

Procédures de qualification (PdQ) 2024

Boulangier(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 feuille 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'examens BCS (Association suisse des boulangers-confiseurs)

Publication : CSFO, Procédures de qualification, Berne

Fiche de sélection des produits AFP pour les examens oraux

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

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

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

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

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

Devoir 3 Pâtes tourées

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

Devoir 4 Snacks et produits traiteur

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

Devoir 5 Biscuits et masses

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

Devoir 6 Pâtisserie

Produit 1		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Produit 2		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Produit 3		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>

Devoir 7 Pièces sèches et/ou petits fours

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

Devoir 8 Tourtes, cakes ou petites tourtes / Produit régional

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

Devoir 9 Desserts à la crème et desserts glacés

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

Devoir 10 Pralinés et travaux de couverture

Produit 1		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
-----------	--	--------------------------	-----------------------

Produit 2		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
-----------	--	--------------------------	-----------------------

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

Nom:

Prénom:

N° de candidat/e

Est donné par le chef expert

Entreprise:

Date de remise:

Est rempli par l'enseignant spécialisé