

# Présentation du classeur de recettes pour les procédures de qualification



Boulangier(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 débiter 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.

Orientation boulangerie-pâtisserie / Travaux pratiques prescrits de boulangerie

**Formulaire de contrôle du classeur de recettes et de préparation de l'examen pratique**

Nom du candidat:

Entreprise de formation:

**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 candidat aux procédures de qualification reste le seul responsable des recettes qu'il présente à l'examen.

Devoir 1	Pain normal		Choix candidat	Désignation des recettes de produits du candidat	
	a) 1 sorte coupée		<input checked="" type="checkbox"/>	Produit 1)	
	b) 1 autre forme de pain		<input checked="" type="checkbox"/>	Produit 2)	
	<i>Recette présentée, non confectionnée à l'examen</i>			Produit 3)	
	<i>Recette présentée, non confectionnée à l'examen</i>			Produit 4)	
	<i>Recette présentée, non confectionnée à l'examen</i>			Produit 5)	
Devoir 2	Pain spécial	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes de produits du candidat	
<input type="radio"/> Le jour de l'examen, les experts déterminent ce devoir ou le devoir 4	a) Pain spécial complet		<input type="checkbox"/>	Produit 1)	
	b) Pain spécial selon directive	<input type="radio"/>		Produit 2)	
		<input type="radio"/>		Produit 3)	
		<input type="radio"/>		Produit 4)	
		<input type="radio"/>		Produit 5)	
Devoir 3	Tresse	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes de produits du candidat	
	a) Tressage normal à 2 pâtons		<input checked="" type="checkbox"/>	Produit 1)	<b>Tresses à deux pâtons</b>
	b) Tressage à 5, 6 ou 8 pâtons, selon directive	<input type="radio"/>		Produit 2)	<b>Tresses à cinq pâtons</b>
		<input type="radio"/>		Produit 3)	<b>Tresses à six pâtons</b>
		<input type="radio"/>		Produit 4)	<b>Tresses à huit pâtons</b>

Devoir 4	Petite boulangerie à l'eau	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes de produits du candidat <span style="float: right;">Page 3</span>		
<p style="text-align: center;">○</p> <p>Le jour de l'examen, les experts déterminent ce devoir ou le devoir 2</p>	a) Sorte en pâte de farine complète		<input type="checkbox"/>	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:	
	b) 1 produit avec la pâte fabriquée sous 5 a) <i>(Pour ce devoir, 3 recettes de produits différents utilisant au moins 2 conduites différentes)</i>	○		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		<input checked="" type="checkbox"/>			
	a) Degré de difficulté b) Créativité et impression générale					

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, avant le début de l'examen.

**Formulaire de contrôle du classeur de recettes et de préparation de l'examen pratique**

Nom du candidat:

Entreprise de formation:

**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 candidat aux procédures de qualification reste le seul responsable des recettes qu'il présente à l'examen.

Devoir 1	Petite boulangerie au lait, viennoiserie	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes de produits du candidat
<input type="checkbox"/>  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	<input type="radio"/>  <input type="radio"/>  <input type="radio"/>  <input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>	Produit 1)
	b) 1 sorte en pâte levée selon directive			Produit 2)
	<i>(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)</i>			Produit 3)
				Produit 4)
				Produit 5)
Devoir 2	Pâtes tourées	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes de pâtes et recettes de produits du candidat
<input type="checkbox"/>  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	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>	recette pâte) <b>Pâte levée tourée</b>
	b) 2 produits dif. en pâte levée tourée			recette du produit 1)
				recette du produit 2)
<b>OU</b>				
<input type="checkbox"/>  Le candidat PC présente les recettes pour tous les devoirs mais choisit le devoir 1 ou le devoir 2 pour l'examen	a) Pâte feuilletée	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>	recette pâte) <b>Pâte feuilletée</b>
	b) 2 produits dif. 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 <span style="float: right;">Page 5</span>
	a) 1 sorte de 15 pièces au choix  b) 1 sorte de 15 pièces selon directive  <i>Pour ce devoir (3 a et 3b), il ne peut y avoir qu'une seule recette de canapés présentée à l'examen. Cette recette sera alors composée de 3 variétés différentes de 5 pièces chacune.</i>	<input type="radio"/>    <input type="radio"/>    <input type="radio"/>    <input type="radio"/>	<input checked="" type="checkbox"/>    <input type="checkbox"/>    <input type="checkbox"/>    <input type="checkbox"/>	recette snack 1 ou canapé) ..... recette snack 2 pâte tourée) ..... recette snack 3 pâte brisée) ..... recette snack 4 ou canapé) ..... recette snack 5 ou canapé)
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    b) Produit masse au beurre, masse désséchée ou meringage selon directive	<input type="radio"/>    <input type="radio"/>    <input type="radio"/>    <input type="radio"/>    <input type="radio"/>		recette biscuit à chaud) ..... recette biscuit à froid) Produit dressé ..... recette masse au beurre) ..... recette masse désséchée) ..... 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  b) 1 sorte de pâtisserie, au moins 8 p., selon directive    <i>(le livre de recettes doit contenir des produits avec des crèmes, des remplissages et des techniques de travail différentes)</i>	<input type="radio"/>    <input type="radio"/>    <input type="radio"/>    <input type="radio"/>	<input checked="" type="checkbox"/>    <input type="checkbox"/>    <input type="checkbox"/>    <input type="checkbox"/>    <input type="checkbox"/>	Produit 1 glacé) ..... Produit 2) ..... Produit 3) ..... Produit 4) ..... Produit 5)

Devoir 6	Pièces sèches et / ou petits fours	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes de produits du candidat <span style="float: right;">Page 6</span>	
	a) 1 sorte au choix  b) 1 sorte selon directive  <i>(pour la position a) ou b), le livre de recettes doit contenir au moins une sorte dressée)</i>	<input type="radio"/>     <input type="radio"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Produit 1) ----- Produit 2) ----- Produit 3) ----- Produit 4) ----- Produit 5)	
Devoir 7	Tourtes, cakes ou petites tourtes	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes de produits du candidat	
<input type="checkbox"/>  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  b) 1 produit de 12cm Ø ou de côté, selon directive	<input type="radio"/>     <input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	recette tourte en tranches) ----- 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	
<input type="checkbox"/>  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  b) 1 dessert pour 10 personnes selon directive  <i>Les recettes de la position 8b) doivent être composées de la crème de la position 8a)</i>	<input type="radio"/>    <input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	recette de crème ou glace) ----- recette dessert 1) ----- recette dessert 2) ----- recette dessert 3)	

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, avant le début de l'examen.

Orientation pâtisserie-confiserie / Travaux pratiques prescrits de confiserie**Formulaire de contrôle du classeur de recettes et de préparation de l'examen pratique**

Nom du candidat:

Entreprise de formation:

**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 candidat aux procédures de qualification reste le seul responsable des recettes qu'il présente à l'examen.

Devoir 1	Travail du sucre	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes du candidat		
	a) 1 travail du sucre au choix	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Recette 1)	<b>Pâte de fruits</b>	
	b) 1 travail du sucre selon directive	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Recette 2)	<b>Caramels fondants</b>	
		<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Recette 3)	<b>Caramels mous</b>	
	<i>Les experts définiront un autre produit que celui que le candidat aura choisi.</i>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Recette 4)	<b>Nougât brun</b>	
		<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Recette 5)	Nougât au miel ou Montélimar ou caramels durs à la crème	
Devoir 2	Masse de base	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes du candidat		
	a) 1 masse de base selon directive pour l'ass. de pralinés	<input type="radio"/>		Recette 1)	Masse pour produit dressé 1)	
	b) 1 masse de base selon directive pour l'ass. de pralinés	<input type="radio"/>		Recette 2)	Masse pour produit dressé 2)	
		<input type="radio"/>		Recette 3)	Masse pour produit coupé 1)	
	<i>Le livre de recettes doit contenir: 2 produits dressés; 2 coupés; 2 emportés avec des masses de base différentes (6 recettes).</i>	<input type="radio"/>		Recette 4)	Masse pour produit coupé 2)	
	<i>Le livre de recettes doit contenir: ganaches, ganaches au beurre; gianduja; masses pralinées; massepains.</i>	<input type="radio"/>		Recette 5)	Masse pour produit emporté 1)	
		<input type="radio"/>		Recette 6)	Masse pour produit emporté 2)	
Devoir 3	Pralinés et produits dragéifiés	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes du candidat		
	a <sup>1</sup> ) 4 différents intérieurs	<input checked="" type="radio"/>		1er produit au choix des experts, repris du devoir 2) <i>voir choix de recette dans devoir 2</i>		
		<input checked="" type="radio"/>		2e produit au choix des experts, repris du devoir 2) <i>voir choix de recette dans devoir 2</i>		
			<input checked="" type="checkbox"/>	Recette 1)	1 intérieur libre (diff. que devoir 2)	
			<input checked="" type="checkbox"/>	Recette 2)	1 intérieur libre (diff. que devoir 2)	
	a <sup>2</sup> ) 1 sorte de pralinés moulés		<input checked="" type="checkbox"/>	Recette 3)	1 sorte de pralinés moulés)	
	b) Au moins 1kg de produits dragéifiés		<input checked="" type="checkbox"/>	Recette 4)	Produit dragéifié)	

Devoir 4	Travail de la couverture		Choix candidat	Désignation des recettes du candidat <span style="float: right;">Page 8</span>	
	a) Tempérer une couverture à la main b) Maquiller, garnir, couler et finir 2 corps creux identiques		<input checked="" type="checkbox"/>	1 produit)	
				<i>la recette doit indiquer la méthode de tempérage</i>	
Devoir 5	Spécialités au chocolat		Choix candidat	Désignation des recettes du candidat	
<input type="radio"/> 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		<input checked="" type="checkbox"/>	Recette masse)	
				Produit)	
Devoir 6	Article fantaisie		Choix candidat	Désignation des recettes du candidat	
<input type="radio"/> 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 <i>Le livre de recettes doit contenir au moins trois produits différents</i> b) Créativité et impression générale (pas de recette)		<input checked="" type="checkbox"/>	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	

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, avant le début de l'examen.