Présentation du classeur de recettes pour les procédures de qualification

Nom / Prénom candidat-e	
Entreprise formatrice	

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

Boulanger(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.

Version définitive pour la PDQ 2027

Yves Girard / Pully

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		☒	Produit 1)	
	b) 1 autre forme de pain		☒	Produit 2)	
				Produit 3)	*(ne sera pas effectué lors de l'examen)*
	*Le livre de recette **doit contenir** au moins cinq produits différents.*			Produit 4)	*(ne sera pas effectué lors de l'examen)*
				Produit 5)	*(ne sera pas effectué lors de l'examen)*
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		☐	Produit 1)	
	b) Pain spécial selon directive	○		Produit 2)	
		○		Produit 3)	
		○		Produit 4)	
		○		Produit 5)	
Devoir 3	**Tresse**	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes de produits du candidat	
	a) Tressage normal à 2 pâtons		☒	Produit 1)	**Tresses à deux pâtons**
	b) Tressage à 5, 6 ou 8 pâtons, selon directive	○		Produit 2)	**Tresses à cinq pâtons**
		○		Produit 3)	**Tresses à six pâtons**
		○		Produit 4)	**Tresses à huit pâtons**

Devoir 4	**Petite boulangerie à l'eau**	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes de produits du candidat	
○ Le jour de l'examen, **les experts** déterminent ce devoir ou le devoir 2	a) Sorte en pâte de farine complète		☐	Produit 1)	
	b) Sorte selon directive	○		Produit 2)	
		○		Produit 3)	
		○		Produit 4)	
		○		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	○		Produit 1:	Conduite:
		○		Produit 2:	Conduite:
		○		Produit 3:	Conduite:
	b) 1 produit avec la pâte fabriquée sous 5 a) *Pour ce devoir, 3 recettes de produits différents utilisant* ***au moins 2 conduites différentes.***			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 a) Degré de difficulté b) Créativité et impression générale		☒	Produit)	
Devoir 7	**Assurance qualité**				
	a) Hygiène et utilisation du matériel b) Organisation et sécurité au travail c) Assurance qualité en fonction du doc recettes			pas de recette	

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	
☐ 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	○	☐	Produit 1)	
		○	☐	Produit 2)	
	b) 1 sorte en pâte levée selon directive	○	☐	Produit 3)	
		○	☐	Produit 4)	
	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.	○	☐	Produit 5)	
Devoir 2	**Pâtes tourées**	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes de pâtes et recettes de produits du candidat	
☐ 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	○		recette pâte)	**Pâte levée tourée**
	b) 2 produits différent en pâte levée tourée		☐	recette du produit 1)	
			☐	recette du produit 2)	
	OU				
	a) Pâte feuilletée	○		recette pâte)	**Pâte feuilletée**
	b) 2 produits différents en pâte feuilletée		☐	recette du produit 1)	
			☐	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		☒	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	○		recette snack 2)	Produit pâte tourée
	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.	○		recette snack 3)	Produit pâte brisée
		○		recette snack 4)	3 sortes de canapés
		○		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 *Choix pour 4a)*	○		recette biscuit à chaud)	
		○		recette biscuit à froid)	Produit dressé
	b) Produit masse au beurre, masse désséchée ou meringage selon directive *Choix pour 4b)*	○		recette masse au beurre)	
		○		recette masse désséchée)	
	Les experts doivent faire deux choix dans ce devoir un pour 4a) et un autre pour 4b).	○		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		☒	Produit 1 glacé)	
	b) 1 sorte de pâtisserie, au moins 8 pièces selon directive	○		Produit 2)	
		○		Produit 3)	
		○		Produit 4)	
	Le livre de recettes doit contenir des produits avec des crèmes, des remplissages et des techniques de travail différentes.	○		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		☒	Produit 1)	
	b) 1 sorte selon directive	○		Produit 2)	
		○		Produit 3)	
		○		Produit 4)	
	Pour la position a) ou b), le livre de recettes doit contenir au moins une sorte dressée.	○		Produit 5)	

Devoir 7	**Tourtes, cakes ou petites tourtes**	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes de produits du candidat
☐ 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		☐	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
☐ 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		☐	recette de crème ou glace)
	b) 1 dessert pour 10 personnes selon directive	○		recette dessert 1)
		○		recette dessert 2)
	Les recettes de la position 8b) doivent être composées de la crème de la position 8a).	○		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	○	☐	Recette 1)
	b) 1 travail du sucre selon directive	○	☐	Recette 2)
	Le livre de recettes doit contenir cinq (5) des recettes définies dans la liste ci-dessous: *1) Pâte de fruit* *2) Caramel fondant* *3) Caramel mou* *4) Nougat brun* *5) Nougat au miel* *6) Nougat Montélimar* *7) Caramel dur à la crème* *8) Bonbon à la liqueur avec croûte* *Le/la candidat-e marque d'abord son choix, les experts font le choix suivant dans les autres possibilités.*	○	☐	Recette 3)
		○	☐	Recette 4)
		○	☐	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	○		Recette 1)	Masse pour produit dressé 1)		
		○		Recette 2)	Masse pour produit dressé 2)		
	b) 1 masse de base selon directive pour l'ass. de pralinés	○		Recette 3)	Masse pour produit coupé 1)		
		○		Recette 4)	Masse pour produit coupé 2)		
	Le livre de recettes doit contenir: 2 produits dressés; 2 coupés; 2 emportés avec des masses de base différentes (6 recettes).	○		Recette 5)	Masse pour produit emporté 1)		
	Le livre de recettes doit contenir: ganaches, ganaches au beurre; gianduja; masses pralinées; massepains.	○		Recette 6)	Masse pour produit emporté 2)		

Devoir 3	Pralinés et produits dragéifiés	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes du candidat	
	a[1]) 4 différents intérieurs	●		1er produit au choix des experts, repris du devoir 2)	*voir choix de recette dans devoir 2*
		●		2e produit au choix des experts, repris du devoir 2)	*voir choix de recette dans devoir 2*
			☒	Recette 1) 1 intérieur libre (diff. que devoir 2)	
			☒	Recette 2) 1 intérieur libre (diff. que devoir 2)	
	a[2]) 1 sorte de pralinés moulés		☒	Recette 3) 1 sorte de pralinés moulés)	
	b) Au moins 1kg de produits dragéifiés		☒	Recette 4) Produit dragéifié)	
Devoir 4	**Travail de la couverture**		Choix candidat	Désignation des recettes du candidat	
	a) Tempérer une couverture à la main b) Maquiller, garnir, couler et finir 2 corps creux identiques		☒	1 produit) *la recette doit indiquer la méthode de tempérage*	
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) b) Production et finition d'au moins 20 pièces		☒	1 produit (b) réalisé avec la masse à intérieur du point (a)	
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 *Le livre de recettes doit contenir au moins trois produits différents* *b) Créativité et impression générale (pas de recette)*		☒	6 a) produit 1) - réalisé à l'examen 6 a) produit 2) - recette présentée à l'examen 6 a) produit 3) - recette présentée à l'examen	
Devoir 7	**Assurance qualité**				
	a) Hygiène et utilisation du matériel b) Organisation et sécurité au travail c) Assurance qualité en fonction du doc recettes			pas de recette	

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.