

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



Richemont

# Vue d'ensemble de la procédure de qualification

<b>Travaux pratiques</b>	<b>50%</b>
Travaux pratiques prescrits (TPP)	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Position 1 : groupes des produits de la pâtisserie</li> <li>- Position 2 : groupes de produits des orientations „boulangerie“ ou „confiserie“</li> <li>- Position 3 : Qualité et sécurité <b>Nouveau</b></li> </ul>	
Durée maximum: 12 heures sur deux jours consécutifs	



<b>Connaissances professionnelles</b>	<b>20 %</b>	
Artisanat et technologie / Qualité et sécurité	<b>Durée</b>	<b>Pondération</b>
Artisanat et technologie / Qualité et sécurité „écrit“	60 minutes	double
Artisanat et technologie / Qualité et sécurité „oral“	30 minutes	simple
Création et présentation	120 minutes	double
Economie d'entreprise	60 minutes	simple

<b>Note d'expérience</b>	<b>10%</b>
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 (Artisanat et technologie / Qualité et sécurité / Création et présentation)	

<b>Culture générale</b>	<b>20%</b>
-------------------------	------------

# Directives pour les travaux pratiques prescrits (TPP)

## 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.
  - Pour des raisons d'organisation et selon l'appréciation des experts, le créneau horaire peut être rallongé d'au maximum 30 minutes. Ce temps sera déduit au deuxième jour d'examen.
- L'examen est précédé d'une séance de préparation. Celle-ci se débute une heure avant l'examen soit à 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 accueille 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.

# Directives pour les travaux pratiques prescrits (TPP)

- **Durée de l'examen**  
12 heures  
sur deux jours consécutifs
- **Pas d'aide (collaborateur)**
- **Pas de préparations ni de pesages préalables**
- **Sont présents à la discussion préparatoire (13h00):**  
Le/a formateur/trice, le/a candidat/e et les deux experts
- **Documents, lesquels?**  
Carte d'identité / 2 livres de recettes / Programme d'examen



# Directives pour les travaux pratiques prescrits (TPP)

- Les experts définissent les produits du livre de recettes pour les devoirs «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.
- Si le candidat est prêt pour l'examen avant 14h00, l'épreuve pourra débuter au plus tôt à 13h30. La durée de l'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.

# Directives - Début de l'examen

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

- Ses papiers d'identité
- Le livre de recettes, classé selon la numérotation des devoirs.
- Ce dossier comprend au moins cinq recettes de produits différents, classés 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.
  - **Le programme est présenté pour toute la durée de l'examen.**

# Directives - Début de l'examen

## Important:

- Lorsque le document des recettes manque, les experts proposent un document de substitution. Dans ce cas, 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.

# 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

**Tresse au beurre**

*Richemont*

Rezepturhinweis	
Betrieb	Richemont
Bereich	Bäckerlei
Gruppe	Zopf
Ausbeute	43 Stück
Einsäge	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 Querschritt

Butterzopf 2

Junior Elias

13.08.2013

*Richemont*

### Butterzopf

#### Herstellung / Weiterverarbeitung

**Teigherstellung**  
Mischzeit 10-12 Minuten  
Knetzeit 2-4 Minuten

**Teigtemperatur**  
22-24 °C

**Stockgare / Teigruhe**  
75-90 Minuten

**Aufarbeiten**

- Teigstücke leicht rund wirken und kurz abstehen lassen
- Die Teigstücke mit dem Langwirker länglich rollen
- Von Hand auf die gewünschte Länge nachrollen
- Die Stränge leicht mit Weizenmehl 720 stauben und locker flechten
- Auf Bleche mit Tuch absetzen, mit Ei bestreichen und gären lassen

Nach 3/4 Gare evtl. in den Kühlschrank abstehen lassen

#### Weitere Backanweisungen

Die Teiglinge noch einmal mit Ei bestreichen, auf Einschiessapparate absetzen und sofort einschiessen.

Backtemperatur: 225-230 °C    Backzeit: 30-35 Minuten    Zug: Mit offenem Zug einschiessen. Nach 5 Minuten schliessen und Dämpfen, nach halber Backzeit Zug ziehen und goldgelb ausbacken

#### Weitere Bilder



# Directives - 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). Les deux produits seront alors évalués. Une moyenne des deux notes sera établie et reportée au protocole
- 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.

# Directives - Indications générales

- Lorsque rien n'est expressément autorisé, tous les produits 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 ciblée
- Si des garnitures (fourrages) peuvent être indiquées, comme préparer dans l'épreuve (travaux préparatoire autorisé) ne peuvent ni être roulé, ni dresser.
- 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
- Le jour de l'examen, les locaux et les installations nécessaires doivent être mis à disposition du candidat.

# Directives - Indications générales

- 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 prémélanges, les pâtes de panification, les crèmes finies, les poudres de crèmes à froid et **les éléments de décors, achetés 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 candidat disposera d'env. 5 minutes pour commenter ses travaux (ne compte pas dans le temps d'examen).
  - Experts, le candidat, le formateur, le propriétaire de l'entreprise et les apprentis de l'entreprise

# Directives - Evaluation

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.



# Directives - Evaluation

Les experts contrôlent les documents présentés et les travaux préparatoires.



# Directives - Evaluation

Puis les experts désignent les produits dans le document des recettes pour les devoirs portant la mention „ selon directive“.

## Devoir 4 Biscuits et masses

a) 1 biscuit à froid ou à chaud, selon directive



# Directives - Evaluation

Le reste du temps (env. 30 minutes) est à disposition du formateur et du/de la candidat/e pour coordonner les devoirs qui viennent d'être désignés.

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 débuter au plus tôt à 13h30. La durée de l'examen de quatre heures est comptées à partir du début de l'épreuve.



# Directives - Evaluation

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).

Bien étiqueter  
les restes



# Directives TPP BPC CFC

## Boulangerie

Cinq des devoirs 1 à 6 doivent être réalisées:

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

### 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).

# Directives TPP BPC CFC

## Devoir 1 Pain à **base de farine normale (Pain normal)**

- a) 1 sorte coupées (pain zürichoises) d'au moins 6 pièces
  - b) 1 Sorte (autre forme de pain) d'au moins 6 pièces
- a+b: confectionner une seule pâte à partir d'au moins 7 kilogrammes de farine **normal** (bise ou mi-blanche).
  - 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.
  - **Liquide de coulage exclusivement de l'eau**



# Directives TPP BPC CFC



# Directives TPP BPC CFC

## Devoir 2 Pain à base de farine normale et pain spécial à base de farine spéciale

- a) 1 sorte de pain spécial complet (pâte 100% complet à base de froment, de seigle ou d'épeautre), 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).



# Directives TPP BPC CFC



**Pain à base de farine normale et Pain spécial à base de farine spéciale**

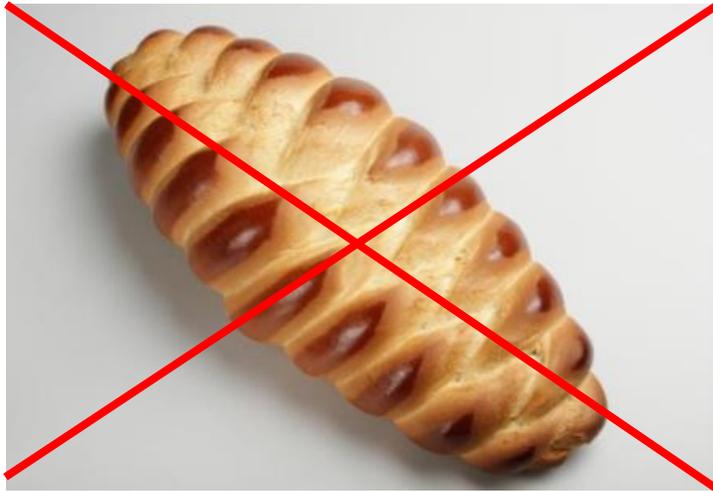
# Directives TPP BPC CFC

## 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 600g 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 seulement 4 produits.  
Chaque sorte de tressage représente 1 produit.



# Directives TPP BPC CFC



# Directives TPP BPC CFC

## 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).



Pain complet (100 % complet)



Ballon et pain du 1<sup>er</sup> Août



Petit pain zigzag

# Directives TPP BPC CFC



Pain souche



Pain au safran



Pain fondue



Pain au sésame

# Directives TPP BPC CFC

## 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 disponible 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).

**Remarque: Avec le levain, la pré-pâte est faite le 1<sup>er</sup> jour et la pâte principale le 2<sup>ème</sup> jour (ajout de levure autorisé)**

# Directives TPP BPC CFC



Colombe de pâques



Anneau chocolat



Dôme d'abricot



Panettone

# Directives TPP BPC CFC

Pain au levain-chef sans levure  
ou  
au moins le levain sans levure



**Pain de levain**

Pain au pavot avec congélation



**Pain de pavot**

# Directives TPP BPC CFC

## 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.

# Directives TPP BPC CFC

## Produits des CIE III



Roi grenouille fait de pâte à pain



Chauve-souris en pâte à sirop

# Directives TPP BPC CFC

## Orientation boulangerie-pâtisserie

### Pâtisserie

Sept des devoirs 1 à 8 doivent être réalisés:

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

## Orientation pâtisserie-confiserie

### Pâtisserie

Sept des devoirs 1 à 8 doivent être réalisés:

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

#### 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.

# Directives TPP BPC CFC

## Devoir 1 Petite boulangerie au lait et produit en pâte levée sucrée

- a) 1 sorte en pâte levée au choix, d'au moins 20 pièces **"Individuelle"**
- b) 1 sorte en pâte levée selon directive, d'au moins 20 pièces **"Individuelle"**

- 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 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.

2 x 20 pièces  
individuelles avant  
cuisson



Bâton noisette Appenzell / boulangerie fine



Petit-pain escargot / petit boulangerie

# Directives TPP BPC CFC

Petit pain / un produit de boulangerie à l'eau, donc pas autorisé dans ce devoir



Définition voir Connaissances de base, groupes de produits

# Directives TPP BPC CFC



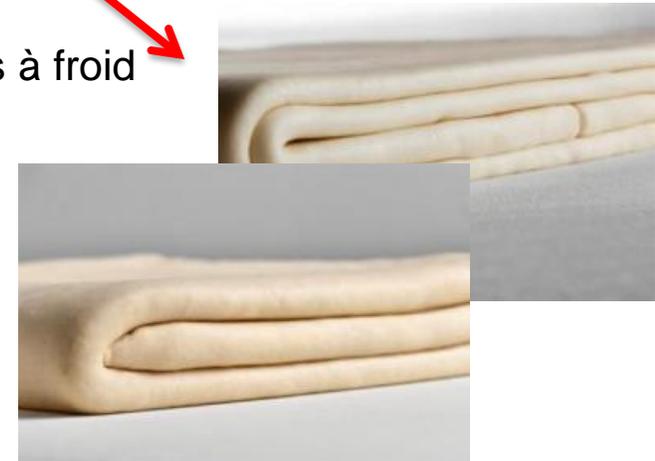
# Directives TPP BPC CFC



# Directives TPP BPC CFC

## 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.



# Directives TPP BPC CFC



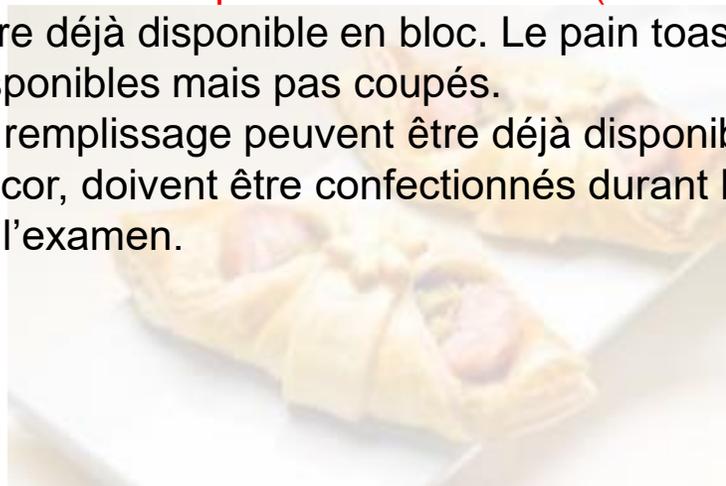
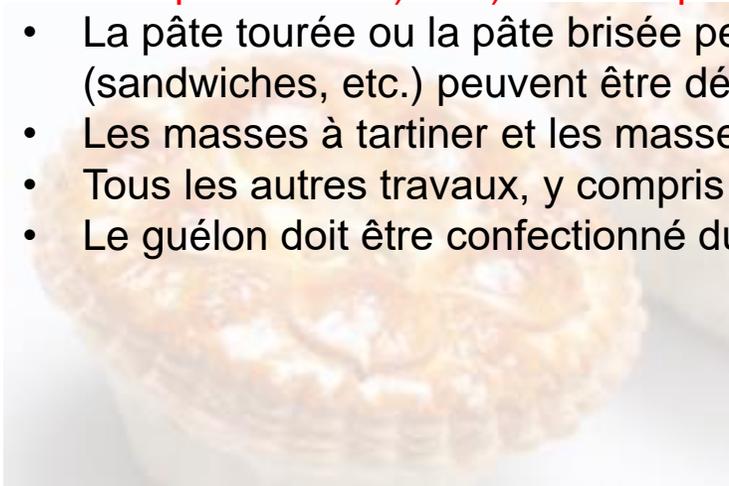
# Directives TPP BPC CFC



# Directives TPP BPC CFC

## 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.
  - **Chaque devoir a) et b) doit comporter au moins 15 pièces individuelles (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 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 guélon doit être confectionné durant l'examen.



# Directives TPP BPC CFC



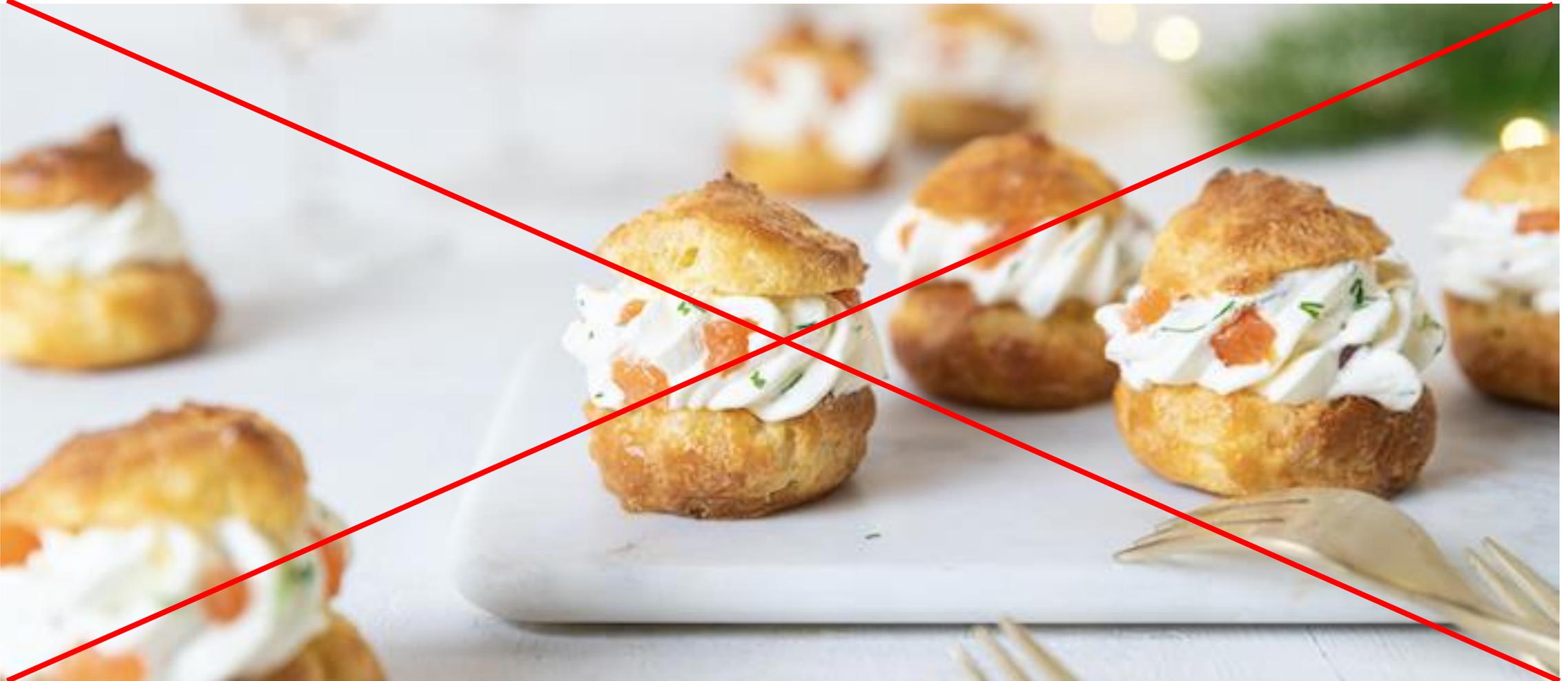
# Directives TPP BPC CFC



# Directives TPP BPC CFC



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



# Directives TPP BPC CFC

## 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.



# Directives TPP BPC CFC



# Directives TPP BPC CFC

## Devoir 5 Pâtisserie

- 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.

Remarque: Toutes les crèmes, les masses à fourrer et les inserts, doivent être faits pendant l'examen.



Décor avec travail au cornet

# Directives TPP BPC CFC



# Directives TPP BPC CFC

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



# Directives TPP BPC CFC

## 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).



# Directives TPP BPC CFC

## Devoir 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).



# Directives TPP BPC CFC



# Directives TPP BPC CFC



# Directives TPP BPC CFC



# Directives TPP BPC CFC

## 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 **min. 22 cm Ø ou min. 1200 g**
- 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.



Remarque: La taille et le poids doivent être au moins pour 10 personnes et doit pouvoir être expliqué aux experts.



# Directives TPP BPC CFC

## 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 5 (cinq) des recettes suivantes : pâtes de fruits, caramels fondants (Le fondant ou fondant en poudre **n'est pas** autorisé), caramels mous, nougat brun, nougat au miel, nougat Montélimar, caramels durs à la crème.

# Directives TPP BPC CFC

## Travail du sucre



Gelée du fruits



Caramel moussé



Nougat au miel



Fondant au caramel



Nougat Montélimar



Nidelzeltli

# Directives TPP BPC CFC

## Nougat brun



# Directives TPP BPC CFC

## 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.
- **Les fruits à coques et graines peuvent être grillés/torréfiés avant l'examen.**
- Les fonds de couverture (pour dresser) doivent être confectionnés pendant l'examen.



# Directives TPP BPC CFC

## Masses de base



**Ganache**



**Ganache au beurre**



**Gianduja**



**Masse pralinée**

# Directives TPP BPC CFC

## 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 **prêt à tremper** (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.



# Directives TPP BPC CFC



Dresser



Emporter



Couper



Pralinés moulés

# Directives TPP BPC CFC



# Directives TPP BPC CFC

## Devoir 3 Pralinés et produits dragéifiés

- 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.



# Directives TPP BPC CFC



# Directives TPP BPC CFC

## 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.



# Directives TPP BPC CFC



# Directives TPP BPC CFC

## 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.



# Directives TPP BPC CFC

## 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.



# Directives TPP BPC CFC

## Qualité et sécurité

### a) Assurance qualité

- Hygiène personnelle
- Hygiène dans l'entreprise
- Hygiène dans la production (GBP)

### b) Sécurité au travail

- Comportement conforme à la sécurité et maniement des machines et appareils

### c) Assurance qualité selon le document des recettes et planification (gestion du temps)

- Qualité des recettes
- Plan de travail



Procédure de qualification pour la profession de boulanger-pâtisier-confiseur/boulangère-pâtissière-confiseuse  
Orientation boulangerie-pâtisserie / Travaux pratiques prescrits de boulangerie Page 2

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

Nom du candidat: \_\_\_\_\_ Important: Cinq des devoirs 1 à 6 doivent être réalisés. Le devoir 2 ou 4 sera tiré au sort par les experts le jour de l'examen.

Entreprise de formation: \_\_\_\_\_

Important: Le candidat aux procédures de qualification reste le seul responsable des recettes qu'il présente à l'examen.

Devoir	Produit	Châli experts	Châli candidat	Désignation des recettes de produits du candidat
Devoir 1	a) Pain normal			
	a) 1 sorte coupée b) 1 autre forme de pain	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Produit 1) _____ Produit 2) _____ Produit 3) _____ Produit 4) _____ Produit 5) _____
Devoir 2	Pain spécial			
	a) Pain spécial complet b) Pain spécial selon directive <small>Le jour de l'examen, les experts détermineront de devoir au 1<sup>er</sup> devoir à</small>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Produit 1) _____ Produit 2) _____ Produit 3) _____ Produit 4) _____ Produit 5) _____
Devoir 3	Tresse			
	a) Tressage normal à 2 pâtons b) Tressage à 5, 6 ou 8 pâtons, selon directive	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Produit 1) Tresses à deux pâtons Produit 2) Tresses à cinq pâtons Produit 3) Tresses à six pâtons Produit 4) Tresses à huit pâtons

Richemont

### Tresse au beurre

Rezepturlinweis	
Betrieb	Richemont
Bereich	Bäckerei
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 CFC



# Directives TPP BPC CFC

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 CFC

## 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.



# Directives TPP BPC CFC

## Evaluation avec Expert Admin

Orientation boulangerie-pâtisserie CFC, DQ TPP 2018		Passage: 0	Expert 1: _____					
Candidat: M. Jean Test / 01.01.2018		No cand.: M-02	Expert 2: _____					
<b>4 a Petite boulang. à l'eau en farine complète (100% compl)</b>				<b>( O ) Nom du produit:</b>				
No	Aspect	Critère	Observation	Pénalités			Total pénalité	A examiner
4.01	Préparation / Pétrissage	Pesage des matières premières / Processus de pétrissage		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Consistance de la pâte / Température de la pâte		0	1	2		
4.02	Conduite de la pâte	Traitement de la pâte		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Pointage		0	1	2		
4.03	Façonnage	Techniques de travail, pesage / Façonnage		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Apprêt		0	1	2		
4.04	Préparation à la cuisson / Processus de cuisson / Défournement	Enfourner		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Processus de cuisson	Température, vapeur, soupirail, durée de cuisson	0	1	2		
		Soin	Maniement du produit fini	0	1	2		

Site web

[www.forme-ton-avenir.ch](http://www.forme-ton-avenir.ch)



# Avez-vous des questions



# Directives TPP BPC CFC

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](mailto:peter.signer@swissbaker.ch)

Esther Wehren / Vice-présidente Commission D & Q  
041 390 21 61 / [info@wehrens.ch](mailto:info@wehrens.ch)

Sébastien Knecht / Richemont centre de compétence  
024 552 00 85 / [knecht@richemont.swiss](mailto:knecht@richemont.swiss)

Markus Zimmerli / Richemont Fachschule  
041 375 85 85 / [zimmerli@richemont.swiss](mailto:zimmerli@richemont.swiss)



# Examen théorique

## 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 4 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 heures, écrit
- Position 2: objectif général 1.1 / Artisanat et technologie et objectif général 1.4 / Qualité et sécurité  
½ heure, oral
- Position 3: objectif général 1.2 / Création et présentation  
2 heures, écrit
- Position 4: objectif général 1.3 / Economie d'entreprise  
1 heures, écrit
  
- Les positions N°1 et N°3 ont des pondérations doubles.

# Examen oral



# Examen théorique

## L'examen oral est structuré en 3 parties distinctes

- Lors de l'examen oral, un entretien professionnel est mené.
- L'introduction du nouveau dossier de formation "Learndoc.swiss" a permis de créer un instrument qui offre une valeur ajoutée aux apprentis, aux formateurs, aux enseignants spécialisés et aux experts. Grâce à des thèmes imposés ou choisis par le formateur, les apprentis doivent pouvoir apporter une réflexion sur le déroulement du travail, les techniques et la pensée en réseau, et mieux les comprendre et les restituer.
- Les apprentis CFC travaillent sur les ordres de travail dans leurs groupes de produits de l'examen pratique (au moins 15 (trois par semestre)).

# Examen théorique

## Déroulement de l'examen

Le candidat doit remettre les documents suivants à son enseignant spécialisé à 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 choisi par le candidat (dans l'orientation "Boulangerie ou Confiserie") dans son programme d'examen pratique, en double exemplaire (y compris les produits semi-fabriqués et la photo)
- la fiche de sélection CFC pour l'examen oral dûment remplie (y compris les indications relatives aux travaux effectués)
- 15 mandats de travail tirés du dossier de formation (sous forme numérique, conformément aux directives cantonales)

# Galerie de photos groupes de produits



## Photogalerie des groupes de produits

PdQ boulanger/ère-pâtissier/ère-confiseur/euse en CFC

Connaissances professionnelles, oral

Produktgruppe 3a | Feingebäck



Produktgruppe 4 | Stricks und Traiteur



Produktgruppe 5 | Bitterteiggebäcke



Produktgruppe 6a | Torten, Cakes, Törtchen



## Examen théorique - Oral

**NEW!**

### 3<sup>ème</sup> partie

10 minutes

- Questions des experts sur un ordre de travail exécuté par l'apprenti, dans un autre groupe de produits (autre, pas encore interrogé et correspondant de préférence à la spécialisation) 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 SBC disponibles (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.



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



# Swiss Skills 2023 à Lucerne

## 21. – 23. September 2023

swiss **skills**  
Championships 2023



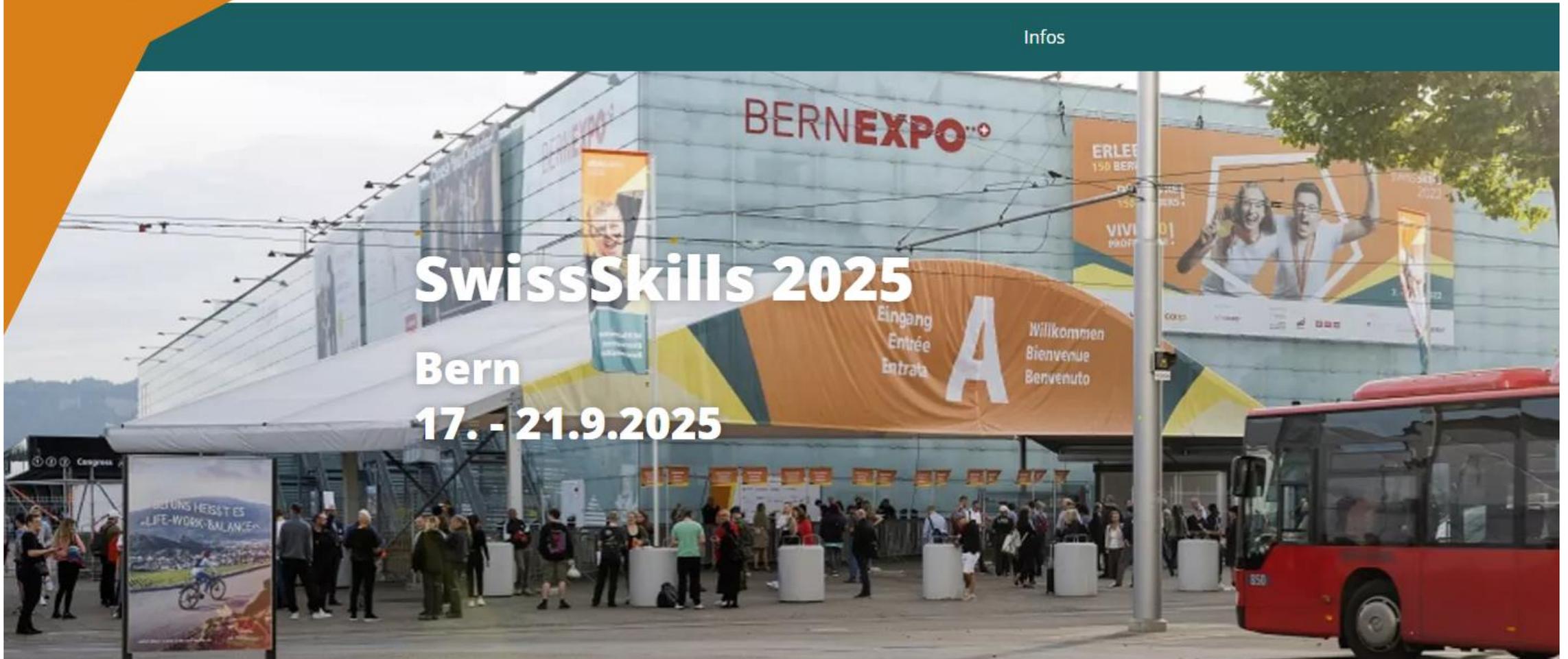
# Important



# Swiss Skills 2025 / Automne 2025

swiss skills  
2025

Infos



# Swiss Skills 2025 / Automne 2025

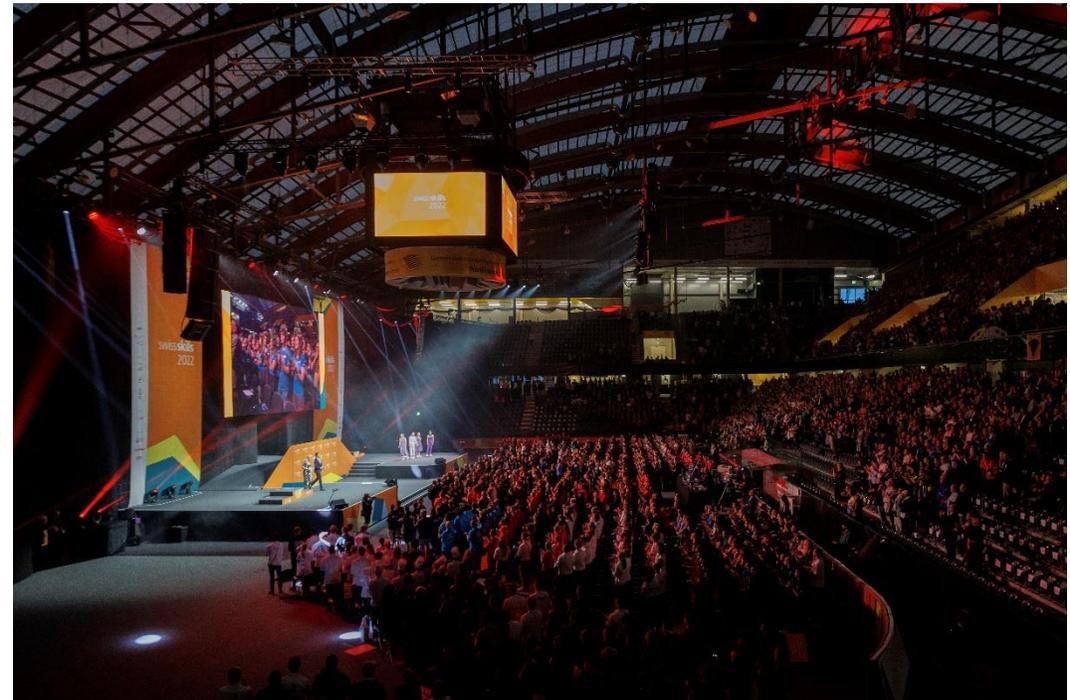
**Sélection des candidats – Juillet 2025**

Journées d'équipes BP et PC - Juillet 2025

Concours

**17.-21.09.2025 (Bern)**

*Une occasion unique*





Plein succès!

*Richemont*