Directives pour les travaux pratiques prescrits (TPP)

Formation initiale écourtée (apprentissage complémentaire)

Boulangère-pâtissière-confiseuse CFC
Boulanger-pâtissier-confiseur CFC

Orientation pâtisserie-**confiserie**

Valable pour toute la Suisse dès le 01.01.2027

Schweizer Bäcker-Confiseure
Boulangers-Confiseurs suisses
Panettieri-Confettieri svizzeri

Association suisse des patrons boulangers-confiseurs

Version définitive pour la PdQ 2027

Directives pour les travaux pratiques prescrits (TPP)

Formation initiale écourtée (apprentissage complémentaire) orientation pâtisserie-confiserie

Les présentes directives sont régies par l'ordonnance de SEFRI sur la formation professionnelle initiale du 27.10.2010 (01.01.2018) et le plan de formation de ladite ordonnance du 01.08.2014 (01.01.2018).

Indications : sous réserve de l'art. 40 (LFPr) de la législation cantonale.

Valable pour toute la Suisse dès le 01.01.2027 selon la décision des chefs-experts de l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs du 20.08.2026.

La Commission suisse D&Q pour le Développement professionnel et la Qualité des professions de la production en boulangerie-pâtisserie-confiserie a pris position sur ce guide et l'a adopté.

A l'attention des entreprises formatrices, des candidats et des experts.
(Par mesure de simplification, le guide est au masculin, il est valable pour les deux sexes).

Organisation

- La durée de l'examen est de 8 heures sur deux jours consécutifs.
- Lors de l'inscription à l'examen, l'entreprise définit la plage horaire d'examen prescrite pour les deux jours : 08h00 – 12h00 ou 13h00 – 17h00
- Le premier jour, l'examen débute à 08h00 ou 13h00 et dure jusqu'à 12h00 ou 17h00. Si ce temps n'est pas utilisé totalement le premier jour, il **n'est pas** autorisé de le rajouter au deuxième jour.
  Pour des raisons d'organisation et selon l'appréciation des experts, le créneau horaire ne peut être rallongé que d'au maximum 30 minutes. Ce temps sera déduit au deuxième jour d'examen.
- Afin que les experts puissent déterminer les produits selon les directives, l'examen est précédé d'une séance de préparation. Celle-ci débute une ½ heure avant l'examen (07h30 ou 12h30) et ne fait pas partie de la durée de l'examen. Seront présents: le formateur évent. le propriétaire de l'entreprise**,** le candidat et les deux experts.
- Le formateur salue les experts et présente le candidat. Il oriente les experts sur les lieux de l'entreprise et leur attribue un local pour l'exécution des travaux administratifs.
- L'orientation débute à 07h30 ou 12h30 et dure env. 5 minutes.
- Ensuite les experts définissent les produits du livre de recettes pour les divers devoirs avec la mention «selon directive».
- Le reste du temps (env. 15 minutes) est à disposition du formateur et du candidat pour la coordination concernant les devoirs qui viennent d'être définis.
- Aussitôt après la séance de préparation, le candidat inscrira les devoirs surprises dans le programme d'examen (pour toute la durée de l'examen).
- Le deuxième jour, l'examen débute à 08h00 ou à 13h00 et dure jusqu'à 12h00 ou 17h00. Les deux experts doivent être présents dès le début de l'examen.
- Après 4 heures le premier jour, respectivement après 8 heures sur les deux jours, l'examen est arrêté. Seuls les produits confectionnés pendant la durée de l'examen sont évalués. Un dépassement de temps ne peut être toléré que dans des cas exceptionnels, tels que panne de courant inattendue, panne de machine ou accident.

Au début de l'examen, le candidat remet aux experts les documents suivants:

- Ses papiers d'identité
- Le livre de recettes, classé selon la numérotation des devoirs

  Ce dossier comprend au moins cinq recettes de produits différents avec diverses techniques de travail par devoir. Les exceptions sont précisées séparément dans les devoirs. Les recettes des semi-fabriqués comme les pâtes, les crèmes, les masses, doivent être disponibles en plus.
- Un deuxième exemplaire du livre de recettes doit être mis à disposition des experts.
- Le programme d'examen avec les données de temps sur un plan horaire (pour toute la durée de l'examen).

Important :

En l'absence de livre de recettes, les experts fournissent des recettes de substitutions. Les devoirs à choix libre du candidat sont ainsi supprimés et deviennent des devoirs selon les directives.

Le dossier de formation et les documents des cours interentreprises peuvent être utilisés comme aide.

Indications générales

- Lorsque cela n'est pas spécialement mentionné, les combinaisons avec d'autres devoirs ne sont pas autorisées.
- Les produits qui ne sont pas réussis peuvent être refaits une seconde fois (si cela est réalisable durant la durée de l'examen). Seul le deuxième produit sera évalué avec une déduction prédéfinie pour le deuxième essai.
- Les produits non réalisés obtiendront la note 1. Les produits commencés seront appréciés dans l'état de leur exécution.
- Les produits invendables engendreront obligatoirement une note insuffisante.
- Le nombre de pièces, de sortes ou les poids indiqués dans un devoir représentent la quantité minimale à réaliser. Le non-respect de ces prescriptions engendrera obligatoirement une note insuffisante.
- Lorsque rien n'est expressément autorisé, tous les produits (pâtes, fonds, biscuits, crèmes, masses, etc.) doivent être entièrement réalisés pendant l'examen, **y compris le pesage des matières premières**. Le volume/quantité des masses et des pâtes à réaliser doit être choisi de manière à ce que le candidat puisse les transformer lui-même (les petits restes de pâtes, masses, crèmes et glaçages peuvent être emballés et conservés correctement au réfrigérateur).
- Si des garnitures (masses à fourrer) peuvent être indiquées, comme préparées dans l'épreuve (travaux préparatoires autorisés) ne peuvent ni être abaissées, ni dressées (pas portionnées).
- Pour la PdQ de la formation initiale écourtée (apprentissage complémentaire), tous les éléments de décors doivent être réalisés durant l'examen.
- Tous les travaux et les préparations ainsi que l'ordre et l'hygiène à la place de travail doivent être exécutés par le candidat.

  Exceptions : le nettoyage de la vaisselle, le placement des produits finis sur les plateaux et la réalisation de la table d'exposition pour la discussion finale peuvent être exécutés par des collaborateurs.
- Le jour de l'examen, les locaux et les installations nécessaires doivent être mis à disposition du candidat.
- L'utilisation de toutes les machines et les installations est autorisée pour autant que rien d'autre ne soit précisé dans le devoir concerné. Toutefois, le candidat doit pouvoir les régler et les servir d'une manière autonome.
- Les glaçages, marmelade, gelées, masse à fourrer aux fruits à coque et masse amandes disponibles dans le commerce peuvent être utilisés.
- Les farines prêtes à l'emploi, les prémélanges, les pâtes de panification, les crèmes finies, les poudres de crèmes à froid et les éléments de décors, achetés ne sont pas autorisés à l'examen. Si le candidat fait usage de l'un de ces articles, le produit sera considéré comme non exécuté.
- Les prises d'images et de son durant l'examen et la discussion finale ne sont pas autorisées.
- A la fin de l'examen, une sélection de tous les produits de l'examen doit être présentée sous forme plaisante. Le reste des produits sera libéré en temps voulu par les experts pour la vente.
- Le candidat disposera d'env. 5 minutes pour commenter ses travaux (ne compte pas dans le temps d'examen). Seuls les deux experts, le candidat, le formateur, le propriétaire de l'entreprise et les apprentis de l'entreprise peuvent être présents.
- Aucune appréciation ou note (en mot ou chiffre) ne peut être communiquée et il est interdit de donner des indications sur la réussite ou l'échec de l'examen.

Evaluation

- Les deux experts surveillent et évaluent l'exécution des travaux d'examen.
- Sont évalués: le degré de difficulté, les compétences professionnelles (les techniques de travail), les compétences méthodologiques (le temps utilisé, la dextérité) l'aspect, l'utilisation du matériel et la conformité avec le livre de recettes.

Confiserie

Les devoirs 1 à 6 doivent être réalisés:

Devoir 1 Travail du sucre

a) 1 travail du sucre au choix

b) 2 travaux du sucre selon directive

Les produits confectionnés sous ce devoir ne peuvent pas être utilisés pour d'autres devoirs. Il faut au moins confectionner 30 pièces en produits prêts à être trempés/prêts pour la vente (pour le nougat brun, confectionner 2 coques).

- Le livre de recettes doit contenir 5 (cinq) des recettes suivantes : pâtes de fruits, caramels fondants (Le fondant ou fondant en poudre **n'est pas** autorisé), caramels mous, nougat brun, nougat au miel, nougat Montélimar, caramels durs à la crème, bonbons à liqueur avec croûte.

Devoir 2 Masses de base

a) 2 masses de base selon directive pour l'assortiment de pralinés

b) 2 masses de base selon directive pour l'assortiment de pralinés

- Le livre de recettes doit contenir les recettes suivantes : ganaches, ganaches au beurre, gianduja, masses pralinées et massepains. Ces recettes doivent être confectionnées entièrement.
- Le livre de recettes doit contenir 2 produits dressés, 2 coupés et 2 emportés avec des masses de base différentes (total 6 recettes). Les experts choisissent parmi ces produits deux masses de base et deux techniques différentes.
- Fabriquer au moins 80 pièces de chaque, prêtes à être trempées et utilisées dans le devoir 3 a).
- Les produits surnuméraires peuvent être stockés pour un usage ultérieur.
- Les fruits à coque et graines peuvent être grillées/torréfiés avant l'examen.
- Les fonds de couverture (pour dresser) doivent être confectionnés pendant l'examen.

Devoir 3 Pralinés et produits dragéifiés

a) 4 différents intérieurs d'au moins 30 pièces chacun, s'ils sont trempés à la main ou d'au moins 80 pièces, si ils sont trempés à la machine

Tremper avec au moins **deux** couvertures différentes.

1 sorte praliné moulé d'au moins 30 pièces.

- 4 sortes du devoir 2 qui ont été définies par l'expert.
- Les remplissages « maison » pour les pralinés moulés peuvent être préparés à l'avance en tant que semi-fabriqué.
- Pour le trempage mécanique, il sera possible de faire appel à une personne supplémentaire. La finition sur le produit fini (décor) doit être exécutée par le candidat lui-même.
- Le réglage et le maniement de la machine à tremper doivent s'effectuer par le candidat.

b) Confectionner au moins 1 kg de produits dragéifiés (fruits à coque)

- Les fruits à coque peuvent être déjà rôtis, mais doivent être caramélisés et dragéifiés durant l'examen.
- Les couvertures pour les points a et b peuvent déjà être tempérées.

Devoir 4 Travail de la couverture

a) Tempérer 1 couverture à la main pour le point 4 b)

b) Maquiller, garnir, couler et finir 3 corps creux identiques d'au moins 13 cm de hauteur ou de largeur

- Le livre de recettes doit contenir une seule recette.
- Les couvertures pour maquiller et pour toutes les décorations peuvent être déjà tempérées.

Sans utilisation de cristaux Beta purs (exemple : Magic Temper). Technique non autorisée dans les positions a) et b).

Devoir 5 Spécialités au chocolat

a) Confectionner entièrement 1 masse à intérieur au choix pour le point b)

b) Production et finition d'au minimum 30 pièces, au moins 20 grammes par pièce

- Le livre de recettes doit contenir une seule recette.
- Les fonds maison cuits peuvent être prêts.
- Les couvercles (opercules) doivent être entièrement réalisés à l'examen, utilisation de calques autorisée.
- Les masses de base achetées sont interdites.

Devoir 6 Articles fantaisie

a) Fabrication rationnelle d'un produit en trois exemplaires identiques, selon directive, évaluation du degré de difficulté

b) Sont évaluées la créativité et l'impression générale

- Le massepain et les chocolats à modeler peuvent être disponibles, colorés mais ni divisés, ni abaissés.
- Tous les autres travaux doivent être entièrement réalisés durant l'examen. Les corps creux doivent être coulés durant l'examen.
- Seules des matières premières comestibles sont autorisées.
- Le livre de recettes doit contenir au moins trois produits différents.

Qualité et sécurité

a) Assurance qualité

- Hygiène personnelle
- Hygiène dans l'entreprise
- Hygiène dans la production (GBP)

b) Sécurité au travail

- Comportement conforme à la sécurité et maniement des machines et appareils

c) Assurance qualité selon le document des recettes et planification (gestion du temps)

- Qualité des recettes
- Plan de travail

Domaine de qualification, connaissances professionnelles

Dans ce domaine de qualification, l'atteinte des objectifs évaluateurs dans l'enseignement des connaissances professionnelles est évaluée par écrit pendant 4 heures et à l'oral pendant ½ heure. Le domaine de qualification comprend:

- Position 1: objectif général 1.1 / Artisanat et technologie et objectif général 1.4 / Qualité et sécurité 1 heures, écrit
- Position 2: objectif général 1.1 / Artisanat et technologie et objectif général 1.4 / Qualité et sécurité, 1/2 heure, oral
- Position 3: objectif général 1.2 / Création et présentation, 2 heures, écrit
- Position 4: objectif général 1.3 / Economie d'entreprise, 1 heures, écrit

Les positions N°1 et N°3 ont des pondérations doubles.

L'examen oral est structuré en 3 parties distinctes
Lors de l'examen oral, un entretien professionnel est mené.

L'introduction du nouveau dossier de formation « learndoc.swiss » a permis de créer un instrument qui offre une valeur ajoutée aux apprentis, aux formateurs, aux enseignants professionnels et aux experts.

Grâce à des thèmes imposés ou choisis par le formateur, les apprentis doivent pouvoir apporter une réflexion sur les processus de travail, les techniques et la pensée en réseau, et mieux les comprendre et les restituer.

Les apprentis CFC avec apprentissage complémentaire (1 an) élaborent les mandats de travail dans leur spécialité de l'examen pratique (au moins trois (3) nouveaux).

Déroulement de l'examen

Le candidat doit remettre le document suivant à son enseignant spécialisé à l'école professionnelle au plus tard à la mi-avril (celui-ci transmettra le document au chef expert pour la préparation de l'examen).

- la recette du produit choisi par le candidat (dans l'orientation "confiserie") dans son programme d'examen pratique, en double exemplaire (y compris les produits semi-finis et la photo).

- la fiche de sélection CFC pour l'examen oral dûment remplie (y compris les indications relatives aux travaux effectués)

- trois (3) nouveaux mandats de travail (confiserie) tirés du dossier de formation (sous forme numérique, conformément aux instructions cantonales)

Le jour de l'examen, le candidat emporte le produit de la recette remise.

L'examen oral dure 30 minutes, réparties comme suit.

1ère partie 10 minutes

- Le/la candidat(e) apporte le produit et la recette (pour l'apprenti(e)) à l'examen oral. Exception : il n'est possible de renoncer à apporter le produit que pour les produits glacés. Dans ce cas, une photo couleur d'au moins un format A5 doit être apportée.
- Les experts interrogent le/la candidat/e sur le produit qu'il/elle a apporté (de sa spécialisation "confiserie") en ce qui concerne les aspects de qualité, les techniques, les mesures de sécurité et les possibilités d'erreur.
- Si aucune recette n'a été remise ou si le produit n'est pas disponible le jour de l'examen, les experts sont libres de choisir un produit de l'orientation du candidat, dans la galerie de photos, pour mener l'entretien.

2ème partie 10 minutes

- Les experts choisissent un produit dans la galerie de photos des thèmes "pâtisserie" (2-10).

3ème partie 10 minutes

- Questions des experts sur un ordre de travail exécuté par l'apprenti, dans un autre groupe de produits (autre, pas encore interrogé et correspondant à la spécialisation "confiserie").
- Si aucun mandat de travail n'a été remis ou moins que 3 dans le domaine de la confiserie, les experts sont libres de choisir parmi les mandats de travail BCS disponibles (de sa spécialisation "confiserie") 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.

Conduite du protocole et évaluation

Les examens oraux sont toujours organisés par une équipe de deux expertes ou experts aux examens.

Les deux expertes ou les deux experts aux examens se mettent d'accord avant l'examen sur le rôle qu'ils doivent jouer:

- meneur/ meneuse d'entretien (examinateur/examinatrice)
- rédacteur/rédactrice du procès-verbal (expert/experte).

Tous deux doivent être compétents dans leur domaine et connaître en détail le contenu de l'examen au moyen de documents préparés. Ceci est tout aussi important pour les rédacteurs du procès-verbal que pour les personnes qui mènent l'entretien, car leurs notes sont ensuite d'une importance fondamentale pour l'attribution des notes et dans un éventuel cas de recours.

L'entretien fait l'objet d'un procès-verbal. Toutes les déductions de points doivent être justifiées sur le procès-verbal.

Les feuilles correspondantes avec les groupes de produits font partie intégrante de l'examen oral.

Les procès-verbaux d'examen doivent être signés par les deux expert-e-s d'examen.

Position 3: Objectif général 1.2 „Création et présentation“

Durée et forme: 2 heures, écrit

Indication concernant la création et présentation

Les devoirs d’examen pour chaque orientation sont disponibles dès le 1er avril de l’année de l’examen sous le site www.forme-ton-avenir.ch.

Les devoirs ne doivent pas être exercés dans les écoles professionnelles.

Place de travail

Pour les travaux, prévoir une simple table de travail, d’une largeur minimale de 1 mètre.
La place de travail doit être rendue propre. Tous les ustensiles seront déposés rangés à la place de travail.

Aides de travail

Tout le matériel nécessaire aux devoirs sera mis à disposition par l‘organisateur.
Les ustensiles nécessaires se composent de: rouleau à pâte, tamis à farine, couteaux, spatules, ciseaux, roulettes à pâte, emporte-pièces simples, bâtons de modelage, douilles, sacs à dresser, ainsi que tous les ingrédients (ex. massepain coloré, glaçures, matériaux de décoration).

Conduite du protocole et évaluation

L’évaluation doit se faire par au moins deux experts.

Recommandations de la commission D&Q: **engager des formateurs et formatrices, ainsi que des enseignants de l’école professionnelle, pour l’évaluation**.

Etablissement d’un protocole. Toutes les déductions de note doivent être justifiées dans le protocole.

Une éventuelle exposition des travaux ainsi que son démontage se feront selon les directives du responsable de la formation / du chef expert.

Note d’expérience de l’enseignement des connaissances professionnelles

La note d’expérience correspond à la moyenne, arrondie à une note entière ou à une demi note, des 6 notes de l’enseignement des connaissances professionnelles figurant dans les bulletins semestriels

Domaine de qualification „Culture générale“

Le domaine de qualification „culture générale“ est régi par l’ordonnance de SEFRI du 27 avril 2006 concernant les conditions minimales relatives à la culture générale dans la formation initiale.

Evaluation

Les prestations de la procédure de qualification sont évaluées avec des notes entières de 1 à 6. Les notes 4 et plus qualifient des prestations suffisantes. Les notes inférieures à 4 sanctionnent des prestations insuffisantes.

Note	Qualité des prestations
6	Très bien
5	Bien
4	Suffisant
3	Faible
2	Très faible
1	Inutilisable

Des notes autres que les demi notes intermédiaires ne sont pas autorisées.

Conditions de réussite, évaluation et pondération des notes

OrFo art. 19

Annexes

1. Formulaire „Connaissances professionnelles“: grille de procès-verbal pour l’examen oral
2. Formulaire „Création et présentation“: grille de procès-verbal
3. Formulaires pour les TPP: modèle pour définir les groupes de produits
4. D’expérience de l’enseignement des connaissances professionnelles“ (CSFO)
5. Formulaire des notes (CSFO)