

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

Création 2021

Orientation boulanger-pâtissier / 120 minutes

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

Réaliser pour chaque exercice le décor demandé.

Exercice 1 Décor

a. Exercice de décor au cornet chocolat

Continuer les bordures proposées sur la feuille annexée.

- Les exercices sont prédéterminés sur la feuille annexée.
- Un modèle sous forme d'esquisse ou de dessin peut être apporté à l'avance. Il ne sera pas taxé.

b. Décor de tourte/ commande d'un client

Réaliser le décor demandé selon le thème attribué.

Le thème est attribué selon le choix de l'expert/experte.

Thème: **Fête de printemps (Pâques exclu)**
 Fête d'automne (Halloween exclu)

- Réalisez un décor sur un carton de tourte (attrape) de 22 cm Ø.
 - L'attrape peut être préparée à l'avance (massepain/masse à décorer blanc).
 - Le sujet doit contenir un élément avec une technique au choix.
 - La technique de l'aérographe doit être utilisée.
 - Une écriture libre (fantaisie) en lien avec le thème doit être réalisée **directement** sur la tourte.
 - Un modèle sous forme d'esquisse ou de dessin peut être apporté à l'avance. Il ne sera pas taxé.
-

Numéro d'examen ou numéro du candidat : _____

Exercice 2 Création

Pain party ou pain décoré

Confectionnez un pain party ou décoré selon le thème qui vous est attribué avec 1,5-2 kg de pâte (pâte d'exercice). Le pain servira de pièce centrale pour un apéritif.

Thème: Fête de printemps (Pâques exclu)
 Fête d'automne (Halloween exclu)

- Le thème imposé doit être reconnaissable.
- Une écriture adaptée au thème doit figurer sur le pain.

Aides autorisées pour l'examen :

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

Consignes 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