

Année 2024

Procédures de qualification
**Boulangère/Pâtissière/
Confiseur/se AFP**

Connaissances professionnelles

Pos. 2 Création et présentation

Nom :	Prénom :	Numéro d'examen:	Date d'examen:
_____	_____	_____	_____

Durée : 45 minutes

Consignes d'exécution : Tous les travaux d'examen doivent comporter le numéro du candidat.
Au terme de l'examen, la place de travail doit être rendue propre.

Devoir obligatoire Écriture

„Les Aristochats”

- Écrivez le texte **Les Aristochats** en écriture libre dans les cases ci-dessous.
- Exécutez ce devoir deux fois à l'identique.

Devoir à option a)

Choisissez le devoir à option a) ou b).

Devoir à option : a) **Technique email avec gelée** **Chat**

Aides autorisées :

- Dessins, plaquettes, chablons
- Gelée colorée
- Massa Ticino étendue
- Aérographe

Consignes d'exécution:

L'exécution peut être différente du modèle.

Au terme du travail, le décor sera présenté sur un carton de tourte blanc ou noir de 20 cm de diamètre.



Beispiele:



Devoir à option b)

Choisissez le devoir à option a) ou b).

Devoir à option **b) Pain décoré „Chat”**

Confectionnez un pain décoré en pâte à pain party (pâte d'exercice) selon les consignes ci-dessous (poids du pâton : 1'000g – 1'500g).

Aides autorisées - Dessins, plaquettes, chablons (A3) et matériel à parsemer

Consignes d'exécution :

- La pâte pour le pain est étendue et à disposition au réfrigérateur.
- Les yeux et le nez sont prêts et à disposition au congélateur.
- Les couches peuvent différer du modèle.
- Le travail d'examen en pâte à pain party doit être présenté prêt à la cuisson.
- L'exécution, l'entailage et le saupoudrage peuvent être différents du modèle.

Exemple:



Elaboré par : Groupe de travail, questions d'examen BCS (Association suisse des patrons boulangers-confiseurs)

Editeur: CSFO, Procédures de qualification, Berne

