deux techniques différentes).

Devoir 6 Article fantaisie

1 pain Party (surprise) ou pain décoré (pâte et thème au libre choix), au moins 2 kg poids fini.

a) Degré de difficulté

b) Créativité et impression générale

- Le livre de recettes doit contenir un seul produit.
- Pour ce devoir, tous les autres travaux doivent être entièrement réalisés durant l'examen.
- Seules des matières premières comestibles sont autorisées.
- Le produit doit être cuit.
- Chablons, emporte-pièces, moules, plaques peuvent être préparés à l'avance.

Pâtisserie

Sept des devoirs 1 à 8 doivent être réalisés:

Orientation boulangerie : Le choix des devoirs 7 ou 8 est déterminé par l'apprenti (choix personnel).

Orientation confiserie : Le choix des devoirs 1 ou 2 est déterminé par l'apprenti (choix personnel).

Devoir 1 Petite boulangerie au lait et produits en pâte levée sucrée

- a) 1 sorte en pâte levée au choix, d'au moins 20 pièces
- b) 1 sorte en pâte levée selon directive, d'au moins 20 pièces
 - Pour ce devoir, les pâtes tourées ne sont pas autorisées.
 - Le livre de recettes doit contenir au moins 2 différents produits de petite boulangerie au lait et 3 différents produits de produits en pâte levée sucrée
 - Il faut fabriquer au moins 20 pièces individuelles par tâche (avant la cuisson).
 - Deux pâtes différentes doivent obligatoirement être pétries pour a) et b).
 - Les masses à fourrer peuvent être déjà disponibles en tant que semi-fabriqués (crèmes à froid autorisées si elles sont cuites avec le produit).
 - Moules graissés, toiles, planches, plaques et dorure peuvent être préparés à l'avance.

Devoir 2 Pâtes tourées

- a) Confectionner 1 pâte levée tourée **ou** 1 pâte feuilletée selon directive et la transformer sous chiffre b)
- b) Confectionner 2 différents produits au choix, d'au moins 15 pièces chacun
Un des produits peut être aussi une grosse pièce, comme une couronne fourrée ou un pithiviers.
Confectionner 3 pièces d'au moins 400 g après cuisson
 - Le livre de recettes doit contenir les recettes des 2 pâtes (a) et de deux produits finis pour chaque pâte (minimum 6 recettes).
 - Il est autorisé de confectionner plusieurs pâtons (nombres de pièces) et de les stocker au réfrigérateur pour un travail ultérieur.
 - Les masses à fourrer peuvent être déjà disponibles en tant que semi-fabriqués (crèmes à froid autorisées si elles sont cuites avec le produit).
 - Les produits peuvent également être fourrés après la cuisson.
 - Moules graissés, toiles, planches, plaques et dorure peuvent être préparés à l'avance.

Devoir 3 Snacks et produits traiteur

- a) 1 sorte d'au moins 15 pièces, au choix (pour les canapés, 3 sortes de 5 pièces chacune avec de la gelée ou de la gelée végétale)
- b) 1 sorte d'au moins 15 pièces, selon directive, à partir de pâte tourée **ou** brisée **ou** 3 sortes de canapés de 5 pièces chacune avec de la gelée ou de la gelée végétale.
 - Le livre de recettes doit contenir au moins 1 produit en pâte tourée et 1 produit en pâte brisée ainsi que 3 sortes de canapés (considérées comme un produit). Sous a), il est aussi possible de disposer de sandwiches. Au total cinq produits.
 - Chaque devoir a) et b) doit comporter au moins 15 pièces individuelles (avant la cuisson).
 - La pâte tourée ou la pâte brisée peut être déjà disponible en bloc. Le pain toast (canapés) ou les petits pains (sandwiches, etc.) peuvent être déjà disponibles mais pas coupés.
 - Les masses à tartiner et les masses à fourrer peuvent être déjà disponibles.
 - Tous les autres travaux, y compris le décor, doivent être confectionnés durant l'examen.
 - Le guélon doit être confectionné durant l'examen.

Devoir 4 Biscuits et masses

- a) 1 biscuit à froid ou à chaud, selon directive
- b) 1 produit à partir de masses au beurre, masses desséchées ou meringages, selon directive
 - Toutes les masses citées ci-dessus doivent être présentes dans le livre de recettes.
 - Sous a) pour la masse à biscuit à froid, des coques doivent être dressées.

Devoir 5 Pâtisseries

- a) 1 sorte au choix, d'au moins 8 pièces, glacées au choix libre
- b) 1 sorte de pâtisseries, d'au moins 8 pièces, selon directive
- Le livre de recette doit contenir 5 produits avec des crèmes/remplissages et des techniques différentes. Au moins 1 produit glacé et quatre sortes de pâtisserie (seule une verrine est autorisée).
 - Le décor pour a) (au moins 8 pièces) doit être réalisé durant l'examen. Le travail au cornet est obligatoire.
 - Les glaçages, les fonds, les roulades maison*, les fonds de millefeuille maison* (*pas emportés, ni découpés), les biscuits maison (pas coupés) peuvent être prêts.

Devoir 6 Pièces sèches et / ou petits fours

- a) 1 sorte au choix
- b) 1 sorte selon directive
- Pièces sèches: au moins 12 pièces par sorte / petits fours: au moins 20 pièces par sorte.
 - Le livre de recettes doit contenir des produits en diverses pâtes et masses, au moins une sorte dressée.
 - Toutes les masses et les pâtes doivent être entièrement réalisées durant l'examen.
 - Seul le nombre de pièces exigé de produits cuits doit être fourré et fini.
 - Les masses à fourrer peuvent déjà être prêtes en tant que semi-fabriqués.
 - Pour les petits fours aux amandes dressés, la masse doit être réalisée entièrement pendant l'examen (masse aux amandes achetée interdite).

Devoir 7 Tourtes, cakes ou petites tourtes / Produit régional

- a) 1 tourte en tranches apte à la congélation, avec un liant, **coupée** en 10 tranches au moins, au choix
- Les liants autorisés sont : la gélatine ou les liants d'origine végétale (sauf les amidons modifiés).
- b) 1 produit selon directive, au minimum 4 pièces de minimum 12 cm de Ø ou de côté
- Les fonds «maison», les roulades (pas emportés, ni découpés), les biscuits (pas coupés), les glaçures peuvent être prêts. Les pâtes peuvent être disponibles, en bloc.
 - Le livre de recettes doit contenir une recette de tourte pour a) et quatre produits pour b).

Devoir 8 Desserts à la crème ou desserts glacés

- a) Confectionner 1 crème cuite ou 1 glace à la crème ou 1 crème bavaroise, au choix et l'utiliser sous chiffre **8 b**). Cette crème ne peut être utilisée au maximum que pour un seul autre produit.
- b) 1 dessert selon directive pour au moins 10 personnes min. 22 cm Ø ou min. 1200 g (l'un des deux critères doit être rempli)
- Pour le devoir 8 b, le livre de recettes doit contenir 3 produits différents.
 - Les fonds «maison», les roulades et les biscuits (non fourrés, ni emportés, ni découpés), les choux cuits (ni fourrés, ni caramélisés) peuvent être prêts.

Confiserie

Les devoirs 1 à 4 doivent être réalisés :

Le choix des devoirs 5 ou 6 est déterminé par les experts au début de l'examen (au hasard).

Devoir 1 Travail du sucre

- a) 1 travail du sucre au choix
- b) 1 travail du sucre selon directive
 - Les produits confectionnés sous ce devoir ne peuvent pas être utilisés pour d'autres devoirs. Il faut au moins confectionner 15 pièces en produits prêts à être trempés/prêts pour la vente (nougat brun, confectionner 2 - coques).
 - Le livre de recettes doit contenir 5 (cinq) des recettes suivantes : pâtes de fruits, caramels fondants (Le fondant ou fondant en poudre n'est pas autorisé), caramels mous, nougat brun, nougat au miel, nougat Montélimar, caramels durs à la crème, bonbons à liqueur avec croûte.

Devoir 2 Masses de base

- a) 1 masse de base selon directive pour l'assortiment de pralinés
- b) 1 masse de base selon directive pour l'assortiment de pralinés
 - Le livre de recettes doit contenir : ganache, ganache au beurre, gianduja, masse pralinée, massepain. Ces masses de base doivent être entièrement confectionnées.
 - Le livre de recettes doit contenir 2 produits dressés, 2 coupés et 2 emportés avec des masses de base différentes (Total 6 recettes).
 - Les experts choisissent parmi ces produits deux masses de base et deux techniques différentes.
 - Fabriquer au moins 80 pièces de chaque sorte, prêtes à être trempées et utilisées dans le devoir 3 a).
 - Les produits surnuméraires peuvent être stockés pour un usage ultérieur.
 - Les fruits à coques et graines peuvent être grillés/torrifiés avant l'examen.
 - Les fonds de couverture (pour dresser) doivent être confectionnés pendant l'examen.

Devoir 3 Pralinés et produits dragéifiés

- a) 4 différents intérieurs d'au moins 15 pièces chacun, s'ils sont trempés à la main ou d'au moins 80 pièces, s'ils sont trempés à la machine
Tremper avec au moins **deux** couvertures différentes.
1 sorte praliné moulé d'au moins 15 pièces.
 - 2 sortes du devoir 2 qui ont été définies par les experts.
 - Les remplissages « maison » pour les pralinés moulés peuvent être préparés à l'avance en tant que semi-fabrique.
 - Les autres 2 intérieurs peuvent être préparés, prêt à être trempé, (autres recettes que celles du devoir 2), mais confectionnés par le candidat (pour les truffes, les boules creuses sont autorisées).
 - Pour le trempage mécanique, il sera possible de faire appel à une personne supplémentaire. La finition sur le produit fini (décor) doit être exécutée par le candidat lui-même.
 - Le réglage et le maniement de la machine à tremper doivent s'effectuer par le candidat.
- b) Confectionner au moins 1 kg de produits dragéifiés (fruits à coque)
 - Les fruits à coque peuvent être déjà grillés/torrifiés, mais doivent être caramélisés et dragéifiés durant l'examen.
 - Les couvertures pour les points a et b peuvent déjà être tempérées.

Devoir 4 Travail de la couverture

- a) Tempérer 1 couverture à la main pour le point 4b)
- b) Maquiller, garnir, couler et finir 2 corps creux identiques d'au moins 13 centimètres de hauteur / largeur
 - Le livre de recettes doit contenir un seul produit.
 - Les couvertures pour maquiller et pour toutes les décorations peuvent être déjà tempérées.

Sans utilisation de cristaux Beta purs (exemple : Magic Temper). Technique non autorisée dans les positions a) et b).

Devoir 5 Spécialités au chocolat

- a) Confectionner 1 masse à intérieur au choix pour le point b)
- b) Production et finition d'au minimum 20 pièces, d'au moins 20 grammes par pièce
 - Le livre de recettes doit contenir un seul produit.
 - Les fonds, biscuits «maison» cuits peuvent être prêts.
 - Les couvercles (opercules, vues) doivent être entièrement réalisés à l'examen, utilisation de calques autorisée.
 - Les masses de base achetées ne sont pas autorisées.

Devoir 6 Articles fantaisie

- a) Fabrication rationnelle d'un produit en trois exemplaires identiques, au choix, évaluation du degré de difficulté
- b) Sont évaluées la créativité et l'impression générale
 - Le massepain et les chocolats à modeler peuvent être disponibles, colorés mais ni divisés, ni abaissés.
 - Tous les autres travaux doivent être entièrement réalisés durant l'examen. Les corps creux doivent être coulés durant l'examen.
 - Seules des matières premières comestibles sont autorisées.
 - Le livre de recettes doit contenir au moins trois produits différents.

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

5. 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

Lors de l'examen oral, un entretien professionnel est mené.

L'introduction du nouveau dossier de formation "Learndoc.swiss" a permis de créer un instrument qui offre une valeur ajoutée aux apprentis, aux formateurs, aux enseignants spécialisés et aux experts. Grâce à des thèmes imposés ou choisis par le formateur, les apprentis doivent pouvoir apporter une réflexion sur le déroulement du travail, les techniques et la pensée en réseau, et mieux les comprendre et les restituer.

Les apprentis CFC travaillent sur les ordres de travail dans leurs groupes de produits de l'examen pratique (au moins 15 (trois par semestre)).

Déroulement de l'examen

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

- la recette du produit choisi par le candidat (dans l'orientation "Boulangerie ou Confiserie") dans son programme d'examen pratique, en double exemplaire (y compris les produits semi-fabriqués et la photo)
- la fiche de sélection CFC pour l'examen oral dûment remplie (y compris les indications relatives aux travaux effectués)
- 15 mandats de travail tirés du dossier de formation (sous forme numérique, conformément aux directives cantonales)

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

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

1^{ère} partie 10 minutes

- Le/la candidat(e) apporte le produit et la recette (pour l'apprenti(e)) à l'examen oral. Exception : il n'est possible de renoncer à apporter le produit que pour les produits glacés. Dans ce cas, une photo couleur d'au moins un format A5 doit être apportée.
- Les experts interrogent le/la candidat/e sur le produit qu'il/elle a apporté (de sa spécialisation "boulangerie ou confiserie") en ce qui concerne les aspects de qualité, les techniques, les mesures de sécurité et les possibilités d'erreur.
- Si aucune recette n'a été remise ou si le produit n'est pas disponible le jour de l'examen, les experts sont libres de choisir un produit de l'orientation du candidat, dans la galerie de photos, pour mener l'entretien.

2^{ème} partie 10 minutes

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

3^{ème} partie 10 minutes

- Questions des experts sur un ordre de travail exécuté par l'apprenti, dans un autre groupe de produits (autre, pas encore interrogé et correspondant de préférence à la spécialisation) choisi par l'apprenti (feuille de choix).
- Si aucun mandat de travail n'a été remis ou moins que 15, les experts sont libres de choisir parmi les mandats de travail BCS disponibles (des groupes de produits choisis) et de les utiliser comme point de départ pour l'entretien professionnel.

Important : les documents de l'apprenti ne doivent pas être évalués. Seul l'entretien professionnel qui en résulte est évalué selon la grille d'évaluation prescrite.

Conduite du protocole et évaluation

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

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

- Modérateur (examineur)
- Rédacteur/ du procès-verbal

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^{er} avril de l'année de l'examen sous le site 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.

6. 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

7. 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.

8. 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.

9. Conditions de réussite, évaluation et pondération des notes

OrFo art. 19

10. 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)

