

Année 2025

Procédure de qualification

**Boulangier/ère-pâtissier/ère-confiseur/euse AFP**

**Connaissances professionnelles**

Pos. 2 Création et présentation

Nom:	Prénom:	N° d'examen	Date de l'examen
_____	_____	_____	_____

**Durée**

45 minutes

**Aides autorisées**

- Dessins, modèles, pochoirs, matériel pour le décor
- Aérographe
- Masse chocolat pour écrire (scrivosa), gelées colorées

**Indications complémentaires**

Tous les travaux d'examens doivent contenir le numéro du candidat.  
La place de travail doit être rendue propre à l'issue des Examens.

**Devoir obligatoire**

**Ecriture**

**« Félicitations ou FELICITATIONS »**

- Inscrivez le texte indiqué dans les plaquettes en écriture libre.
- Utilisez la masse chocolat pour écrire (Scrivosa).
- Ecrivez le texte deux fois de manière identique.

_____
_____

_____
_____

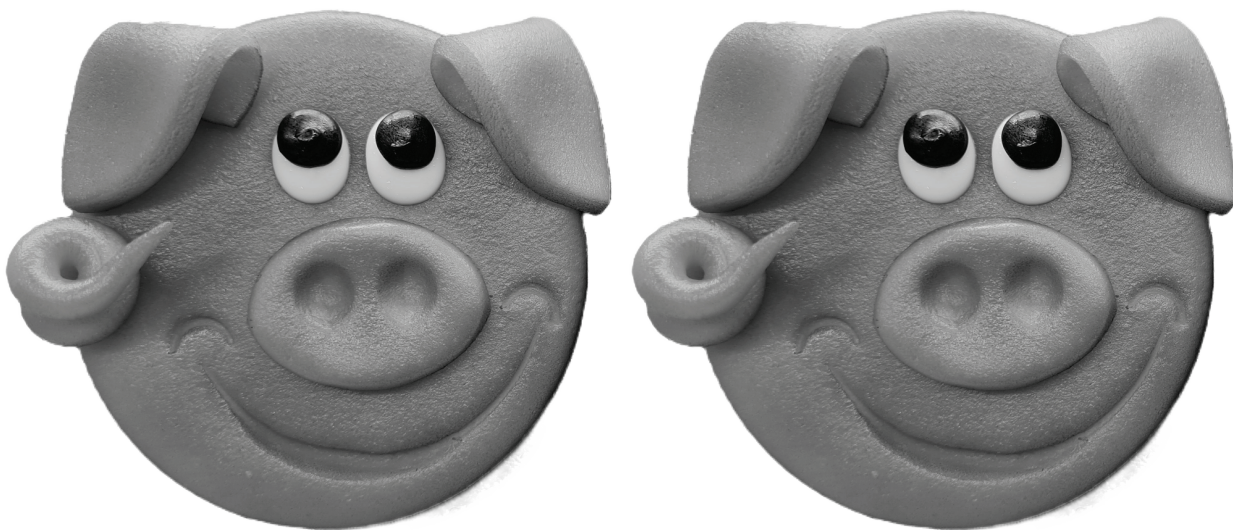
**Devoir à choix : Vous avez le choix entre deux devoirs, a ou b**

**Devoir à choix a) Cochon réalisé en masepain découpé et travail au cornet**

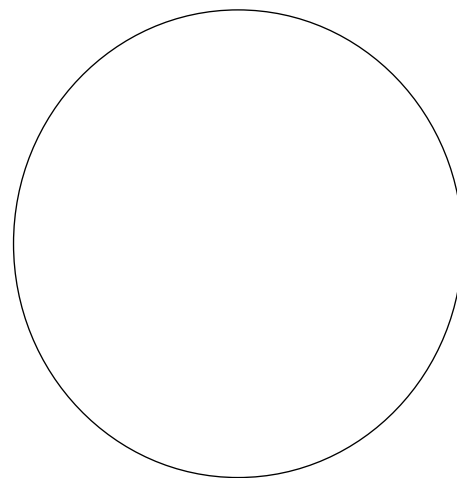
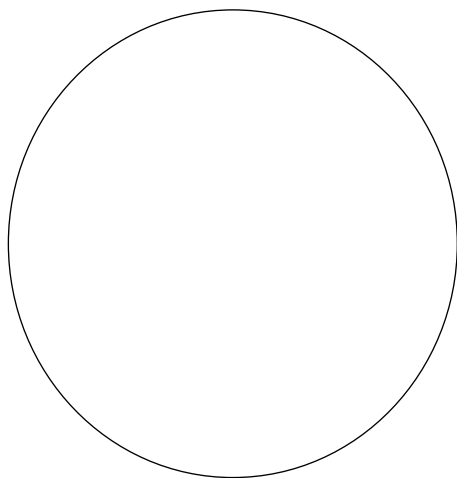
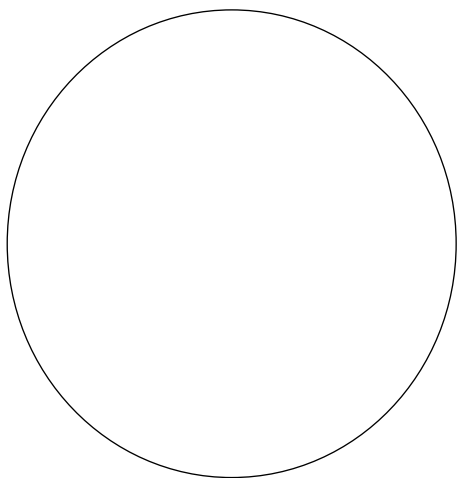
**Consignes pour la réalisation**

- Réalisez deux (2) cochons identiques avec du masepain non coloré en 2D.
- Les deux modelages à plat doivent être colorés à l'aide de l'aérographe.
- Le modelage doit être réalisé de manière libre.

Ceci est un modèle possible :



- Garnissez trois fois (3) de manière identique les cercles ci-dessous avec de la masse chocolat (scrivosa) et de la gelée colorée selon le modèle choisi.



**Devoir à choix : Vous avez le choix entre deux devoirs, a ou b.**

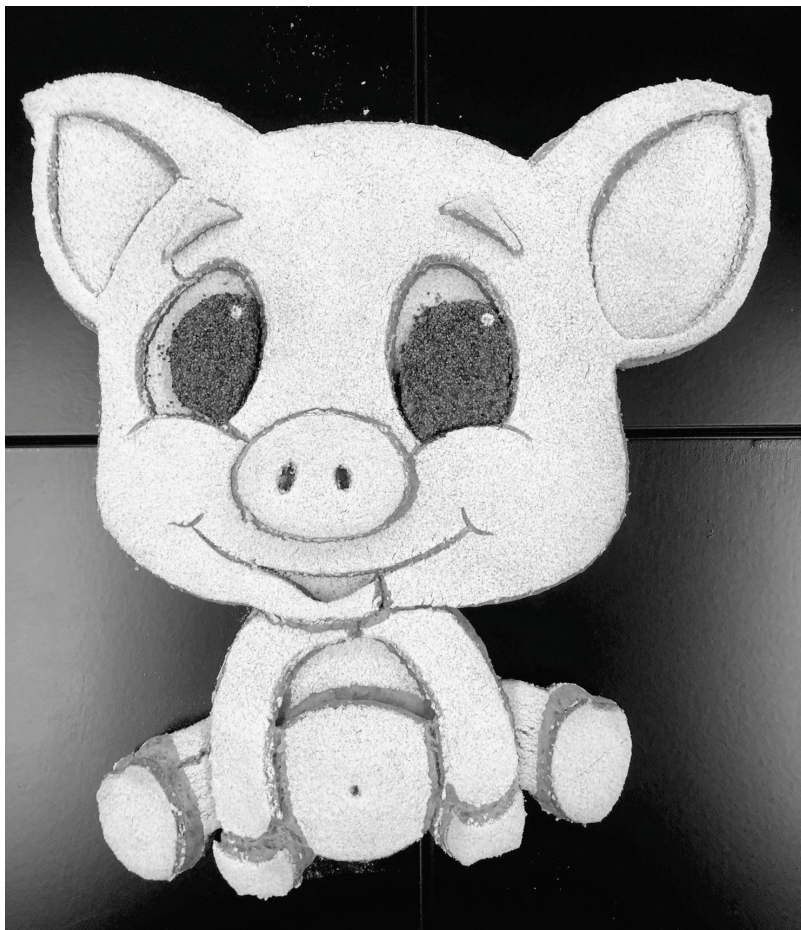
**Devoir à choix b) Pain décoré**

- Confectionnez un pain décoré ou pain party avec environ 1000 g à 1500 g de pâte d'exercice à pain party.

**Consignes pour la réalisation**

- Les chablons peuvent être préparés à l'avance.
- Les pâtes pour le pain décoré doivent être abaissées et réfrigérées à l'avance.
- Les yeux sont prêts au congélateur.
- Les entailles ainsi que les épaisseurs des couches peuvent être différentes.
- Le travail d'exams en pâte à pain party/pâte d'exercices doit être prêt à la cuisson.

Ceci est un modèle possible :



Réalisé par :

SBC, groupe de travail pour l'examen (Association suisse des patrons boulangers-confiseurs)

Editeur :

CSFO, procédures de qualification, Berne

