

## Procédures de qualification (PdQ) 2023

### 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 :

**Important :** le candidat doit remettre les documents suivants à son enseignant(e) de l'école professionnelle au plus tard à la mi-avril (celui-ci transmettra les documents au chef expert pour la préparation de l'examen).

- la recette du produit qu'il a lui-même choisi dans son programme d'examen pratique
- la feuille de sélection des produits d'examen AFP pour l'examen oral
- les cinq ordres de travail exécutés

**Le jour de l'examen, le candidat emporte le produit de la recette remise.**

- 10 minutes Le produit est présenté brièvement (2-3 minutes) par l'apprenti.  
Le reste du temps, les experts posent des questions sur ce produit.
- 10 minutes Questions sur d'autres produits/thèmes relatifs à l'objectif général 1.1 / artisanat et technologie et à l'objectif général 1.3 / qualité et sécurité.  
  
Les experts aux examens choisissent au moins un produit parmi les quatre autres tâches. Cela signifie que les experts peuvent choisir parmi les huit produits que le/la candidat(e) a fabriqués lors du travail pratique prescrit (TPP).
- 10 minutes Questions des experts d'examen sur un mandat de travail exécuté par l'apprenti, d'un autre groupe de produits (autre, pas encore interrogé) choisi par l'apprenti (feuille de choix).

Si aucun mandat de travail élaboré n'a été remis, les experts sont libres de choisir parmi les mandats de travail BCS prédéfinis (des groupes de produits choisis) et de les utiliser comme point de départ pour l'entretien professionnel.

Important : les documents de l'apprenti ne doivent pas être évalués. Seul l'entretien professionnel qui en résulte est évalué selon la grille d'évaluation prescrite.

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.
4. Inscrivez les mandats de travail que vous avez exécutés pour le groupe de produits sélectionné.

<input type="checkbox"/> 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"/>
Mandat			<input type="radio"/>
Mandat			<input type="radio"/>

<input type="checkbox"/> 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"/>
Mandat			<input type="radio"/>
Mandat			<input type="radio"/>

<input type="checkbox"/> Devoir 3	Pâtes tourées		
Produit 1		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Produit 2		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Mandat			<input type="radio"/>
Mandat			<input type="radio"/>

<input type="checkbox"/> Devoir 4	Snacks et produits traiteur		
Produit 1		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Produit 2		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Mandat			<input type="radio"/>
Mandat			<input type="radio"/>

<input type="checkbox"/> Devoir 5	Biscuits et masses		
Produit 1		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Produit 2		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Mandat			<input type="radio"/>
Mandat			<input type="radio"/>

# 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.
4. Inscrivez les mandats de travail que vous avez exécutés pour le groupe de produits sélectionné.

### Devoir 6 Pâtisserie

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

Nom: \_\_\_\_\_ Prénom: \_\_\_\_\_

Entreprise: \_\_\_\_\_