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

Procédures de qualification (PdQ) 2027
Boulanger(ère)-pâtissier(ère)-confiseur(euse) CFC
Formation complémentaire boulangerie
Connaissances professionnelles – examen oral

Remarques sur les examens oraux
Une discussion technique a lieu lors de l'examen oral.

Important:

- La fiche de sélection contient tous les produits de l'examen pratique.
- La fiche de sélection et la recette du produit que vous avez choisi doivent être remises au maître de cours professionnels, au plus tard, jusqu'à **mi-avril**.
- Le/la maître/sse de cours transmet ces documents au chef expert.
- Le jour de l'examen, le/la candidat/e prend avec lui le produit correspondant à la recette choisie.

Programme de l'examen

Le candidat doit remettre les documents suivants à l'enseignant de l'école professionnelle au plus tard à la mi-avril (celui-ci transmettra les documents au chef expert pour la préparation de l'examen).

- La recette du produit qu'il a lui-même choisi (**dans l'orientation "Boulangerie"**) 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 mandats effectués)
- 3 mandats de travail tirés du dossier de formation (sous forme numérique, conformément aux directives cantonales).

Le jour de l'examen, le candidat apporte le produit de la recette remise.
L'examen oral dure 30 minutes, réparties comme suit.

Partie 1 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 "boulangerie") 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.

Partie 2 10 minutes

- Les experts choisissent un produit parmi les groupes de produits du domaine de la pâtisserie (galerie photo).

Partie 3 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 de préférence à la spécialisation) choisi par l'apprenti (feuille de choix).
- Si aucun mandat de travail n'a été remis ou moins que 3, les experts sont libres de choisir parmi les mandats de travail BCS disponibles (des groupes de produits choisis) 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.

Elaboré par : Groupe de travail des questionnaires d'examens BCS (Association suisse des boulangers-confiseurs)
Publication : CSFO, Département Procédures de qualification, Berne

Fiche de sélection des produits d'examen CFC (examens oraux)

1. Notez les noms des produits du domaine "Boulangerie" qui étaient / sont dans le livre de recettes de votre examen pratique.
2. Cochez un produit sur ☑ et remettez la recette correspondante à l'enseignant(e) spécialisé(e) à l'école professionnelle en même temps que cette feuille de sélection.
3. Inscrivez les 3 mandats que vous avez effectuées dans le tableau prévu à cet effet à la page N° 3.

Veuillez également consulter la directive contenant des informations détaillées sur le domaine de qualification "Connaissances professionnelles".

Boulangerie

Devoir 1	Pain à base de farine normale (pain normal)	Candidat/e
Produit 1		☐
Produit 2		☐
Produit 3		☐
Produit 4		☐
Produit 5		☐

Devoir 2	Pain à base de farine normale et spéciale (pain spéciale)	Candidat/e
Produit 1		☐
Produit 2		☐
Produit 3		☐
Produit 4		☐
Produit 5		☐

Devoir 3	Tresse	Candidat/e
Produit 1		☐
Produit 2		☐
Produit 3		☐
Produit 4		☐

Devoir 4	Petite boulangerie à l'eau et pâte à croissants	Candidat/e
Produit 1		☐
Produit 2		☐
Produit 3		☐
Produit 4		☐
Produit 5		☐
Produit 6		☐

Devoir 5	Produit à base de levain-chef ou utilisation de techniques du froid	Candidat/e
Produit 1		☐
Produit 2		☐
Produit 3		☐

Mandat de travail terminés du learndoc.swiss	Domaine ou groupe de produits	Expert/e
		❍
		❍
		❍

Nom : Prénom :

N° de candidat/e : Est donné par le chef expert

Entreprise :

Date de remise : Est rempli par l'enseignant spécialisé