



# **Règlement** concernant l'examen professionnel de

## **Cheffe boulangère-pâtissière-confiseuse** **Chef boulanger-pâtissier-confiseur**

### **Orientations**

- boulangerie-pâtisserie
- pâtisserie-confiserie

du 3. septembre 2015<sup>1</sup> (état au 26.04.2019)

(système modulaire, avec examen final)

### **Organes responsables**

Association suisse des patrons boulangers-confiseurs

Hotel & Gastro Union, Association suisse du personnel de la boulangerie-pâtisserie et confiserie

### **Secrétariat**

Richemont Centre de compétence

Boulangerie pâtisserie confiserie

Seeburgstrasse 51

CH-6006 Lucerne

Téléphone +41 41 375 85 85

Téléfax +41 41 375 85 90

richemont@richemont.cc

---

<sup>1</sup> Modification du 21.11.2018, en vigueur depuis le 26.04.2019

## Sommaire

<b>1 Dispositions générales .....</b>	<b>3</b>
1.1 But de l'examen.....	3
1.2 Profil de la profession.....	3
1.3 Organe responsable.....	5
<b>2 Organisation.....</b>	<b>5</b>
2.1 Composition de la commission chargée de l'assurance qualité .....	5
2.2 Tâches de la commission AQ .....	5
2.3 Publicité et surveillance.....	6
<b>3 Publication, inscription, admission, frais d'examen.....</b>	<b>6</b>
3.1 Publication.....	6
3.2 Inscription .....	6
3.3 Admission.....	7
3.4 Frais d'examen.....	7
<b>4 Organisation de l'examen final .....</b>	<b>8</b>
4.1 Convocation .....	8
4.2 Retrait.....	8
4.3 Non-admission et exclusion .....	8
4.4 Surveillance de l'examen et experts .....	9
4.5 Séance d'attribution des notes.....	9
<b>5 Examen final.....</b>	<b>9</b>
5.1 Épreuves d'examen.....	9
5.2 Exigences.....	10
<b>6 Evaluation et attribution des notes .....</b>	<b>10</b>
6.1 Généralités .....	10
6.2 Evaluation.....	10
6.3 Notation .....	11
6.4 Conditions de réussite de l'examen et de l'octroi du brevet .....	11
6.5 Répétition .....	11
<b>7 Brevet, titre et procédure.....</b>	<b>12</b>
7.1 Titre et publication .....	12
7.2 Retrait du brevet.....	12
7.3 Voies de droit .....	12
<b>8 Couverture des frais d'examen .....</b>	<b>12</b>
<b>9 Dispositions finales.....</b>	<b>13</b>
9.1 Abrogation du droit en vigueur .....	13
9.2 Changement de titres selon l'ancien droit .....	13
9.3 Dispositions transitoires .....	13
9.4 Entrée en vigueur .....	13
<b>10 Édiction.....</b>	<b>14</b>

Vu l'art. 28, al. 2, de la loi fédérale du 13 décembre 2002 sur la formation professionnelle, l'organe responsable au sens du ch.1.3 arrête le règlement d'examen suivant:

# 1 Dispositions générales

## 1.1 But de l'examen

---

L'examen professionnel fédéral a pour but de vérifier de manière exhaustive si les candidats ont acquis les compétences nécessaires pour exercer de manière responsable une activité professionnelle exigeante en tant que cheffe boulangère-pâtissière-confiseuse/chef boulanger-pâtissier-confiseur<sup>2</sup>.

## 1.2 Profil de la profession

---

### 1.21 Domaine d'activité

Les chefs boulangers-pâtissiers-confiseurs

- Orientation boulangerie-pâtisserie  
sont responsables de la production de produits de boulangerie et de pâtisserie de qualité. Ils organisent la production et coordonnent les tâches en collaboration avec les supérieurs et collaborateurs. Ils entretiennent des contacts avec des fournisseurs et partenaires de leur domaine de responsabilité.

- Orientation pâtisserie-confiserie

Les chefs pâtissiers-confiseurs sont responsables de la production de produits de pâtisserie et de confiserie de qualité. Ils organisent la production et coordonnent les tâches en collaboration avec les supérieurs et collaborateurs. Ils entretiennent des contacts avec des fournisseurs et partenaires de leur domaine de responsabilité.

### 1.22 Compétences opérationnelles principales

Compétences opérationnelles spéciales

Les chefs boulangers-pâtissiers-confiseurs

Orientation boulangerie-pâtisserie

- dirigent un département de production dans la boulangerie-pâtisserie sur les plans technique, administratif et organisationnel;
- fabriquent des produits de boulangerie-pâtisserie de haut niveau;
- créent de nouveaux produits personnalisés de la boulangerie-pâtisserie pour les clients.

Orientation pâtisserie-confiserie

- dirigent un département de production dans la pâtisserie-confiserie sur les plans technique, administratif et organisationnel;
- fabriquent des produits de pâtisserie-confiserie de haut niveau;
- créent de nouveaux produits personnalisés de la pâtisserie-confiserie pour les clients.

---

<sup>2</sup> Pour faciliter la lecture du document, le masculin est utilisé pour désigner les deux sexes.

### Compétences opérationnelles générales

- garantie du bon fonctionnement des machines et installations;
- mise en œuvre de l'assurance qualité dans le secteur de la production;
- mise en œuvre de mesures relatives à la sécurité du travail et de l'exploitation, et à la protection de la santé et de l'environnement;
- définition de prix du marché de produits et services sur la base de calculs;
- gestion de collaborateurs, formation d'apprentis et organisation de formations continues internes;
- organisation et conduction de séances internes;
- contribution au développement de l'équipe en tant que supérieurs, et participation active aux changements dans le secteur de la production;
- organisation et optimisation des processus de travail;
- calcul de chiffres clés de la production, analyse de la rentabilité et prise des mesures nécessaires;
- prise en considération des lignes directrices de l'entreprise et de l'éthique professionnelle dans le cadre des activités.

#### 1.23 Exercice de la profession

##### Les chefs boulangers-pâtissiers-confiseurs

- assument des tâches exigeantes en matière de création et de fabrication de produits de boulangerie-pâtisserie, respectivement de pâtisserie-confiserie. Ils sont responsables de l'organisation de l'entreprise, connaissent les prescriptions du secteur relatives aux collaborateurs, installations techniques et marchandises, et prennent des mesures en vue de les respecter.
- s'informent régulièrement des tendances du marché, et sont en mesure de les mettre en œuvre dans un assortiment orienté client.
- veillent à la propreté et à l'hygiène, et respectent les prescriptions relatives à la sécurité au travail et à la protection de la santé.
- forts de leurs connaissances professionnelles approfondies, peuvent diriger, instruire et former des collaborateurs et apprentis. Ils sont à même d'encourager tous les membres de l'équipe, de les intégrer comme il se doit dans les processus de travail, et de résoudre des conflits.
- organisent et optimisent les processus de l'entreprise, veillent à ce que les dispositions légales soient respectées et à ce que les marchandises soient gérées et stockées correctement en assurant l'efficacité énergétique et protégeant les ressources.
- sont en mesure de calculer des données d'exploitation de la production, et d'évaluer la situation économique de leur domaine, de même que les installations de production.
- garantissent dans le cadre de leur activité que les travaux qui leur sont confiés sont traités de manière sûre et efficace. En leur qualité de collaborateurs assumant une fonction dirigeante, ils contribuent à la rentabilité de la boulangerie-pâtisserie, respectivement de la pâtisserie-confiserie.
- travaillent de manière autonome et responsable, en accord avec leurs supérieurs. Ils assument une grande responsabilité dans l'exercice quotidien de leur métier. Leurs activités requièrent une grande attention et une orientation client et entreprise conséquente.
- travaillent avec des processus standardisés, constamment en accord avec les collaborateurs et supérieurs. Ils s'adaptent de manière flexible aux événements imprévus en se référant toujours aux directives de l'entreprise, aux prescriptions légales et aux besoins des clients.
- travaillent dans des entreprises de boulangerie-pâtisserie, respectivement de pâtisserie-confiserie de différentes orientations, et dans des entreprises de production de l'industrie de la boulangerie, pâtisserie, confiserie.

1.24 Apport de la profession à la société, à l'économie, à la nature et à la culture

Les boulangeries, pâtisseries et confiseries représentent un pilier important du commerce de détail en Suisse. Leur fonction principale est d'approvisionner la population en produits de boulangerie-pâtisserie-confiserie de qualité.

Les boulangeries, pâtisseries et confiseries sont des entreprises de formation et des employeurs bien implantés localement.

Les entreprises assument également une responsabilité sociale, généralement au niveau régional au sein de villages ou quartiers, certaines activités étant néanmoins également d'importance suprarégionale.

L'optimisation des quantités achetées, le stockage et l'élimination sûrs et appropriés des matières premières et résidus, et l'utilisation efficace des ressources et de l'énergie permettent aux boulangeries, pâtisseries et confiseries de veiller à une protection durable de l'homme et de la nature.

### **1.3 Organe responsable**

---

1.31 Les organisations du monde du travail suivantes constituent l'organe responsable:

- Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (SBC)
- Hotel & Gastro Union, Association suisse du personnel de la boulangerie-pâtisserie et confiserie

1.32 L'organe responsable est compétent pour toute la Suisse.

## **2 Organisation**

### **2.1 Composition de la commission chargée de l'assurance qualité**

---

2.11 Toutes les tâches liées à l'octroi du brevet sont confiées à une commission chargée de l'assurance qualité (commission AQ).

La commission AQ est composée par

8 membres de l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs;

1 membre de Hotel & Gastro Union, Association suisse du personnel de la boulangerie-pâtisserie et confiserie;

La composition de la commission AQ tient compte de la représentation des régions linguistiques et des domaines.

Les membres de la commission AQ sont élus pour un mandat de 4 ans par les organes responsables.

2.12 La commission AQ se constitue elle-même. Le quorum est atteint lorsque la majorité des membres sont présents. Les décisions se prennent à la majorité des membres présents. Le président tranche en cas d'égalité des voix.

### **2.2 Tâches de la commission AQ**

---

2.21 La commission AQ

- a) arrête les directives relatives au présent règlement et les met à jour périodiquement;
- b) fixe la taxe d'examen;
- c) fixe la date et le lieu de l'examen;
- d) définit le programme d'examen;
- e) donne l'ordre de préparer les énoncés de l'examen et organise l'examen;

- f) nomme et engage les experts, et les forme pour accomplir leurs tâches;
- g) décide de l'admission à l'examen final ainsi que d'une éventuelle exclusion de l'examen;
- h) définit les contenus des modules et les exigences des examens de module;
- i) procède au contrôle des certificats de module, à l'évaluation de l'examen final et décide de l'octroi du brevet;
- j) traite les requêtes et les recours;
- k) vérifie régulièrement que les modules sont à jour, ordonne leur adaptation et fixe la durée de validité des certificats de module;
- l) décide de la reconnaissance ou de la prise en compte d'autres diplômes et d'autres prestations;
- m) rend compte de ses activités aux instances supérieures et au Secrétariat d'Etat à la formation, à la recherche et à l'innovation (SEFRI);
- n) veille au développement et à l'assurance de la qualité, et en particulier à l'actualisation régulière du profil de qualification en fonction des besoins du marché du travail.

2.22 La commission AQ peut déléguer des tâches administratives à un secrétariat.

### **2.3 Publicité et surveillance**

---

2.31 L'examen final est placé sous la surveillance de la Confédération; il n'est pas public. Exceptionnellement, la commission AQ peut autoriser des dérogations à cette règle.

2.32 Le SEFRI est invité suffisamment tôt à assister à l'examen final et reçoit les dossiers nécessaires.

## **3 Publication, inscription, admission, frais d'examen**

### **3.1 Publication**

---

3.11 L'examen final est publié dans les trois langues officielles 6 mois au moins avant le début des épreuves.

3.12 La publication informe au moins sur:

- les dates des épreuves;
- la taxe d'examen;
- l'adresse d'inscription;
- le délai d'inscription;
- le déroulement de l'examen.

### **3.2 Inscription**

---

L'inscription doit comporter:

- a) un résumé de la formation et des activités professionnelles du candidat;
- b) sélection de l'orientation boulangerie-pâtisserie ou pâtisserie-confiserie;
- c) les copies des titres et des certificats de travail requis pour l'admission;
- d) les copies des certificats de modules obtenus ou des attestations d'équivalences correspondantes;
- e) la mention de la langue d'examen;
- f) la copie d'une pièce d'identité officielle munie d'une photo;

- g) la mention du numéro d'assurance sociale (n° AVS)<sup>3</sup>.

### 3.3 Admission

---

3.31 Sont admis à l'examen final les candidats qui:

- a) détiennent un certificat fédéral de capacité (CFC) de boulangère-pâtissière-confiseuse ou boulanger-pâtissier-confiseur ou un certificat équivalent et possèdent une expérience professionnelle d'au moins 4 ans dans une boulangerie-pâtisserie-confiserie

ou

détiennent une attestation fédérale de formation professionnelle (AFP) de boulangère-pâtissière-confiseuse ou de boulanger-pâtissier-confiseur et possèdent une expérience professionnelle d'au moins 7 ans dans une boulangerie-pâtisserie-confiserie

et

- b) ont suivi un cours pour formateur en entreprise;

et

- c) ont acquis les certificats de module requis ou disposent des attestations d'équivalence.

Les candidats sont admis sous réserve du paiement de la taxe d'examen selon le ch. 3.41.

3.32 Les certificats de module suivants doivent être acquis pour l'admission à l'examen final:

Module 1: Connaissances professionnelles

Module 2: Gestion d'entreprise

Module 3: Gestion des collaborateurs

Module 4: Organisation d'entreprise et gestion des marchandises

Le contenu et les exigences des modules sont spécifiés dans les descriptifs des modules de l'organe responsable (identification du module et exigences en matière de certificats de modules). Ils sont énumérés dans les directives ou dans leur annexe.

3.33 Les décisions concernant l'admission à l'examen final sont communiquées par écrit aux candidats au moins quatre mois avant le début de l'examen final. Les décisions négatives indiquent les motifs et les voies de droit.

### 3.4 Frais d'examen

---

3.41 Après avoir reçu confirmation de son admission, le candidat s'acquitte de la taxe d'examen. Les taxes pour l'établissement du brevet et pour l'inscription de son titulaire dans le registre officiel des titulaires de brevets, ainsi qu'une éventuelle contribution pour frais de matériel sont perçues séparément. Ces frais sont à la charge du candidat.

3.42 Le candidat qui, conformément au ch. 4.2, se retire dans le délai autorisé ou se retire pour des raisons valables, a droit au remboursement du montant payé, déduction faite des frais occasionnés.

---

<sup>3</sup> La base juridique de ce relevé est la loi sur la statistique fédérale (RS 431.012.1; n° 70 de l'annexe). La commission d'examen ou le SEFRI relève, sur mandat de l'Office fédéral de la statistique, les numéros AVS utiles à des fins purement statistiques.

- 3.43 L'échec à l'examen final ne donne droit à aucun remboursement.
- 3.44 Pour le candidat qui répète l'examen final, le montant de la taxe d'examen est fixé dans chaque cas par la commission AQ, compte tenu du nombre d'épreuves répétées.
- 3.45 Les frais de déplacement, de logement, de subsistance et d'assurance pendant la durée de l'examen sont à la charge du candidat.

## **4 Organisation de l'examen final**

### **4.1 Convocation**

---

- 4.11 L'examen final a lieu si, après sa publication, 10 candidats au moins remplissent les conditions d'admission ou au moins tous les 2 ans.
- 4.12 Les candidats peuvent choisir de passer l'examen en français, en allemand ou en italien.
- 4.13 Les candidats sont convoqués au moins 4 semaines avant le début de l'examen. La convocation comprend:
  - a) le programme d'examen, avec l'indication du lieu, de la date, de l'heure des épreuves et des moyens auxiliaires dont les candidats sont autorisés ou invités à se munir;
  - b) la liste des experts.
- 4.14 Toute demande de récusation d'un expert doit être motivée et adressée à la commission AQ 2 semaines au moins avant le début de l'examen. La commission prend les mesures qui s'imposent.

### **4.2 Retrait**

---

- 4.21 Les candidats ont la possibilité d'annuler leur inscription jusqu'à 3 mois avant le début de l'examen final.
- 4.22 Passé ce délai, le retrait n'est possible que si une raison valable le justifie. Sont notamment réputées raisons valables:
  - a) la maternité;
  - b) la maladie et l'accident;
  - c) le décès d'un proche;
  - d) le service militaire, le service de protection civile ou le service civil imprévu.
- 4.23 Le retrait doit être communiqué sans délai et par écrit à la commission AQ, assorti de pièces justificatives.

### **4.3 Non-admission et exclusion**

---

- 4.31 Le candidat qui, en rapport avec les conditions d'admission, donne sciemment de fausses informations, présente les certificats de module obtenus par une tierce personne ou tente de tromper d'une autre manière la commission AQ n'est pas admis à l'examen.
- 4.32 Est exclu de l'examen final quiconque:
  - a) utilise des moyens auxiliaires non autorisés;
  - b) enfreint gravement la discipline de l'examen;
  - c) tente de tromper les experts.



- 4.33 La décision d'exclure un candidat incombe à la commission AQ. Le candidat a le droit de passer l'examen final sous réserve, jusqu'à ce que la commission ait arrêté une décision formelle.

#### 4.4 Surveillance de l'examen et experts

---

- 4.41 Au moins une personne compétente surveille l'exécution des travaux d'examen écrits et pratiques. Elle consigne ses observations par écrit.
- 4.42 Deux experts au moins évaluent les travaux écrits et les travaux pratiques. Ils s'entendent sur la note à attribuer.
- 4.43 Deux experts au moins procèdent aux examens oraux, prennent des notes sur l'entretien d'examen et sur le déroulement de l'examen, apprécient les prestations fournies et fixent en commun la note.
- 4.44 Les experts se refusent s'ils sont professeurs aux cours préparatoires, s'ils ont des liens de parenté avec le candidat ou s'ils sont ou ont été ses supérieurs hiérarchiques ou ses collaborateurs. Dans des cas exceptionnels justifiés, un expert au maximum peut avoir été enseignant aux cours préparatoires du candidat.

#### 4.5 Séance d'attribution des notes

---

- 4.51 La commission AQ décide de la réussite ou de l'échec des candidats lors d'une séance subséquente à l'examen. La personne représentant le SEFRI est invitée suffisamment tôt à cette séance.
- 4.52 Les experts se refusent lors de la prise de décision sur l'octroi du brevet s'ils sont professeurs aux cours préparatoires, s'ils ont des liens de parenté avec le candidat ou s'ils sont ou ont été ses supérieurs hiérarchiques ou ses collaborateurs.

## 5 Examen final

### 5.1 Épreuves d'examen

---

- 5.11 L'examen comprend les épreuves suivantes qui englobent les différents modules:

Epreuve	pratique	écrit	oral	pondération
1 Travaux pratiques	16,5 h		-	4
2 Connaissances professionnelles			60 min.	2
3 Etude de cas		180 min.	-	2
4 Gestion des collaborateurs			30 min.	1
5 Organisation d'entreprise et gestion des marchandises			30 min.	1
<b>Total 21,5 h</b>	<b>16,5 h</b>	<b>180 min.</b>	<b>120 min.</b>	

#### Epreuve 1: Travaux pratiques

Cette partie de l'examen comprend des travaux pratiques dans les domaines de la planification de la production, de l'achat de denrées alimentaires, de l'entreposage, de la transformation, de la fabrication et de l'élimination des déchets dans la boulangerie-pâtisserie, respectivement la pâtisserie-confiserie. Les candidats travaillent

selon les prescriptions de la législation sur les denrées alimentaires et de l'ordonnance sur les denrées alimentaires. Ils maîtrisent toutes les méthodes de production et les mettent en œuvre dans des produits orientés clients.

**Epreuve 2: Connaissances professionnelles (oral)**

Cette partie de l'examen comprend un entretien professionnel sur des questions en lien avec des connaissances professionnelles dans le champ professionnel de la boulangerie-pâtisserie, respectivement de la pâtisserie-confiserie.

**Epreuve 3: Etude de cas (écrit)**

Les modules «connaissances professionnelles», «organisation d'entreprise», «gestion des collaborateurs», «calcul» sont évalués de manière transversale et interactive dans le cadre d'une grande étude de cas.

Les candidats doivent apporter la preuve qu'ils possèdent les connaissances techniques nécessaires pour accomplir les tâches économiques d'une boulangerie-pâtisserie, respectivement d'une pâtisserie-confiserie.

L'étude de cas prend comme base la situation d'une boulangerie-pâtisserie, respectivement d'une pâtisserie-confiserie, pour laquelle les candidats doivent élaborer des solutions relatives aux modules susmentionnés.

**Epreuve 4: Gestion des collaborateurs (oral)**

Cette partie de l'examen comprend un entretien professionnel avec deux experts sur des questions et situations relatives à la gestion des collaborateurs dans la boulangerie-pâtisserie, respectivement la pâtisserie-confiserie.

**Epreuve 5: Organisation d'entreprise et gestion des marchandises (oral)**

Cette partie de l'examen comprend un entretien professionnel avec deux experts sur des questions et situations relatives à l'organisation d'entreprise et à la gestion des marchandises dans la boulangerie-pâtisserie, respectivement la pâtisserie-confiserie.

- 5.12 Chaque épreuve peut être subdivisée en points d'appréciation. La commission AQ fixe cette subdivision et la pondération des points d'appréciation dans les directives relatives au présent règlement.

## 5.2 Exigences

---

- 5.21 La commission AQ arrête les dispositions détaillées concernant l'examen final figurant dans les directives relatives au règlement d'examen (au sens du ch. 2.21, let. a).
- 5.22 La commission AQ décide de l'équivalence des épreuves ou des modules effectués dans le cadre d'autres examens du degré tertiaire ainsi que de la dispense éventuelle des épreuves correspondantes du présent règlement d'examen. Les candidats ne peuvent être dispensés des épreuves qui portent, conformément au profil de la profession, sur les compétences principales.

## 6 Evaluation et attribution des notes

### 6.1 Généralités

---

L'évaluation de l'examen final et des épreuves est basée sur des notes. Les dispositions des ch. 6.2 et 6.3 du règlement d'examen sont applicables.

### 6.2 Evaluation

---

- 6.21 Une note entière ou une demi-note est attribuée pour les points d'appréciation, conformément au ch. 6.3.

- 6.22 La note d'une épreuve est la moyenne des notes des points d'appréciation correspondants. Elle est arrondie à la première décimale. Si le mode d'appréciation permet de déterminer directement la note de l'épreuve sans faire usage de points d'appréciation, la note de l'épreuve est attribuée conformément au ch. 6.3.
- 6.23 La note globale de l'examen final correspond à la moyenne pondérée des notes des épreuves. Elle est arrondie à la première décimale.

### **6.3 Notation**

---

Les prestations des candidats sont évaluées au moyen de notes échelonnées de 6 à 1. Les notes supérieures ou égales à 4,0 désignent des prestations suffisantes. Seules les demi-notes sont admises comme notes intermédiaires.

### **6.4 Conditions de réussite de l'examen et de l'octroi du brevet**

---

- 6.41 L'examen est réussi, si
- la note globale et la note de la première épreuve «travaux pratiques» et la note de l'épreuve 2 « connaissances professionnelles »<sup>4</sup> sont au moins de 4,0;
  - il n'y a pas eu plus d'une note d'épreuve inférieure à 4,0 sur l'ensemble de l'examen;
  - aucune note d'épreuve inférieure à 3,0 n'a été obtenue.
- 6.42 L'examen final est considéré comme non réussi, si le candidat:
- ne se désiste pas à temps;
  - ne se présente pas à l'examen et ne donne pas de raison valable;
  - se retire après le début de l'examen sans raison valable;
  - est exclu de l'examen.
- 6.43 La commission AQ décide de la réussite de l'examen final uniquement sur la base des prestations fournies par le candidat. Le brevet fédéral est décerné aux candidats qui ont réussi l'examen.
- 6.44 La commission AQ établit un certificat d'examen final pour chaque candidat. Le certificat doit contenir au moins les données suivantes:
- la validation des certificats de module requis ou des attestations d'équivalence nécessaires;
  - les notes des différentes épreuves et la note globale de l'examen final;
  - la mention de réussite ou d'échec de l'examen final;
  - les voies de droit, si le brevet est refusé.

### **6.5 Répétition**

---

- 6.51 Le candidat qui échoue à l'examen final est autorisé à le repasser à deux reprises.
- 6.52 Les examens répétés ne portent que sur les épreuves dans lesquelles le candidat a fourni une prestation inférieure à la note 4,0.
- 6.53 Les conditions d'inscription et d'admission au premier examen final s'appliquent également aux examens répétés.

---

<sup>4</sup> Modification du 21.11.2018, en vigueur depuis le 26.04.2019

## 7 Brevet, titre et procédure

### 7.1 Titre et publication

---

7.11 Le brevet fédéral est délivré par le SEFRI à la demande de la commission AQ et porte la signature de la direction du SEFRI et du président de la commission AQ.

7.12 Les titulaires du brevet sont autorisés à porter le titre protégé de:

**Cheffe boulangère-pâtissière-confiseuse avec brevet fédéral**

**Chef boulanger-pâtissier-confiseur avec brevet fédéral**

- orientation boulangerie-pâtisserie
- orientation pâtisserie-confiserie

**Chefin Bäckerin-Konditorin-Confiseurin mit eidgenössischem Fachausweis**

**Chef Bäcker-Konditor-Confiseur mit eidgenössischem Fachausweis**

- Fachrichtung Bäckerei-Konditorei
- Fachrichtung Konditorei-Confiserie

**Capa panettiera-pasticciera-confettiera con attestato professionale federale**

**Capo panettiere-pasticciere-confettiere con attestato professionale federale**

- specializzazione panetteria-pasticceria
- specializzazione pasticceria-confetteria

La traduction anglaise recommandée est **Master Baker-Pâtissier-Confectioner, Federal Diploma of Higher Education**<sup>5</sup>.

7.13 Les noms des titulaires de brevet sont inscrits dans un registre tenu par le SEFRI.

### 7.2 Retrait du brevet

---

7.21 Le SEFRI peut retirer tout brevet obtenu de manière illicite. La poursuite pénale est réservée.

7.22 La décision du SEFRI peut être déférée dans les 30 jours suivant sa notification au Tribunal administratif fédéral.

### 7.3 Voies de droit

---

7.31 Les décisions de la commission AQ concernant la non-admission à l'examen final ou le refus du brevet peuvent faire l'objet d'un recours auprès du SEFRI dans les 30 jours suivant leur notification. Le recours doit mentionner les conclusions et les motifs du recourant.

7.32 Le SEFRI statue en première instance sur les recours. Sa décision peut être déférée dans les 30 jours suivant la notification au Tribunal administratif fédéral.

## 8 Couverture des frais d'examen

8.1 Sur proposition de la commission AQ, l'organe responsable fixe le montant des indemnités versées aux membres de la commission d'examen et aux experts.

8.2 L'organe responsable assume les frais d'examen qui ne sont pas couverts par la taxe d'examen, la subvention fédérale ou d'autres ressources.

---

<sup>5</sup> Modification du 21.11.2018, en vigueur depuis le 26.04.2019

- 8.3 Conformément aux directives relatives au présent règlement, la commission AQ remet au SEFRI un compte de résultats détaillé au terme de l'examen. Sur cette base, le SEFRI définit le montant de la subvention fédérale accordée pour l'organisation de l'examen.

## **9 Dispositions finales**

### **9.1 Abrogation du droit en vigueur**

---

Les règlements suivants sont abrogés:

1. Règlement d'examen professionnel de chef boulanger-pâtissier du 28.1.2000
2. Règlement d'examen professionnel de pâtissiers-confiseurs du 26.4.1999.

### **9.2 Changement de titres selon l'ancien droit**

---

Le titulaire du brevet fédéral selon l'ancien droit est autorisé, une fois qu'une première session d'examen selon le présent règlement d'examen a été organisée, à porter le titre selon le ch. 7.12. Il ne sera pas établi de nouveaux brevets.

### **9.3 Dispositions transitoires**

---

Les candidats qui ont échoué à l'examen selon les anciens règlements ont la possibilité de le répéter une première fois et, le cas échéant, une seconde fois jusqu'au 31.12.2017.

### **9.4 Entrée en vigueur**

---

Le présent règlement d'examen entre en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2016.<sup>6</sup>

---

<sup>6</sup> Modification du 21.11.2018, en vigueur depuis le 26.04.2019

## 10 Édiction

Berne, 24. juillet 2015

### **Association suisse des patrons boulangers-confiseurs**

Le président



Kaspar Sutter

Le directeur



Beat Kläy

Lucerne, 24. juillet 2015

### **Hotel & Gastro Union, Association suisse du personnel de la boulangerie-pâtisserie et confiserie**

Le président



Markus Eugster

Le présent règlement d'examen est approuvé

Berne, 3.9.2015

### **Secrétariat d'Etat à la formation, à la recherche et à l'innovation SEFRI**



Remy Hübschi  
Chef de la division Formation professionnelle supérieure

## **Règlement concernant l'examen professionnel de cheffe boulangère-pâtissière-confiseuse/ chef boulanger-pâtissier-confiseur**

**Modification** du 21. nov. 2018

---

L'organe responsable,

vu l'art. 28, al. 2, de la loi fédérale du 13 décembre 2002 sur la formation professionnelle<sup>7</sup>,

*décide:*

I

Le règlement du 3 septembre 2015 concernant l'examen professionnel de cheffe boulangère-pâtissière-confiseuse/chef boulanger-pâtissier-confiseur est modifié comme suit:

### **6.4 Conditions de réussite de l'examen et de l'octroi du brevet**

6.41 L'examen est réussi, si

a) la note globale, la note de l'épreuve 1 «travaux pratiques» et la note de l'épreuve 2 «connaissances professionnelles» sont au moins de 4,0;

(...)

### **7.1 Titre et publication**

(...)

7.12 (...)

Traduction du titre en anglais:

- **Master Baker-Pâtissier-Confectioner, Federal Diploma of Higher Education**

---

<sup>7</sup> RS 412.10

II

La présente modification entre en vigueur le 26 avril 2019.

Berne, 29.10.2018

**Association suisse des patrons boulangers-confiseurs**

Le président



Silvan Hotz

Le directeur



Urs Wellauer

Lucerne, 29.10.2018

**Hotel & Gastro Union, Association suisse du personnel de la boulangerie-pâtisserie et confiserie**

Le président



La présente modification est approuvée.

Berne, le 21. Nov.2018

Secrétariat d'Etat à la formation,

à la recherche et à l'innovation SEFRI



Rémy Hübschi

Vice-directeur

Chef de la division Formation professionnelle et continue