



Photogalerie des groupes de produits

PdQ boulanger/ère-pâtissier/ère-confiseur/euse en CFC
Connaissances professionnelles, oral

Procédures de qualification (PdQ) Boulangier/ère-pâtissier/ère-confiseur/euse en CFC Connaissances professionnelles, oral

L'examen oral est structuré en 3 parties distinctes

1^{ère} partie 10 minutes

- Le candidat choisit un produit de l'examen pratique. Il dispose jusqu'à la fin avril pour remettre la recette complète de ce produit à son maître de cours, en deux exemplaires (y compris les semi-fabriqués ainsi qu'une photo).
- Le candidat apporte le produit et la recette avec lui le jour de l'examen oral. Exception: il n'est pas nécessaire d'apporter un produit réfrigéré ou à base de glace. Dans ce cas, il doit apporter une grande photo du produit (format A5) à l'examen.

2^{ème} partie 10 minutes

- Les experts choisissent un produit du groupe des produits (PdQ oral classeur expert) du thème pâtisserie (2-10)

3^{ème} partie 10 minutes

- Les experts choisissent un produit du groupe des produits (PdQ oral classeur expert) du thème de l'orientation correspondante (boulangerie / confiserie) (12-15)

Groupe de produits 2 | Petite boulangerie au lait



Groupe de produits 3.1 | Boulangerie fine / Produits cuits à la friture



Groupe de produits 3.2 | Boulangerie fine



Groupe de produits 4 | Snacks et produits traiteur



Groupe de produits 5 | Produits en pâte feuilletée



Groupe de produits 6.1 | Tourtes, cakes et petites tourtes



Groupe de produits 6.2 | Tourtes, cakes et petites tourtes



Groupe de produits 7 | Produits en pâtes au miel



Groupe de produits 8.1 | Desserts à la crème et desserts glacés



Orientation
Boulangerie-pâtisserie-confiserie

Groupe de produits 8.2 | Desserts à la crème et desserts glacés



Groupe de produits 9 | Pâtisseries et pâtisseries à la crème



Orientation
Pâtisserie-confiserie



Groupe de produits 10 | Petits fours



Groupe de produits 12.1 B | Pâtes en tant que produit semi-fabriqué



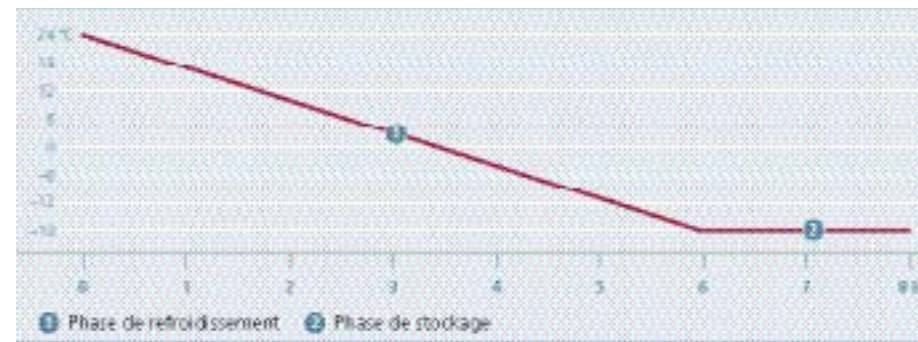
Groupe de produits 12.2 B | Pâtes en tant que produit semi-fabriqué



Groupe de produit 13.1 B | Pain normal



Groupe de produits 13.2 B | Méthodes de conduite longue / Technologie du froid



Fermentation interrompue

Groupe de produits 14 B | Pains spéciaux / Petite boulangerie à l'eau



Fermentation retardée



Froid contrôlé



Groupe de produits 15 B | Produits avec levain-chef



Groupe de produits 12.1 C | Masses de base en tant que produit semi-fabriqué



Massepain français



Massepain allemand



Masse pralinée liée



Gianduja

Groupe de produits 12.2 C | Masses de base en tant que produit semi-fabriqué



Groupe de produits 13.1 C | Pralinés / Spécialités au chocolat



Groupe de produits 13.2 C | Pralinés / Spécialités au chocolat



Pralinés à la liqueur, avec et sans croûte

Groupe de produits 14 C | Spécialités au sucre



Groupe de produits 15 C | Article en couverture

