

# Présentation du classeur de recettes pour les procédures de qualification

Nom / Prénom candidat-e	
Entreprise formatrice	



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

## Attestation fédérale de formation professionnelle

### Document de contrôle du classeur de recettes et de préparation de l'examen pratique

Ce 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.**

**L'ensemble** des cases de couleur de ce document doit être rempli. La candidate ou le candidat inscrira les recettes effectivement réalisées durant de l'examen dans la colonne "Désignation des produits du candidat".

La candidate ou le candidat cochera, dans la colonne de gauche, les 5 devoirs parmi les possibilités de 1 à 10, qui seront effectués durant l'examen pratique. Les devoirs comportent deux positions a) et b) qui doivent être réalisés durant l'examen, selon des directives pour la procédure de qualification.

**Contrôle du classeur de recettes et préparation de l'examen pratique**

**Attestation de formation professionnelle**

**Boulangerie-pâtisserie-confiserie**

**Important:**

le candidat, avec son formateur, choisi 5 des 10 devoirs

**Cochez les 5 devoirs choisis dans la 1ère colonne**

Toutes les cases en jaune doivent contenir une indication de recette ou de produit.

**CE DOCUMENT DOIT ÊTRE PLACE AU DEBUT DU CLASSEUR DE RECETTES PRESENTE AUX EXPERTS DE L'EXAMEN PRATIQUE**

Devoir 1	Pain normal et spécial	A effectuer à l'examen	Désignation des produits du candidat
<input type="checkbox"/>	a) 1 pain normal coupée ( minimum 6 pièces )	<input checked="" type="checkbox"/>	produit 1)
	b) 1 pain spécial ( minimum 6 pièces )	<input checked="" type="checkbox"/>	produit 2)
	<i>a et b, deux différentes pâtes doivent être entièrement fabriquées</i>		produit 3)
			produit 4)
			produit 5)
Devoir 2	Petite boulangerie, fine ou friture	A effectuer à l'examen	Désignation des produits du candidat
<input type="checkbox"/>	a) 1 sorte fourée en pâte levée, minimum 20 pièces	<input checked="" type="checkbox"/>	produit 1)
	b) 1 sorte libre, minimum 20 pièces	<input checked="" type="checkbox"/>	produit 2)
	<i>Une même pâte pour a) et b)</i>		produit 3)
			produit 4)
			produit 5)
Devoir 3	Pâtes tourées	A effectuer à l'examen	Désignation des produits du candidat
<input type="checkbox"/>	a) choix de la pâte tourée	<input checked="" type="checkbox"/>	Pâte choisie par le candidat <input type="checkbox"/> Pâte feuilletée OU <input type="checkbox"/> Pâte levée tourée
	b) 2 différents produits au choix	<input checked="" type="checkbox"/>  <input checked="" type="checkbox"/>	produit 1)
	b1) 1 produit minimum 15 pièces		produit 2)
	b2) 1 produit minimum 15 pièces ou 3 grosses pièces		produit 3)
	<i>Une pâte doit être préparée durant l'examen. Toutefois, les produits sont confectionnés avec une pâte déjà préparée avant l'examen.</i>		produit 4)
produit 5)			

Devoir 4	Snacks et produits traiteur	A effectuer à l'examen	Désignation des produits du candidat	
<input type="checkbox"/>	a) 1 sorte de 15 pièces	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 3 sortes de canapés    OU <input type="checkbox"/> Snacks en pâte tourée    OU <input type="checkbox"/> Snacks en pâte brisée	
	b) 1 sorte de 15 pièces au choix	<input checked="" type="checkbox"/>	produit à choix)	
	<i>Pour ce devoir (3 a et 3b), il ne peut y avoir qu'une seule recette de canapés présentée à l'examen. Cette recette sera alors composée de 3 variétés différentes de 5 pièces chacune.</i>			Recette de canapés
				Recette du produit en pâte tourée
				Recette du produit en pâte brisée
				Recette libre
			Recette libre	
Devoir 5	Biscuits et masses	A effectuer à l'examen	Désignation des produits du candidat	
<input type="checkbox"/>	a) Biscuit à froid ou à chaud	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Biscuit à froid    OU <input type="checkbox"/> Biscuit à chaud	
	b) Produit masse au beurre, masse désséchée ou meringage	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Masse au beurre (battue)    OU <input type="checkbox"/> Masse désséchée (rôtie)    OU <input type="checkbox"/> Meringage	
			Recette biscuit à froid	
			Recette biscuit à chaud	
			Recette produit masse au beurre	
			Recette produit masse désséchée	
			Recette produit meringage	
Devoir 6	Pâtisseries	A effectuer à l'examen	Désignation des produits du candidat	
<input type="checkbox"/>	a1) 1ère sorte de pâtisserie à choix (min. 8 pces)	<input checked="" type="checkbox"/>	Produit 1 à choix)	
	a2) 2e sorte de pâtisserie à choix (min. 8 pces)	<input checked="" type="checkbox"/>	produit 2 à choix)	
	b) 1 sorte glacée au choix ( 8 pces min. )	<input checked="" type="checkbox"/>	Produit glacé)	
			produit 4)	
			produit 5)	
Devoir 7	Pièces sèches et / ou petits fours	A effectuer à l'examen	Désignation des produits du candidat	
<input type="checkbox"/>	a) 1 sorte au choix en pâte	<input checked="" type="checkbox"/>	produit 1)	
	b) 1 sorte au choix dressée	<input checked="" type="checkbox"/>	produit 2 - dressé)	
	<i>Pièces sèches, au moins 12 pièces par sorte ou petits fours, au moins 20 pièces par sorte. Au minimum, une des deux sortes doit être fourrée.</i>			produit 3)
				produit 4)
				produit 5)

Devoir 8	Tourtes, cakes ou petites tourtes	A effectuer à l'examen	Désignation des produits du candidat
<input type="checkbox"/>	a) 1 tourte en tranches minimum 10 tranches b) 1 produit au choix minimum 4 pièces - (12 cm de diamètre ou de côté)	<input checked="" type="checkbox"/>	produit: tourte en tranches)
		<input checked="" type="checkbox"/>	produit à choix de 12 cm de Ø ou de côté )
			produit 3)
			produit 4)
			produit 5)
Devoir 9	Desserts à la crème ou desserts glacés	A effectuer à l'examen	Désignation des produits du candidat
<input type="checkbox"/>	a) 1 crème cuite ou 1 glace ou 1 crème bavaroise b) 1 dessert au choix pour 10 personnes <i>Le produit du devoir 9b) doit être confectionné avec la crème ou la glace de la position 9a)</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Crème cuite                    ou <input type="checkbox"/> Glace                    ou <input type="checkbox"/> Bavaroise
		<input checked="" type="checkbox"/>	produit: dessert confectionné avec la base ci-dessus)
			produit dessert 2)
			produit dessert 3)
			produit dessert 4) produit dessert 5)
Devoir 10	Pralinés et produits dragéifiés	A effectuer à l'examen	Désignation des produits du candidat
<input type="checkbox"/>	a) 6 sortes de pralinés <i>avec au moins 2 couvertures différentes. Minimum 15 pces par sortes si trempés à la main où min. 80 pces par sortes si trempés à la machine. Les intérieurs peuvent être préparés. Pour la sorte de praliné moulé, la ganache de remplissage doit être fabriquée durant l'examen. Pour cette sorte, au minimum 15 pièces sont demandées, que ce soit pour un trempage à la main ou à la machine.</i> b) Maquiller, garnir, couler 2 corps identiques	<input checked="" type="checkbox"/>	1ère sorte - sorte dressée)
		<input checked="" type="checkbox"/>	2e sorte - 1ère sorte emportée)
		<input checked="" type="checkbox"/>	3e sorte - 2e sorte emportée)
		<input checked="" type="checkbox"/>	4e sorte: 1ère sorte coupée)
		<input checked="" type="checkbox"/>	5e sorte: 2e sorte coupée)
		<input checked="" type="checkbox"/>	6e sorte: Praliné moulé, remplis de ganache)
		<input checked="" type="checkbox"/>	Corps creux de min. 13 centimètres de hauteur ou de largeur)