

Présentation du classeur de recettes pour les procédures de qualification



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

Attestation fédérale de formation professionnelle

Document de contrôle du classeur de recettes et de préparation de l'examen pratique

Ce document doit être placé au début du classeur de recettes présenté aux experts le jour de l'examen pratique.

L'examen ne peut pas débuter si ce document n'est pas présenté ou pas rempli au moment de l'examen pratique.

L'ensemble des cases de couleur de ce document doit être rempli. La candidate ou le candidat inscrira les recettes effectivement réalisées durant de l'examen à droite des cases préalablement cochées de la colonne "choix candidat".

La candidate ou le candidat cochera, dans la colonne de gauche, les 5 devoirs parmi les possibilités de 1 à 10, qui seront effectués durant l'examen pratique. Les devoirs comportent deux positions a) et b) qui doivent être réalisés durant l'examen, selon des directives pour la procédure de qualification.

Formulaire de contrôle du classeur de recettes et de préparation de l'examen pratique

Nom du candidat:

Entreprise de formation:

Important:

le candidat avec son formateur choisi 5 des 10 devoirs. (mettre une croix dans la 1 ère colonne, les devoirs que vous avez choisi.)

Important : Le candidat aux examens reste le seul responsable des recettes qu'il présente à la procédure de qualification.
La partie contrôlé de ce document indique si les recettes présentées sont correctement répertoriées et pas interdites, si des produits utilisés ne devraient pas être autorisés ou si des recettes devaient manquer dans les répertoires de devoirs.

Devoir 1	Pain normal et spécial	Choix candidat	Désignation de la recette du candidat	Remarques du contrôleur	
<input type="checkbox"/>	a) 1 pain normal coupée (minimum 6 pièces)	<input checked="" type="checkbox"/>	recette 1)	<input type="checkbox"/> En ordre <input type="checkbox"/> A revoir	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
	b) 1 pain spécial (minimum 6 pièces)	<input checked="" type="checkbox"/>	recette 2)		
		<input type="checkbox"/>	recette 3)		
		<input type="checkbox"/>	recette 4)		
		<input type="checkbox"/>	recette 5)		
	a et b 2 différentes pâtes doivent être entièrement fabriquées				
Devoir 2	Petite boulangerie, fine ou friture	Choix candidat	Désignation de la recette du candidat	Remarques du contrôleur	
<input type="checkbox"/>	a) 1 produit fourée minimum 20 pièces	<input checked="" type="checkbox"/>	recette 1)	<input type="checkbox"/> En ordre <input type="checkbox"/> A revoir	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
	b) 1 produit minimum 20 pièces	<input checked="" type="checkbox"/>	recette 2)		
	<i>Une même pâte</i>	<input type="checkbox"/>	recette 3)		
		<input type="checkbox"/>	recette 4)		
		<input type="checkbox"/>	recette 5)		
Devoir 3	Pâtes tourées	Choix candidat	Désignation de la recette du candidat	Remarques du contrôleur	
<input type="checkbox"/>	1) choix de la pâte tourée (feuilletée ou levée)	<input checked="" type="checkbox"/>	recette 1)	<input type="checkbox"/> En ordre <input type="checkbox"/> A revoir	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
	a) 1 produit minimum 15 pièces	<input checked="" type="checkbox"/>	recette 2)		
	b) 1 produit minimum 15 pièces ou 3 grosses pièces	<input checked="" type="checkbox"/>	recette 3)		
		<input type="checkbox"/>	recette 4)		
		<input type="checkbox"/>	recette 5)		

Devoir 4	Snacks et produits traiteur	Choix candidat	Désignation de la recette du candidat	Remarques du contrôleur	
<input type="checkbox"/>	a) 1 sorte de 15 pièces b) 1 sorte de 15 pièces Pour ce devoir (3 a et 3b), il ne peut y avoir qu'une seule recette de canapés présentée à l'examen. Cette recette sera alors composée de 3 variétés différentes de 5 pièces chacune.	<input checked="" type="checkbox"/>	Recette snack 1 ou canapé)	<input type="checkbox"/> En ordre <input type="checkbox"/> A revoir	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
		<input type="checkbox"/>	recette snack pâte tournée)		
		<input type="checkbox"/>	recette snack pâte brisée)		
		<input type="checkbox"/>	Recette snack 4 ou canapé)		
		<input type="checkbox"/>	Recette snack 5 ou canapé)		
Devoir 5	Biscuits et masses	Choix candidat	Désignation de la recette du candidat	Remarques du contrôleur	
<input type="checkbox"/>	a) Biscuit à froid ou à chaud b) Produit masse au beurre, masse désséchée ou meringage	<input type="checkbox"/>	recette biscuit à chaud	<input type="checkbox"/> En ordre <input type="checkbox"/> A revoir	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
		<input type="checkbox"/>	recette biscuit à froid		
		<input type="checkbox"/>	recette masse au beurre		
		<input type="checkbox"/>	recette masse désséchée		
		<input type="checkbox"/>	recette meringage		
Devoir 6	Pâtisseries	Choix candidat	Désignation de la recette du candidat	Remarques du contrôleur	
<input type="checkbox"/>	a) 1 sorte glacée au choix (8 pces min.) b) 1 sortes au choix (8 pièces minimum) c) 1 sortes au choix (8 pièces minimum)	<input checked="" type="checkbox"/>	recette 1 glacée	<input type="checkbox"/> En ordre <input type="checkbox"/> A revoir	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
		<input checked="" type="checkbox"/>	recette 2)		
		<input checked="" type="checkbox"/>	recette 3)		
		<input type="checkbox"/>	recette 4)		
		<input type="checkbox"/>	recette 5)		
Devoir 7	Pièces sèches et / ou petits fours	Choix candidat	Désignation de la recette du candidat	Remarques du contrôleur	
<input type="checkbox"/>	a) 1 sorte au choix en pâte b) 1 sorte au choix dressée <i>pièces sèches, au moins 12 pièces par sorte ou petits fours, au moins 20 pièces par sorte)</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	recette 1)	<input type="checkbox"/> En ordre <input type="checkbox"/> A revoir	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
		<input checked="" type="checkbox"/>	recette 2)		
		<input type="checkbox"/>	recette 3)		
		<input type="checkbox"/>	recette 4)		
		<input type="checkbox"/>	recette 5)		

Devoir 8	Tourtes, cakes ou petites tourtes	Choix candidat	Désignation de la recette du candidat	Remarques du contrôleur	
<input type="checkbox"/>	a) 1 tourte en tranches minimum 10 tranches b) 1 produit au choix minimum 4 pièces (12 cm de diamètre ou de côté)	<input checked="" type="checkbox"/>	recette tourte en tranches)	<input type="checkbox"/> En ordre <input type="checkbox"/> A revoir	
		<input checked="" type="checkbox"/>	recette produit 1)		
		<input type="checkbox"/>	recette produit 2)		
		<input type="checkbox"/>	recette produit 3)		
		<input type="checkbox"/>	recette produit 4)		
Devoir 9	Desserts à la crème ou desserts glacés	Choix candidat	Désignation de la recette du candidat	Remarques du contrôleur	
<input type="checkbox"/>	a) 1 crème cuite ou 1 glace ou 1 crème bavaroise b) 1 dessert pour 10 personnes <i>Les recettes de la position 8b) doivent être composées de la crème de la position 8a)</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	recette de crème/glace)	<input type="checkbox"/> En ordre <input type="checkbox"/> A revoir	
		<input checked="" type="checkbox"/>	recette dessert 1)		
		<input type="checkbox"/>	recette dessert 2)		
		<input type="checkbox"/>	recette dessert 3)		
		<input type="checkbox"/>	recette dessert 4)		
Devoir 10	Pralinés et produits dragéifiés	Choix candidat	Désignation de la recette du candidat	Remarques du contrôleur	
<input type="checkbox"/>	a) 6 sortes de pralinés <i>avec au moins 2 couvertures,</i> <i>minimum 15 pces par sortes si sont trempés à la main</i> <i>où</i> <i>min. 80 pces par sortes si sont trempé à la machine</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	1: produit dressés)	<input type="checkbox"/> En ordre <input type="checkbox"/> A revoir	
		<input checked="" type="checkbox"/>	2: Produit emporté)		
		<input checked="" type="checkbox"/>	3: Produit emporté)		
		<input checked="" type="checkbox"/>	4: Produit découpé)		
		<input checked="" type="checkbox"/>	5: Produit découpé)		
		<input checked="" type="checkbox"/>	6: Produit moulé av. couv.)		
		<input checked="" type="checkbox"/>	7: Min. 13 centimètre de hauteur ou de largeur		
	b) Maquiller, garnir, couler 2 corps identiques				

Ce document doit être placé en page de garde du classeur de recettes par le candidat.

La partie "**désignation de la recettes du candidat**" doit être remplie par le candidat en accord avec l'entreprise.

La partie "**remarques du contrôleur**" doit être remplie par la Commission de qualifications.

Visa du contrôleur .

Date du contrôle: