

**Procédure de qualification boulanger-pâtissier-confiseur CFC**  
**Position 3 : objectif général 1.2**

**Création 2025**

**Orientation boulangerie-pâtisserie / 120 minutes**

N° d'examen : \_\_\_\_\_ Date de l'examen : \_\_\_\_\_

Réalisez le décor demandé sur le thème mentionné pour chacun des produits.

---

**Devoir 1 Travail au cornet**

Décorez à l'aide de masse de chocolat pour écrire sur la base définie. Le texte est indiqué à la fin du document.

- Le support pour l'inscription est préparé à l'avance.
  - L'écriture est libre.
  - L'inscription doit être faite directement sur le support sans poser le cornet.
  - Il est possible d'ajouter un élément décoratif réalisé avec de la masse de chocolat pour écrire.
  - D'autres techniques ne sont pas autorisées.
- 

**Devoir 2 Décor d'une tourte / commande d'un client**

Réalisez le décor sur une tourte carrée de 20 cm de côté.

Le thème est : **Le voyage**

- L'inscription "**Bon Voyage**" doit être incluse.
  - La technique de modelage est imposée.
  - Une deuxième technique doit être intégrée en fonction du thème.
  - Le support peut être préparé à l'avance (masepain ou masse à décor blanche).
  - Un modèle sous forme d'esquisse ou de dessin peut être apporté à l'avance. Ce dernier ne sera pas taxé.
-

Numéro du candidat ou de l'examen : \_\_\_\_\_

### **Devoir 3 Pain décoré**

Confectionnez un pain décoré ou pain party avec environ 1,5-2 kg de pâte d'exercice à pain party. Le pain doit être réalisé sur le thème du "**Festival de musique**".

- Le thème imposé doit être facilement reconnaissable
- Le pain doit correspondre à la taille d'une feuille A3
- Les techniques suivantes doivent être utilisées :
  - Saupoudrage
  - Entaillage

---

#### **Aides autorisées :**

- Tous les moyens mis en place par la commission d'examen. Matières premières, matériel de décor, outillage, emporte-pièces, machines.
- Classeur de décor personnel avec esquisses, dessins, chablons et modèles.

#### **Indications concernant la réalisation :**

- Tous les devoirs doivent être marqués du numéro personnel du candidat.
- La place de travail est laissée propre et en ordre après le travail.

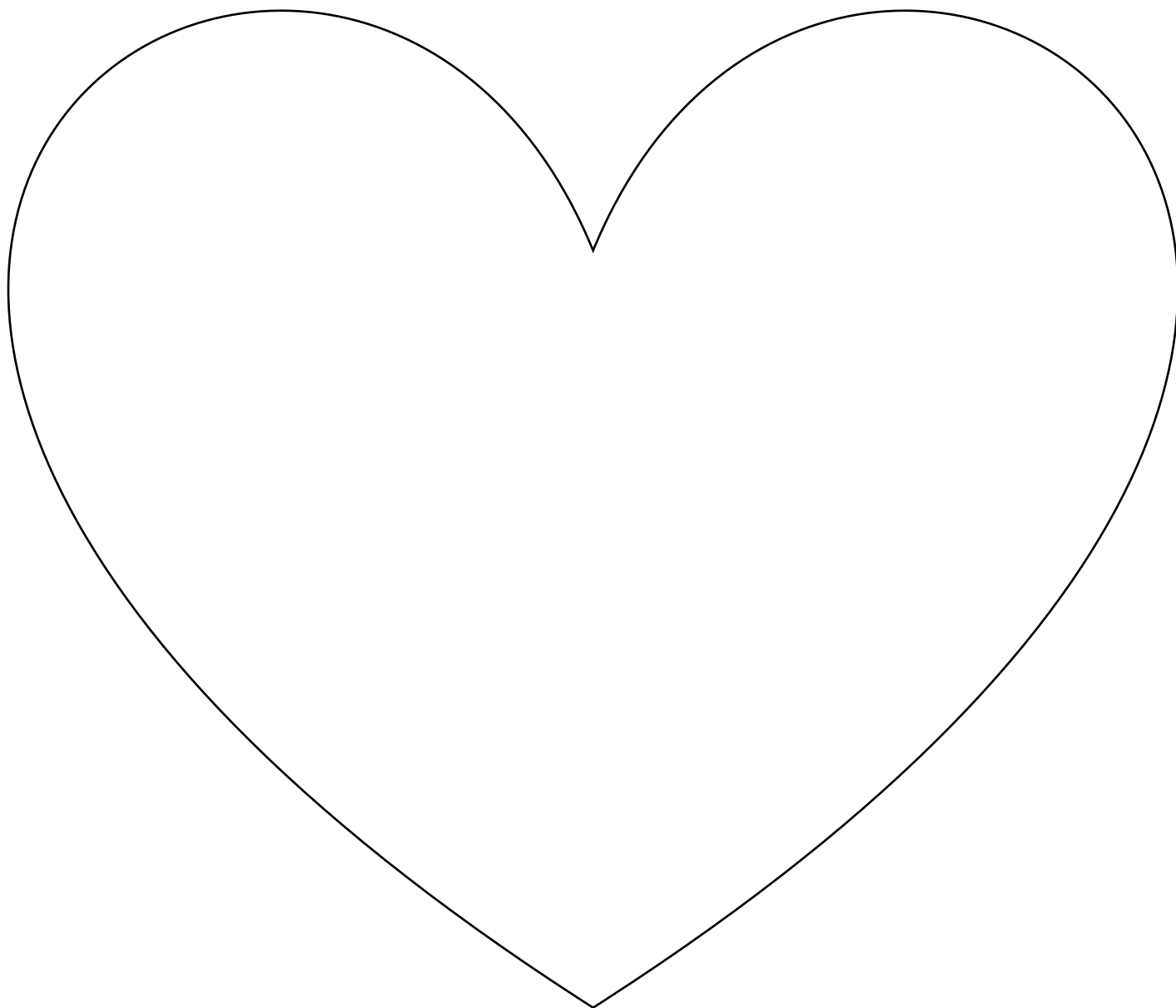
---

Réalisé par : SBC, groupe de travail pour l'examen (Association suisse des patrons boulangers-confiseurs)  
Editeur : CSFO, procédures de qualification, Berne

Numéro du candidat ou de l'examen : \_\_\_\_\_

## Devoir 1 Travail au cornet

**Texte :** « L'amour est la clé du bonheur »



---

Réalisé par : SBC, groupe de travail pour l'examen (Association suisse des patrons boulangers-confiseurs)  
Editeur : CSFO, procédures de qualification, Berne