

Année 2026

Procédure de qualifications

Boulangier/ère-pâtissier/ère-confiseur/euse AFP

Connaissances professionnelles

Pos. 2 Création et présentation

Nom :	Prénom :	Numéro d'examen	Date de l'examen
_____	_____	_____	_____

Durée: 45 minutes

Aides autorisées Dessins, modèles, pochoirs, matériel pour le décor
Masse chocolat pour écrire (scrivosa), gelées colorées

Indications complémentaires : Tous les travaux d'examens doivent contenir le numéro du candidat.
La place de travail doit être rendue propre à l'issue des examens

Devoir obligatoire : Ecriture

«Fort comme un ours»

- Inscrivez le texte indiqué dans les plaquettes en écriture libre.
- Utilisez la masse chocolat pour écrire (Scrivosa).
- Ecrivez le texte deux fois de manière identique.

Devoir à choix : Vous avez le choix entre deux devoirs, a ou b

Devoir à choix

a) Technique émail avec gelée «Winnie Pooh»

Matériel autorisé :

- gelées colorées, chocolat pour écrire (scivosa)
- Masse décor blanche abaissée
- Dessins, pochoirs, plaquettes

Indications complémentaires

- Les décors peuvent être différents que le modèle
- Le décor doit être posé sur un support de 8 x 10 cm

Sujet :



C'est un exemple :



Devoir à choix : Vous avez le choix entre deux devoirs, a ou b

Devoir à choix b) pain décoré

- Confectionnez le sujet imposé en pain décoré ou pain party sur un support préparé à l'avance avec environ 1000 g à 1500 g de pâte d'exercice.

Consignes pour la réalisation :

- Les chablons peuvent être préparés à l'avance
- Les pâtes pour le pain décoré doivent être abaissées et réfrigérées à l'avance
- Les entailles ainsi que les épaisseurs des couches peuvent être différentes
- Le travail d'examen en pâte à pain party/pâte d'exercices doit être prêt à la cuisson

Voici un exemple :



Réalisé par : SBC, groupe de travail pour l'examen (Association suisse des patrons boulangers-confiseurs)

Editeur : CSFO, procédures de qualification, Berne

