

Procédures de qualification (PdQ) Boulangier(ère)-pâtissier(ère)-confiseur(euse) AFP Connaissances professionnelles oral

Remarques sur les examens oraux

Une discussion technique a lieu lors de l'examen oral.

Important:

- La fiche de sélection contient tous les produits de l'examen pratique.
- La fiche de sélection et la recette du produit que vous avez choisi doivent être remises au maître de cours professionnels, au plus tard, jusqu'à fin avril.
- Le/la maître/sse de cours transmet ces documents au chef expert.
- Le jour de l'examen, le candidat prend avec lui le produit correspondant à la recette choisie.

Programme de l'examen

L'examen oral dure 30 minutes et se répartit comme suit :

1. env. 5 minutes Présentation du produit par le/la candidat/e
2. env. 10 minutes Questions des experts concernant le produit présenté
3. env. 15 minutes Questions concernant l'objectif général 1.1 (Artisanat et technologie) et l'objectif général 1.3 (Qualité et sécurité)

Les experts à l'examen sélectionnent au moins un produit parmi les quatre autres devoirs. Cela signifie que l'expert/e peut choisir parmi les 8 produits que vous avez réalisés lors des travaux pratiques. Cette fiche de sélection détermine le déroulement de votre examen oral.

Elaboré par : Groupe de travail des questionnaires d'examens SBC (Association suisse des boulangers-confiseurs)

Publication : CSFO, Procédures de qualification, Berne

Fiche de sélection des produits d'examen AFP pour les examens oraux

1. Cochez les cinq groupes de produits sélectionnés , que vous produisez à l'examen pratique.
2. Notez les noms des dix produits choisis pour votre examen pratique.
3. Cochez un produit et donnez la recette appropriée, ainsi que cette fiche de sélection à votre maître de cours professionnels.

Devoir 1 Pain normal et pain spécial candidat/e expert(e)s

Produit 1		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Produit 2		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>

Devoir 2 Petite boulangerie au lait, viennoiseries et produits cuits dans la friture

Produit 1		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Produit 2		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>

Devoir 3 Pâtes tourées

Produit 1		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Produit 2		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>

Devoir 4 Snacks et produits traiteur

Produit 1		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Produit 2		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>

Devoir 5 Biscuits et masses

Produit 1		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Produit 2		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>

Devoir 6 Pâtisserie

Produit 1		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Produit 2		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>

Devoir 7 Pièces sèches et/ou petits fours

Produit 1		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Produit 2		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>

Devoir 8 Tourtes, cakes ou petites tourtes / Produit régional

Produit 1		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Produit 2		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>

Devoir 9 Desserts à la crème et desserts glacés

Produit 1		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Produit 2		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>

Devoir 10 Pralinés et travaux de couverture

Produit 1		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Produit 2		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>