

## Procédures de qualification (PdQ) 2023

### Boulangier(ère)-pâtissier(ère)-confiseur(euse) AFP

### Connaissances professionnelles oral

Indications pour les examens oraux

L'examen oral se déroule sous la forme d'une discussion professionnelle.

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 choisie 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 le produit correspondant à la recette choisie avec lui.

Programme de l'examen

**Important :** le candidat doit remettre les documents suivants à son enseignant(e) de l'école professionnelle au plus tard à la mi-avril (ce dernier les transmettra 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 mandats de travail exécutés

**Le jour de l'examen, le candidat amène le produit de la recette choisie et remise à son enseignant.**

L'examen oral dure 30 minutes et se répartit comme suit :

- 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 devoirs.  
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 sur un mandat de travail d'un autre groupe de produits (sur lequel  
l'apprenti n'a pas encore été interrogé), produit choisi et exécuté par l'apprenti/e (feuille de  
choix).

Si aucun mandat de travail exécuté 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: \_\_\_\_\_