

Directives pour les travaux pratiques prescrits (TPP)

Formation initiale écourtée (apprentissage complémentaire)

Boulangère-pâtissière-confiseuse CFC

Boulangier-pâtissier-confiseur CFC

Orientation pâtisserie-confiserie

Valable pour toute la Suisse dès le 01.01.2021



Association suisse des patrons boulangers-confiseurs

Version définitive pour la PdQ 2021

Directives pour les travaux pratiques prescrits (TPP)

Formation initiale écourtée (apprentissage complémentaire) orientation pâtisserie-confiserie

Les présentes directives sont régies par l'ordonnance de SEFRI sur la formation professionnelle initiale du 27.10.2010 (01.01.2018) et le plan de formation de ladite ordonnance du 01.08.2014 (01.01.2018).

Indications : sous réserve de l'art. 40 (LFPr) de la législation cantonale.

Valable pour toute la Suisse dès le 01.01.2021 selon la décision des chefs-experts de l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs du 24.08.2020.

A l'attention des entreprises formatrices, des candidats et des experts.
(Par mesure de simplification, le guide est au masculin, il est valable pour les deux sexes).

Organisation

- La durée de l'examen est de 8 heures sur deux jours consécutifs.
- Le premier jour, l'examen débute à 13h00 et dure jusqu'à 17h00. Si ce temps n'est pas utilisé totalement le premier jour, il **n'est pas** autorisé de le rajouter au deuxième jour.
Pour des raisons d'organisation et selon l'appréciation des experts, le créneau horaire ne peut être rallongé que d'au maximum 30 minutes. Ce temps sera déduit au deuxième jour d'examen.
- Afin que les experts puissent déterminer les produits selon les directives, l'examen est précédé d'une séance de préparation. Celle-ci débute une ½ heure avant l'examen (12h30) et ne fait pas partie de la durée de l'examen. Seront présents: le formateur éval. le propriétaire de l'entreprise, le candidat et les deux experts.
- Le formateur salue les experts et présente le candidat. Il oriente les experts sur les lieux de l'entreprise et leur attribue un local pour l'exécution des travaux administratifs.
- L'orientation débute à 12h30 et dure env. 5 minutes.
- Ensuite les experts définissent les produits du livre de recettes pour les divers devoirs avec la mention «selon directive».
- Le reste du temps (env. 15 minutes) est à disposition du formateur et du candidat pour la coordination concernant les devoirs qui viennent d'être définis.
- Aussitôt après la séance de préparation, le candidat inscrira les devoirs surprises dans le programme d'examen.
- Le deuxième jour, l'examen débute à 13h00 et dure jusqu'à 17h00. Les deux experts doivent être présents dès le début de l'examen.
- Après 4 heures le premier jour, respectivement après 8 heures sur les deux jours, l'examen est arrêté. Seuls les produits confectionnés pendant la durée de l'examen sont évalués. Un dépassement de temps ne peut être toléré que dans des cas exceptionnels, tels que panne de courant inattendue, panne de machine ou accident.

Au début de l'examen, le candidat remet aux experts les documents suivants:

- Ses papiers d'identité
- Le livre de recettes, classé selon la numérotation des devoirs
Ce dossier comprend au moins cinq recettes de produits différents avec diverses techniques de travail par devoir. Les exceptions sont précisées séparément dans les devoirs. Les recettes des semi-fabriqués comme les pâtes, les crèmes, les masses, doivent être disponibles en plus.
- Un deuxième exemplaire du livre de recettes doit être mis à disposition des experts.
- Le programme d'examen avec les données de temps sur un plan horaire.

Important :

Lorsque le livre de recettes manque, les experts proposent des recettes de substitution.
Avec ce procédé, les devoirs au choix tombent et deviennent alors des devoirs selon directive.

Le dossier de formation et les documents des CIE peuvent être utilisés comme supports.

Indications générales

- Lorsque cela n'est pas spécialement mentionné, les combinaisons avec d'autres devoirs ne sont pas autorisées.
- Les produits qui ne sont pas réussis peuvent être refaits une seconde fois (si cela est réalisable durant la durée de l'examen). Seul le deuxième produit sera évalué avec une déduction prédéfinie pour le deuxième essai.
- Les produits non réalisés obtiendront la note 1. Les produits commencés seront appréciés dans l'état de leur exécution.
- Les produits invendables engendreront obligatoirement une note insuffisante.
- Le nombre de pièces, de sortes ou les poids indiqués dans un devoir représentent la quantité minimale à réaliser. Le non-respect de ces prescriptions engendrera obligatoirement une note insuffisante.
- Lorsque rien n'est expressément autorisé, tous les produits (pâtes, fonds, biscuits, crèmes, masses à fourre, etc.) doivent être entièrement réalisés pendant l'examen, **y compris le pesage des matières premières**. Le volume/quantité des masses et des pâtes à réaliser doit être choisi de manière à ce que le candidat puisse les transformer lui-même (les **petits** restes de masses, crèmes et glaçures peuvent être emballés et conservés correctement au réfrigérateur).
- Pour la PdQ de la formation initiale écourtée (apprentissage complémentaire), tous les éléments de décors doivent être réalisés durant l'examen.
- Tous les travaux et les préparations ainsi que l'ordre et l'hygiène à la place de travail doivent être exécutés par le candidat.
Exceptions : l'enfournement, le nettoyage de la vaisselle, le placement des produits finis sur les plateaux et la réalisation de la table d'exposition pour la discussion finale peuvent être exécutés par des collaborateurs.
- Le jour de l'examen, les locaux et les installations nécessaires doivent être mis à disposition du candidat.
- L'utilisation de toutes les machines et les installations est autorisée pour autant que rien d'autre ne soit précisé dans le devoir concerné. Toutefois, le candidat doit pouvoir les régler et les servir d'une manière autonome.
- Les farines prêtes à l'emploi, les pré-mélanges, les pâtes de panification, les crèmes finies, les poudres de crèmes à froid ne sont pas autorisés à l'examen. Si le candidat fait usage de l'un de ces articles, le produit sera considéré comme non exécuté.
- Les prises d'images et de son durant l'examen et la discussion finale ne sont pas autorisées.
- A la fin de l'examen, une sélection de tous les produits de l'examen doit être présentée sous forme plaisante. Le reste des produits sera libéré en temps voulu par les experts pour la vente.
- Le candidat disposera d'env. 5 minutes pour commenter ses travaux (ne compte pas dans le temps d'examen). Seuls les deux experts, le candidat, le formateur, le propriétaire de l'entreprise et les apprentis de l'entreprise peuvent être présents.
- Aucune appréciation ou note (en mot ou chiffre) ne peut être communiquée et il est interdit de donner des indications sur la réussite ou l'échec de l'examen.

Evaluation

- Les deux experts surveillent et évaluent l'exécution des travaux d'examen.
- Sont évalués: le degré de difficulté, les compétences professionnelles (les techniques de travail), les compétences méthodologiques (le temps utilisé, la dextérité) l'aspect, l'utilisation du matériel et la conformité avec le livre de recettes.

Confiserie

Les devoirs 1 à 6 doivent être réalisés:

Devoir 1 Travail du sucre

a) 1 travail du sucre au choix

b) 2 travaux du sucre selon directive

Les produits confectionnés sous ce devoir ne peuvent pas être utilisés pour d'autres devoirs. Il faut au moins confectionner 30 pièces en produits prêts à être trempés/prêts pour la vente (pour le nougat brun, confectionner 2 -coques).

- Le livre de recettes doit contenir les recettes suivantes: pâtes de fruits, caramels fondants, (Le fondant ou fondant en poudre n'est pas autorisé) caramels mous, nougat brun.
- Le livre de recettes doit en plus contenir l'une des recettes suivantes: nougat au miel **ou** nougat Montélimar **ou** caramels durs à la crème.

Devoir 2 Masses de base

a) 2 masses de base selon directive pour l'assortiment de pralinés

b) 2 masses de base selon directive pour l'assortiment de pralinés

- Le livre de recettes doit contenir les recettes suivantes : ganaches, ganaches au beurre, gianduja, masses pralinées et massepains. Ces recettes doivent être confectionnées entièrement.
- Le livre de recettes doit contenir 2 produits dressés, 2 coupés et 2 emportés avec des masses de base différentes (total 6 recettes)
- Les experts choisissent parmi ces produits deux masses de base et deux techniques différentes.
- Fabriquer au moins 80 pièces de chaque, prêtes à être trempées et utilisées dans le devoir 3 a).
- Les produits surnuméraires peuvent être stockés pour un usage ultérieur.
- Tous les fruits à coques, utilisés grillés (torréfiés), doivent être grillés lors de l'examen.
- Les fonds de couverture (pour dresser) doivent être confectionnés pendant l'examen.

Devoir 3 Pralinés et produits dragéifiés

a) 4 différents intérieurs d'au moins 30 pièces chacun, s'ils sont trempés à la main ou d'au moins 80 pièces, si ils sont trempés à la machine

Tremper avec au moins **deux** couvertures différentes.

1 sorte praliné moulé d'au moins 30 pièces que ça soit à la main ou à la machine.

- 4 sortes du devoir 2 qui ont été définies par l'expert.
- Les remplissages « maison » pour les pralinés moulés peuvent être préparés à l'avance en tant que semi-fabrique.
- Pour le trempage mécanique, il sera possible de faire appel à une personne supplémentaire. La finition sur le produit fini (décor) doit être exécutée par le candidat lui-même.
- Le réglage et le maniement de la machine à tremper doivent s'effectuer par le candidat.

b) Confectionner au moins 1 kg de produits dragéifiés (fruits à coque)

- Les fruits à coque peuvent être déjà rôtis, mais doivent être caramélisés et dragéifiés durant l'examen.
- Les couvertures pour les points a et b peuvent déjà être tempérées.

Devoir 4 Travail de la couverture

a) Tempérer 1 couverture à la main pour le point 4 b)

b) Maquiller, garnir, couler et finir 3 corps creux identiques d'au moins 13 cm de hauteur ou de largeur

- Le livre de recettes doit contenir une seule recette.
- Les couvertures pour maquiller et pour toutes les décorations peuvent être déjà tempérées.

Devoir 5 Spécialités au chocolat

a) Confectionner entièrement 1 masse à intérieur au choix pour le point b)

b) Production et finition d'au minimum 30 pièces, au moins 20 grammes par pièce

- Le livre de recettes doit contenir une seule recette.
- Les fonds et les biscuits «maison» cuits peuvent être prêts.
- Les couvercles (opercules) doivent être entièrement réalisés à l'examen, utilisation de calques autorisée.
- Les masses de base achetées sont interdites.

Devoir 6 Articles fantaisie

- a) Fabrication rationnelle d'un produit en trois exemplaires identiques, selon directive, évaluation du degré de difficulté
- b) Sont évaluées la créativité et l'impression générale
 - Le massepain et les chocolats à modeler peuvent être disponibles, colorés mais ni divisés, ni abaissés.
 - Tous les autres travaux doivent être entièrement réalisés durant l'examen. Les corps creux doivent être coulés durant l'examen.
 - Seules des matières premières comestibles sont autorisées.
 - Le livre de recettes doit contenir au moins trois produits différents.

Qualité et sécurité

a) Assurance qualité

- Hygiène personnelle
- Hygiène dans l'entreprise
- Hygiène dans la production (GBP)

b) Sécurité au travail

- Comportement conforme à la sécurité et maniement des machines et appareils

c) Assurance qualité selon le document des recettes et planification (gestion du temps)

- Qualité des recettes
- Plan de travail