

# Présentation du classeur de recettes pour les procédures de qualification

Nom / Prénom candidat-e	
Entreprise formatrice	



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

## Orientation boulangerie-pâtisserie Orientation pâtisserie-confiserie

Examen pratique en boulangerie	.....pages 2 et 3
Examen pratique en pâtisserie	.....pages 4 à 6
Examen pratique en confiserie	.....pages 7 et 8

**L'ensemble** des cases de couleur de ce document doit être rempli par le candidat / la candidate. Le 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.**

Le candidat / la candidate de l'orientation **BOULANGERIE-PÂTISSERIE** remplira les pages 2 à 6.

Le candidat / la candidate de l'orientation **PÂTISSERIE-CONFISERIE** remplira les pages 4 à 8.

Procédure de qualification pour la profession de boulanger-pâtissier-confiseur/boulangère-pâtissière-confiseuse

Orientation boulangerie-pâtisserie / Travaux pratiques prescrits de **boulangerie**

Formulaire de contrôle du classeur de recettes et de préparation de l'examen pratique

**Important:**

Cinq des devoirs 1 à 6 doivent être réalisés.  
Le devoir 2 ou 4 sera tiré au sort par les experts le jour de l'examen.

**Important:** Le/la candidat-e aux procédures de qualification reste responsable des recettes qu'il/elle présente à l'examen.

## Orientation boulangerie

Devoir 1	Pain normal	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes de produits du candidat
	a) 1 sorte coupée		<input checked="" type="checkbox"/>	Produit 1)
	b) 1 autre forme de pain		<input checked="" type="checkbox"/>	Produit 2)
	Le livre de recette <b>doit contenir</b> au moins cinq produits différents.			Produit 3) <i>(ne sera pas effectué lors de l'examen)</i>
				Produit 4) <i>(ne sera pas effectué lors de l'examen)</i>
				Produit 5) <i>(ne sera pas effectué lors de l'examen)</i>
Devoir 2	Pain spécial	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes de produits du candidat
○ Le jour de l'examen, les experts déterminent ce devoir ou le devoir 4	a) Pain spécial complet		<input type="checkbox"/>	Produit 1)
	b) Pain spécial selon directive	<input type="radio"/>		Produit 2)
		<input type="radio"/>		Produit 3)
		<input type="radio"/>		Produit 4)
		<input type="radio"/>		Produit 5)
Devoir 3	Tresse	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes de produits du candidat
	a) Tressage normal à 2 pâtons		<input checked="" type="checkbox"/>	Produit 1) <b>Tresses à deux pâtons</b>
	b) Tressage à 5, 6 ou 8 pâtons, selon directive	<input type="radio"/>		Produit 2) <b>Tresses à cinq pâtons</b>
		<input type="radio"/>		Produit 3) <b>Tresses à six pâtons</b>
		<input type="radio"/>		Produit 4) <b>Tresses à huit pâtons</b>

Devoir 4	Petite boulangerie à l'eau	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes de produits du candidat
<input type="radio"/> Le jour de l'examen, les experts déterminent ce devoir ou le devoir 2	a) Sorte en pâte de farine complète		<input type="checkbox"/>	Produit 1)
		<input type="radio"/>		Produit 2)
	b) Sorte selon directive	<input type="radio"/>		Produit 3)
		<input type="radio"/>		Produit 4)
		<input type="radio"/>		Produit 5)
Devoir 5	Produit à base de levain-chef ou utilisation de techniques du froid	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes de produits du candidat
	a) Pâte, selon directive, avec utilisation de conduite sur levain-chef, de fermentation dirigée ou interrompue ou de froid contrôlé	<input type="radio"/>		Produit 1: Conduite:
		<input type="radio"/>		Produit 2: Conduite:
		<input type="radio"/>		Produit 3: Conduite:
	b) 1 produit avec la pâte fabriquée sous 5 a) <i>Pour ce devoir, 3 recettes de produits différents utilisant au moins 2 conduites différentes.</i>			Selon choix des experts (ci-dessus)
Devoir 6	Article fantaisie		Choix candidat	Désignation de la recette de produit du candidat
	Un pain party ou un pain décoré		<input checked="" type="checkbox"/>	Produit)
	a) Degré de difficulté			
	b) Créativité et impression générale			
Devoir 7	Assurance qualité			
	a) Hygiène et utilisation du matériel			pas de recette
	b) Organisation et sécurité au travail			
	c) Assurance qualité en fonction du doc recettes			

Ce document doit être placé en page de garde du classeur de recettes par le candidat.

La partie "**désignation de la recettes du candidat**" doit être remplie par le candidat en accord avec l'entreprise.

La partie "**choix experts**" sera remplie par les experts lors de la séance de préparation, le premier jour de l'examen.

**Procédure de qualification pour la profession de boulanger-pâtissier-confiseur/boulangère-pâtissière-confiseuse**  
**Orientation boulangerie-pâtisserie et pâtisserie-confiserie/ Travaux pratiques prescrits de pâtisserie**  
**Formulaire de contrôle du classeur de recettes et de préparation de l'examen pratique**

**Important:**

- Sept des devoirs 1 à 8 doivent être réalisés.  
 Pour les boulangers-pâtissiers:  
 Devoirs 7 ou 8 au choix du candidat  
 Pour les pâtissiers-confiseurs:  
 Devoirs 1 ou 2 au choix du candidat

**Important:** Le/la candidat-e aux procédures de qualification reste responsable des recettes qu'il/elle présente à l'examen.

**Pâtisserie (pour les deux orientations)**

Devoir 1	Petite boulangerie au lait, viennoiserie	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes de produits du candidat		
<input type="checkbox"/> Le candidat PC présente les recettes pour tous les devoirs mais choisit le devoir 1 ou le devoir 2 pour l'examen	a) 1 sorte en pâte levée au choix		<input type="checkbox"/>	Produit 1)		
			<input type="checkbox"/>	Produit 2)		
	b) 1 sorte en pâte levée selon directive	<input type="radio"/>		Produit 3)		
		<input type="radio"/>		Produit 4)		
	<i>Le livre de recettes doit contenir 2 diff. produits de petite boulangerie au lait et 3 diff. produits en pâte levée sucrée. Pour ce devoir, 2 pâtes doivent être pétries.</i>	<input type="radio"/>		Produit 5)		
Devoir 2	Pâtes tourées	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes de pâtes et recettes de produits du candidat		
<input type="checkbox"/> Le candidat PC présente les recettes pour tous les devoirs mais choisit le devoir 1 ou le devoir 2 pour l'examen	a) Pâte levée tourée	<input type="radio"/>		recette pâte)	<b>Pâte levée tourée</b>	
			<input type="checkbox"/>	recette du produit 1)		
	b) 2 produits différent en pâte levée tourée		<input type="checkbox"/>	recette du produit 2)		
	<b>OU</b>					
	a) Pâte feuilletée	<input type="radio"/>		recette pâte)	<b>Pâte feuilletée</b>	
		<input type="checkbox"/>	recette du produit 1)			
b) 2 produits différents en pâte feuilletée		<input type="checkbox"/>	recette du produit 2)			

Devoir 3	Snacks et produits traiteur	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes de produits du candidat		
	a) 1 sorte de 15 pièces au choix		<input checked="" type="checkbox"/>	recette snack 1)	Sandwiches, canapés, p.en pâte brisée, p.en pâte tourée ou autre produit libre	
	b) 1 sorte de 15 pièces selon directive	<input type="checkbox"/>		recette snack 2)	Produit pâte tourée	
	<i>Pour 3a) et 3b), il est possible de présenter jusqu'à deux produits de la même catégorie. Il peut y avoir deux produits différents en pâte tourée ou brisée, deux sandwiches différents ou deux fois des canapés différents, mais jamais plus de deux bases identiques.</i>		<input type="checkbox"/>		recette snack 3)	Produit pâte brisée
			<input type="checkbox"/>		recette snack 4)	3 sortes de canapés
			<input type="checkbox"/>		recette snack 5)	Sandwiches, canapés, p.en pâte brisée, p.en pâte tourée ou autre produit libre
Devoir 4	Biscuits et masses	Choix experts		Désignation des recettes de masses et recettes de produits du candidat		
	a) Biscuit à froid ou à chaud selon directive <i>Choix pour 4a)</i>	<input type="checkbox"/>		recette biscuit à chaud)		
	b) Produit masse au beurre, masse désséchée ou meringage selon directive <i>Choix pour 4b)</i>	<input type="checkbox"/>		recette biscuit à froid)	Produit dressé	
	<i>Les experts doivent faire deux choix dans ce devoir un pour 4a) et un autre pour 4b).</i>		<input type="checkbox"/>		recette masse au beurre)	
			<input type="checkbox"/>		recette masse désséchée)	
			<input type="checkbox"/>		recette meringage)	
Devoir 5	Pâtisseries	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes de produits du candidat		
	a) 1 sorte glacée libre, d'au moins 8 pièces		<input checked="" type="checkbox"/>	Produit 1 glacé)		
	b) 1 sorte de pâtisserie, au moins 8 pièces selon directive	<input type="checkbox"/>		Produit 2)		
	<i>Le livre de recettes doit contenir des produits avec des crèmes, des remplissages et des techniques de travail différentes.</i>		<input type="checkbox"/>		Produit 3)	
			<input type="checkbox"/>		Produit 4)	
			<input type="checkbox"/>		Produit 5)	
Devoir 6	Pièces sèches et / ou petits fours	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes de produits du candidat		
	a) 1 sorte au choix		<input checked="" type="checkbox"/>	Produit 1)		
	b) 1 sorte selon directive	<input type="checkbox"/>		Produit 2)		
	<i>Pour la position a) ou b), le livre de recettes doit contenir au moins une sorte dressée.</i>		<input type="checkbox"/>		Produit 3)	
			<input type="checkbox"/>		Produit 4)	
			<input type="checkbox"/>		Produit 5)	

Devoir 7	Tourtes, cakes ou petites tourtes	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes de produits du candidat
<input type="checkbox"/> Le candidat BP présente les recettes pour tous les devoirs mais choisit le devoir 7 ou le devoir 8 pour l'examen	a) 1 tourte en tranches		<input type="checkbox"/>	recette tourte en tranches)
	b) 1 produit de 12cm Ø ou de côté, selon directive	○		recette produit 1)
		○		recette produit 2)
		○		recette produit 3)
		○		recette produit 4)
Devoir 8	Desserts à la crème ou desserts glacés	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes de crème ou glace et recettes de produits du candidat
<input type="checkbox"/> Le candidat BP présente les recettes pour tous les devoirs mais choisit le devoir 8 ou le devoir 7 pour l'examen	a) 1 crème cuite ou 1 glace ou 1 crème bavaroise		<input type="checkbox"/>	recette de crème ou glace)
	b) 1 dessert pour 10 personnes selon directive <i>Les recettes de la position 8b) doivent être composées de la crème de la position 8a).</i>	○		recette dessert 1)
		○		recette dessert 2)
		○		recette dessert 3)
Devoir 9	Assurance qualité			
	a) Hygiène et utilisation du matériel			pas de recette
	b) Organisation et sécurité au travail			
	c) Assurance qualité en fonction du doc recettes			

Ce document doit être placé en page de garde du classeur de recettes par le candidat.

La partie "**désignation de la recettes du candidat**" doit être remplie par le candidat en accord avec l'entreprise.

La partie "**choix experts**" sera remplie par les experts lors de la séance de préparation, le premier jour de l'examen.

Procédure de qualification pour la profession de boulanger-pâtissier-confiseur/boulangère-pâtissière-confiseuse

Orientation pâtisserie-confiserie / Travaux pratiques prescrits de **confiserie**

Formulaire de contrôle du classeur de recettes et de préparation de l'examen pratique

**Important:**

- Les devoirs 1 à 4 doivent être réalisés.
- Le devoir 5 ou 6 sera tiré au sort par les experts le jour de l'examen.

**Important:** Le/la candidat-e aux procédures de qualification reste responsable des recettes qu'il/elle présente à l'examen.

## Orientation confiserie

Devoir 1	Travail du sucre	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes du candidat		
	a) 1 travail du sucre au choix	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Recette 1)		
	b) 1 travail du sucre selon directive	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Recette 2)		
	<i>Le livre de recettes doit contenir cinq (5) des recettes définies dans la liste ci-dessous:</i>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Recette 3)		
	1) Pâte de fruit					
	2) Caramel fondant					
	3) Caramel mou					
	4) Nougat brun					
	5) Nougat au miel	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Recette 4)		
	6) Nougat Montélimar					
	7) Caramel dur à la crème					
	8) Bonbon à la liqueur avec croûte					
	<i>Le/la candidat-e marque d'abord son choix, les experts font le choix suivant dans les autres possibilités.</i>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Recette 5)		
Devoir 2	Masse de base	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes du candidat	Masses	Produits
	a) 1 masse de base selon directive pour l'ass. de pralinés	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Recette 1)	Masse pour produit dressé 1)	
		<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Recette 2)	Masse pour produit dressé 2)	
	b) 1 masse de base selon directive pour l'ass. de pralinés	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Recette 3)	Masse pour produit coupé 1)	
		<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Recette 4)	Masse pour produit coupé 2)	
	<i>Le livre de recettes doit contenir: 2 produits dressés; 2 coupés; 2 emportés avec des masses de base différentes (6 recettes).</i>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Recette 5)	Masse pour produit emporté 1)	
	<i>Le livre de recettes doit contenir: ganaches, ganaches au beurre; gianduja; masses pralinées; massepains.</i>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Recette 6)	Masse pour produit emporté 2)	

Devoir 3	Pralinés et produits dragéifiés	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes du candidat
	a <sup>1</sup> ) 4 différents intérieurs	<input checked="" type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	1er produit au choix des experts, repris du devoir 2) <i>voir choix de recette dans devoir 2</i>
		<input checked="" type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	2e produit au choix des experts, repris du devoir 2) <i>voir choix de recette dans devoir 2</i>
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Recette 1) 1 intérieur libre (diff. que devoir 2)
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Recette 2) 1 intérieur libre (diff. que devoir 2)
	a <sup>2</sup> ) 1 sorte de pralinés moulés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Recette 3) 1 sorte de pralinés moulés)
b) Au moins 1kg de produits dragéifiés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Recette 4) Produit dragéifié)	
Devoir 4	Travail de la couverture		Choix candidat	Désignation des recettes du candidat
	a) Tempérer une couverture à la main		<input checked="" type="checkbox"/>	1 produit)
	b) Maquiller, garnir, couler et finir 2 corps creux identiques			
				<i>la recette doit indiquer la méthode de tempérage</i>
Devoir 5	Spécialités au chocolat		Choix candidat	Désignation des recettes du candidat
○ Le jour de l'examen, les experts déterminent ce devoir ou le devoir 6	a) 1 masse à intérieur au choix pour le point b)		<input checked="" type="checkbox"/>	1 produit (b) réalisé avec la masse à intérieur du point (a)
	b) Production et finition d'au moins 20 pièces			
Devoir 6	Article fantaisie		Choix candidat	Désignation des recettes du candidat
○ Le jour de l'examen, les experts déterminent ce devoir ou le devoir 5	a) Fabrication rationnelle d'un produit au choix en trois exemplaires identiques		<input checked="" type="checkbox"/>	6 a) produit 1) - réalisé à l'examen
	<i>Le livre de recettes doit contenir au moins trois produits différents</i>			6 a) produit 2) - recette présentée à l'examen
	b) <i>Créativité et impression générale (pas de recette)</i>			6 a) produit 3) - recette présentée à l'examen
Devoir 7	Assurance qualité			
	a) Hygiène et utilisation du matériel			pas de recette
	b) Organisation et sécurité au travail			
	c) Assurance qualité en fonction du doc recettes			

Ce document doit être placé en page de garde du classeur de recettes par le candidat.

La partie "**désignation de la recettes du candidat**" doit être remplie par le candidat en accord avec l'entreprise.

La partie "**choix experts**" sera remplie par les experts lors de la séance de préparation, le premier jour de l'examen.