Directives
pour la procédure de qualification

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

valable pour toute la Suisse dès le 01.01.2027

Schweizer Bäcker-Confiseure
Boulangers-Confiseurs suisses
Panettieri-Confettieri svizzeri

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 2027

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. Directive pour les travaux pratiques préscrits (TPP) 5
5. Domaine de qualification, connaissances professionnelles 12
6. Note d'expérience de l'enseignement des connaissances professionnelles 14
7. Domaine de qualification „Culture générale" 14
8. Evaluation 14
9. Conditions de réussite, évaluation et pondération des notes 15
10. Annexes 15

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 /boulanger-pâtissier-confiseur avec attestation fédérale de formation professionnelle (AFP), section 8, 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 boulanger/pâtissier/confiseur avec attestation fédérale de formation professionnelle (AFP), section 8, art. 16-22
- Plan de formation relatif à l'Ordonnance sur la formation professionnelle initiale de boulanger/pâtissier/confiseur AFP, 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)

- Position 1: objectif général 1.1 / Artisanat et technologie, avec les cinq groupes de produits

5 des10 devoirs à choix du programme d'examen sont réalisés et évalués dans l'entreprise.

- Position 2: objectif général 1.3 / Qualité et sécurité en tant que devoir obligatoire

Durée maximum: 6 heures
- La position 1 a une pondération double.
- La position 2 a une pondération simple.

<table>
<tr><td colspan="3">Connaissances professionnelles 20%</td></tr>
<tr><td colspan="2">Artisanat et technologie / Qualité et sécurité
(est doublement pondéré)</td><td>Création et présentation</td></tr>
<tr><td>Ecrit

Durée: 45 minutes</td><td>Oral
- Présentation
- Discussion concernant un produit présenté
- Discussion sur d'autres thèmes
Durée: 30 minutes</td><td>Ecrit
- Devoir obligatoire
- Un des deux devoirs à choix

Durée: 45 minutes</td></tr>
</table>

Note d'expérience 10%

Moyenne de la somme de tous les bulletins semestriels de l'enseignement des connaissances professionnelles (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).

Les cinq groupes de produits, définis au début de l’apprentissage et qui sont consignés dans le plan de formation, doivent être annoncés lors de l’inscription à l’examen.

- ☐ Pain normal et pain spécial
- ☐ Pâtes tourées
- ☐ Biscuits et masses
- ☐ Pièces sèches et/ou petits fours
- ☐ Travaux de couverture
- ☐ Petite boulangerie au lait, viennoiseries et produits cuits à la friture
- ☐ Snacks et produits traiteur
- ☐ Pâtisserie
- ☐ Tourtes, cakes ou petites tourtes, produits au miel
- ☐ Desserts à la crème et desserts glacés

4. Directive pour les travaux pratiques préscrits (TPP)

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

Les présentes directives sont régies par l’ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale du 27.10.2010 (état 01.01.2018) et le plan de formation de ladite ordonnance.

Indications : sous réserve de l’art. 40 (LFPr) de la législation cantonale

Valable pour toute la Suisse dès le 01.01.2027 selon la décision des chefs-experts de tous les cantons de l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs du 20.08.2026.

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 six heures.
- L'examen débute à 09h00.
- Au début 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 **08h30**, dure env. 30 minutes et n’est pas comptée dans le temps d’examen.
- Une pause de midi doit obligatoirement être organisée. Elle dure **60 minutes** et doit se dérouler entre 12h00 et 14h00.
- Après les six heures, l'examen est arrêté. Seuls les produits confectionnés pendant la durée de l'examen sont appréciés. 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 contient les recettes d'au moins cinq produits différents avec diverses techniques de travail, pour les cinq devoirs choisis. Les exceptions sont indiquées séparément dans les devoirs. Les recettes des semi-fabriqués comme les pâtes, les crèmes, les masses, doivent être disponibles en plus.
- 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

- Sans autorisation spécifique, les combinaisons avec d'autres devoirs sont interdites
- Les produits qui ne sont pas réussis peuvent être refaits une seconde fois (s'il 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 préparées 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 (un élément de décor peut être demandé par les experts - en dehors du temps d'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 en quantité suffisante.
- 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 les régler et les utiliser d'une manière autonome.

- Les glaçages, marmelade, gelées, masse à fourrer aux fruits à coque 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 instantanées (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 et 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 note (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.
- Seront évalués: les compétences professionnelles (les techniques de travail), les compétences méthodologiques (le temps utilisé, la dextérité) l'apparence, l'utilisation du matériel et la conformité avec le document des recettes.

Travaux pratiques prescrits (TPP)

Boulanger(ère)-pâtissier(ère)-confiseur(euse) AFP

5 des devoirs 1 à 10, selon le plan de formation ainsi que la qualité et la sécurité

Devoir 1 Pain à base de farine normale (pain normal *) et pain à base de farine normale et spéciale (pain spécial ♦)

a) 1 sorte de pain normal *coupée (pain zurichois), au minimum 6 pièces selon recette
- Liquide de coulage uniquement de l'eau

b) 1 sorte de pain spécial ♦ au choix, au minimum 6 pièces selon recette
- a et b: deux différentes pâtes doivent être entièrement fabriquées.
- La conduite de la pâte est libre, les levains peuvent être confectionnés à l'avance.
- Les moules graissés, les bannetons, les toiles, les planches et les plaques peuvent être préparés à l'avance.

Devoir 2 Produits de petite boulangerie au lait, viennoiserie ou produits cuits à la friture

a) 1 sorte fourrée en pâte levée au choix (avant ou après cuisson), fabriquer au minimum 20 pièces

b) 1 sorte en pâte levée au choix, fabriquer au minimum 20 pièces
- a+b: une pâte doit être fabriquée mais les deux sortes doivent être de formes et façonnages différents.
- Il faut fabriquer au moins 20 pièces individuelles par tâche (avant la cuisson).
- 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 moules graissés, les bannetons, les toiles, les planches et les plaques peuvent être préparés à l'avance.

Devoir 3 Pâtes tourées

a) Confectionner 1 pâte levée tourée ou 1 pâte feuilletée au choix (ne doivent pas être transformées)

b) 2 différents produits au choix d'au moins 15 pièces chacun à partir de la pâte tourée préparée à l'avance (comme fabriqué au point 3 a). Un des produits peut être aussi une grosse pièce, comme par ex. une couronne fourrée ou un Pithiviers. Confectionner 3 pièces de minimum 400 g après cuisson.
- Les masses à fourrer peuvent être déjà disponibles en tant que semi-fabriqués. (crèmes à froids autorisés si elles sont cuites avec le produit).
- Les produits peuvent également être fourrés après la cuisson.
- Les moules graissés, les toiles, les planches, les plaques et la dorure peuvent être préparés à l'avance.

Devoir 4 Snacks et produits traiteur

a) 1 sorte au choix, d'au moins 15 pièces à partir de pâte tourée ou brisée ou 3 sortes de canapés de 5 pièces chacune avec de la gelée ou de la gelée d'origine végétale.

b) 1 sorte au choix d'au moins 15 pièces.
- 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 b), il est aussi possible d'inclure des sandwiches. Au total cinq produits.
- Il faut fabriquer au moins 15 pièces par épreuve (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 pâtes à tartiner et les masses de remplissage (tartinable) 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 5 Biscuits et masses

a) 1 biscuit à froid ou à chaud, au choix

b) 1 produit à partir de masse au beurre, masse desséchée ou meringage, au choix
- 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.
- Les pâtes peuvent être préparées à l'avance, en bloc (par ex. pour les hollandais).

Devoir 6 Pâtisseries

a) 2 sortes au choix, d'au moins 8 pièces par sorte.

b) 1 sorte glacée au choix, d'au moins 8 pièces. La crème pour fourrer peut-être prête.
- Les glaçages, les fonds prêts, les roulades maison* et les fonds feuilletés maison* (*non découpés et non emportés), les biscuits (non découpés) peuvent être préparés.

Devoir 7 Pièces sèches et/ou petits fours

a) 1 sorte au choix en pâte

b) 1 sorte au choix dressée
(pièces sèches, au moins 12 pièces par sorte / petits fours, au moins 20 pièces par sorte)
- Une sorte doit être fourrée
- Les pâtes peuvent être préparées à l'avance (en bloc).
- 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.

Devoir 8 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
- Les liants autorisés sont: la gélatine ou les liants d'origine végétale (excepté les amidons modifiés).

b) 1 produit au choix, au minimum 4 pièces de minimum 12 cm de Ø ou de côté
- Les fonds «maison», les roulades (pas emportés, ni découpés), les pâtes peuvent être disponibles (en bloc), les biscuits (pas coupés) et les glaçages peuvent être prêts.

Devoir 9 Desserts à la crème et desserts glacés

a) Confectionner 1 crème cuite ou 1 glace à la crème ou 1 crème bavaroise au choix et l'utiliser sous chiffre 9 b). Cette crème ne peut être utilisée au maximum que pour un seul autre produit dans le devoir 6 a).

b) 1 dessert au choix pour au moins 10 personnes min. 22 cm Ø ou min. 1200 g (l'un des deux critères doit être rempli)
- Les fonds «maison», les roulades, les biscuits (non fourrés, ni emportés, ni découpés), les choux cuits (ni fourrés, ni caramélisés) peuvent être prêts.

Devoir 10 Pralinés et travaux de couverture

a) 5 sortes de pralinés tremper/mouler avec au moins 2 couvertures. Au moins 15 pièces de chaque sorte, s'ils sont trempés à la main ou au moins 80 pièces, s'ils sont trempés à la machine

1 sorte de pralinés moulés, remplis de ganache (Cette dernière doit être fabriquée durant l'examen) d'au moins 15 pièces que ça soit à la main ou à la machine.
- 1 sorte dressée, 2 sortes emportées, 2 sortes coupées. Ces intérieurs peuvent être préparés de manière qu'ils puissent être trempés en une seule phase de travail (prêt à être trempés).
- Les deux couvertures peuvent être disponibles, prêtes pour le trempage.
- En cas de trempage mécanique, il sera possible de faire appel à une tierce personne.
- Le réglage et le maniement de la machine à tremper doivent s'effectuer par le candidat.

b) Maquiller, garnir, couler et finir 2 corps creux identiques d'au moins 13 centimètres de hauteur ou de largeur

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

Qualité et sécurité

a) Hygiène et utilisation du matériel

- Hygiène dans la production
- Hygiène dans l'entreprise
- Hygiène personnelle

b) Organisation de la production et sécurité au travail

- Organisation de la production et sécurité au travail

c) Assurance qualité en fonction du livre de recettes

- Assurance qualité selon le document des recettes

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 1½ heure et à l'oral pendant ½ heure.

Le domaine de qualification comprend:

Position 1:	objectif général 1.1 / Artisanat et technologie et objectif général 1.3 / Qualité et sécurité
Position 2:	objectif général 1.2 / Création et présentation

5.1 Position 1:

objectif général 1.1 / Artisanat et technologie et
objectif général 1.3 / Qualité et sécurité

Durée et forme: ¾ heure, écrite
½ heure, orale

La position 1 a une pondération double.

Information au sujet de l'examen oral

L'examen oral se fait sous la forme d'une discussion professionnelle.
Avec l'introduction du nouveau dossier de formation « Learndoc swiss », c'est un instrument procurant une réelle valeur ajoutée pour les apprentis, les formateurs professionnels, les professionnels et les experts, qui a été créé.
Les thèmes imposés ou choisis par le formateur doivent permettre aux apprentis de réfléchir aux processus de travail, aux techniques et à la pensée en réseau et de mieux les comprendre et les restituer.
Les apprentis AFP exécutent des devoirs dans les cinq groupes de produits de l'examen pratique qu'ils ont eux-mêmes choisis (au moins cinq en trois semestres).

Au cours du 4e semestre, **au plus tard à la mi-avril,** la fiche de sélection, les devoirs et la recette sont remis à l'enseignant-e de l'école professionnelle.

Déroulement de l'examen

Le candidat doit remettre les documents suivants à son enseignant de 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 qu'il a lui-même choisi dans son programme d'examen pratique
- la feuille de sélection des produits d'examen AFP pour l'examen oral
- les cinq devoirs devoir (SBC) exécutés

Le jour de l'examen, le candidat emporte le produit de la recette remise.
L'examen oral dure 30 minutes, réparties comme suit.

- 10 minutes Le produit est présenté brièvement (2-3 minutes) par l'apprenti.
  Le reste du temps, les experts posent des questions sur ce produit.
- 10 minutes Des questions sur d'autres produits/thèmes relatifs à l'objectif général 1.1 / artisanat et technologie et à l'objectif général 1.3 / qualité et sécurité.

Les experts choisissent au moins un produit parmi les quatre autres tâches. Cela signifie que les experts peuvent choisir parmi les huit produits que le/la candidat(e) a fabriqués lors du travail pratique prescrit (TPP).

- 10 minutes Des questions des experts d'examen sur un mandat, d'un groupe de produits (autre, pas encore interrogé) choisi par l'apprenti (feuille de choix).

Si aucun mandat de travail n'a été remis ou moins que 5, les experts sont libres de choisir parmi les mandats de travail BCS existants (des groupes de produits choisis) et de les utiliser comme point de départ pour l'entretien professionnel.

Important : les documents ne doivent pas être évalués. Seul l'entretien professionnel qui en résulte avec la grille d'évaluation prescrite.

Conduite du procès-verbal et évaluation

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

Les deux expertes ou les deux experts aux examens se mettent d'accord avant l'examen sur le rôle à assumer :

- Celle ou celui qui mène l’entretien (examinatrice respectivement examinateur)
- Conduite du protocole (experte respectivement expert)

Tous deux doivent être compétents dans leur domaine et être informés en détail du contenu de l'examen au moyen de documents préparés. Cela est tout aussi important pour les personnes qui rédigent le procès-verbal que pour celles 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.

La note de position se compose de l'objectif général 1.1 "Artisanat et technologie" et de l'objectif général 1.3 "Qualité et sécurité à l'écrit et à l'oral". Il s'agit d'une note de position et, en tant que telle, elle doit être arrondie à une demi-note ou à une note entière.

5.2 Position 2: objectif général 1.2 (Création et présentation)
Durée et forme: ¾ heure, écrite

Indication concernant la création et présentation

Les devoirs d'examen seront distribués aux candidats/es par l'école professionnelle.
Ils doivent être discutés et plusieurs fois exercés au préalable durant les cours.

Les devoirs à réaliser se composent d'une partie obligatoire et d'une partie de deux devoirs à choix (a et b), dont un doit être réalisé.

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 procès-verbal et évaluation

L'évaluation doit se faire par au moins deux experts.
Etablissement d'un procès-verbal. Toutes les déductions de note doivent être justifiées dans le procès-verbal.
La note de position objectif général 1.2 (Création et présentation) doit être arrondie à une demi-note ou à une note entière.

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 4 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 l'SEFRI du 27 avril 2006 concernant les conditions minimales relatives à la culture générale dans la formation initiale. La culture générale se compose des deux sections suivantes:

- Note d'expérience
- Travail d'approfondissement

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

1. La procédure de qualification avec examen final est réussie si:
   a. la note du domaine de qualification „travail pratique“ est supérieure ou égale à 4 et
   b. la note globale est supérieure ou égale à 4.
2. La note globale correspond à la moyenne, arrondie à la première décimale, des notes pondérées des domaines de qualification de l’examen final ainsi que de la note d’expérience pondérée.
3. La note d’expérience correspond à la moyenne, arrondie à une note entière ou à une demi-note, des notes de l’enseignement des connaissances professionnelles figurant dans les bulletins semestriels.
4. Pour le calcul de la note globale, les notes sont pondérées de la manière suivante:
   a. travail pratique: 50 %
   b. connaissances professionnelles: 20 %
   c. culture générale: 20 %
   d. note d’expérience: 10 %

10. Annexes

1. Formulaire „Connaissances professionnelles“: grille de protocole pour l’examen oral
2. Formulaire „Création et présentation“: grille de protocole
3. Formulaires pour les TPP: modèle pour définir les groupes de produits, modèle du plan horaire, modèle de liste de produits, grille pour la position des devoirs avec critères et évaluations
4. Formulaire „ Note d’expérience de l’enseignement des connaissances professionnelles“ (CSFO)
5. Formulaire des notes (CSFO)