

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

Création 2022

Orientation boulanger-pâtissier / 120 minutes

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

Pour chaque commande, créez le décor requis en rapport avec un des thèmes ci-dessous.

Thème A : « Visite du zoo »

Thème B : « Fête d'enfants »

Devoir 1 Travail au cornet

- a. Inscrivez le texte correspondant au choix des experts (visite du zoo ou fête d'enfants), en écriture **cursive**, sur chacune des plaquettes de manière identique et centrée.
- b. Décorez le modèle du rhinocéros deux fois de manière identique dans l'espace à disposition
- Le support peut être préparé à l'avance (massepain ou masse à décor).
 - Un modèle sous forme d'esquisse ou de dessin peut être apporté à l'avance.
 - La technique par transparence est autorisée.
-

Devoir 2 Décor de tourte/ Commande d'un client

- Le diamètre de la tourte (carton) est de 22 cm.
 - Le support de la tourte peut être préparé à l'avance (massepain ou masse à décor).
 - Un motif correspondant au thème imposé doit être réalisé en technique émail.
 - La technique de l'aérographe doit également être utilisée.
 - Une inscription n'est pas obligatoire.
 - Un modèle sous forme d'esquisse ou de dessin peut être apporté à l'avance. Il est également autorisé d'apporter un pochoir pour l'exécution du travail. Ces derniers ne seront pas taxés.
-

Numéro du candidat ou de l'examen : _____

Devoir 3 Pain décoré

Confectionnez un pain décoré / pain party avec 1,5-2 kg de pâte d'exercice à pain party.
Le pain est la pièce centrale de l'apéritif servi aux invités.

- Le thème imposé doit être reconnaissable.
 - Les techniques suivantes doivent être utilisées : saupoudrage, incision.
-

Aides autorisées :

- 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, chablons et modèles.

Indications 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 l'examen.

Réalisé par : SBC, groupe de travail pour l'examen (Association suisse des patrons boulangers-confiseurs)
Editeur : CSFO, procédures de qualification, Berne

Numéro du candidat ou de l'examen : _____

Exercice 1 Travail au cornet

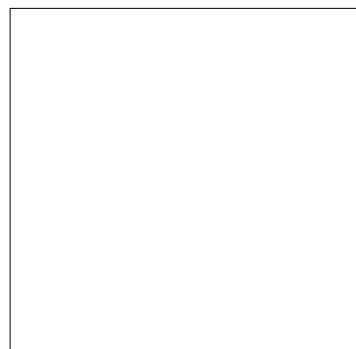
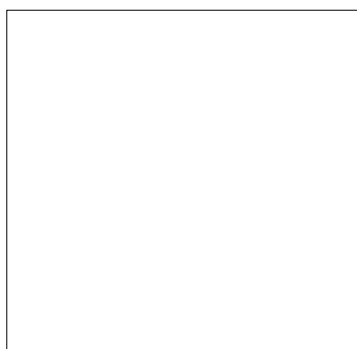
Thème A: «Visite du zoo»

Thème B: «Fête d'enfants»

a.



b.



Réalisé par :
Editeur :

SBC, groupe de travail pour l'examen (Association suisse des patrons boulangers-confiseurs)
CSFO, procédures de qualification, Berne