

Séance d'information PdQ - Procédure de qualification AFP TPP Travaux pratiques prescrits - Examens pratiques



Richemont

Directives TPP BPC AFP

Directives pour la procédure de qualification

Boulangier(ère)-pâtissier(ère)-
confiseur(euse) en AFP

valable pour toute la Suisse dès le 01.01.2023



Ces directives s'adressent à toutes les personnes qui s'occupent de la préparation, de la conduite et de l'évaluation des procédures de qualification.

Association suisse des patrons boulangers-confiseurs

Version définitive pour la PdQ 2023

Vue d'ensemble

Artisanat et technologie
Qualité et sécurité
 Dorénavant sont doublement pondéré



Travaux pratiques	50%
Travaux pratiques prescrits (TPP)	
- Position 1: objectif général 1.1 / Artisanat et technologie, avec les cinq groupes de produits 5 des 10 devoirs à choix du programme d'examen sont réalisés et évalués dans l'entreprise.	
- Position 2: objectif général 1.3 / Qualité et sécurité en tant que devoir obligatoire	
Durée maximum: 6 heures	
- La position 1 a une pondération double. - La position 2 a une pondération simple.	

Connaissances professionnelles		20%
Artisanat et technologie / Qualité et sécurité (est doublement pondéré)		Création et présentation
Ecrit Durée: 45 minutes	Oral - Présentation - Discussion concernant un produit présenté - Discussion sur d'autres thèmes Durée: 30 minutes	Ecrit - Devoir obligatoire - Un des deux devoirs à choix Durée: 45 minutes

Note d'expérience	10%
Moyenne de la somme de tous les bulletins semestriels de l'enseignement des connaissances professionnelles (Artisanat et technologie / Qualité et sécurité / Création et présentation)	

Culture générale	20%
------------------	-----

Domaine de qualification, travail pratique

Le domaine de qualification „Travaux pratiques“ s’effectue sous la forme de travaux pratiques prescrits (TPP)

Les cinq groupes de produits, définis au début de l’apprentissage et qui sont consignés dans le plan de formation, doivent être annoncés lors de l’inscription à l’examen.

- Pain normal et pain spécial
- Pâtes tourées
- Biscuits et masses
- Pièces sèches et/ou petits fours
- Travaux de couverture
- Petite boulangerie au lait, viennoiseries et produits cuits dans la friture
- Snacks et produits traiteur
- Pâtisserie
- Tourtes, cakes ou petites tourtes, produits au miel
- Desserts à la crème et desserts glacés

Directives TPP BPC AFP

Organisation

- La durée de l'examen est de six heures.
- L'examen débute à 09h00.
- Au début de l'examen, seront présents: **le formateur** évent. le propriétaire de l'entreprise, **le/la candidat/e 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 **08h30**, dure env. 30 minutes et n'est pas comptée dans le temps d'examen.
- Une pause de midi doit obligatoirement être organisée. Elle dure **60 minutes** et doit se dérouler entre 12h00 et 14h00.
- Après les six heures, l'examen est arrêté. Seuls les produits confectionnés pendant la durée de l'examen sont appréciés. Un dépassement de temps ne peut être toléré que dans des cas exceptionnels, tels que panne de courant inattendue, panne de machine ou accident.

Directives TPP BPC AFP

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

- Ses papiers d'identité
- Le livre de recettes
Celui-ci contient les recettes d'au moins cinq produits différents avec des techniques de travail diverses pour les cinq devoirs choisis. Les exceptions sont indiquées séparément dans les devoirs. Les recettes des semi-fabriqués comme les pâtes, les crèmes, les masses, doivent être disponibles en plus.
- Pour les experts, le candidat doit imprimer en plus un livre de recettes avec les recettes de l'examen.
- Le programme d'examen avec les données de temps sur un plan horaire
 - Le programme est présenté en entier lors de la séance de préparation

Important:

- Lorsque le livre de recettes manque, les experts proposent des recettes de substitution. Avec ce procédé, les devoirs au choix tombent et deviennent alors des devoirs selon directive
- Le dossier de formation et les documents des cours interentreprises peuvent être utilisés comme supports.

Livre de recettes du dossier de formation

Qu'est-ce qu'un produit?

Un produit c'est par ex. un millefeuille

Pour ce faire, il faut des préfabriqués:

- des fonds de pâte feuilletée
- de la crème



Livre de recettes du dossier de formation


Qu'est-ce qu'une recette

Richemont

Tresse au beurre

Indications concernant la recette

Domaine	Boulangerie
Groupe de produits	Pains spéciaux
Rendement	25.00 Pièce
Poids de la pièce	750 g
Poids final par pièce	653 g
Quantité brute de la recette	19'215 g
Quantité nette de la recette	16'333 g
Pertes en grammes	2'882 g
Pertes en %	15.00 %



Recette

Quantité	Ingrédients	Indication
10'000 g	de farine de froment 400	
5'800 g	de lait	
120 g	de malt liquide, diluer dans le lait	
120 g	de sucre, diluer dans le lait	
470 g	de levure de boulangerie	
550 g	d'œuf	
	mélanger ensemble	
1'800 g	de beurre	
	incorporer après 4-5 minutes	
235 g	de sel de cuisine	
	ajouter à la fin du temps de mélange et pétrir en une pâte souple	
19'095 g	Total Quantité de la recette	
19'095 g	Total Quantité de recette II	
120 g	D'œuf	
19'215 g	Total Quantité de recette II - avant la cuisson	
- 2'882 g	Perte à la cuisson au four (15.00 %)	
16'333 g	Quantité nette de la recette	

Richemont

Tresse au beurre

Fabrication / Traitement ultérieur

Production de pâte
Temps de mélange Mischzeit: 10-12 minutes
Temps de pétrissage Knetzeit: 2- 4 minutes
Température de la pâte : 22-24 °C

Pointage
75-90 minutes

Façonnage


- Façonner les pâtons légèrement en rond et les laisser brièvement reposer
- Les allonger avec la façonneuse
- Corriger la longueur à la main
- Saupoudrer légèrement les pâtons avec de la farine de froment 720 et les tresser dans les serrés
- Les déposer sur des plaques recouvertes d'une toile, dorer et laisser fermenter

Il est possible de placer les pâtons tressés dans le réfrigérateur au ¼ de l'apprêt.

Autres instructions de cuisson au four

Température: 230 °C Durée: 40 Minutes Soupirail:

Autres images



Directives TPP BPC AFP

Indications générales

- Sans autorisation spécifique, les combinaisons avec d'autres devoirs sont interdites
- Les produits qui ne sont pas réussis peuvent être refaits une seconde fois (s'il 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 précisé, 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 glaçures peuvent être emballés et conservés correctement au réfrigérateur).

Directives TPP BPC AFP

- Si des garnitures (fourrages) peuvent être préparées dans le devoir en tant que produit semi-fabriqués, elles ne sont ni roulées ni dressées (pas portionnées).
- Tous les éléments de décors peuvent être préparés, mais doivent être réalisés par le candidat lui-même (un élément de décor peut être demandé par les experts - en dehors du temps d'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 : l'enfournement, 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 en quantité suffisante.
- 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 les régler et les utiliser d'une manière autonome.
- Les farines prêtes à l'emploi, les pré-mélanges, les pâtes de panification, les crèmes instantanées 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.

Directives TPP BPC AFP

- 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 note (mot ou chiffre) ne peut être communiquée et il est interdit de donner des indications sur la réussite ou l'échec de l'examen.

Directives TPP BPC AFP

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 **08h30**, dure env. 30 minutes et n'est pas comptée dans le temps d'examen.



Directives TPP BPC AFP

Les experts contrôlent les documents présentés et les travaux préparatoires.



Directives TPP BPC AFP

Lorsque rien n'est expressément autorisé, tous les produits (pâtes, fonds, biscuits etc.) doivent être entièrement réalisés pendant l'examen, y compris le pesage des matières premières. Le volume 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 glaçures peuvent être emballés et conservés correctement au réfrigérateur).



Directives TPP BPC AFP

Devoir 1

Pain à base de farine normale (pain normal *) et pain à base de farine normale spécial et spéciale (pains spécial □) Pain normal et spécial

- 1 sorte de pain normal coupée (pain zurichois), au minimum 6 pièces selon recette
 - 1 sorte de pain spécial ♦ au choix, au minimum 6 pièces selon recette
- a et b: deux différentes pâtes doivent être entièrement fabriquées.
 - La conduite de la pâte est libre, les levains peuvent être confectionnés à l'avance.
 - Les moules graissés, les bannetons, les toiles, les planches et les plaques peuvent être préparés à l'avance.



Directives TPP BPC AFP



Directives TPP BPC AFP



Directives TPP BPC AFP

Devoir 2 Produits de petite boulangerie au lait, viennoiserie ou produits cuits dans la friture

- a) 1 sorte fourrée en pâte levée au choix (avant ou après cuisson), fabriquer au minimum 20 pièces
- b) 1 sorte en pâte levée au choix, fabriquer au minimum 20 pièces
 - a+b: les deux sortes doivent être de formes et façonnages différents, mais de la même pâte.
 - **Il faut fabriquer au moins 20 pièces individuelles par tâche (avant la cuisson).**
 - Les masses à fourrer peuvent être déjà disponibles en tant que semi-fabriqués (crèmes à froid autorisées si elles sont cuites avec le produit).
 - Les moules graissés, les bannetons, les toiles, les planches et les plaques peuvent être préparés à l'avance.



Croissant noisette d'appenzel / boulangerie fine



Petit-pain escargot / petit boulangerie

Directives TPP BPC AFP



Directives TPP BPC AFP



Directives TPP BPC AFP

Devoir 3

Pâtes tourées

- a) Confectionner 1 pâte levée tourée ou 1 pâte feuilletée au choix (ne doivent pas être transformées)
- b) 2 différents produits au choix d'au moins 15 pièces chacun à partir de la pâte tourée préparée à l'avance (confectionnée comme sous point 3 a). Un des produits peut être aussi une grosse pièce, comme par ex. une couronne fourrée ou un Pithiviers. Confectionner 3 pièces de 400 g après cuisson
- Les masses à fourrer peuvent être déjà disponibles en tant que semi-fabriqués.(crèmes à froid autorisées si elles sont cuites avec le produit).
 - Les produits peuvent également être fourrés après la cuisson.
 - Les moules graissés, les toiles, les planches, les plaques et la dorure peuvent être préparés à l'avance.



Directives TPP BPC AFP



Directives TPP BPC AFP



Directives TPP BPC AFP

Devoir 4 Snacks et produits traiteur

- a) 1 sorte au choix, d'au moins 15 pièces à partir de pâte tourée **ou** brisée **ou** 3 sortes de canapés de 5 pièces chacune avec de la gelée ou de la gélatine d'origine végétale.
- b) 1 sorte au choix d'au moins 15 pièces.
- Le livre de recettes doit contenir au moins 1 produit en pâte tourée et 1 produit en pâte brisée ainsi que 3 sortes de canapés (considérées comme un produit). Sous b), il est aussi possible de disposer de sandwiches. Au total cinq produits.
 - Il faut fabriquer au moins 15 pièces par épreuve (avant la cuisson).
 - La pâte tourée ou la pâte brisée peut être déjà disponible en bloc.
 - Le pain toast (canapés) ou les petits pains (sandwiches, etc.) peuvent être déjà disponibles mais pas coupés.
 - Les pâtes à tartiner et les masses de remplissage (tartifiable) peuvent être déjà disponibles.
 - Tous les autres travaux, y compris le décor, doivent être confectionnés durant l'examen.
 - Le guêlon doit être confectionné durant l'examen.



Directives TPP BPC AFP



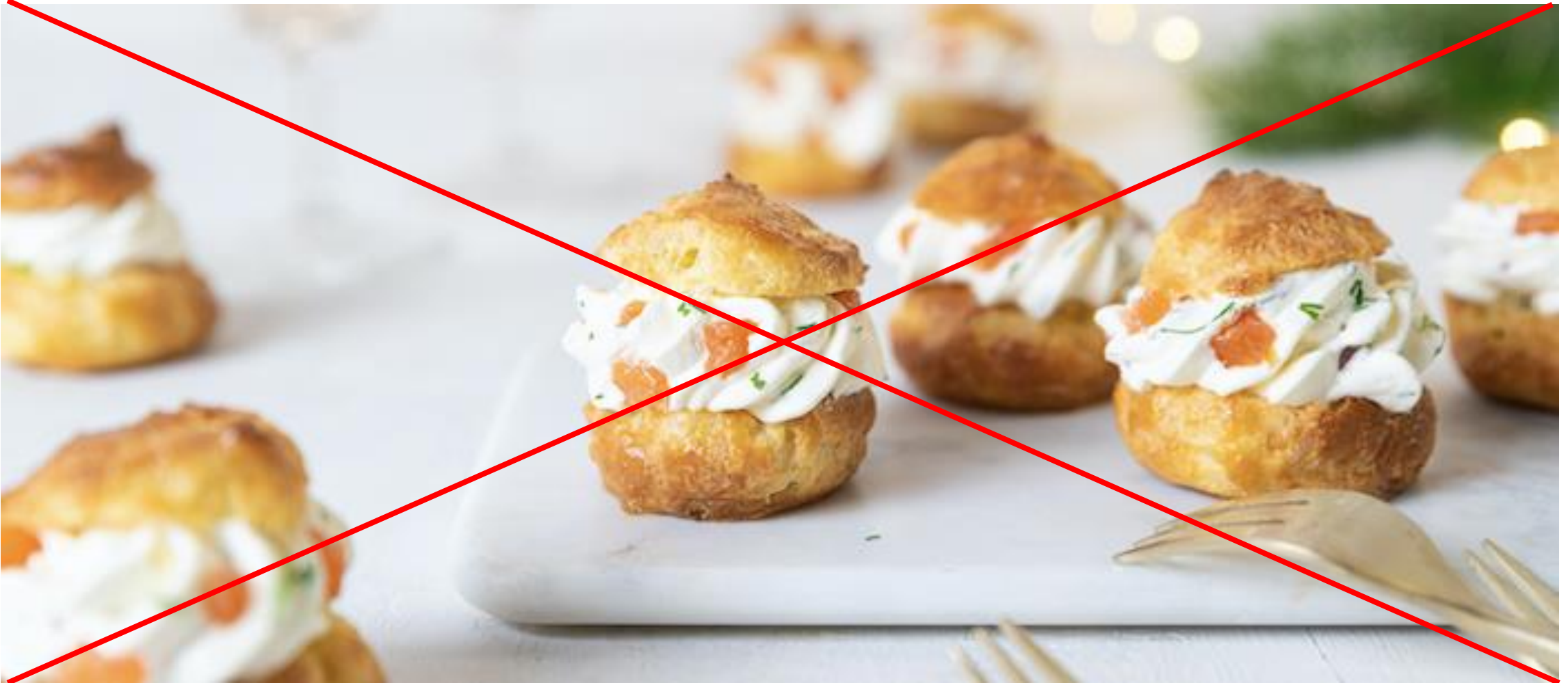
Directives TPP BPC AFP



Directives TPP BPC AFP



Les petits choux fourrés pour l'apéritif ne sont pas autorisés dans cette épreuve.



Directives TPP BPC AFP

Devoir 5

Biscuits et masses

- a) 1 biscuit à froid ou à chaud, au choix
 - b) 1 produit à partir de masse au beurre, masse desséchée (rôtie) ou meringage, au choix
- Toutes les masses citées ci-dessus doivent être présentes dans le livre de recettes.
 - Sous a) pour la masse à biscuit à froid, des coques doivent être dressées.
 - Les pâtes peuvent être préparées à l'avance, en bloc (par ex. pour les hollandais).



Directives TPP BPC AFP



Directives TPP BPC AFP

Devoir 6 Pâtisserie

a) sortes au choix, d'au moins 8 pièces par sorte.

b) 1 sorte glacée au choix, d'au moins 8 pièces. La crème à fourrer peut être prête.

- Les roulades maison, les biscuits maison, les fonds de millefeuille maison (pas emportés, ni découpés), les biscuits (pas coupés) ainsi que les glaçages et les fonds peuvent être prêts.



Directives TPP BPC AFP



Directives TPP BPC CFC

Les tourtes et gâteau en tranches ne sont pas autorisés dans cette tâche



Directives TPP BPC AFP

Devoir 7

Pièces sèches et / ou petits fours

- a) sorte au choix en pâte
- b) 1 sorte au choix dressée

(pièces sèches, au moins 12 pièces par sorte / petits fours, au moins 20 pièces par sorte)

- Une sorte doit être fourrée
- Les pâtes peuvent être préparées à l'avance (en bloc).
- Seul le nombre de pièces exigé de produits cuits doit être fourré et fini.
- Les masses à fourrer peuvent déjà être prêtes en tant que semi-fabriqués.



Directives TPP BPC AFP

Devoir 8 Tourtes, cakes ou petites tourtes / Produit régional

- a) 1 tourte en tranches apte à la congélation, avec un liant, coupée en 10 tranches au moins
- Les liants autorisés sont: la gélatine ou les liants d'origine végétale (excepté les amidons modifiés).
- b) 1 produit au choix, au minimum 4 pièces de minimum 12 cm de Ø ou de côté
- Les fonds «maison», les roulades (pas emportés, ni découpés), les biscuits (pas coupés), les glaçures peuvent être prêts. Les pâtes peuvent être disponibles, en bloc.



Directives TPP BPC AFP



Directives TPP BPC AFP



Directives TPP BPC AFP



Directives TPP BPC AFP

Devoir 9

Desserts à la crème ou desserts glacés

- a) Confectionner 1 crème cuite ou 1 glace à la crème ou 1 crème bavaroise au choix et l'utiliser sous chiffre 9b). Cette crème ne peut être utilisée au maximum que pour un seul autre produit dans le devoir 6a.
- b) 1 dessert au choix pour au moins 10 personnes
 - Les fonds « maison », les roulades, les biscuits (non fourrés, ni emportés, ni découpés), les choux cuits (ni fourrés, ni caramélisés) peuvent être prêts.



Directives TPP BPC AFP

Devoir 10 Pralinés et produits dragéifiés

- a) Tremper/mouler 5 sortes de pralinés avec au moins 2 couvertures. Au moins 15 pièces de chaque sorte, si ils sont trempés à la main ou d'au moins 80 pièces, si ils sont trempés à la machine
- b) Maquiller, garnir, couler et finir 2 corps creux identiques d'au moins 13 centimètres de hauteur ou de largeur
 - 1 sorte dressée, 2 sortes emportées, 2 sortes coupées. Ces intérieurs peuvent être préparés de manière à ce qu'ils puissent être trempés en une seule phase de travail
 - 1 sorte de pralinés moulés, remplis de ganache (Cette dernière doit être fabriquée durant l'examen) d'au moins 15 pièces que ça soit à la main ou à la machine.
 - Les deux couvertures peuvent être disponibles, prêtes pour le trempage
 - En cas de trempage mécanique, il sera possible de faire appel à une tierce personne.
 - Le réglage et le maniement de la machine à tremper doivent s'effectuer par le candidat.



Directives TPP BPC AFP

Masses de base



Ganache



Ganache au beurre



Gianduja



Masse pralinée

Directives TPP BPC AFP



Dresser



Emporter



Couper



Pralinés moulés

Directives TPP BPC AFP



Directives TPP BPC AFP



Directives TPP BPC AFP



Directives TPP BPC AFP

Qualité et sécurité

a) Hygiène et utilisation du matériel

- Hygiène dans la production
- Hygiène dans l'entreprise
- Hygiène personnelle


b) Organisation de la production et sécurité au travail

- Organisation de la production et sécurité au travail

c) Assurance qualité en fonction du livre de recettes


- Assurance qualité selon le document des recettes







Tresse au beurre

Rezepturlinweis	
Betrieb	Richemont
Bereich	Bäckerlei
Gruppe	Zopf
Ausbeute	43 Stück
Einlage	750 g
Endgewicht	675 g



Rezept		CCP
16 500 g	de farine de froment 400	
10 000 g	de lait	
200 g	de malt liquide actif	dilué dans le lait
200 g	de sucre	dilué dans le lait
800 g	de levure de boulangerie	
250 g	Levit Instant	
1 000 g	20 stk d'oeuf	mélanger
3 000 g	de beurre	ajouter après 4-5 minutes
400 g	de sel de cuisine	ajouter à la fin de la durée de mélange et pétrir en une pâte plastique
32 350 g	Rezeptmenge 1	
-3 235 g	10% Fertigungs- und Backverlust auf Rezeptmenge 1	
29 115 g	Nettorezeptmenge	



Butterzopf Querschnitt Butterzopf 2

Junior Elias 13.08.2013

Directives TPP BPC AFP

Produits des CIE III



Roi grenouille fait de pâte à pain



Chauve-souris en pâte à sirop

Directives TPP BPC AFP



Directives TPP BPC AFP

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.



Directives TPP BPC AFP


Evaluation

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



Directives TPP BPC AFP

Enregistrement avec Expert Admin

Boulangier-Pâtissier-Confiseur AFP 2018		Passage: 0	Expert 1: _____					
Candidat: M. Jean Test / 01.01.2018		No cand.: M-02	Expert 2: _____					
4 a Snacks et produits traiteur			Nom du produit:					
			Si Canapé, évaluez 4.04 et 4.05, autrement évaluez 4.01 à 4.03 ↓					
No	Aspect	Critère	Observation	Pénalités			Total pénalité	A examiner
4.01	Non canapé, travaux spécifiques	Façonnage / Technique de travail	Temps, travail rationnel	0	1	2		<input type="checkbox"/>
		Fourrer		0	1	2		
		Utilisation de la matière	Rendement de la recette	0	1	2		
4.02	Préparation à la cuisson / Processus de cuisson / Défournement	Enfourner	Par ex. saupoudrer, couper, dorer	0	1	2		<input type="checkbox"/>
		Processus de cuisson	Température / Vapeur / Soupirail / Durée de cuisson	0	1	2		
		Soin		0	1	2		
4.03	Produit fini non canapé	Structure		0	1	2		<input type="checkbox"/>
		Forme / Aspect		0	1	2		
		Impression générale		0	1	2		
4.04	Canapé, travaux spécifiques	Mise en place / Préparation du travail		0	1	2		<input type="checkbox"/>
		Technique de travail	Garnir, temps, travail rationnel	0	1	2		
		Garnir de gelée		0	1	2		
		Utilisation de la matière	Rendement de la recette	0	1	2		

Directives TPP BPC AFP

Avantages

- **Aspects et critères clairement définis**
- Subjectivement (sentiments personnels, opinion ou préjugé; **peut être minimisé**)
- influencé, partial) **est exclu**
- Être incompréhensible **est exclu**
- Différent dans chaque cantons **est exclu**
- Extérieur attractivité **est exclu**



Site web

www.forme-ton-avenir.ch



Avez-vous des questions



Directives TPP BPC AFP

Personne à contacter pour des questions

Expert en chef du canton

Peter Signer/ Chef de la formation BCS
081 322 88 77 / peter.signer@swissbaker.ch

Esther Wehren / Vice-présidente Commission D & Q
041 390 21 61 / info@wehrens.ch

Sébastien Knecht / Richemont centre de compétence
024 552 00 85 / knecht@richemont.swiss

Markus Zimmerli / Richemont Fachschule
041 375 85 85 / zimmerli@richemont.swiss



Examen oral



Examen théorique

L'examen oral est structuré en 3 parties distinctes

- L'examen oral se fait sous la forme d'une discussion professionnelle.
- Avec l'introduction du nouveau dossier de formation « Learndoc swiss », c'est un instrument procurant une réelle valeur ajoutée pour les apprentis, les formateurs professionnels, les professionnels et les experts, qui a été créé.
- Les thèmes imposés ou choisis par le formateur doivent permettre aux apprentis de réfléchir aux processus de travail, aux techniques et à la pensée en réseau et de mieux les comprendre et les restituer.
- Les apprentis AFP exécutent devoir dans les cinq groupes de produits de l'examen pratique qu'ils ont eux-mêmes choisis (au moins cinq en trois semestres).
- Au cours du 4e semestre, au plus tard à la mi-avril, la fiche de sélection, les devoirs et la recette sont remis à l'enseignant-e de l'école professionnelle.

Examen théorique

Déroulement de l'examen

Le candidat doit remettre les documents suivants à son 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 son programme d'examen pratique
- la feuille de sélection des produits d'examen AFP pour l'examen oral
- les cinq devoirs devoir (SBC) exécutés

Examen théorique - Oral


NEW!

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

- 10 Minutes Le produit est présenté brièvement (2-3 minutes) par l'apprenti.
Le reste du temps, les experts posent des questions sur ce produit.
- 10 Minutes Des questions sur d'autres produits/thèmes relatifs à l'objectif général 1.1 / artisanat et technologie et à l'objectif général 1.3 / qualité et sécurité.
Les experts choisissent au moins un produit parmi les quatre autres tâches. Cela signifie que les experts peuvent choisir parmi les huit produits que le/la candidat(e) a fabriqués lors du travail pratique prescrit (TPP).
- 10 Minutes Des questions des experts d'examen sur un mandat, d'un groupe de produits (autre, pas encore interrogé) choisi par l'apprenti (feuille de choix).

Si aucun mandat de travail élaboré n'a été remis, les experts sont libres de choisir parmi les mandats de travail BCS existants (des groupes de produits choisis) et de les utiliser comme point de départ pour l'entretien professionnel.

Fiche de sélection des produits d'examen AFP pour les examens oraux



Procédures de qualification (PdQ) 2024
Boulang(ère)-pâtissier(ère)-confiseur(euse) AFP
Connaissances professionnelles 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.
- L'enseignant-e de l'école professionnelle transmet ces documents au chef-expert.
- Le jour de l'examen, le/la candidat/e emporte le produit de la recette remise.
- La feuille de sélection montre quels sont les cinq mandats de travail qui ont été élaborés.

Programme de l'examen

L'examen oral dure 30 minutes et se répartit comme suit :

Important : le candidat doit remettre les documents suivants à son enseignant(e) 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 son programme d'examen pratique
- La fiche de sélection des produits d'examen AFP pour l'examen oral
- Les cinq ordres de travail exécutés (selon directives cantonale)

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

- 10 minutes Le produit est présenté brièvement (2-3 minutes) par l'apprenti. Le reste du temps, les experts posent des questions sur ce produit.
- 10 minutes Questions sur d'autres produits/thèmes relatifs à l'objectif général 1.1 / artisanat et technologie et à l'objectif général 1.3 / qualité et sécurité. Les experts aux examens choisissent au moins un produit parmi les quatre autres tâches. Cela signifie que les experts peuvent choisir parmi les huit produits que le/la candidat(e) a fabriqués lors du travail pratique prescrit (TPP).
- 10 minutes Questions des experts d'examen sur un mandat de travail exécuté par l'apprenti, d'un autre groupe de produits (autre, pas encore interrogé) choisi par l'apprenti (feuille de choix).

Si aucun mandat de travail n'a été remis, les experts sont libres de choisir parmi les mandats de travail BCS existants (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'examen BCS (Association suisse des boulangers-confiseurs)
 Publication : CSFO, Procédures de qualification, Berne

Feuille de sélection des produits d'examen AFP pour l'examen oral 1/3

Fiche de sélection des produits AFP pour les examens oraux

- Cochez les cinq groupes de produits sélectionnés , que vous produisez à l'examen pratique.
- Notez les noms des dix produits choisis pour votre examen pratique.
- Cochez un produit et donnez la recette appropriée, ainsi que cette fiche de sélection à votre maître de cours professionnels.
- Inscrivez les mandats de travail que vous avez exécutés pour le groupe de produits sélectionné.

Devoir 1 Pain normal et pain spécial candidats/e expert(e)s

Produit 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produit 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Devoir 2 Petite boulangerie au lait, viennoiseries et produits cuits dans la friture

Produit 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produit 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Devoir 3 Pâtes tourées

Produit 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produit 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Devoir 4 Snacks et produits traiteur

Produit 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produit 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Devoir 5 Biscuits et masses

Produit 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produit 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Devoir 6 Pâtisserie

Produit 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produit 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Devoir 7 Pièces sèches et/ou petits fours

Produit 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produit 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Devoir 8 Tourtes, cakes ou petites tourtes / Produit régional

Produit 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produit 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Devoir 9 Desserts à la crème et desserts glacés

Produit 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produit 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Devoir 10 Pralinés et travaux de couverture

Produit 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produit 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Feuille de sélection des produits d'examen AFP pour l'examen oral 2/3

Ordres de travail terminés du leardoc.swiss	Domaine ou groupe de produits	Expert/e
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>

Nom: _____ Prénom: _____

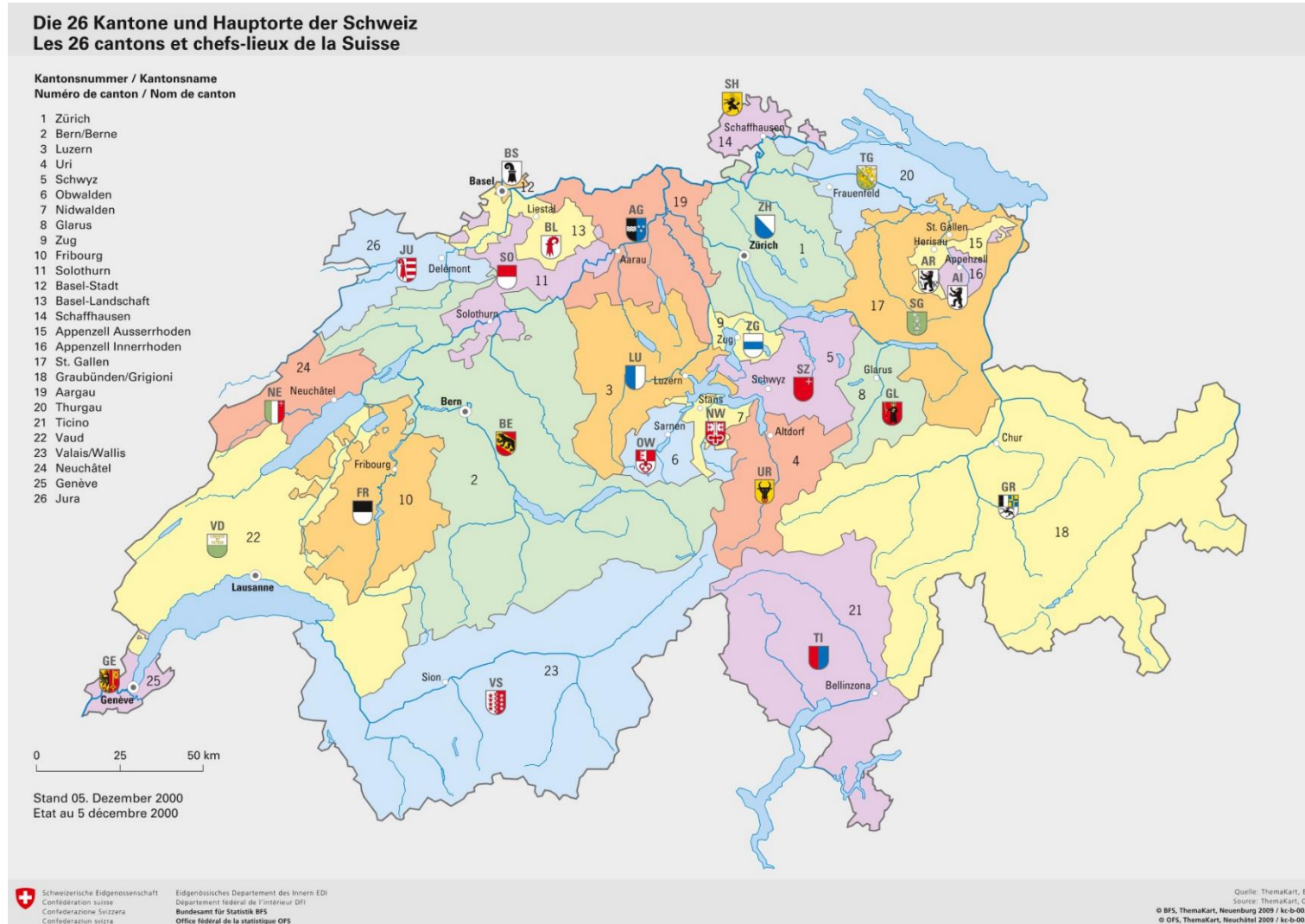
N° de candidat/e _____ Est donné par le chef expert.

Entreprise: _____

Date de remise: _____ Est rempli par l'enseignant spécialiste.

Feuille de sélection des produits d'examen AFP pour l'examen oral 3/3

Examen oral / Veuillez tenir compte des directives cantonales selon l'expert/e en chef



Domaine de qualification, connaissances professionnelles

5.2 Position 2: objectif général 1.2 (Création et présentation)

Durée et forme: ¾ heure, écrite

Indication concernant la création et présentation

Les devoirs d'examen seront distribués aux candidats/es par l'école professionnelle.

Ils doivent être discutés et plusieurs fois exercés au préalable durant les cours.

Les devoirs à réaliser se composent d'une partie obligatoire et d'une partie de deux devoirs à choix (a et b), dont un doit être réalisé.

Important:

Disponible dès le 1er avril 2024 sur www.forme-ton-avenir.ch .



Plein succès à tous!

Richemont