



Direction générale
de l'enseignement
postobligatoire

Rue Saint-Martin 24
1014 Lausanne

BOULANGER-PÂTISSIER-CONFISEUR AFP EXAMENS DE FIN D'APPRENTISSAGE 2018

Questionnaire à compléter et retourner au plus tard jusqu'au 31 janvier 2018 à la DGEP

Nom et prénom de l'apprenti :

Nom et prénom du formateur en entreprise :

Rue : Localité :

☎ prof. : Signature :

L'examen pratique dure 6 heures sur une journée.

De préférence, l'examen de mon apprenti **boulangier-pâtissier-confiseur AFP** se déroulera :

Les entreprises annonceront au minimum 2 choix de dates. Le premier choix entre le 22 mai et le 1^{er} juin, l'autre choix entre le 4 et le 15 juin 2018. En mai, les entreprises veilleront à ne pas sélectionner le jour de cours comme jour d'examen.

Veillez marquer d'une croix les journées qui vous conviennent :

Semaine 21 : 22 mai / 23 mai / 24 mai / 25 mai.

Semaine 22 : 30 mai / 31 mai / 1^{er} juin.

Semaine 23 : 4 juin / 5 juin / 6 juin / 7 juin / 8 juin.

Semaine 24 : 11 juin / 12 juin / 13 juin / 15 juin.

lundi le 2018

mardi le 2018

mercredi le 2018

jeudi le 2018

vendredi le 2018

Ne seront prises en considération que les dates situées dans la période indiquée dans la circulaire. Le choix définitif des dates reste du ressort de la commission de qualification.

D'avance nous vous remercions de votre collaboration.

Lausanne, janvier 2018 – Yves Girard, chef expert

BOULANGER-PÂTISSIER-CONFISEUR AFP EXAMENS DE FIN D'APPRENTISSAGE 2018

ANNONCE DES CINQ GROUPES DE PRODUITS A ÉVALUER LORS DE LA PROCÉDURE DE QUALIFICATION POUR BOULANGER-PÂTISSIER-CONFISEUR AFP

Principe :

Au début de la formation, les parties déterminent les cinq groupes de produits du plan de formation relatif à l'ordonnance sur la formation initiale de boulanger-pâtissier-confiseur AFP qui seront enseignés à l'apprenti (Objectifs évaluateurs entreprise – groupes de produits 1.1.4.1).

Ces cinq groupes de produits sont évalués lors de la procédure de qualification dans le cadre du domaine de qualification « travaux pratiques prescrits (TPP) ».

Nous prions le formateur en entreprise **d'annoncer les cinq devoirs qui seront examinés** lors de l'examen pratique et de retourner le formulaire à la DGEP jusqu'au **31 janvier 2018**, au plus tard.

IMPORTANT : Les devoirs annoncés sur ce formulaire sont définitifs et déterminent le déroulement de l'examen.

Nom et prénom de l'apprenti :

Annnonce des devoirs examinés lors de l'examen

- Devoir 1 Pain normal et pain spécial
- Devoir 2 Petits produits de boulangerie, viennoiserie ou produits cuits à la friture
- Devoir 3 Pâtes tourées
- Devoir 4 Snacks et traiteur
- Devoir 5 Biscuits et masses
- Devoir 6 Pâtisseries
- Devoir 7 Pièces sèches et/ou petits fours
- Devoir 8 Tourtes, cakes ou petites tourtes
- Devoir 9 Desserts à la crème et desserts glacés
- Devoir 10 Pralinés et travaux de couverture

Nom et prénom du formateur en entreprise :

Signature :

Lausanne, janvier 2018 – Yves Girard, chef expert