

Tests d'aptitude

Boulangerie-Pâtisserie-Confiserie

Nom: _____ Prénom: _____

Date: _____

Association suisse des patrons
boulangers-confiseurs
Seilerstrasse 9
3001 Bern

Tél: 031 381 78 77
Fax: 031 382 15 06
E-Mail: info@swissbaker.ch
Internet: www.swissbaker.ch
www.formetonavenir.ch

Tests d'aptitude pour les futurs/es apprentis/es

Boulangier-pâtissier-confiseur
Boulangier-pâtissier-confiseur AFP

Gestionnaire du commerce de détail
Assistant/te du commerce de détail

But et objectif

- Nous désirons recruter une relève adéquate, cela signifie que nous recherchons des jeunes apprentis intéressés, motivés ayant soif d'apprendre avec un bon potentiel pour une future formation continue.
- Avec les tests d'aptitude, nous désirons sensibiliser les entreprises formatrices à bien prendre en compte les attentes mentionnées ci-dessus.
- Nous démontrons clairement aux futurs apprentis, mais aussi aux parents, aux centres d'orientation, quelles sont les exigences importantes pour notre branche.

Instruction pour les apprentis et apprenties

- Dans le 1^{er} test „Problème de logique“, cherchez la bonne solution et cocher (A, B ou C). Si vous ne trouvez pas la solution, cocher „ne sait pas“. Pour cette 1ère partie, vous disposez de 10 minutes.
- Pour le 2^{ème} test „Mathématiques“ vous devez résoudre 5 problèmes de calculs sans calculatrice. Pour cette partie, vous avez 15 minutes à disposition.
- Pour le 3^{ème} test „Langue et communication“ vous êtes chargé(ée) d'écrire une petite dissertation. Il vous est possible de choisir parmi trois thèmes donnés. Pour cette dissertation, vous disposez de 30 minutes.

Instructions pour l'entreprise d'apprentissage

- Le ou la stagiaire travail toujours sur un seul test à la fois (problème de logique, mathématiques ou langue). Le ou la stagiaire choisi lui-même ou elle-même le sens dans lequel il ou elle désire commencer. **Les temps à disposition doivent être contrôlés.**
- **Les solutions** pour les tests 1 et 2 ainsi que les critères d'appréciation du test 3 (dissertation, récit, compte rendu) **sont résumés sur une feuille séparée.**
- En raison de besoin d'observation durant le stage ainsi que du résultat de la discussion ciblée avec les stagiaires, les tests 4 et 5 seront estimés par le responsable de la formation.
- **Le résultat des tests d'aptitudes sera discuté à la fin du stage avec les participants(tes) et les parents (représentants légaux).**
- Le profil d'aptitude peut être remis aux stagiaires ou aux parents (représentants légaux).

1. Problème de logique

(env. 10 minutes)

Comment complétez-vous la suite proposée dans les devoirs suivants?

Cocher A, B, C oder „ne sait pas“

Devoir 1

13	17	21	25
----	----	----	----

A	B	C	
26	29	27	ne sait pas

Devoir 2

1	2	4	7
---	---	---	---


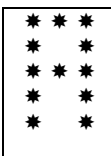
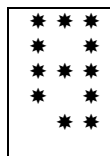
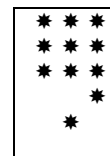
A	B	C	
9	11	10	ne sait pas

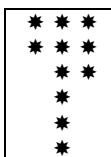
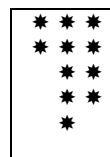

Devoir 3

M	O	Q	S
---	---	---	---

A	B	C	
T	V	U	ne sait pas

Devoir 4

			
---	---	---	---

A	B	C	
			ne sait pas

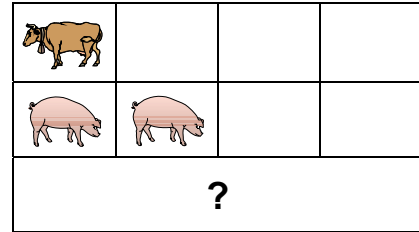
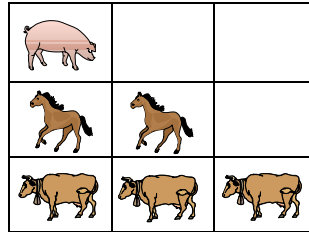
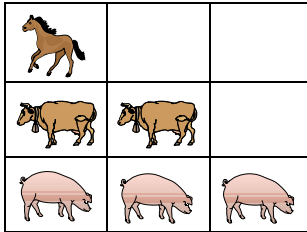
Devoir 5

1	2	4	8
---	---	---	---

A	B	C	
20	16	12	ne sait pas

Quelle est la solution qui correspond à la case contenant un point d'interrogation?

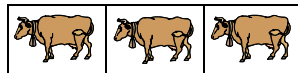
Devoir 6



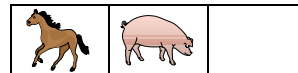
A



B



C

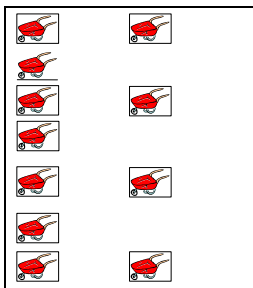


ne sait pas

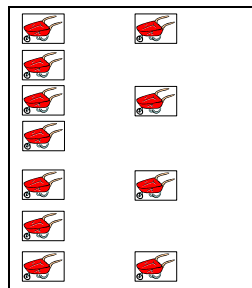
Quelle est l'image qui ne correspond pas aux autres?

Devoir 7

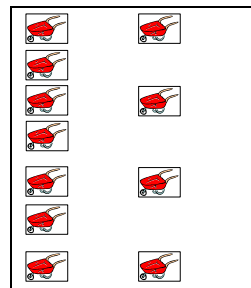
A



B



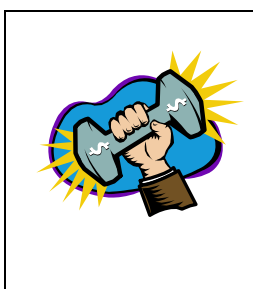
C



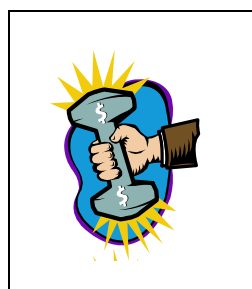
ne sait pas

Devoir 8

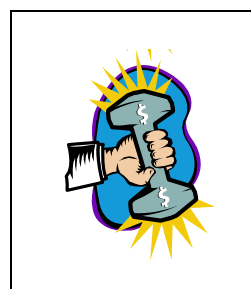
A



B



C

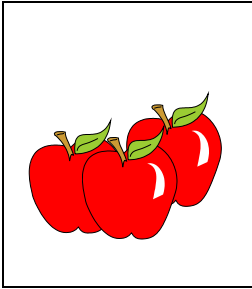


ne sait pas

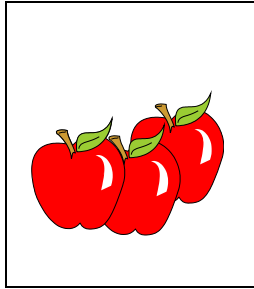
Quelle est l'image qui ne correspond pas aux autres?

Devoir 9

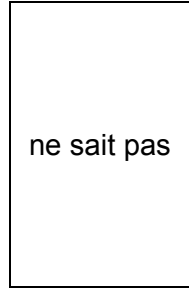
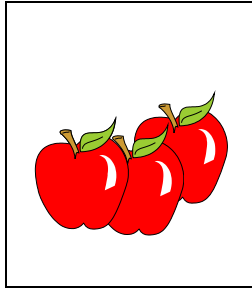
A



B



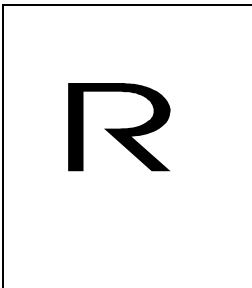
C



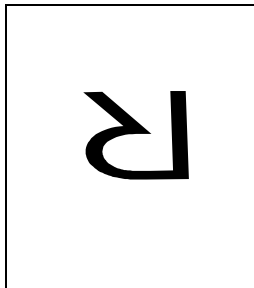
Quelle image ne correspond pas aux autres parce qu'elle est à l'envers?

Devoir 10

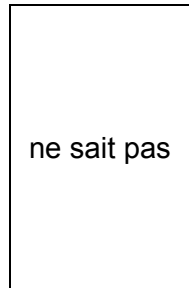
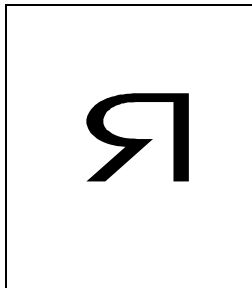
A



B

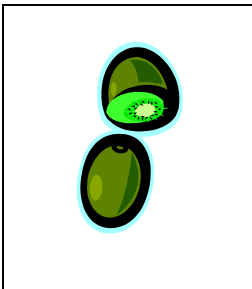


C

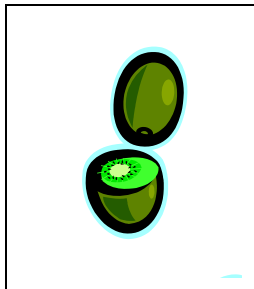


Devoir 11

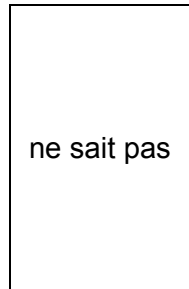
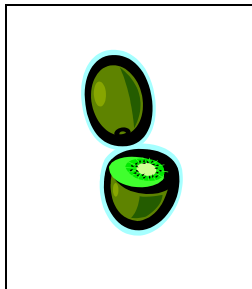
A



B



C



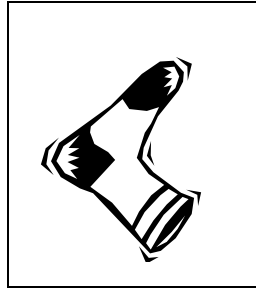
Quelle image ne correspond pas aux autres parce qu'elle est à l'envers?

Devoir 12

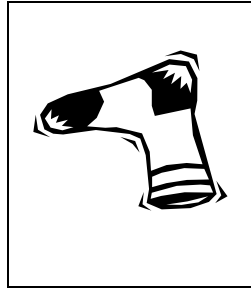
A



B



C



ne sait pas

2. Mathématiques

(15 minutes)

Résous les problèmes de calculs suivants sans l'aide d'une calculatrice. Il est autorisé de prendre des notes sur une feuille !

Devoir 1

Madame Marchand achète 5 petits pains à 85 ct., 1 pain à CHF 3.20.-- et un cake de 600 g à CHF 1.80.-- les 100 g.

Combien dois-je rendre à Mme Marchand si elle paye avec un billet de 50 francs.?

Solution:

Devoir 2

Un restaurant commande 180 vol-au-vent.

Combien de pâte feuilletée utilisera-t-on si 500 g de pâte donne 15 pièces?

Solution:

Devoir 3

Pour 70 petits pains au lait, on utilise la recette suivante:

Inscris les quantités de cette recette pour 245 petits pains au lait.

Solution:

1000 g	de laitg	de lait
100 g	de levureg	de levure
40 g	de sel de cuisineg	de sel de cuisine
20 g	de malt d'orgeg	de malt d'orge
200 g	de beurreg	de beurre
2000 g	de farine fleurg	de farine fleur

Devoir 4

Au magasin, un client achète des produits pour une valeur de CHF 42.–. La patronne lui accorde une réduction de 15 % du prix.

Quel montant doit alors payer le client?

Solution:

Devoir 5

Combien représente le 1/8 de 1000?

Solution:

3. Langue et communication

(30 minutes)

Choisis une thème parmi les trois proposés et développe ta position:

- Pourquoi le métier de m'intéresse:
- Boulanger(ère)-pâtissier(ère) / Pâtissier(ère)-Confiseur(seuse)
- Gestionnaire du commerce de détail
- Assistant(te) du commerce de détail

- Une petite histoire au sujet du pain / des tourtes ou autres produits de la boulangerie, pâtisserie ou confiserie

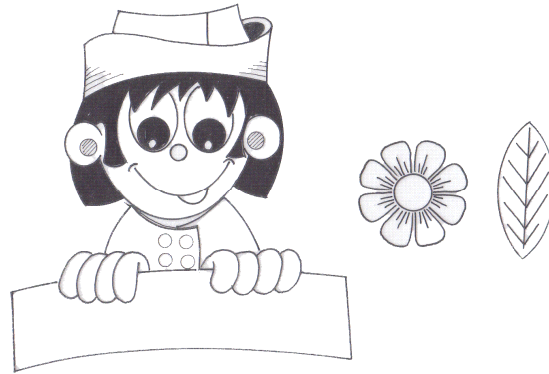
- Thème dicté par le/la responsable de la formation

Titre:

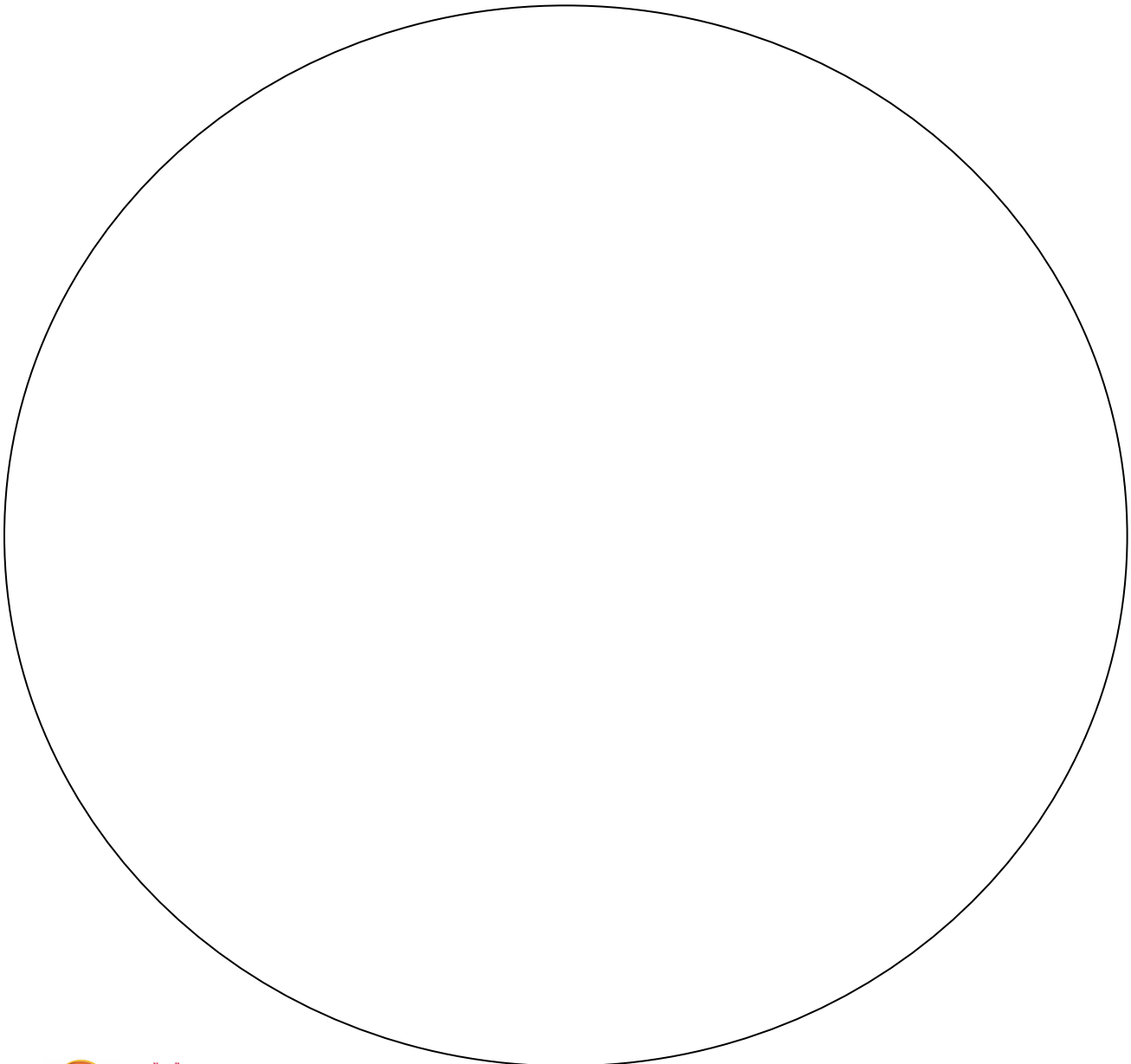
4. Création

(30 minutes)

- Dessine la figurine dans le cercle ci-dessous (grandeur libre).
- Décore avec quelques fleurs et quelques feuilles.
- Complète le dessin avec ton prénom dans la plaquette.



Ce devoir sera évalué dans le domaine aptitudes pratiques.



Appréciation par l'entreprise d'apprentissage

1. Compétence sociale et personnelle

La **moyenne de l'appréciation** doit être reportée dans le profil d'aptitude (page 13)

Critères d'appréciation	Attentes non remplies	Attentes justes remplies note 4	Attentes remplies note 5	Attentes dépassées note 6
Présence et savoir-vivre	<input type="checkbox"/> peu aimable, lunatique, pas coopératif	<input type="checkbox"/> souvent indifférent, peu attentif	<input type="checkbox"/> correct	<input type="checkbox"/> aimable, serviable
Apparence et hygiène personnelle	<input type="checkbox"/> négligé	<input type="checkbox"/> pas toujours ordré	<input type="checkbox"/> ordré	<input type="checkbox"/> propre et soigné
Capacité de travail en groupe	<input type="checkbox"/> peu disponible pour travail en groupe	<input type="checkbox"/> doit parfois être appelé pour collaborer	<input type="checkbox"/> coopératif, sociable	<input type="checkbox"/> bien intégré dans le groupe
Confiance en soi	<input type="checkbox"/> a des craintes spécifiques	<input type="checkbox"/> manque d'assurance	<input type="checkbox"/> en général assez autonome	<input type="checkbox"/> autonome, argumentation fondée
Intérêt et initiatives	<input type="checkbox"/> peu intéressé, passif	<input type="checkbox"/> en partie déconcentré, absent	<input type="checkbox"/> présence soutenue	<input type="checkbox"/> réfléchi, pose des questions
Environnement personnel	<input type="checkbox"/> cercle d'amis peu recommandables	<input type="checkbox"/> n'a pas de hobby, intérêts pas définis	<input type="checkbox"/> occupation intéressante de son temps libre	<input type="checkbox"/> soutenu par sa famille et ses collègues

Remarques:

2. Aptitudes pratiques

La **moyenne de l'appréciation** doit être reportée dans le profil d'aptitude (page 13)

Critères d'appréciation	Attentes non remplies	Attentes justes remplies note 4	Attentes remplies note 5	Attentes dépassées note 6
Engagement endurance	<input type="checkbox"/> laisse à désirer, recherche le confort	<input type="checkbox"/> engagement satisfaisant, manque d'endurance	<input type="checkbox"/> volontaire, constant	<input type="checkbox"/> appliqué, persévérant
Rythme de travail	<input type="checkbox"/> indolent, progresse lentement	<input type="checkbox"/> plutôt lent	<input type="checkbox"/> raisonnable, régulier	<input type="checkbox"/> rapide, concentré
Qualité du travail	<input type="checkbox"/> généralement inutilisable, travail peu soigné	<input type="checkbox"/> utilisable, travail parfois peu soigné	<input type="checkbox"/> bon, en général travail soigné	<input type="checkbox"/> parfait, travail très soigné
Maniement des appareils, des produits	<input type="checkbox"/> incorrect, imprudent, comportement peu écologique	<input type="checkbox"/> en partie maladroit, peu économique	<input type="checkbox"/> en général conforme à la profession	<input type="checkbox"/> respectueux, soigneux
Hygiène dans l'entreprise et avec les aliments	<input type="checkbox"/> comportement et conception de l'hygiène pas assimilés	<input type="checkbox"/> manque de relation avec la conception de l'hygiène	<input type="checkbox"/> conception de l'hygiène assimilée	<input type="checkbox"/> hygiène et nettoyages parfaits

Remarques:

Identification personnelle

- Formation de boulanger-pâtissier Formation de gestionnaire du commerce de détail
- Formation de pâtissier-confiseur Formation d'assistante du commerce de détail

Nom du/de la stagiaire _____

Entreprise d'apprentissage _____

Adresse _____

Profil d'aptitude

Tous les intéressés au processus du choix professionnel, les élèves, les parents, les futures entreprises formatrices, les enseignants et les offices d'orientation professionnelle démontrent un intérêt soutenu pour le bon choix d'une profession.

Domaines d'appréciation

	Exigences non remplies	Exigences à peine remplies (note 4)	Exigences remplies (note 5)	Exigences dépassées (note 6)
1. Problème de logique Capacité d'observer attentivement quelque chose, de l'analyser et de le combiner (base fondamentale pour une formation future)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Mathématiques Maîtrise des opérations de base du calcul, rapports avec les chiffres et les masses (potentiel futur)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Langue et communication Connaissance du français, vocabulaire, compréhension de la langue, capacité de s'exprimer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Compétence sociale et personnelle Identité, présence, apparence extérieure, capacité de travail en groupe, confiance en soi, initiatives, environnement personnel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Aptitudes pratiques Capacité d'exécuter des activités pratiques et créatives d'une manière propre, exacte et responsable après une formation appropriée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Appréciation globale (moyenne)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>