

- 02 Petite boulangerie au lait
- 03 Viennoiseries, produits cuits à la friture
- 04 Snacks et traiteur
- 05 Produits en pâte feuilletée
- 06 Tourtes, cakes, petites tourtes
- 07 Produits au miel
- 08 Desserts à la crème, desserts glacés
- 09 Pâtisserie et pièces sèches
- 10 Petits fours
- 12 B Les pâtes en tant que semi-fabrique
- 13 B Pain normal
- 14 B Pains spéciaux / Petite boulangerie à l'eau
- 15 B Produits de boulangerie à base de levain-chef

## CFC boulanger-pâtissier-confiseur: procédure de qualification orale, ½ heure, pondération 1 fois

Base	Pour 2 orientations B-P & P-C	1.4 Qualité et sécurité	
<p>Matières premières, semi-fabriqués</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Farines de froment, levure, sel de cuisine, malt, levain sec, préparations enzymatiques, poudre de lait, eau, matières grasses</li><li>• Dorures</li></ul>	<p>1.4.1.1 Assurance qualité</p> <p>Les BPC analysent et évaluent exemplairement la qualité de produits concrets.</p>	<p>1.4.1.2 Défauts de qualité</p> <p>Les BPC expliquent à l'aide d'exemples les erreurs typiques de la production. Ils en indiquent les causes, expliquent les corrections nécessaires et les motivent.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Petits pains au lait: p. ex. fond plat et large; volume moindre</li><li>• Croissants: p. ex. volume moindre; surface mate et pâle</li><li>• Brioches: petit volume, tête qui retombe de côté; tête pas suffisamment marquée</li></ul>	
<p>Techniques, appareils, machines, installations</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Mélanger, pétrir, façonner, bouler, tresser</li><li>• Pétrins, laminoir, façonneuse, machine à rouler les croissants</li><li>• Tourer, abaisser</li><li>• Fermenter</li><li>• Cuire</li></ul>	<p><b>Groupe de produits</b></p> <p><b>02 Petite boulangerie au lait</b></p> <p>Les BPC expliquent les particularités, la composition et la fabrication de produits à l'aide d'exemples.</p> <p><i>Petits pains au lait</i> <i>Croissants</i> <i>Brioches</i></p>	<p>1.4.2 Hygiène personnelle, de l'entreprise et de transformation</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Hygiène personnelle, de l'entreprise</li><li>• Stockage</li><li>• Vente</li></ul>	
<p>Etude de la nature</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Développement biologique</li><li>• Développement physique</li></ul>		<p>1.4.4 Sécurité au travail / protection de la santé</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Installations de sécurité et risques d'accident avec les pétrins, le laminoir, la bouleuse, la machine à rouler les croissants</li><li>• Directives pour les employés</li><li>• Organisation des premiers secours, comportement en cas d'accident</li></ul>	
<p>Alimentation</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Valeurs gustatives, recommandations</li></ul>			
<p>Processus de travail personnel</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Expérience de l'entreprise, CIE, connaissances A &amp; T</li></ul>			

## CFC boulanger-pâtissier-confiseur: procédure de qualification orale, ½ heure, pondération 1 fois

### Base

#### Matières premières, semi-fabriqués

- *Farine de froment, levure, sel de cuisine, malt, levain sec, lait, œufs, séré, raisins sultans, cannelle, marmelades, matières grasses (graisse de friture), sucre*
- *Produit de développement chimique, poudre à lever*

#### Techniques, appareils, machines, installations

- *Mélanger, pétrir, façonner, bouler*
- *Pétrins, laminoir, façonneuse*
- *Fermenter*
- *Cuire, frire*

#### Etude de la nature

- *Développement biologique*
- *Développement chimique*
- *Sortes de transmission de la chaleur*

#### Alimentation

- *Valeurs gustatives, recommandations*

#### Processus de travail personnel

- *Expérience de l'entreprise, CIE, connaissances A & T*

### Pour 2 orientations B-P & P-C

#### 1.4.1.1 Assurance qualité

**Les BPC analysent et évaluent exemplairement la qualité de produits concrets.**

### Groupe de produits 03 Viennoiseries, produits cuits à la friture

**Les BPC expliquent les particularités, la composition et la fabrication de produits à l'aide d'exemples.**

*Boules de Berlin  
Chaussons au séré  
Cuisses dame  
Merveilles  
Pâte à choux frite (tortelli)*

### 1.4 Qualité et sécurité

#### 1.4.1.2 Défauts de qualité

**Les BPC expliquent à l'aide d'exemples les erreurs typiques de la production. Ils en indiquent les causes, expliquent les corrections nécessaires et les motivent.**

- *Boules de Berlin. P. ex. Trop d'absorption de graisse des boules; les boules de Berlin retombent*

#### 1.4.2 Hygiène personnelle, de l'entreprise et de transformation

- *Hygiène personnelle, de l'entreprise*
- *Stockage*
- *Vente*

#### 1.4.4 Sécurité au travail / protection de la santé

- *Installations de sécurité et risques d'accident avec les pétrins, le laminoir, la trancheuse*
- *Sécurité au travail avec la friture*
- *Evaluation de la qualité, nettoyages et élimination des huiles usagées*
- *Directives pour les employés*
- *Organisation des premiers secours, comportement en cas de feu de friteuse*

**CFC boulanger-pâtissier-confiseur: procédure de qualification orale, 1/2 heure, pondération 1 fois**

**Base**

**Matières premières, semi-fabriqués**

- *Pâtes brisées (pâte à gâteaux), à pizza*
- *Guélons sucrés et salés*
- *Fruits à pépins, à noyau, agrumes, baies, fruits exotiques*
- *Marmelades, confitures, gelées*
- *Légumes: racines, légumes tige, en feuille, légumes fruits, légumineuses, alliacées, herbes diverses*

**Techniques, appareils, machines, installations**

- *Conserves, stériliser, blanchir, gélifier*
- *Pétrins, laminoir, fours, machine à éplucher les pommes, machine à gélifier*
- *Tourer, abaisser, fermenter, cuire*

**Etude de la nature**

- *Oxydation, valeur A<sub>w</sub>, taux de pH*
- *Séparation des mélanges, solutions homogènes et hétérogènes*

**Alimentation**

- *Valeurs gustatives, recommandations*

**Processus de travail personnel**

- *Expérience de l'entreprise, CIE, connaissances A & T*

**Pour 2 orientations B-P & P-C**

**1.4.1.1 Assurance qualité**  
**Les BPC analysent et évaluent exemplairement la qualité de produits concrets.**

**Produktegruppe**  
**04 Snacks et traiteur**  
**Les BPC expliquent les particularités, la composition et la fabrication de produits à l'aide d'exemples.**  
*Gâteaux salés (gâteau au fromage, quiche)*  
*Tartes sucrées (tarte aux fruits, avec et sans guélon)*  
*Pizza*  
*Salades*  
*Canapés (végé, viande, poisson, fromage)*  
*Délices fourrés*  
*Sandwiches*  
*Snacks en pâte feuilletée (saucisse en cage, croissants au jambon)*  
*Vol au vent*

**1.4 Qualité et sécurité**

**1.4.1.2 Défauts de qualité**  
**Les BPC expliquent à l'aide d'exemples les erreurs typiques de la production. Ils en indiquent les causes, expliquent les corrections nécessaires et les motivent.**  

- *Gâteaux: p. ex. formation de bulles sur le fond; fond pâteux, la pâte se retire, le guélon est trop liquide, ne tire pas, fruits trop cuits dans le gâteau aux fruits, feuilles de salade blettes*

**1.4.2 Hygiène personnelle, de l'entreprise et de transformation**  

- *Hygiène personnelle, de l'entreprise*
- *Stockage, vente*

**1.4.3 Concept d'hygiène**  

- *HACCP, feuilles de contrôle, activités de contrôle*

**1.4.4 Sécurité au travail / protection de la santé**  

- *Installations de sécurité et risques d'accident avec la trancheuse, le laminoir, la machine à éplucher les pommes, la machine à gélifier, le four*
- *Directives pour les employés*
- *Travail avec la soude caustique*

## CFC boulanger-pâtissier-confiseur: procédure de qualification orale, ½ heure, pondération 1 fois

### Base

#### Matières premières, semi-fabriqués

- *Farine fleur type 400*
- *Margarine pour pâte feuilletée*
- *Sucre, sortes de sucres & succédanés*
- *Fruits à coques et graines*
- *Pâte feuilletée*
- *Dorure (couleur, liant)*
- *Masses à fourrer*
- *Glaçures*

#### Techniques, appareils, machines, installations

- *Pétrin et laminoir*
- *Tourer, abaisser, façonner*
- *Laisser reposer, congeler, décongeler*
- *Rôtir, râper, mixer (Stephan)*

#### Etude de la nature

- *Fondre le sucre / caraméliser*
- *Développement par la vapeur d'eau*
- *Caractéristiques fonctionnelles*

#### Alimentation

- *Valeurs gustatives, recommandations*

#### Processus de travail personnel

- *Expérience de l'entreprise, CIE, connaissances A & T*

### Pour 2 orientations B-P & P-C

#### 1.4.1.1 Assurance qualité

**Les BPC analysent et évaluent exemplairement la qualité de produits concrets.**

### Groupes de produits

#### 05 Produits en pâte feuilletée

**Les BPC expliquent les particularités, la composition et la fabrication de produits à l'aide d'exemples.**

*Vol au vent*

Pièces sèches:

*Croissants aux amandes / aux noisettes*

*Prussiens*

*Hélices*

*Jalousies*

*Fers à cheval*

Grosse pièce:

*Polonais*

Petits fours:

*Salés et sucrés*

### 1.4 Qualité et sécurité

#### 1.4.1.2 Défauts de qualité

**Les BPC expliquent à l'aide d'exemples les erreurs typiques de la production. Ils en indiquent les causes, expliquent les corrections nécessaires et les motivent.**

- *Pâte feuilletée qui se retire*
- *Développement sauvage des pâtes feuilletées*
- *Le produit s'ouvre lors de la cuisson*
- *Farce trop tendre*

#### 1.4.2 1.4.2 Hygiène personnelle, de l'entreprise et de transformation

- *Hygiène personnelle, de l'entreprise*
- *Stockage*
- *Fruits à coque ou masses moisies*
- *Intoxication par des toxines*
- *Réutilisation (Brisures de biscuits)*

#### 1.4.4 Sécurité au travail / protection de la santé

- *Installations de sécurité avec le laminoir et le pétrin*
- *Directives pour les employés Risques d'accident / Mesures de protection lors de l'abaisse, du pétrissage, du broyage, du râpage et du mixage*
- *Organisation des premiers secours, comportement en cas d'accident, coupures (saignements)*

## CFC boulanger-pâtissier-confiseur: procédure de qualification orale, ½ heure, pondération 1 fois

### Base

#### Matières premières, semi-fabriqués

- *Pâtes au beurre*
- *Masses au beurre, masses à biscuits*
- *Marmelades, masse aux amandes, crème au beurre*
- *Céréales et produits de la mouture, matières grasses, œufs, sortes de sucres, Produits de développement, fruits, fruits à coque, épices*

#### Techniques, appareils, machines, installations

- *Mélanger, couper, cuire*
- *Batteuse, four*

#### Etude de la nature

- *Production de gaz*
- *Développement physique*
- *Séparations des mélanges, solutions homogènes et hétérogènes*

#### Alimentation

- *Valeurs gustatives, recommandations*

#### Processus de travail personnel

- *Expérience de l'entreprise, CIE, connaissances A & T*

### Pour 2 orientations B-P & P-C

#### 1.4.1.1 Assurance qualité

**Les BPC analysent et évaluent exemplairement la qualité de produits concrets.**

### Groupes de produits 06 Tourtes, cakes, petites tourtes

**Les BPC expliquent les particularités, la composition et la fabrication de produits à l'aide d'exemples.**

*Tourte Forêt Noire*  
*Tourte aux fruits*  
*Tourte au yogourt et au séré*  
*Tourte Sacher*  
*Tourte aux carottes*  
*Tourte aux noix de l'Engadine*  
*Tourte de Zoug au kirsch*  
*Hollandais*  
*Tourte de Linz*  
*Galettes de Pâques*  
*Cake aux fruits*  
*Sel de chevreuil*  
*Cakes fourrés*

### 1.4 Qualité et sécurité

#### 1.4.1.2 Défauts de qualité

**Les BPC expliquent à l'aide d'exemples les erreurs typiques de la production. Ils en indiquent les causes, expliquent les corrections nécessaires et les motivent.**

- *P. ex. La marmelade sort des tourtes de Linz, les galettes de Pâques sont molles, les hollandais sont retombés, la protubérance des cakes aux fruits n'est pas assez marquée, dans le cake, les fruits sont sur le fond*

#### 1.4.2 Hygiène personnelle, de l'entreprise et de transformation

- *Hygiène personnelle, de l'entreprise*
- *Stockage*
- *Vente*

#### 1.4.3 Concept d'hygiène

- *HACCP, feuilles de contrôle, activités de contrôle*

#### 1.4.4 Sécurité au travail / protection de la santé

- *Installations de sécurité et risques d'accident avec la batteuse, le four*
- *Directives pour les employés*
- *Organisation des premiers secours, comportement en cas d'accident*

## CFC boulanger-pâtissier-confiseur: procédure de qualification orale, 1/2 heure, pondération 1 fois

Base	Pour 2 orientations B-P & P-C	1.4 Qualité et sécurité	
<p>Matières premières, semi-fabriqués</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Miel</li><li>• Produits de développement</li><li>• Epices</li><li>• Gélifiants (gomme arabique, dorure à la fécule)</li><li>• Pâtes au miel</li></ul>	<p>1.4.1.1 Assurance qualité</p> <p>Les BPC analysent et évaluent exemplairement la qualité de produits concrets.</p>	<p>1.4.1.2 Défauts de qualité</p> <p>Les BPC expliquent à l'aide d'exemples les erreurs typiques de la production. Ils en indiquent les causes, expliquent les corrections nécessaires et les motivent.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• P.ex. la surface des pains d'épices se ratatine, la solution de gomme est absorbée par la pâte, surface mate, le pains d'épices présente de grosses bulles sur le fond, le biber présente des bulles à la surface, le pain d'épices est sec et dur.</li></ul>	
<p>Techniques, appareils, machines, installations</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Mélanger, pétrir, dorer et badigeonner</li><li>• Broyeuse, batteuse, laminoir</li></ul>	<p><b>Groupe de produits</b></p> <p><b>07 Produits au miel</b></p> <p>Les BPC expliquent les particularités, la composition et la fabrication de produits à l'aide d'exemples.</p> <p><i>Pains d'épices</i> <i>Biber</i> <i>Leckerli de Bâle</i></p>	<p>1.4.2 Hygiène personnelle, de l'entreprise et de transformation</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Hygiène personnelle, de l'entreprise</li><li>• Stockage</li><li>• Vente</li></ul>	
<p>Etude de la nature</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Production de gaz</li><li>• Développement chimique</li></ul>		<p>1.4.4 Sécurité au travail / protection de la santé</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Installations de sécurité et risques d'accident avec la batteuse, le four</li><li>• Directives pour les employés</li><li>• Organisation des premiers secours, comportement en cas d'accident</li></ul>	
<p>Alimentation</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Valeurs gustatives, recommandations</li></ul>			
<p>Processus de travail personnel</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Expérience de l'entreprise, CIE, connaissances A &amp; T</li></ul>			

**CFC boulanger-pâtissier-confiseur: procédure de qualification orale, 1/2 heure, pondération 1 fois**

Base	Pour 2 orientations B-P & P-C	1.4 Qualität und Sicherheit
<p><b>Matières premières, semi-fabriqués</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Lait, crème</i></li> <li>• <i>Sucre, sortes de sucres &amp; succédanés</i></li> <li>• <i>Liants</i></li> <li>• <i>Spiritueux</i></li> <li>• <i>Fruits, fruits à coque et graines</i></li> <li>• <i>Crème bavaoise</i></li> <li>• <i>Glace (glace alimentaire) Crème glacée, glace aux fruits</i></li> <li>• <i>Semi-congelés (parfait, mousse)</i></li> </ul>	<p data-bbox="873 360 1456 520"><b>1.4.1.1 Assurance qualité</b> Les BPC analysent et évaluent exemplairement la qualité de produits concrets.</p> <p data-bbox="873 528 1456 799"><b>Groupe de produits</b> <b>08 Desserts à la crème, desserts glacés</b> Les BP (+ seul C) expliquent les particularités, la composition et la fabrication de produits à l'aide d'exemples.</p> <p data-bbox="985 823 1344 855"><u>Desserts à la crème battue:</u></p> <p data-bbox="1041 858 1288 882"><i>Mousse au chocolat</i></p> <p data-bbox="952 890 1366 914">+ <i>Vacherin (panaché, vermicelles)</i></p> <p data-bbox="1030 922 1288 946"><u>Desserts à la crème:</u></p> <p data-bbox="1097 954 1220 978"><i>St. Honoré</i></p> <p data-bbox="1086 986 1243 1010"><i>Ananas royal</i></p> <p data-bbox="1052 1018 1276 1042">+ <i>Charlotte royale</i></p> <p data-bbox="1052 1050 1265 1074">+ <i>Charlotte russe</i></p> <p data-bbox="1041 1082 1288 1106">+ <i>Croque en bouche</i></p> <p data-bbox="1052 1114 1265 1137"><u>Desserts glacés:</u></p> <p data-bbox="1064 1145 1254 1169"><i>Vacherin-glacé</i></p> <p data-bbox="952 1177 1366 1201"><i>Semi-congelés (parfait et mousse)</i></p> <p data-bbox="1064 1209 1265 1233">+ <i>Bombe glacée</i></p> <p data-bbox="907 1241 1411 1265">+ <i>Tourte glacée (p.ex. Forêt Noire glacée)</i></p> <p data-bbox="1097 1273 1220 1297">+ <i>Cassata</i></p> <p data-bbox="1097 1305 1220 1329">+ <u>Coupe:</u></p> <p data-bbox="1075 1337 1243 1361">+ <i>Bananasplit</i></p> <p data-bbox="1086 1369 1232 1393">+ <i>Danemark</i></p> <p data-bbox="1086 1401 1232 1425">+ <i>Café glacé</i></p> <p data-bbox="1064 1433 1254 1457">+ <i>Coupe maison</i></p>	<p data-bbox="1601 368 1915 392"><b>1.4.1.2 Défauts de qualité</b></p> <p data-bbox="1512 408 2004 568">Les BPC expliquent à l'aide d'exemples les erreurs typiques de la production. Ils en indiquent les causes, expliquent les corrections nécessaires et les motivent.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Grumeaux de gélatine dans la crème</i></li> <li>• <i>Crème congelée trop dure</i></li> <li>• <i>Jaune d'œuf coagulé dans la crème</i></li> <li>• <i>Crème bavaoise aux ananas grenée</i></li> <li>• <i>Glace fraise plus tendre que la glace vanille</i></li> <li>• <i>Morceaux de glace dans les coupes</i></li> </ul> <p data-bbox="1512 863 1982 919"><b>1.4.2 Hygiène personnelle, de l'entreprise et de transformation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Hygiène personnelle et de l'entreprise</i></li> <li>• <i>Stockage</i></li> <li>• <i>Germes totaux, valeur de tolérance</i></li> <li>• <i>Coli bactéries et salmonelles</i></li> <li>• <i>Décongélation et recongé. des glaces</i></li> </ul> <p data-bbox="1512 1142 1982 1198"><b>1.4.4 Sécurité au travail / protection de la santé</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Directives pour employés</i></li> <li>• <i>Danger de glissade sur sol mouillé</i></li> <li>• <i>Prescriptions de sécurité pour Freezer</i></li> <li>• <i>Risques d'accident / Mesures de protection pour les machines à glace</i></li> <li>• <i>Organisation des premiers secours, comportement en cas d'accident</i></li> <li>• <i>Coupures (saignements)</i></li> </ul>
<p><b>Techniques, appareils, machines, installations</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Machine à glace</i></li> <li>• <i>Congélateur, réfrigérateur, armoire climatisée</i></li> <li>• <i>Automate à crème et émulsionneur</i></li> <li>• <i>Appareils de nettoyage et de désinfection</i></li> <li>• <i>Pasteuriser / Homogénéiser</i></li> <li>• <i>Chemiser</i></li> </ul>		
<p><b>Etude de la nature</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Solutions homogènes</i></li> <li>• <i>Densité</i></li> <li>• <i>Détermination de la consistance (spiritueux au congélateur.)</i></li> </ul>		
<p><b>Alimentation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Valeurs gustatives, recommandations</i></li> </ul>		
<p><b>Processus de travail personnel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Expérience de l'entreprise, CIE, connaissances A &amp; T</i></li> </ul>		



**CFC boulanger-pâtissier-confiseur: procédure de qualification orale, 1/2 heure, pondération 1 fois**

**Base**

**Matières premières, semi-fabriqués**

- *Lait et produits laitiers*
- *Crème battue, crème vanille cuite, crème diplomate, crème bavaroise, crème au beurre, crème lourde aux fruits, crèmes au yogourt et au séré, mousse, crème de longue conservation*
- *Produits de gélification (gélatine, agar-agar, pectine, amidon et ses dérivés)*

**Techniques, appareils, machines, installations**

- *Macérer, ramollir, stériliser, décorer, glacer, garnir de gelée*
- *Automate à crème, pistolet à air comprimé, Pastomat, machine pour garnir de gelée*

**Etude de la nature**

- *Gélatinisation de l'amidon*
- *Coagulation des blancs d'œufs*
- *Oxydation des fruits*
- *Vert-de-gris dans la masse à pâte à choux*

**Alimentation**

- *Valeurs gustatives, recommandations*

**Processus de travail personnel**

- *Expérience de l'entreprise, CIE, connaissances A & T*

**Pour 2 orientations B-P & P-C**

**1.4.1.1 Assurance qualité**

**Les BPC analysent et évaluent exemplairement la qualité de produits concrets.**

**Groupe de produits**

**09 Pâtisserie et pièces sèches**

**Les BPC expliquent les particularités, la composition et la fabrication de produits à l'aide d'exemples.**

*Choux  
Vermicelles  
Millefeuilles  
Cornets  
Diplomates  
Tartelettes aux fruits  
Tranches aux fruits  
Boules choco  
Carrés  
Tartelettes au citron  
Carac  
Roulades  
Japonais  
Petite tourtes au kirsch de Zoug  
Mousses aux fruits  
Pâtisserie française*

**1.4 Qualité et sécurité**

**1.4.1.2 Défauts de qualité**

**Les BPC expliquent à l'aide d'exemples les erreurs typiques de la production. Ils en indiquent les causes, expliquent les corrections nécessaires et les motivent.**

- *P. ex. Crème vanille cuite pas assez liée, crème bavaroise avec des ananas frais ne lie pas, fond de feuilletage mous des millefeuilles, fruits oxydés dans les tartelettes aux fruits, grumeaux de gélatine dans les diplomates, crème battue jaunâtre et qui retombe, crème au beurre pour tourtes de Zoug rance, fonds de japonais mous, crème framboises trop rouge crème de longue conservation avec goût de savon, sirop des tourtes de Zoug coule, fonds de japonais cassants, tourte au séré kiwi devient amère*

**1.4.3 Concept d'hygiène**

- *HACCP, feuilles de contrôle, fonction de contrôle*

**1.4.4 Sécurité au travail / protection de la santé**

- *Installations de sécurité et risques d'accident avec la batteuse*
- *Directives pour les employés*
- *Organisation des premiers secours, comportement en cas d'accident*

## CFC boulanger-pâtissier-confiseur: procédure de qualification orale, 1/2 heure, pondération 1 fois

### Base

#### Matières premières, semi-fabriqués

- *Pâtes au beurre, masses au beurre, masses à macarons, masses desséchées, masses à japonais*
- *Traitement de la couverture, différence entre le chocolat et la couverture, la masse à glacer, la masse cacao, le beurre de cacao, le cacao en poudre*

#### Techniques, appareils, machines, installations

- *Tableur, vacciner, tremper, enrober, glacer, décorer, chabloner*
- *Appareil à tremper*

#### Etude de la nature

- *La cristallisation du beurre de cacao*
- *Développement physique*
- *Développement chimique*

#### Alimentation

- *Valeurs gustatives, recommandations*

#### Processus de travail personnel

- *Expérience de l'entreprise, CIE, connaissances A & T*

### Pour 2 orientations B-P & P-C

#### 1.4.1.1 Assurance qualité

**En se basant sur des produits concrets, les BP analysent et estiment les qualités de manière exemplaire.**

### Groupe de produits

#### 10 Petits fours

**Les BPC expliquent les particularités, la composition et la fabrication de produits à l'aide d'exemples.**

*Echiquiers (sablés)*

*Milans*

*Bâtons noisette*

*Petits brezel à la vanille (masse au beurre)*

*Petits fours aux amandes*

*Etoiles à la cannelle*

*Bruns de Bâle*

*Crêtes de coq*

*Florentins*

*Arlequins*

*Œil de bœuf*

*Noix de Zürich*

*Chemins de fer*

*Languettes*

*Croissants à la vanille*

### 1.4 Qualité et sécurité

#### 1.4.1.2 Qualité déficiente

**Les BPC expliquent à l'aide d'exemples les erreurs typiques de la production. Ils en indiquent les causes, expliquent les corrections nécessaires et les motivent.**

- *P. ex. noix de Zürich trempées dans une couverture trop froide ou trop chaude, intérieurs trop chauds ou trop froids, masse à florentins trop liquide ou trop ferme, les milans s'étalent, petits bretzels vanille cassent lors du dressage, petits fours aux amandes trop secs, étoiles à la cannelle prennent trop de couleur, florentines coriaces*

#### 1.4.2 Hygiène personnelle, de l'entreprise et de transformation

- *Hygiène personnelle et de l'entreprise*
- *Stockage*
- *Vente*

#### 1.4.4 Sécurité au travail / protection de la santé

- *Installations de sécurité et risques d'accident avec la batteuse*
- *Directives pour les employés*
- *Organisation des premiers secours, comportement en cas d'accident*

**CFC boulanger-pâtissier-confiseur: procédure de qualification orale, ½ heure, pondération 1 fois**

Base	Orientation boulangerie	1.4 Qualité et sécurité
<p>Matières premières, semi-fabriqués</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Froment, seigle, épeautre (farine, finot, semoule ou boulange)</i></li> <li>• <i>Levure de boulangerie, sel, starter de levain-chef</i></li> <li>• <i>Eau</i></li> </ul>	<p><b>Groupe de produits</b></p> <p><b>12 B Les pâtes en tant que semi-fabriqués</b></p> <p><b>Les BP expliquent les particularités, la composition et la fabrication de produits à l'aide d'exemples.</b></p> <p><i>Pâte fermentée</i></p> <p><i>Levain:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Poolish,</i></li> <li>• <i>Développement par cuisson</i></li> <li>• <i>Ebouillantage</i></li> <li>• <i>Autolyse</i></li> </ul> <p><i>Levain naturel</i></p>	<p><b>1.4.1.1 Assurance qualité</b></p> <p><b>Les BPC analysent et évaluent exemplairement la qualité de produits concrets.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Stockage des levains</i></li> <li>• <i>Conservation du levain-chef</i></li> </ul>
<p>Techniques, appareils, machines, installations</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Préparation et traitement des pâtes</i></li> <li>• <i>Température des pâtes</i></li> <li>• <i>Processus de développement</i></li> <li>• <i>Climat de fermentation</i></li> <li>• <i>Méthodes de conduite sur levain-chef</i></li> <li>• <i>Pétrins</i></li> <li>• <i>Cuve de fermentation / Fermenter</i></li> <li>• <i>Appareil de mesure du pH, thermomètre</i></li> </ul>		<p><b>1.4.1.2 Défauts de qualité</b></p> <p><b>Les BPC expliquent à l'aide d'exemples les erreurs typiques de la production. Ils en indiquent les causes, expliquent les corrections nécessaires et les motivent.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Levain sur-fermenté</i></li> <li>• <i>Levain-chef sur-fermenté</i></li> <li>• <i>Formation d'arômes trop faible</i></li> </ul>
<p>Etude de la nature</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Fermentation (Fermentation alcoolique)</i></li> <li>• <i>Formation d'acides lactique et acétique</i></li> <li>• <i>Valeur pH / Degré d'acidité</i></li> <li>• <i>Prolifération des micro-organismes</i></li> </ul>		<p>Processus de travail personnel</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Expérience de l'entreprise, C</i></li> </ul>

## CFC boulanger-pâtissier-confiseur: procédure de qualification orale, ½ heure, pondération 1 fois

Base	Orientation boulangerie	1.4 Qualité et sécurité
<p><b>Matières premières, semi-fabriqués</b></p> <p><i>Céréales: Structure, composition, sortes et leurs utilisations</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Farine de froment: explication de ses caractéristiques de panification, coefficients, qualité de la farine / corrections, parasites de la farine, dommages dus à la germination, maladie du pain</i></li><li>• <i>Eau: influence de la dureté de l'eau</i></li><li>• <i>Sel: influence et effets sur la panification et sur les produits finis</i></li></ul>	<p><b>Groupe de produits</b></p> <p><b>13 B Pain normal</b></p> <p><b>Les BP expliquent les particularités, la composition et la fabrication de produits à l'aide d'exemples.</b></p> <p><i>Pain zürichoïis</i> <i>Pain balois</i> <i>Pain bernois</i> <i>Pain lucernois</i> <i>Pain st-gallois</i> <i>Pain vaudois</i> <i>Parisette</i></p>	<p><b>1.4.1.1 Assurance qualité</b></p> <p><b>Les BPC analysent et évaluent exemplairement la qualité de produits concrets.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Test sensoriel (taxation du pain, roue des arômes)</i></li></ul>
<p><b>Techniques, appareils, machines, installations</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Préparation et traitement de la pâte</i></li><li>• <i>Méthodes de conduite, température des pâtes</i></li><li>• <i>Repos des pâtes (pointage), repliage</i></li><li>• <i>Façonnage</i></li><li>• <i>Apprêt, incision, processus de cuisson</i></li><li>• <i>Utilisation des techniques du froid (fermentation prolongée, interruption de la fermentation)</i></li><li>• <i>Silo à farine, mélangeur d'eau, cuves de fermentation, peseuse, diviseuse, presse, façonneuse en cône, étuve intermédiaire, façonneuse en long, appareil à enfourner, étuve, armoire de fermentation</i></li></ul>	<p><b>Etude de la nature</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Développement biologique (effet de la levure de boulangerie)</i></li><li>• <i>Processus de fermentation: multiplication de la levure, fermentation alcoolique, formation d'acides lactique et acétique</i></li><li>• <i>Processus de dégradation enzymatique</i></li></ul>	<p><b>1.4.1.2 Défauts de qualité</b></p> <p><b>Les BPC expliquent à l'aide d'exemples les erreurs typiques de la production. Ils en indiquent les causes, expliquent les corrections nécessaires et les motivent.</b></p> <p><i>Défauts du pain p. ex. volume trop petit, croûte lardeuse, coriace, déchirures latérales, fond large, plat, coloration trop claire, porosité trop compacte, odeur et goût fades,</i></p>
<p><b>Alimentation</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Recommandations, digestion, nutriments</i></li></ul>		<p><b>1.4.2 Hygiène personnelle, de l'entreprise et de transformation</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Stockage (farine et matières premières)</i></li><li>• <i>Conservation du pain</i></li></ul>
		<p><b>1.4.4 Sécurité au travail / protection de la santé</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Installations de sécurité et danger d'accident pour les machines et les installations</i></li><li>• <i>Prescriptions pour les collaborateurs</i></li><li>• <i>Organisation des premiers secours, comportement en cas d'accident</i></li></ul>

## CFC boulanger-pâtissier-confiseur: procédure de qualification orale, ½ heure, pondération 1 fois

### Base

#### Matières premières, semi-fabriqués

- Farines, sortes de céréales, pseudo-céréales, légumineuses et oléagineux, fruits à coque et graines
- Levure de boulangerie, malt, produits de panification, sucre, sel
- Adjonctions d'ingrédients (fruits secs, épices, légumes, viande)
- Pré-mélanges de panification, farines spéciales, farines prêtes à l'emploi
- Conséquences et effets du lait / produits laitiers (beurre, mat, grasses), œufs / ovo produits, miel / dextrose

#### Techniques, appareils, machines, installations

- Préparation et traitement des pâtes
- Méthodes de conduite, température des pâtes
- Pointage, repliage
- Façonnage, apprêt, processus de fermentation
- Tresser, inciser, saupoudrer
- Processus de cuisson, donner de la vapeur
- Utilisation des technologies du froid: froid contrôlé, fermentation retardée, dirigée, interrompue (Installation de réfrigération et de congélation pour la gestion du processus de fermentation)
- Appareils à enfourner, machine à trancher le pain
- Fours à étages, armoire à air chaud

#### Etude de la nature

- Réaction Maillard (coloration de la croûte)
- Transmission, rayonnement de la chaleur

### Orientation boulangerie

#### Groupe de produits

#### 14 B Pains spéciaux / Petite boulangerie é l'eau

**Les BP expliquent les particularités, la composition et la fabrication de produits à l'aide d'exemples.**

#### Petite boulangerie à l'eau:

*Schlumbergerli  
Cornetti*

*Petits pains complets*

#### Pains spéciaux:

*Pain complet  
Pain paysan  
Pain tessinois  
Pain de seigle*

*Pain d'épeautre pur avec ébouillantage*

*Pain souche (conduite longue)*

*Pain au maïs*

*Tresse*

*Pain toast (pain anglais)*

#### Alimentation

- Recommandations, digestion, nutriments

### 1.4 Qualité et sécurité

#### 1.4.1.2 Défauts de qualité

**Les BPC expliquent à l'aide d'exemples les erreurs typiques de la production. Ils en indiquent les causes, expliquent les corrections nécessaires et les motivent.**

- Erreurs des produits de petite boulangerie à l'eau:
  - P. ex. schlumbergerli façonnés avec trop d'huile, boulés trop serrés
  - P. ex. cornetti donc les tours ne sont pas visibles, la fermeture s'ouvre
  - P. ex. petits pains complets, déchirures sauvages sur le côté
- Erreurs des produits des pains spéciaux:
  - P. ex. mie sèche dans les pains complets
  - P. ex. croûte coriace, grisâtre mate pour le pain souche
- Mie pailleuse et sèche / Couleur terne du produit, croûte foncée, humide / Mie collante, surface mate

#### 1.4.4 Sécurité au travail / Protection de la santé

- Prévention de la protection des voies respiratoires:
  - p. ex. poussière de farine de seigle, produit de panification en poudre
- Protection de la santé
- Maladies des boulangers

## CFC boulanger-pâtissier-confiseur: procédure de qualification orale, ½ heure, pondération 1 fois

Base	Orientation boulangerie	1.4 Qualité et sécurité
<b>Matières premières, semi-fabriqués</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Farine de froment, farine de seigle (caractéristiques, influences sur le produit fini, fonctions techniques de panification, pentosane)</i></li><li>• <i>Starter pour levain-chef: levain-chef séché, yogourt, jus de fruit fraîchement pressé</i></li></ul>	<b>Groupe de produits</b> <b>15 B Produits de boulangerie à base de levain-chef</b>  <b>Les BP expliquent les particularités, la composition et la fabrication de produits à l'aide d'exemples.</b> <i>Levain-chef de seigle</i> <i>p.ex. pain de seigle au levain-chef</i>  <i>Levain-chef de froment</i> <i>p.ex. pain lucernois au levain-chef</i>  <b>Panettone</b>	<b>1.4.1.1 Assurance qualité</b> <b>Les BPC analysent et évaluent exemplairement la qualité de produits concrets.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Test sensoriel (taxation du pain, roue des arômes)</i></li></ul> <b>1.4.1.2 Défauts de qualité</b> <b>Les BPC expliquent à l'aide d'exemples les erreurs typiques de la production. Ils en indiquent les causes, expliquent les corrections nécessaires et les motivent.</b> <b>Erreurs des produits de boulangerie:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Pain de froment: puissant, intense et acide</i></li><li>• <i>Petit volume</i></li><li>• <i>Arôme fade et peu prononcé</i></li><li>• <i>Déchirures à la surface des pains de seigle</i></li><li>• <i>Panettone: porosité compacte, volume moindre</i></li></ul>
<b>Techniques, appareils, machines, installations</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Méthodes de conduite sur levain-chef: Levain naturel, levain-chef, levain</i></li><li>• <i>Pétrin ,ménageant la pâte: Pétrissage des pâtes de seigle</i></li></ul>	<b>Processus de travail personnel</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Expérience de l'entreprise, CIE</i></li></ul>	<b>1.4.2 Hygiène personnelle, de l'entreprise et de transformation</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Significations d'un travail soigné et propre</i></li></ul>
<b>Etude de la nature</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Réaction Maillard (coloration de la croûte)</i></li><li>• <i>Estimation et modification de la valeur pH</i></li><li>• <i>Fermentations lactique et acétique</i></li><li>• <i>Développement biologique (levures de levain-chef)</i></li></ul>		
<b>Alimentation</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Recommandations, digestion</i></li><li>• <i>Nutriments, enzymes</i></li></ul>		