

**Année 2018**

Procédure de qualification  
**Boulangier/ère-pâtissier/ère-confiseur/euse AFP**

**Connaissances professionnelles**  
**Position 2: Création et présentation**

Nom :	Prénom :	N° du candidat :	Date de l'examen :
_____	_____	_____	_____

**Durée :** 45 minutes

**Aides autorisées :** Dessins, modèles, chablons et matières premières pour saupoudrer.

**Travaux de préparation :** Devoir obligatoire : gelées colorées  
Devoirs à option : selon les indications

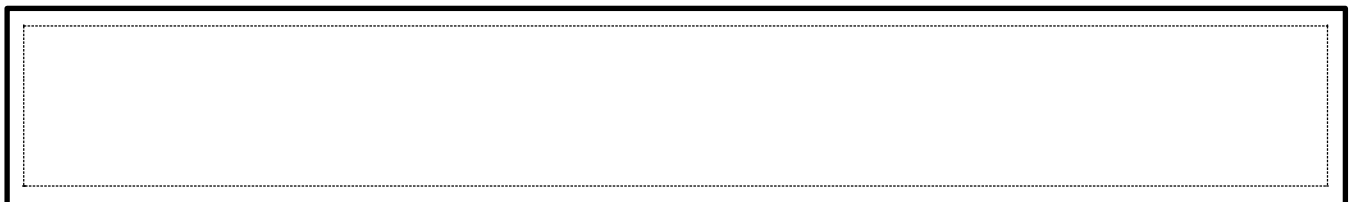
**Indications concernant la réalisation :** Tous les travaux d'examen doivent comporter le n° du candidat.  
Prière de laisser la place de travail propre en la quittant.

Elaboré par : Groupe de travail pour l'élaboration des questions d'examen BCS  
(Association suisse des patrons boulangers-confiseurs)  
Editeur : CSFO, Procédures de qualification Berne

N° du candidat :

## Pour Noémie

- Ecrivez l'inscription ci-dessus en style libre dans les cadres ci-dessous.
- Exécutez le devoir deux fois de manière identique.
- L'écriture ne doit pas obligatoirement être centrée.



## Devoirs à option

Deux devoirs au choix.

Choisissez le devoir a) ou b).

### Devoir à option a) Technique émail et massepain

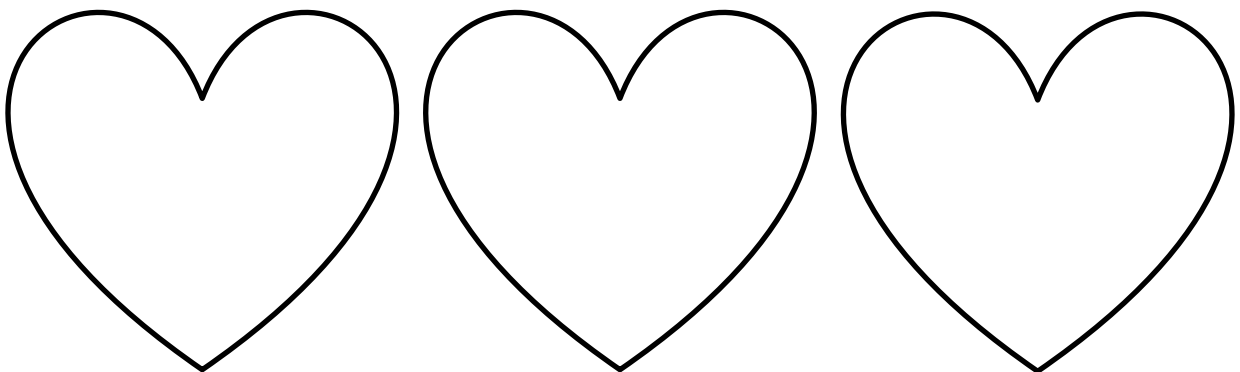
#### Devoir 1

Exécutez le sujet donné à l'aide de Scrivosa et de gelées colorées.



#### Devoir 2

Décorez de manière identique à l'aide d'éléments simples en massepain les trois formes coeur ci-dessous.



#### Indications

- La coloration de la gelée peut être différente de celle du modèle.
- Plaquettes, Scrivosa, gelées colorées et massepain coloré peuvent être préparés à l'avance.

## Devoirs à option

Deux devoirs au choix.

Choisissez le devoir a) ou b).

### Devoir à option b) Pain décoré

#### Devoir

Confectionnez un pain décoré en pâte morte d'après le modèle et les indications ci-dessous.

Poids de pâte à disposition: 1'000 - 1'500 g.

#### Indications

- Les chablons peuvent être découpés à l'avance.
- La pâte étendue pour le pain décoré est à disposition au réfrigérateur.
- Les pupilles peuvent être prêtes (au frais également).
- L'entaille et la disposition des couches peuvent différer du modèle ci-dessous.
- Le produit doit être présenté en pâte et prêt à la cuisson.



