

Présentation du classeur de recettes pour les procédures de qualification



Boulangier(ère)-pâtissier(ère)-confiseur(euse)

Formation initiale écourtée (apprentissage complémentaire) pour les deux orientations

Examen pratique en boulangeriepages 2 et 3
Examen pratique en confiseriepages 4 et 5

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** remplira les pages 2 et 3.

Le candidat / la candidate de l'orientation **CONFISERIE** remplira les pages 4 et 5.

Procédure de qualification pour la profession de BPC, formation écourtée

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:

Tous les devoirs, de 1 à 6, doivent être entièrement réalisés.

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 b) 1 autre forme de pain		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Produit 1)	
				Produit 2)	
				Produit 3)	
				Produit 4)	
				Produit 5)	
Devoir 2	Pain spécial	Choix experts	Choix candidat	Désignation des recettes de produits du candidat	
	a) Pain spécial complet b) Pain spécial selon directive	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Produit 1)	
				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 b) Tressage à 5, 6 et 8 pâtons <i>Deux tresses à 5, deux tresses à 6 et deux tresses à 8 pâtons (tressage en hauteur)</i>		<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Produit 1)	Tresses à deux pâtons
				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
	a) 2 sortes de la même pâte, selon directive <i>(le candidat réalisera deux formes différentes avec la pâte 1 ou 2 sélectionnée par les experts)</i>	<input type="radio"/>		Pâte 1) <input type="text"/> Forme 1: <input type="text"/> Forme 2: <input type="text"/>
		<input type="radio"/>		Pâte 2) <input type="text"/> Forme 1: <input type="text"/> Forme 2: <input type="text"/>
	b) 1 sorte de croissants, selon directive	<input type="radio"/>		Pâte à croissants 1) <input type="text"/>
		<input type="radio"/>		Pâte à croissants 2) <input type="text"/>
Devoir 5	Produit à base de levain-chef ou utilisation de techniques du froid		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	<input type="radio"/>		Produit 1: <input type="text"/> Conduite: <input type="text"/>
		<input type="radio"/>		Produit 2: <input type="text"/> Conduite: <input type="text"/>
		<input type="radio"/>		Produit 3: <input type="text"/> Conduite: <input type="text"/>
	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
	a) Pain Party ou décoré non fourré		<input checked="" type="checkbox"/>	Produit) <input type="text"/>
	b) Pain surprise fourré ou pain en forme plateau		<input checked="" type="checkbox"/>	
Devoir 7	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			

2018/01

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, à 13h00 le premier jour de l'examen.

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

Important:

Tous les devoirs, de 1 à 6, doivent être entièrement réalisés.

Nom du candidat:

Entreprise de formation:

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

Devoir 4	Travail de la couverture		Choix candidat	Désignation des recettes du candidat	Page 5
	a) Tempérer une couverture à la main b) Maquiller, garnir, couler et finir 3 corps creux identiques d'au moins 13 cm H ou L		<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	
	a) 1 masse à intérieur au choix pour le point b) b) Production et finition d'au moins 30 pièces de 20g pièce		<input checked="" type="checkbox"/>	1 produit (b) réalisé avec la masse à intérieur du point (a)	
Devoir 6	Article fantaisie		Choix experts	Désignation des recettes du candidat	
	a) Fabrication rationnelle d'un produit selon directive en trois exemplaires identiques b) Créativité et impression générale (pas de recette)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		6 a) produit 1) ----- 6 a) produit 2) ----- 6 a) produit 3)	
Devoir 7	Assurance qualité		Choix candidat		
	a) Hygiène et utilisation du matériel b) Organisation et sécurité au travail c) Assurance qualité en fonction du doc recettes			pas de recette	

2018/01

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, à 13h00 le premier jour de l'examen.