



Procédure de qualification orale Boulangier-Pâtissier-Confiseur CFC

Richemont

- 02 Petite boulangerie au lait
- 03 Viennoiseries, produits cuits à la friture
- 04 Snacks et traiteur
- 05 Produits en pâte feuilletée
- 06 Tourtes, cakes, petites tourtes
- 07 Produits au miel
- 08 Desserts à la crème, desserts glacés
- 09 Pâtisserie et pièces sèches
- 10 Petits fours
- 12 C Masse de base que semi-fabrique
- 13 C Pralinés et spécialités en chocolat
- 14 C Spécialités en sucre
- 15 C Articles en couverture



CFC boulanger-pâtissier-confiseur: procédure de qualification orale, 1/2 heure, pondération 1 fois

Base	Pour 2 orientations B-P & P-C	1.4 Qualité et sécurité	
<p>Matières premières, semi-fabriqués</p> <ul style="list-style-type: none">• Farines de froment, levure, sel de cuisine, malt, levain sec, préparations enzymatiques, poudre de lait, eau, matières grasses• Dorures	<p>1.4.1.1 Assurance qualité</p> <p>Les BPC analysent et évaluent exemplairement la qualité de produits concrets.</p>	<p>1.4.1.2 Défauts de qualité</p> <p>Les BPC expliquent à l'aide d'exemples les erreurs typiques de la production. Ils en indiquent les causes, expliquent les corrections nécessaires et les motivent.</p> <ul style="list-style-type: none">• Petits pains au lait: p. ex. fond plat et large; volume moindre• Croissants: p. ex. volume moindre; surface mate et pâle• Brioches: petit volume, tête qui retombe de côté; tête pas suffisamment marquée	
<p>Techniques, appareils, machines, installations</p> <ul style="list-style-type: none">• Mélanger, pétrir, façonner, bouler, tresser• Pétrins, laminoir, façonneuse, machine à rouler les croissants• Tourer, abaisser• Fermenter• Cuire	<p>Groupe de produits</p> <p>02 Petite boulangerie au lait</p> <p>Les BPC expliquent les particularités, la composition et la fabrication de produits à l'aide d'exemples.</p> <p><i>Petits pains au lait</i> <i>Croissants</i> <i>Brioches</i></p>	<p>1.4.2 Hygiène personnelle, de l'entreprise et de transformation</p> <ul style="list-style-type: none">• Hygiène personnelle, de l'entreprise• Stockage• Vente	
<p>Etude de la nature</p> <ul style="list-style-type: none">• Développement biologique• Développement physique		<p>1.4.4 Sécurité au travail / protection de la santé</p> <ul style="list-style-type: none">• Installations de sécurité et risques d'accident avec les pétrins, le laminoir, la bouleuse, la machine à rouler les croissants• Directives pour les employés• Organisation des premiers secours, comportement en cas d'accident	
<p>Alimentation</p> <ul style="list-style-type: none">• Valeurs gustatives, recommandations			
<p>Processus de travail personnel</p> <ul style="list-style-type: none">• Expérience de l'entreprise, CIE, connaissances A & T			

CFC boulanger-pâtissier-confiseur: procédure de qualification orale, ½ heure, pondération 1 fois

Base

Matières premières, semi-fabriqués

- *Farine de froment, levure, sel de cuisine, malt, levain sec, lait, œufs, séré, raisins sultans, cannelle, marmelades, matières grasses (graisse de friture), sucre*
- *Produit de développement chimique, poudre à lever*

Techniques, appareils, machines, installations

- *Mélanger, pétrir, façonner, bouler*
- *Pétrins, laminoir, façonneuse*
- *Fermenter*
- *Cuire, frire*

Etude de la nature

- *Développement biologique*
- *Développement chimique*
- *Sortes de transmission de la chaleur*

Alimentation

- *Valeurs gustatives, recommandations*

Processus de travail personnel

- *Expérience de l'entreprise, CIE, connaissances A & T*

Pour 2 orientations B-P & P-C

1.4.1.1 Assurance qualité

Les BPC analysent et évaluent exemplairement la qualité de produits concrets.

Groupe de produits 03 Viennoiseries, produits cuits à la friture

Les BPC expliquent les particularités, la composition et la fabrication de produits à l'aide d'exemples.

*Boules de Berlin
Chaussons au séré
Cuisses dame
Merveilles
Pâte à choux frite (tortelli)*

1.4 Qualité et sécurité

1.4.1.2 Défauts de qualité

Les BPC expliquent à l'aide d'exemples les erreurs typiques de la production. Ils en indiquent les causes, expliquent les corrections nécessaires et les motivent.

- *Boules de Berlin. P. ex. Trop d'absorption de graisse des boules; les boules de Berlin retombent*

1.4.2 Hygiène personnelle, de l'entreprise et de transformation

- *Hygiène personnelle, de l'entreprise*
- *Stockage*
- *Vente*

1.4.4 Sécurité au travail / protection de la santé

- *Installations de sécurité et risques d'accident avec les pétrins, le laminoir, la trancheuse*
- *Sécurité au travail avec la friture*
- *Evaluation de la qualité, nettoyages et élimination des huiles usagées*
- *Directives pour les employés*
- *Organisation des premiers secours, comportement en cas de feu de friteuse*

CFC boulanger-pâtissier-confiseur: procédure de qualification orale, ½ heure, pondération 1 fois

Base

Matières premières, semi-fabriqués

- *Pâtes brisées (pâte à gâteaux), à pizza*
- *Guélons sucrés et salés*
- *Fruits à pépins, à noyau, agrumes, baies, fruits exotiques*
- *Marmelades, confitures, gelées*
- *Légumes: racines, légumes tige, en feuille, légumes fruits, légumineuses, alliacées, herbes diverses*

Techniques, appareils, machines, installations

- *Conserves, stériliser, blanchir, gélifier*
- *Pétrins, laminoir, fours, machine à éplucher les pommes, machine à gélifier*
- *Tourer, abaisser, fermenter, cuire*

Etude de la nature

- *Oxydation, valeur A_w , taux de pH*
- *Séparation des mélanges, solutions homogènes et hétérogènes*

Alimentation

- *Valeurs gustatives, recommandations*

Processus de travail personnel

- *Expérience de l'entreprise, CIE, connaissances A & T*

Pour 2 orientations B-P & P-C

1.4.1.1 Assurance qualité

Les BPC analysent et évaluent exemplairement la qualité de produits concrets.

Produktegruppe 04 Snacks et traiteur

Les BPC expliquent les particularités, la composition et la fabrication de produits à l'aide d'exemples.

*Gâteaux salés (gâteau au fromage, quiche)
Tartes sucrées (tarte aux fruits, avec et sans guélon)*

Pizza

Salades

Canapés (végé, viande, poisson, fromage)

Délices fourrés

Sandwiches

Snacks en pâte feuilletée (saucisse en cage, croissants au jambon)

Vol au vent

1.4 Qualité et sécurité

1.4.1.2 Défauts de qualité

Les BPC expliquent à l'aide d'exemples les erreurs typiques de la production. Ils en indiquent les causes, expliquent les corrections nécessaires et les motivent.

- *Gâteaux: p. ex. formation de bulles sur le fond; fond pâteux, la pâte se retire, le guélon est trop liquide, ne tire pas, fruits trop cuits dans le gâteau aux fruits, feuilles de salade blettes*

1.4.2 Hygiène personnelle, de l'entreprise et de transformation

- *Hygiène personnelle, de l'entreprise*
- *Stockage, vente*

1.4.3 Concept d'hygiène

- *HACCP, feuilles de contrôle, activités de contrôle*

1.4.4 Sécurité au travail / protection de la santé

- *Installations de sécurité et risques d'accident avec la trancheuse, le laminoir, la machine à éplucher les pommes, la machine à gélifier, le four*
- *Directives pour les employés*
- *Travail avec la soude caustique*

CFC boulanger-pâtissier-confiseur: procédure de qualification orale, ½ heure, pondération 1 fois

Base

Matières premières, semi-fabriqués

- Farine fleur type 400
- Margarine pour pâte feuilletée
- Sucre, sortes de sucres & succédanés
- Fruits à coques et graines
- Pâte feuilletée
- Dorure (couleur, liant)
- Masses à fourrer
- Glaçures

Techniques, appareils, machines, installations

- Pétrin et laminoir
- Tourer, abaisser, façonner
- Laisser reposer, congeler, décongeler
- Rôtir, râper, mixer (Stephan)

Etude de la nature

- Fondre le sucre / caraméliser
- Développement par la vapeur d'eau
- Caractéristiques fonctionnelles

Alimentation

- Valeurs gustatives, recommandations

Processus de travail personnel

- Expérience de l'entreprise, CIE, connaissances A & T

Pour 2 orientations B-P & P-C

1.4.1.1 Assurance qualité

Les BPC analysent et évaluent exemplairement la qualité de produits concrets.

Groupes de produits

05 Produits en pâte feuilletée

Les BPC expliquent les particularités, la composition et la fabrication de produits à l'aide d'exemples.

Vol au vent

Pièces sèches:

Croissants aux amandes / aux noisettes

Prussiens

Hélices

Jalousies

Fers à cheval

Grosse pièce:

Polonais

Petits fours:

Salés et sucrés

1.4 Qualité et sécurité

1.4.1.2 Défauts de qualité

Les BPC expliquent à l'aide d'exemples les erreurs typiques de la production. Ils en indiquent les causes, expliquent les corrections nécessaires et les motivent.

- Pâte feuilletée qui se retire
- Développement sauvage des pâtes feuilletées
- Le produit s'ouvre lors de la cuisson
- Farce trop tendre

1.4.2 1.4.2 Hygiène personnelle, de l'entreprise et de transformation

- Hygiène personnelle, de l'entreprise
- Stockage
- Fruits à coque ou masses moisies
- Intoxication par des toxines
- Réutilisation (Brisures de biscuits)

1.4.4 Sécurité au travail / protection de la santé

- Installations de sécurité avec le laminoir et le pétrin
- Directives pour les employés Risques d'accident / Mesures de protection lors de l'abaisse, du pétrissage, du broyage, du râpage et du mixage
- Organisation des premiers secours, comportement en cas d'accident, coupures (saignements)

CFC boulanger-pâtissier-confiseur: procédure de qualification orale, ½ heure, pondération 1 fois

Base

Matières premières, semi-fabriqués

- *Pâtes au beurre*
- *Masses au beurre, masses à biscuits*
- *Marmelades, masse aux amandes, crème au beurre*
- *Céréales et produits de la mouture, matières grasses, œufs, sortes de sucres, Produits de développement, fruits, fruits à coque, épices*

Techniques, appareils, machines, installations

- *Mélanger, couper, cuire*
- *Batteuse, four*

Etude de la nature

- *Production de gaz*
- *Développement physique*
- *Séparations des mélanges, solutions homogènes et hétérogènes*

Alimentation

- *Valeurs gustatives, recommandations*

Processus de travail personnel

- *Expérience de l'entreprise, CIE, connaissances A & T*

Pour 2 orientations B-P & P-C

1.4.1.1 Assurance qualité

Les BPC analysent et évaluent exemplairement la qualité de produits concrets.

Groupes de produits 06 Tourtes, cakes, petites tourtes

Les BPC expliquent les particularités, la composition et la fabrication de produits à l'aide d'exemples.

Tourte Forêt Noire
Tourte aux fruits
Tourte au yogourt et au séré
Tourte Sacher
Tourte aux carottes
Tourte aux noix de l'Engadine
Tourte de Zoug au kirsch
Hollandais
Tourte de Linz
Galettes de Pâques
Cake aux fruits
Sel de chevreuil
Cakes fourrés

1.4 Qualité et sécurité

1.4.1.2 Défauts de qualité

Les BPC expliquent à l'aide d'exemples les erreurs typiques de la production. Ils en indiquent les causes, expliquent les corrections nécessaires et les motivent.

- *P. ex. La marmelade sort des tourtes de Linz, les galettes de Pâques sont molles, les hollandais sont retombés, la protubérance des cakes aux fruits n'est pas assez marquée, dans le cake, les fruits sont sur le fond*

1.4.2 Hygiène personnelle, de l'entreprise et de transformation

- *Hygiène personnelle, de l'entreprise*
- *Stockage*
- *Vente*

1.4.3 Concept d'hygiène

- *HACCP, feuilles de contrôle, activités de contrôle*

1.4.4 Sécurité au travail / protection de la santé

- *Installations de sécurité et risques d'accident avec la batteuse, le four*
- *Directives pour les employés*
- *Organisation des premiers secours, comportement en cas d'accident*

CFC boulanger-pâtissier-confiseur: procédure de qualification orale, 1/2 heure, pondération 1 fois

Base	Pour 2 orientations B-P & P-C	1.4 Qualité et sécurité
<p>Matières premières, semi-fabriqués</p> <ul style="list-style-type: none">• Miel• Produits de développement• Epices• Gélifiants (gomme arabique, dorure à la fécule)• Pâtes au miel	<p>1.4.1.1 Assurance qualité</p> <p>Les BPC analysent et évaluent exemplairement la qualité de produits concrets.</p>	<p>1.4.1.2 Défauts de qualité</p> <p>Les BPC expliquent à l'aide d'exemples les erreurs typiques de la production. Ils en indiquent les causes, expliquent les corrections nécessaires et les motivent.</p> <ul style="list-style-type: none">• P.ex. la surface des pains d'épices se ratatine, la solution de gomme est absorbée par la pâte, surface mate, le pains d'épices présente de grosses bulles sur le fond, le biber présente des bulles à la surface, le pain d'épices est sec et dur.
<p>Techniques, appareils, machines, installations</p> <ul style="list-style-type: none">• Mélanger, pétrir, dorer et badigeonner• Broyeuse, batteuse, laminoir	<p>Groupe de produits</p> <p>07 Produits au miel</p> <p>Les BPC expliquent les particularités, la composition et la fabrication de produits à l'aide d'exemples.</p> <p><i>Pains d'épices</i> <i>Biber</i> <i>Leckerli de Bâle</i></p>	<p>1.4.2 Hygiène personnelle, de l'entreprise et de transformation</p> <ul style="list-style-type: none">• Hygiène personnelle, de l'entreprise• Stockage• Vente
<p>Etude de la nature</p> <ul style="list-style-type: none">• Production de gaz• Développement chimique		<p>1.4.4 Sécurité au travail / protection de la santé</p> <ul style="list-style-type: none">• Installations de sécurité et risques d'accident avec la batteuse, le four• Directives pour les employés• Organisation des premiers secours, comportement en cas d'accident
<p>Alimentation</p> <ul style="list-style-type: none">• Valeurs gustatives, recommandations		
<p>Processus de travail personnel</p> <ul style="list-style-type: none">• Expérience de l'entreprise, CIE, connaissances A & T		

CFC boulanger-pâtissier-confiseur: procédure de qualification orale, ½ heure, pondération 1 fois

Base	Pour 2 orientations B-P & P-C	1.4 Qualität und Sicherheit
<p>Matières premières, semi-fabriqués</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Lait, crème</i> • <i>Sucre, sortes de sucres & succédanés</i> • <i>Liants</i> • <i>Spiritueux</i> • <i>Fruits, fruits à coque et graines</i> • <i>Crème bavaoise</i> • <i>Glace (glace alimentaire) Crème glacée, glace aux fruits</i> • <i>Semi-congelés (parfait, mousse)</i> 	<p data-bbox="873 360 1456 520">1.4.1.1 Assurance qualité Les BPC analysent et évaluent exemplairement la qualité de produits concrets.</p> <p data-bbox="873 528 1456 799">Groupe de produits 08 Desserts à la crème, desserts glacés Les BP (+ seul C) expliquent les particularités, la composition et la fabrication de produits à l'aide d'exemples.</p> <p data-bbox="873 823 1456 1477"><u>Desserts à la crème battue:</u> <i>Mousse au chocolat</i> + <i>Vacherin (panaché, vermicelles)</i> <u>Desserts à la crème:</u> <i>St. Honoré</i> <i>Ananas royal</i> + <i>Charlotte royale</i> + <i>Charlotte russe</i> + <i>Croque en bouche</i> <u>Desserts glacés:</u> <i>Vacherin-glacé</i> <i>Semi-congelés (parfait et mousse)</i> + <i>Bombe glacée</i> + <i>Tourte glacée (p.ex. Forêt Noire glacée)</i> + <i>Cassata</i> + <u>Coupe:</u> + <i>Bananasplit</i> + <i>Danemark</i> + <i>Café glacé</i> + <i>Coupe maison</i></p>	<p data-bbox="1489 368 2022 568">1.4.1.2 Défauts de qualité Les BPC expliquent à l'aide d'exemples les erreurs typiques de la production. Ils en indiquent les causes, expliquent les corrections nécessaires et les motivent.</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Grumeaux de gélatine dans la crème</i> • <i>Crème congelée trop dure</i> • <i>Jaune d'œuf coagulé dans la crème</i> • <i>Crème bavaoise aux ananas grenée</i> • <i>Glace fraise plus tendre que la glace vanille</i> • <i>Morceaux de glace dans les coupes</i> <p data-bbox="1489 855 2022 1094">1.4.2 Hygiène personnelle, de l'entreprise et de transformation</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Hygiène personnelle et de l'entreprise</i> • <i>Stockage</i> • <i>Germes totaux, valeur de tolérance</i> • <i>Coli bactéries et salmonelles</i> • <i>Décongélation et recongé. des glaces</i> <p data-bbox="1489 1142 2022 1469">1.4.4 Sécurité au travail / protection de la santé</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Directives pour employés</i> • <i>Danger de glissade sur sol mouillé</i> • <i>Prescriptions de sécurité pour Feezer</i> • <i>Risques d'accident / Mesures de protection pour les machines à glace</i> • <i>Organisation des premiers secours, comportement en cas d'accident</i> • <i>Coupures (saignements)</i>
<p>Techniques, appareils, machines, installations</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Machine à glace</i> • <i>Congélateur, réfrigérateur, armoire climatisée</i> • <i>Automate à crème et émulsionneur</i> • <i>Appareils de nettoyage et de désinfection</i> • <i>Pasteuriser / Homogénéiser</i> • <i>Chemiser</i> 		
<p>Etude de la nature</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Solutions homogènes</i> • <i>Densité</i> • <i>Détermination de la consistance (spiritueux au congélateur.)</i> 		
<p>Alimentation</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Valeurs gustatives, recommandations</i> 		
<p>Processus de travail personnel</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Expérience de l'entreprise, CIE, connaissances A & T</i> 		

CFC boulanger-pâtissier-confiseur: procédure de qualification orale, 1/2 heure, pondération 1 fois

Base

Matières premières, semi-fabriqués

- *Lait et produits laitiers*
- *Crème battue, crème vanille cuite, crème diplomate, crème bavaroise, crème au beurre, crème lourde aux fruits, crèmes au yogourt et au séré, mousse, crème de longue conservation*
- *Produits de gélification (gélatine, agar-agar, pectine, amidon et ses dérivés)*

Techniques, appareils, machines, installations

- *Macérer, ramollir, stériliser, décorer, glacer, garnir de gelée*
- *Automate à crème, pistolet à air comprimé, Pastomat, machine pour garnir de gelée*

Etude de la nature

- *Gélatinisation de l'amidon*
- *Coagulation des blancs d'œufs*
- *Oxydation des fruits*
- *Vert-de-gris dans la masse à pâte à choux*

Alimentation

- *Valeurs gustatives, recommandations*

Processus de travail personnel

- *Expérience de l'entreprise, CIE, connaissances A & T*

Pour 2 orientations B-P & P-C

1.4.1.1 Assurance qualité

Les BPC analysent et évaluent exemplairement la qualité de produits concrets.

Groupe de produits

09 Pâtisserie et pièces sèches

Les BPC expliquent les particularités, la composition et la fabrication de produits à l'aide d'exemples.

*Choux
Vermicelles
Millefeuilles
Cornets
Diplomates
Tartelettes aux fruits
Tranches aux fruits
Boules choco
Carrés
Tartelettes au citron
Carac
Roulades
Japonais
Petite tourtes au kirsch de Zoug
Mousses aux fruits
Pâtisserie française*

1.4 Qualité et sécurité

1.4.1.2 Défauts de qualité

Les BPC expliquent à l'aide d'exemples les erreurs typiques de la production. Ils en indiquent les causes, expliquent les corrections nécessaires et les motivent.

- *P. ex. Crème vanille cuite pas assez liée, crème bavaroise avec des ananas frais ne lie pas, fond de feuilletage mous des millefeuilles, fruits oxydés dans les tartelettes aux fruits, grumeaux de gélatine dans les diplomates, crème battue jaunâtre et qui retombe, crème au beurre pour tourtes de Zoug rance, fonds de japonais mous, crème framboises trop rouge crème de longue conservation avec goût de savon, sirop des tourtes de Zoug coule, fonds de japonais cassants, tourte au séré kiwi devient amère*

1.4.3 Concept d'hygiène

- *HACCP, feuilles de contrôle, fonction de contrôle*

1.4.4 Sécurité au travail / protection de la santé

- *Installations de sécurité et risques d'accident avec la batteuse*
- *Directives pour les employés*
- *Organisation des premiers secours, comportement en cas d'accident*

CFC boulanger-pâtissier-confiseur: procédure de qualification orale, ½ heure, pondération 1 fois

Base

Matières premières, semi-fabriqués

- *Pâtes au beurre, masses au beurre, masses à macarons, masses desséchées, masses à japonais*
- *Traitement de la couverture, différence entre le chocolat et la couverture, la masse à glacer, la masse cacao, le beurre de cacao, le cacao en poudre*

Techniques, appareils, machines, installations

- *Tableur, vacciner, tremper, enrober, glacer, décorer, chabloner*
- *Appareil à tremper*

Etude de la nature

- *La cristallisation du beurre de cacao*
- *Développement physique*
- *Développement chimique*

Alimentation

- *Valeurs gustatives, recommandations*

Processus de travail personnel

- *Expérience de l'entreprise, CIE, connaissances A & T*

Pour 2 orientations B-P & P-C

1.4.1.1 Assurance qualité

En se basant sur des produits concrets, les BP analysent et estiment les qualités de manière exemplaire.

Groupe de produits

10 Petits fours

Les BPC expliquent les particularités, la composition et la fabrication de produits à l'aide d'exemples.

Echiquiers (sablés)

Milans

Bâtons noisette

Petits brezel à la vanille (masse au beurre)

Petits fours aux amandes

Étoiles à la cannelle

Bruns de Bâle

Crêtes de coq

Florentins

Arlequins

Œil de bœuf

Noix de Zürich

Chemins de fer

Languettes

Croissants à la vanille

1.4 Qualité et sécurité

1.4.1.2 Qualité déficiente

Les BPC expliquent à l'aide d'exemples les erreurs typiques de la production. Ils en indiquent les causes, expliquent les corrections nécessaires et les motivent.

- *P. ex. noix de Zürich trempées dans une couverture trop froide ou trop chaude, intérieurs trop chauds ou trop froids, masse à florentins trop liquide ou trop ferme, les milans s'étalent, petits bretzels vanille cassent lors du dressage, petits fours aux amandes trop secs, étoiles à la cannelle prennent trop de couleur, florentines coriaces*

1.4.2 Hygiène personnelle, de l'entreprise et de transformation

- *Hygiène personnelle et de l'entreprise*
- *Stockage*
- *Vente*

1.4.4 Sécurité au travail / protection de la santé

- *Installations de sécurité et risques d'accident avec la batteuse*
- *Directives pour les employés*
- *Organisation des premiers secours, comportement en cas d'accident*

CFC boulanger-pâtissier-confiseur: procédure de qualification orale, ½ heure, pondération 1 fois

Base	Orientation confiseur	1.4 Qualité et sécurité
<p>Matières premières, semi-fabriqués</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>Fruits à coques et graines (amandes, amandes amères, noisettes, noix, pistaches)</i>• <i>Différences (massepain à pâtisserie, confiserie, à modeler et leur utilisation)</i>• <i>Masse de base gianduja</i>• <i>Gianduja, composition de la recette (tendre, moyen, ferme, couleurs de claire à foncée et goût)</i>• <i>Masse pralinée (liée et non liée)</i>• <i>Lait / produits laitiers (lait, crème, beurre) influences sur les masse / les ganaches</i>• <i>Mat, grasses (différences, caractéristiques, utilisation et effets sur les produits finis)</i>• <i>Miel, sortes de sucres et agents de conservation de la tendreté (glucose, sucre inverti, sorbitol)</i>• <i>Conception & modification des recettes, agents de conservation & dosage</i>	<p>Groupe de produits</p> <p>12 C masse de base que semi-fabriqués</p> <p>Attention, pralinés et spécialités en chocolat seront contrôlés sous 13 C</p> <p>Les PC expliquent les particularités, la composition et la fabrication de produits à l'aide d'exemples.</p> <p><i>Maspain allemand</i> <i>Maspain français</i> <i>Nougat</i> <i>Gianduja</i> <i>Masse pralinée</i> <i>Caramel</i> <i>Ganache / Ganache au beurre</i></p>	<p>1.4.1.1 Assurance qualité</p> <p>Les BPC analysent et évaluent exemplairement la qualité de produits concrets.</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>Comparaison entre le massepain allemand et le massepain français rôti</i>• <i>Comparaison entre la masse pralinée et le gianduja et les fabrications industrielles et artisanales</i>• ...
<p>Techniques, appareils, machines, installations</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>Mixeur sous vide d'air, appareils et machines à remplir les pralinés, machines One-Shot)</i>• <i>Emulsifier, dresser, rouler</i>• <i>Râpeuse</i>		<p>1.4.1.2 Défauts de qualité</p> <p>Les BPC expliquent à l'aide d'exemples les erreurs typiques de la production. Ils en indiquent les causes, expliquent les corrections nécessaires et les motivent.</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>Le massepain est huileux</i>
		<p>1.4.2 Hygiène personnelle, de l'entreprise et de transformation</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>Significations d'un travail soigné et propre</i>
		<p>1.4.3 Concept d'hygiène</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>Qui, quoi, quand, avec quoi?</i>

CFC boulanger-pâtissier-confiseur: procédure de qualification orale, ½ heure, pondération 1 fois

Base

- Matières premières, semi-fabriqués
- *Fruits (possibilités de conservation ielees que sécher, confire, réduire, macérer dans de l'alcool)*
 - *Spiritueux (répartition, liste des applications eaux-de-vie et liqueure ainsi que utilisation + influences sur l conservation)*
 - *Fruita à coque et graines, caraméliser, rapport*
 - *Différences (fondant de pâtisserie et de consiferie + leur utilisation)*
 - *Gelées (combinaisons avec le fondant, le massepain, la ganache)*

Techniques, appareils, machines, installations

- *Machine à enrober / tunnel de réfrigération*
- *Coulage des pralinés à la liqueur avec une croûte*
- *Macérer des griottes et des raisins dans l'alcool*
- *Compresseur à air comprimé, aérographe*
- *Machine à dragéfifier, machine pour faire le vide d'air*
- *Dragéfifier, rôtir, caraméliser, emporter, dresser, tremper*

Orientation confiseur

Groupe de produits
13 C Pralinés et spécialités en chocolat

Les PC expliquent les particularités, la composition et la fabrication de produits à l'aide d'exemples.

PRALINÉS

Truffles lait, vanille, blanche , truffles nougat Righi

Rochers, Trois-frères , amandes au chocolat (dragéifiées)

Désir , Echiquier, Tronc d'arbre comme praliné coupé

Princesse comme praliné coupé

Milanuss , Pistache

Caramel au fruits

Fondant aux fruits, Abricot (combinaison de gelée et de fondant)

Ananas, Griottes, Raisin au Cognac

Bâton au kirsch avec croûte, Boule creuse sans croûte

SPÉCIALITÉS EN CHOCOLAT

Boule Schlossberg,

Sportif, Petite branche

Vues dans des coques

Marrons

Grison dans des coques

1.4 Qualité et sécurité

1.4.1.1 Assurance qualité

Les BPC analysent et évaluent exemplairement la qualité de produits concrets.

- *Conservation de la fraîcheur et de la tendreté*
- *Conservation*
- *Brillance de l'enrobage*

1.4.1.2 Défauts de qualité

Les BPC expliquent à l'aide d'exemples les erreurs typiques de la production. Ils en indiquent les causes, expliquent les corrections nécessaires et les motivent.

- *Milanuss: les noix ne tiennent pas, sur le fond, le fondant est visible*
- *Praliné au fondant, trop tendre*
- *Praliné pistache, le côté se déchire*
- *Gelée aux fruits, ne tire pas complèt.*
- *Tronc d'arbre, surface déchirée*
- *Vue, la plaquette décor ne colle pas*
- *Rochers, pas croustillant*
- *Rochers, surface mate et couverture épaisse*
- *Intérieurs gianduja collent à la fourchette à tremper*
- *Trois-frères, noisettes collantes*
- *Petite branche, trace grasse surface*
- *Praliné coupé, avantages / désavant.*

CFC boulanger-pâtissier-confiseur: procédure de qualification orale, ½ heure, pondération 1 fois

Base

Matières premières, semi-fabriqués

- Miel
- Sortes de sucres (simple, double, multiple)
- Produits pour garder la tendreté (glucose, sorbitol)
- Produits de saccharification
- Gélifiants & épaississants (types de pectines)

Techniques, appareils, machines, installations

- La cuisson du sucre (travail du sucre, degré de saturation, degrés de cuisson, confire, candir, caraméliser, glacer, dragéfier, couler les pâtes de fruits)
- Rouleau à couper les pralinés, appareil à faire fondre le sucre, presse à nougat, machine à dragéfier, thermomètre, réfractomètre, le pèse-sirop

Etude de la nature

- Principes naturels chimiques et processus (fondre le sucre, valeurs aW et pH)
Principes naturels chimiques et processus (cristallisation du sucre, concentration, degré de saturation et utilisation de glucose)

Alimentation

- Recommandations, nutriments

Orientation confiserie

Groupe de produits

14 C Spécialités en sucre

Les PC expliquent les particularités, la composition et la fabrication de produits à l'aide d'exemples.

Pâtes de fruits

*Caramel fondant
Caramel mou*

*Nougat brun
Nougat au miel
Nougat Montélimar*

Caramel à la crème

Produits caramélisés

*Candir
Confire*

Processus de travail personnel

- Stockage optimal (fruits à coque caramélisés, fruits confits, maquillés, candis, caramel durs / mous)

1.4 Qualité et sécurité

1.4.1.1 Assurance qualité

Les BPC analysent et évaluent exemplairement la qualité de produits concrets.

- Conservation avec la laque à nougat

1.4.1.2 Défauts de qualité

Les BPC expliquent à l'aide d'exemples les erreurs typiques de la production. Ils en indiquent les causes, expliquent les corrections nécessaires et les motivent.

- Pâtes de fruits avec des grumeaux
- Caramels tendres qui coulent / cristallisent
- Caramels durs de forme irrégulière
- Nougat brun qui s'effrite / casse
- Nougat Montélimar coloré en rouge
- Fruits confits qui recristallisent
- Fruits candis croûte trop épaisse
- Fruits maquillés cristaux grossiers

- #### 1.4.2 Hygiène personnelle, de l'entreprise et de transformation
- Significations d'un travail soigné et propre

1.4.4 Sécurité au travail / protection de la santé

- Mesures de premier secours (comportement en cas de brûlures dues au sucre cuit)

CFC boulanger-pâtissier-confiseur: procédure de qualification orale, ½ heure, pondération 1 fois

Base	Orientation Confiserie	1.4 Qualité et sécurité	
<p>Matières premières, semi-fabriqués</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>Historique, provenance des sortes, particularités et traitement des fèves de cacao</i>• <i>Dérivés des fèves de cacao, leurs utilisation et leurs domaines d'application</i>• <i>Fabrication de la couverture et autres dérivés du la fève de cacao</i>• <i>Le tempérage et le traitement des couvertures</i>	<p style="text-align: center;">Groupe de produits</p> <p style="text-align: center;">15 C Articles en couverture</p> <p style="text-align: center;">Les BPC expliquent les particularités, la composition et la fabrication de produits à l'aide d'exemples.</p> <p style="text-align: center;"><i>Corps creux coulé (minimum 13 cm)</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Figurine fantaisie et article de décor</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Tablettes de chocolat, éclats de chocolat</i></p>	<p style="text-align: center;">1.4.1.1 Assurance qualité</p> <p style="text-align: center;">Les BPC analysent et évaluent exemplairement la qualité de produits concrets.</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>Méthodes de tests sensoriels (test de différenciation de couvertures)</i>	
<p>Techniques, appareils, machines, installations</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>Méthodes de tempérage (tabler, vacciner, chauffage directe)</i>• <i>Techniques de traitement (trempier, chemiser, décorer, maquiller, passer au pinceau, couler, refroidissement et congélation d'articles en chocolat)</i>• <i>Machine à tremper et à enrober, appareil à tremper, chambre tempérée, four à micro-ondes, machine à couler, machine pour former le vide d'air</i>		<p>Alimentation</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>Recommandations, valeurs nutritives, nutriments</i>	<p style="text-align: center;">1.4.1.2 Défauts de qualité</p> <p style="text-align: center;">Les BPC expliquent à l'aide d'exemples les erreurs typiques de la production. Ils en indiquent les causes, expliquent les corrections nécessaires et les motivent.</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>Enrobage de pralinés (épais, mat, blanchâtre-gris, rougeâtre-gris, stries ou points à la surface)</i>• <i>Lapins de Pâques en chocolat (bavures de chocolat, formation de déchirures, la tête tombe, le fond se détache lors du démoulage, gris à l'intérieur et brillant à l'extérieure)</i>
<p>Etude de la nature</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>Principes naturels chimiques et processus de cristallisation beurre de cacao / couverture</i>• <i>Rôle de l'humidité de l'air lors des processus de refroidissement et de stockage d'articles en chocolat</i>		<p>Processus de travail personnel</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>Stockage optimal de matières premières, de semi-fabriqués, de pralinés et de produits au chocolat</i>	<p>1.4.2 Hygiène personnelle, de l'entreprise et de transformation</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>Significations d'un travail soigné et propre</i>