

Directives pour procédures de qualification

**Boulangier(ère)-pâtissier(ère)-
confiseur(euse) CFC**

**Orientation boulangerie-pâtisserie
Orientation pâtisserie-confiserie**
valable pour toute la Suisse dès le 01.01.2020



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 2020

Table des matières

1.	Généralités	3
1.1	Introduction	3
1.2	Documents de base et dispositions	3
1.3	Responsabilités	3
2.	Vue d'ensemble de la procédure de qualification	4
3.	Domaine de qualification, travail pratique	5
4.	Directives pour les travaux pratiques prescrits (TPP)	5
5.	Domaine de qualification, connaissances professionnelles	14
6.	Note d'expérience de l'enseignement des connaissances professionnelles	15
7.	Domaine de qualification „Culture générale“	15
8.	Evaluation	16
9.	Conditions de réussite, évaluation et pondération des notes	16
10.	Annexes	16

1. Généralités

1.1 Introduction

Ces directives, concernant la procédure de qualification, complètent les dispositions de l'Ordonnance sur la formation professionnelle initiale de boulangère-pâtissière-confiseuse/boulangier-pâtissier-confiseur avec certificat fédéral de capacité (CFC), section 8 et 9, art. 16 – 22 ainsi que la partie D du plan de formation.

Elles concrétisent la procédure de qualification et constituent la base pour l'application d'un examen identique pour toute la Suisse.

La procédure de qualification sert à déterminer si la personne examinée dispose des compétences exigées dans l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale et dans le plan de formation y relatif.

1.2 Documents de base et dispositions

Les documents suivants contiennent les bases légales concernant la mise en œuvre des procédures de qualifications:

- Loi fédérale sur la formation professionnelle LFPr, art. 33 à 41, art. 47
- Ordonnance sur la formation professionnelle OFPr, art. 30 à 35, art. 39, art. 50
- Ordonnance sur la formation professionnelle initiale de boulangier/pâtissier/confiseur avec certificat fédéral de capacité (CFC), section 8 et 9, art. 16-22
- Plan de formation relatif à l'Ordonnance sur la formation professionnelle initiale de boulangier/pâtissier/confiseur CFC, partie D „Procédure de qualification“

1.3 Responsabilités

Selon la LFPr, art. 40, et l'OFPr, art. 35, ce sont les cantons qui veillent à l'application des procédures de qualification et qui engagent les experts. Des chefs experts/tes désignés/es sont responsables l'organisation et la direction des procédures de qualification.

2. Vue d'ensemble de la procédure de qualification

Travaux pratiques	50%
Travaux pratiques prescrits (TPP)	
- Position 1 : groupes des produits de la pâtisserie	
- Position 2 : groupes de produits des orientations „boulangerie“ ou „confiserie“	
-	
Durée maximum: 12 heures sur deux jours consécutifs	

Connaissances professionnelles	20 %	
Artisanat et technologie / Qualité et sécurité	Durée	Pondération
Artisanat et technologie / Qualité et sécurité „écrit“	90 minutes	double
Artisanat et technologie / Qualité et sécurité „oral“	30 minutes	simple
Création et présentation	150 minutes	simple
Economie d'entreprise	90 minutes	simple

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%
-------------------------	------------

3. Domaine de qualification, travail pratique

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

4. Directives pour les travaux pratiques prescrits (TPP)

Orientation boulangerie-pâtisserie et orientation pâtisserie-confiserie

Les présentes directives sont régies par l’ordonnance de SEFRI sur la formation professionnelle initiale du 27.10.2010 et le plan de formation de ladite ordonnance du 01.08.2014.

Indications : sous réserve de l’art. 40 (LFPPr) de la législation cantonale

Valable pour toute la Suisse dès le 01.01.2020 selon la décision des chefs-experts de l’Association suisse des patrons boulangers-confiseurs du 29.08.2019.

A l’attention des entreprises formatrices, des candidats et des experts.

(Par mesure de simplification, le guide est au masculin, il est valable pour les deux sexes)

Organisation

- La durée de l’examen est de 12 heures sur deux jours consécutifs.
- Le premier jour, l’examen débute à 14h00 et dure jusqu’à 18h00. Si ce temps n’est pas utilisé totalement le premier jour, il **n’est pas** autorisé de le rajouter au deuxième jour.
- Pour des raisons d’organisation et selon l’appréciation des experts, le créneau horaire ne peut être rallongé que d’au maximum 30 minutes. Ce temps sera déduit au deuxième jour d’examen.
- Afin que les experts puissent déterminer les produits selon les directives, l’examen est précédé d’une séance de préparation. Celle-ci débute une heure avant l’examen (13h00) et ne fait pas partie de la durée 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 13h00 et dure env. 10 minutes.
- Ensuite les experts définissent les produits du livre de recettes pour les divers devoirs avec la mention «selon directive».
- Le reste du temps (env. 30 minutes) est à disposition du formateur et du candidat pour la coordination concernant les devoirs qui viennent d’être définis.
- Aussitôt après la séance de préparation, le candidat inscrira les devoirs surprises dans le programme d’examen (Toute la durée de l’examen).
- Si le candidat est prêt pour l’examen avant 14h00, l’épreuve pourra débiter au plus tôt à 13h30. La durée d’examen de quatre heures est comptée à partir du début de l’épreuve.
- Le deuxième jour, l’examen débute à 08h00 et dure jusqu’à 17h00. Les deux experts doivent être présents dès le début de l’examen.
- La pause de midi doit obligatoirement être respectée. Elle est fixée à 60 minutes et doit s’effectuer entre 12h00 et 14h00.
- Après 4 heures le premier jour, respectivement après 12 heures sur les deux jours, l’examen est arrêté. Seuls les produits confectionnés pendant la durée de l’examen sont évalués. Un dépassement de temps ne peut être toléré que dans des cas exceptionnels, tels que panne de courant inattendue, panne de machine ou accident.

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

- Ses papiers d'identité
- Le livre de recettes
Ce dossier comprend au moins cinq recettes de produits différents, classées selon la numérotation des devoirs, avec diverses techniques de travail par devoir. Les exceptions sont précisées séparément dans les devoirs. Les recettes des semi-fabriqués comme les pâtes, les crèmes, les masses, doivent être disponibles en plus.
- Un deuxième exemplaire du livre de recettes doit être mis à disposition des experts.
- Le programme d'examen avec les données de temps sur un plan horaire.

Important:

Lorsque le document des recettes manque, les experts proposent un document 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 CIE peuvent être utilisés comme supports.

Indications générales

- Lorsque cela n'est pas spécialement mentionné, les combinaisons avec d'autres devoirs ne sont pas autorisées.
- Les produits qui ne sont pas réussis peuvent être refaits une seconde fois (si 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 autorisé, 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).
- Tous les éléments de décors peuvent être préparés, mais doivent être réalisés par le candidat lui-même. Dans le devoir 6 de la boulangerie/confiserie et dans le devoir 5 a) de la pâtisserie, le décor doit être entièrement réalisé durant le temps de l'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.
- 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 pouvoir les régler et les servir d'une manière autonome.

- Les farines prêtes à l'emploi, les pré-mélanges, les pâtes de panification, les crèmes finies, les poudres de crèmes à froid 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.
- 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 appréciation ou note (en mot ou chiffre) ne peut être communiquée et il est interdit de donner des indications sur la réussite ou l'échec de l'examen.



Evaluation

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

Boulangerie

Cinq des devoirs 1 à 6 doivent être réalisés:

Le choix des devoirs 2 ou 4 est déterminé par les experts au début de l'examen (au hasard).

Devoir 1 Pain normal

- a) 1 sorte coupée (pain zürichoïse) d'au moins 6 pièces
- b) 1 sorte (autre forme de pain) au choix d'au moins 6 pièces
 - a+b: confectionner une seule pâte à partir d'au moins 7 kilogrammes de farine.
 - La pâte doit être entièrement façonnée et cuite.
 - Le livre de recettes doit contenir au moins cinq produits différents.
 - Moules graissés, bannetons, toiles, planches et plaques peuvent être préparés à l'avance.

Devoir 2 Pain spécial

- a) 1 sorte de pain spécial en pâte à pain complet (100% complet), poids des pâtons selon la recette, minimum 10 pièces
- b) 1 sorte de pain spécial selon directive, poids des pâtons selon la recette, minimum 10 pièces
 - a+b: les deux sortes doivent être de formes et façonnages différents.
 - Moules graissés, bannetons, toiles, planches et plaques peuvent être préparés à l'avance.
 - Le livre de recettes doit contenir 1 produit pour a) et 4 produits pour b).

Devoir 3 Tresse

- a) 6 tresses à tressage normal (2 pâtons) d'au moins 600 g par pièce après la cuisson
- b) 2 tresses à 5, 6 ou 8 pâtons (tressage en hauteur) d'au moins 600 g par pièce après la cuisson, tressage selon directive
 - Dorure, toiles, planches et plaques peuvent être préparés à l'avance.
 - Le livre de recettes doit contenir 4 produits. Chaque sorte de tressage représente 1 produit.

Devoir 4 Petite boulangerie à l'eau

- a) 1 sorte d'au moins 20 pièces au choix à partir d'une pâte de farine complète (100% complet)
- b) 1 sorte d'au moins 20 pièces selon directive, poids des pâtons selon la recette
 - a+b: les deux sortes doivent être de formes et façonnages différents.
 - Moules graissés, bannetons, toiles, planches et plaques peuvent être préparés à l'avance.
 - Le livre de recettes doit contenir 1 produit pour a) et 4 produits pour b).

Devoir 5 Produit à base de levain-chef ou utilisation de techniques du froid

- a) Confection d'une pâte séparée selon directive d'au moins 3 kg de farine avec utilisation de conduite sur levain-chef, de fermentation dirigée ou interrompue ou de froid contrôlé.
Avec l'obligation de traitement ultérieur sous 5 b
- b) 1 produit avec la pâte fabriquée sous 5 a), poids du pâton au moins 200 g.
 - La conduite de la pâte doit se réaliser sur les deux jours d'examen. Le levain-chef peut être déjà disponible.
 - Si un levain est utilisé pour une conduite par le froid, celui-ci peut être déjà disponible.
 - Chablons, emporte-pièces, moules graissés, bannetons, toiles, planches et plaques peuvent être préparés à l'avance.
 - Les masse à fourrer et farces peuvent être déjà disponibles en tant que semi-fabriqués.
 - Le livre de recettes doit contenir au moins trois produits différents, pour lesquels diverses techniques doivent pouvoir être appliquées (au moins deux techniques différentes).

Devoir 6 Article fantaisie

1 pain Party (surprise) ou pain décoré (pâte et thème au libre choix), au moins 2 kg après cuisson.

- a) Degré de difficulté
- b) Créativité et impression générale
 - Le livre de recettes doit contenir un seul produit.
 - Pour ce devoir, tous les autres travaux doivent être entièrement réalisés durant l'examen.
 - Seules des matières premières comestibles sont autorisées.
 - Le produit doit être cuit.
 - Chablons, emporte-pièces, moules, plaques peuvent être préparés à l'avance.

Devoir 7 Assurance qualité

- a) Hygiène et utilisation du matériel
- b) Organisation de la production et sécurité au travail
- c) Assurance qualité en fonction du livre de recettes

Pâtisserie

Sept des devoirs 1 à 8 doivent être réalisés:

Orientation boulangerie : Le choix des devoirs 7 ou 8 est déterminé par l'apprenti (choix personnel).

Orientation confiserie : Le choix des devoirs 1 ou 2 est déterminé par l'apprenti (choix personnel).

Devoir 1 Petite boulangerie au lait et produits en pâte levée sucrée

- a) 1 sorte en pâte levée au choix, d'au moins 20 pièces
- b) 1 sorte en pâte levée selon directive, d'au moins 20 pièces
 - Pour ce devoir, les pâtes tourées ne sont pas autorisées.
 - Le livre de recettes doit contenir au moins 2 différents produits de petite boulangerie au lait et 3 différents produits de produits en pâte levée sucrée
 - Deux pâtes différentes doivent obligatoirement être pétries pour a) et b).
 - Les masses à fourrer peuvent être déjà disponibles en tant que semi-fabriqués (crèmes à froid autorisées si elles sont cuites avec le produit).
 - Moules graissés, toiles, planches, plaques et dorure peuvent être préparés à l'avance.

Devoir 2 Pâtes tourées

- a) Confectionner 1 pâte levée tourée **ou** 1 pâte feuilletée selon directive et la transformer sous chiffre b)
- b) Confectionner 2 différents produits au choix, d'au moins 15 pièces chacun
Un des produits peut être aussi une grosse pièce, comme une couronne fourrée ou un pithiviers.
Confectionner 3 pièces d'au moins 400 g après cuisson
 - Le livre de recettes doit contenir les recettes des 2 pâtes (a) et de deux produits finis pour chaque pâte (minimum 6 recettes).
 - Il est autorisé de confectionner plusieurs pâtons (nombres de pièces) et de les stocker au réfrigérateur pour un travail ultérieur.
 - 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.
 - Moules graissés, toiles, planches, plaques et dorure peuvent être préparés à l'avance.

Devoir 3 Snacks et produits traiteur

- a) 1 sorte d'au moins 15 pièces, au choix (pour les canapés, 3 sortes de 5 pièces chacune avec de la gelée ou de la gelée végétale)
- b) 1 sorte d'au moins 15 pièces, selon directive, à partir de pâte tourée **ou** brisée **ou** 3 sortes de canapés de 5 pièces chacune avec de la gelée ou de la gelée végétale.
 - 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 a), il est aussi possible de disposer de sandwiches. Au total cinq produits.
 - 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 masses à tartiner et les masses de remplissage peuvent être déjà disponibles.
 - Tous les autres travaux, y compris le décor, doivent être confectionnés durant l'examen.
 - Le gélon doit être confectionné durant l'examen.

Devoir 4 Biscuits et masses

- a) 1 biscuit à froid ou à chaud, selon directive
- b) 1 produit à partir de masses au beurre, masses desséchées ou meringages, selon directive
 - 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.

Devoir 5 Pâtisseries

- a) 1 sorte au choix, d'au moins 8 pièces, glacées au choix libre
- b) 1 sorte de pâtisseries, d'au moins 8 pièces, selon directive
 - Le livre de recette doit contenir 5 produits avec des crèmes/remplissages et des techniques différentes. Au moins 1 produit glacé et quatre sortes de pâtisserie (seule une verrine est autorisée).
 - Le décor pour a) (au moins 8 pièces) doit être réalisé durant l'examen. Le travail au cornet est obligatoire.
 - 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.

Devoir 6 Pièces sèches et / ou petits fours

- a) 1 sorte au choix
- b) 1 sorte selon directive
 - Pièces sèches: au moins 12 pièces par sorte / petits fours: au moins 20 pièces par sorte.
 - Le livre de recettes doit contenir des produits en diverses pâtes et masses, au moins une sorte dressée.
 - Toutes les masses et les pâtes doivent être entièrement réalisées durant l'examen.
 - 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.
 - Pour les petits fours aux amandes dressés, la masse doit être réalisée entièrement pendant l'examen (masse aux amandes achetée interdite).

Position 7 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, au choix
 - Les liants autorisés sont : la gélatine ou les liants d'origine végétale (sauf les amidons modifiés).
- b) 1 produit selon directive, 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.
 - Le livre de recettes doit contenir une recette de tourte pour a) et quatre produits pour b).

Devoir 8 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 **8 b**). Cette crème ne peut être utilisée au maximum que pour un seul autre produit.
- b) 1 dessert pour au moins 10 personnes, selon directive
 - Pour le devoir 8 b, le livre de recettes doit contenir 3 produits différents.
 - Les fonds «maison», les roulades et les biscuits (non fourrés, ni emportés, ni découpés), les choux cuits (ni fourrés, ni caramélisés) peuvent être prêts.

Devoir 9 Assurance qualité

- a) Hygiène et utilisation du matériel
- b) Organisation de la production et sécurité au travail
- c) Assurance qualité en fonction du livre de recettes

Confiserie

Les devoirs 1 à 4 doivent être réalisés :

Le choix des devoirs 5 ou 6 est déterminé par les experts au début de l'examen (au hasard).

Devoir 1 Travail du sucre

- a) 1 travail du sucre au choix
- b) 1 travail du sucre selon directive
 - Les produits confectionnés sous ce devoir ne peuvent pas être utilisés pour d'autres devoirs. Il faut au moins confectionner 15 pièces en produits prêts à être trempés/prêts pour la vente (nougat brun, confectionner 2 - coques).
 - Le livre de recettes doit contenir les recettes suivantes : pâtes de fruits, caramels fondants (Le fondant ou fondant en poudre n'est pas autorisé), caramels mous, nougat brun.
 - Le livre de recettes doit en plus contenir l'une des recettes suivantes : nougat au miel **ou** nougat Montélimar **ou** caramels durs à la crème.

Devoir 2 Masses de base

- a) 1 masse de base selon directive pour l'assortiment de pralinés
- b) 1 masse de base selon directive pour l'assortiment de pralinés
 - Le livre de recettes doit contenir : ganache, ganache au beurre, gianduja, masse pralinée, massepain. Ces masses de base doivent être entièrement confectionnées.
 - Le livre de recettes doit contenir 2 produits dressés, 2 coupés et 2 emportés avec des masses de base différentes (Total 6 recettes).
 - Les experts choisissent parmi ces produits deux masses de base et deux techniques différentes.
 - Fabriquer au moins 80 pièces de chaque sorte, prêtes à être trempées et utilisées dans le devoir 3 a).
 - Les produits surnuméraires peuvent être stockés pour un usage ultérieur.
 - Tous les fruits à coques, utilisés grillés (torréfiés), doivent être grillés lors de l'examen.
 - Les fonds de couverture (pour dresser) doivent être confectionnés pendant l'examen.

Devoir 3 Pralinés et produits dragéifiés

- a) 4 différents intérieurs d'au moins 15 pièces chacun, s'ils sont trempés à la main ou d'au moins 80 pièces, s'ils sont trempés à la machine
Tremper avec au moins **deux** couvertures différentes.
1 sorte praliné moulé d'au moins 15 pièces.
 - 2 sortes du devoir 2 qui ont été définies par les experts.
 - Les remplissages « maison » pour les pralinés moulés peuvent être préparés à l'avance en tant que semi-fabrique.
 - Les autres 2 intérieurs peuvent être préparés à l'avance (autres recettes que celles du devoir 2), mais confectionnés par le candidat (pour les truffes, les boules creuses sont autorisées).
 - Pour le trempage mécanique, il sera possible de faire appel à une personne supplémentaire. La finition sur le produit fini (décor) doit être exécutée par le candidat lui-même.
 - Le réglage et le maniement de la machine à tremper doivent s'effectuer par le candidat.
- b) Confectionner au moins 1 kg de produits dragéifiés (fruits à coque)
 - Les fruits à coque peuvent être déjà rôtis, mais doivent être caramélisés et dragéifiés durant l'examen.
 - Les couvertures pour les points a et b peuvent déjà être tempérées.

Devoir 4 Travail de la couverture

- a) Tempérer 1 couverture à la main pour le point 4b)
- b) Maquiller, garnir, couler et finir 2 corps creux identiques d'au moins 13 centimètres de hauteur / largeur
 - Le livre de recettes doit contenir un seul produit.
 - Les couvertures pour maquiller et pour toutes les décorations peuvent être déjà tempérées.

Devoir 5 Spécialités au chocolat

- a) Confectionner 1 masse à intérieur au choix pour le point b)
- b) Production et finition d'au minimum 20 pièces, d'au moins 20 grammes par pièce
 - Le livre de recettes doit contenir un seul produit.
 - Les fonds, biscuits «maison» cuits peuvent être prêts.
 - Les couvercles (opercules, vues) doivent être entièrement réalisés à l'examen, utilisation de calques autorisée.
 - Les masses de base achetées ne sont pas autorisées.

Devoir 6 Articles fantaisie

- a) Fabrication rationnelle d'un produit en trois exemplaires identiques, au choix, évaluation du degré de difficulté
- b) Sont évaluées la créativité et l'impression générale
 - Le massepain et les chocolats à modeler peuvent être disponibles, colorés mais ni divisés, ni abaissés.
 - Tous les autres travaux doivent être entièrement réalisés durant l'examen. Les corps creux doivent être coulés durant l'examen.
 - Seules des matières premières comestibles sont autorisées.
 - Le livre de recettes doit contenir au moins trois produits différents.

Devoir 7 Assurance qualité

- a) Hygiène et utilisation du matériel
- b) Organisation de la production et sécurité au travail
- c) Assurance qualité en fonction du livre de recettes

5. Domaine de qualification, connaissances professionnelles

Dans ce domaine de qualification, l'atteinte des objectifs évaluateurs dans l'enseignement des connaissances professionnelles est évaluée par écrit pendant 5½ heures et à l'oral pendant ½ heure. Le domaine de qualification comprend:

- Position 1: objectif général 1.1 / Artisanat et technologie et objectif général 1.4 / Qualité et sécurité 1 1/2 heures, écrit
- Position 2: objectif général 1.1 / Artisanat et technologie et objectif général 1.4 / Qualité et sécurité, 1/2 heure, oral
- Position 3: objectif général 1.2 / Création et présentation, 2 1/2 heures, écrit
- Position 4: objectif général 1.3 / Economie d'entreprise, 1 1/2 heures, écrit

La position 1 une pondération double.

L'examen oral est structuré en 3 parties distinctes

1ère 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.

2ème partie 10 minutes

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

3ème 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)

Conduite du protocole et évaluation

L'examen oral se déroule sous la responsabilité et la présence constante d'un groupe de deux experts.

Les deux examinateurs s'entendent avant l'examen sur le rôle qu'ils choisissent

- la conduite de l'entretien, la discussion (examineur)
- la conduite du procès-verbal (expert)

Les deux experts doivent disposer des compétences professionnelles et s'être préparés au contenu détaillé de l'examen à l'aide des dossiers disponibles. Ceci est tout aussi important pour celui qui tient le procès-verbal que pour celui qui conduit la discussion car les remarques notées ont une signification essentielle lors d'un recours éventuel.

La discussion est consignée dans un procès-verbal. Tous les points de pénalité doivent être justifiés dans ce procès-verbal.

Les feuilles correspondantes aux groupes de produits sont des éléments faisant partie de l'examen oral.

Le procès-verbal de l'examen doit être signé par les deux experts.

Position 3: Objectif général 1.2 „Création et présentation“

Durée et forme: 2½ heures, écrit

Indication concernant la création et présentation

Les devoirs d'examen pour chaque orientation sont disponibles dès le 1^{er} avril de l'année de l'examen sous le site www.forme-ton-avenir.ch.

Les devoirs ne doivent pas être exercés dans les écoles professionnelles.

Place de travail

Pour les travaux, prévoir une simple table de travail, d'une largeur minimale de 1 mètre.

La place de travail doit être rendue propre. Tous les ustensiles seront déposés rangés à la place de travail.

Aides de travail

Tout le matériel nécessaire aux devoirs sera mis à disposition par l'organisateur.

Les ustensiles nécessaires se composent de: rouleau à pâte, tamis à farine, couteaux, spatules, ciseaux, roulettes à pâte, emporte-pièces simples, bâtons de modelage, douilles, sacs à dresser, ainsi que tous les ingrédients (ex. massepain coloré, glaçures, matériaux de décoration).

Conduite du protocole et évaluation

L'évaluation doit se faire par au moins deux experts.

Recommandations de la commission D&Q: **engager des formateurs et formatrices, ainsi que des enseignants de l'école professionnelle, pour l'évaluation.**

Etablissement d'un protocole. Toutes les déductions de note doivent être justifiées dans le protocole.

Une éventuelle exposition des travaux ainsi que son démontage se feront selon les directives du responsable de la formation / du chef expert.

6. Note d'expérience de l'enseignement des connaissances professionnelles

La note d'expérience correspond à la moyenne, arrondie à une note entière ou à une demi note, des 6 notes de l'enseignement des connaissances professionnelles figurant dans les bulletins semestriels

7. Domaine de qualification „Culture générale“

Le domaine de qualification „culture générale“ est régi par l'ordonnance de SEFRI du 27 avril 2006 concernant les conditions minimales relatives à la culture générale dans la formation initiale.

8. Evaluation

Les prestations de la procédure de qualification sont évaluées avec des notes entières de 1 à 6. Les notes 4 et plus qualifient des prestations suffisantes. Les notes inférieures à 4 sanctionnent des prestations insuffisantes.

Note	Qualité des prestations
6	très bien
5	Bien
4	Suffisant
3	Faible
2	très faible
1	inutilisable

Des notes autres que les demi notes intermédiaires ne sont pas autorisées.

9. Conditions de réussite, évaluation et pondération des notes

OrFo art. 19

10. Annexes

1. Formulaire „Connaissances professionnelles“: grille de procès-verbal pour l'examen oral
2. Formulaire „Création et présentation“: grille de procès-verbal
3. Formulaires pour les TPP: modèle pour définir les groupes de produits
4. D'expérience de l'enseignement des connaissances professionnelles“ (CSFO)
5. Formulaire des notes (CSFO)