

Procédure de qualification boulanger-pâtissier-confiseur CFC
Position 3 : objectif général 1.2

Création 2026

Orientation boulangerie-pâtisserie / 120 minutes

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

Réalisez le décor demandé sur le thème mentionné pour chacun des exercices.

Exercice 1 cake décoré

Réalisez un décor de cake sur une surface de 16 cm x 9 cm.

- Le support pour l'inscription est préparé à l'avance.
- Modelez un élément de décor selon l'évènement retenu et colorez-le à l'aide de l'aérographe.
- D'autres éléments de décor peuvent être intégrés.
- Le texte en relation avec le sujet doit être intégré. L'écriture est libre.
- L'inscription doit être faite directement sur le support sans poser le cornet.
- Un modèle sous forme d'esquisse ou de dessin peut être apporté à l'avance. Ce dernier ne sera pas taxé.

Le thème est choisi par l'expert-e.

Ecriture : Joyeux Noël Bonne Année

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

Réalisez le décor sur une tourte carrée de 20 cm de côté.

- Le thème est : **1er août**
 - Une inscription de min **8 caractères** doit être incluse
 - Trois techniques doivent être intégrées :
pochoir, aérographe, technique email avec gelée, modelage «3D», modelage à plat
 - Le support est préparé à l'avance
 - 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 party ou pain décoré

Confectionnez un pain décoré ou pain party avec environ 1,5-2 kg de pâte à pain party ou pâte d'exercice.

Le pain party ou pain décoré doit être réalisé sur le thème de "**Pâques**".

- 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
 - Pochoir

Aides autorisées :

- Tous les moyens mis en place par la commission d'examen. Matières premières, matériel de décor comestible.
- Outillage, emporte-pièces, machines.
- Classeur de décor personnel avec esquisses, dessins, chablon et modèles.

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.
-

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