

Protocole d'examen pratique
PÂTISSIER-CONFISEUR 2011

Procédure

1. Le candidat reçoit CE FORMULAIRE OFFICIEL au moins 1 mois avant les examens
2. Il complète CE FORMULAIRE (s'il y a des questions, il faut voir avec le maître de cours).
3. Il remet CE FORMULAIRE le jour de l'examen pratique, à l'expert, à 6h45.
4. L'expert complète le formulaire avec le choix 1.2a – 1.4b – 1.5a – 2.1 et 2.2 et l'indique précisément au candidat au moyen du talon ci-dessous.
5. Les experts mettent les notes et les remarques
6. Les experts calculent les moyennes
7. Les experts évaluent le classeur de recette
8. Un expert remet rapidement l'entier de CE FORMULAIRE OFFICIEL au Chef-Expert.

- ✂ -- ✂ -- **Talon pour l'apprenant(e), à détacher le jour de l'examen à 07h00** -- ✂ -- ✂ -

1.2 Pâte levée, pâte feuilletée, produits traiteur ou snack

- a. 2 produits à la pâte levée tourée sucrée
 - 20 brioches classiques
 - 2 sortes de frivolités danoises

1.4 Grosses pièces, produit régional, produit tiré du livre de recettes

- b. Le candidat trace 1 produit de la liste ci-dessous et l'expert choisira un produit restant.
Le produit ne peut être combiné avec un autre produit de l'examen !

- | | |
|--|---------------------|
| <input type="checkbox"/> Pithivier (ou Polonais) en pâte feuilletée | Min. 20 cm diamètre |
| → Préparation autorisée : pâte feuilletée et masse | |
| <input type="checkbox"/> Gâteau aux Pommes | Min. 20 cm diamètre |
| → Préparation autorisée : pâte à gâteau | |
| <input type="checkbox"/> Meringué aux fruits ou Religieuse aux amandes | Min. 20 cm diamètre |
| → Préparation autorisée : fond feuilleté | |
| <input type="checkbox"/> Tourte truffée | Min. 20 cm diamètre |
| → Préparation autorisée : fond, biscuit et ganache | |
| <input type="checkbox"/> Mille-feuilles (pâtisserie) | Min 10 pièces |
| → Préparation autorisée :: fonds feuilletés et crème vanille | |

1.5 Tourtes, cakes fourrés : thèmes de décor

- « Tutti Canti » Fête fribourgeoise des Chorales à Romont
- « La désalpe »
- « Mariage » ou « Jubilé de Mariage »

2.1 Masses de base

Le candidat coche un produit de la liste ci-dessous et l'expert choisira un produit restant.

- Ganache
- Ganache au beurre
- Gianduja résistant à la coupe
- Masepain

2.2 Travail du sucre

Le candidat coche un produit de la liste ci-dessous et l'expert choisira un produit restant.

- Caramels fondants ou Caramels mous
- Nougat brun
- Nougat au miel
- Bonbons à la gelée

CANDIDAT/E:

Nom, prénom:

Né le:

Originaire de:

Canton:

Contrat d'Apprentissage du:

au:

Adresse de l'entreprise d'apprentissage:

DEROULEMENT DE L'EXAMEN:

Examen de fin d'apprentissage:

N°.

Lieu:

Date:

Début de l'examen:

Fin de l'examen:

Nom de l'expert 1:

Signature:

Nom de l'expert 2:

Signature:

Nom de l'expert 3:

Signature:

Appréciation du livre de recettes:

Excellent

très bien

bien

assez bien

suffisant

insuffisant

très insuff

pas réalisé

1. Travaux pratiques de pâtisserie		Notes	2. Travaux pratiques de confiserie		Notes
Pos. 1.1	Pâtes, masses	, .	Pos. 2.1	Masses de base	, .
Pos. 1.2	Pâte levée, pâte feuilletée, produits traiteurs et snacks	, .	Pos. 2.2	Travail du sucre	, .
Pos. 1.3	Pâtisserie, petits fours	, .	Pos. 2.3	Pralinés ou spécialités au chocolat	, .
Pos. 1.4	Grosses Pièces et produit du livre de recettes	, .	Pos. 2.4	Travail de la couverture	, .
Pos. 1.5	Tourtes ou cakes fourrés	, .	Pos. 2.5	Articles de fantaisie	, .
Pos. 1.6	Crème, glace ou semi-congelé et entremets	, .	Pos. 2.6	Assurance-qualité (hygiène, ordre, utilisation du matériel)	, .
Pos. 1.7	Assurance-qualité (hygiène, ordre, utilisation du matériel)	, .			
Total des notes		, : 7 = ,	Total des notes		, : 6 = ,

Moyenne des travaux pratiques en pâtisserie (au dixième)

Moyenne des travaux pratiques en confiserie, (au dixième)

KANDIDAT/IN:

Name, Vorname: _____
 Geboren am: _____
 Heimatort: _____ Kanton: _____
 Lehrzeit vom: _____ bis: _____
 Adresse des Lehrbetriebes: _____

PRÜFUNGSABNAHME:

Lehrabschlussprüfung: _____ Nr. _____
 Ort: _____
 Datum: _____
 Beginn der Prüfung: _____
 Ende der Prüfung: _____
 Name Experte 1: _____ Unterschrift: _____
 Name Experte 2: _____ Unterschrift: _____
 Name Experte 3: _____ Unterschrift: _____

Bewertung des Rezeptbuches: Ausgezeichnet Sehr gut Gut Ziemlich gut Genügend Ungenügend Schlecht Nicht realisiert

Praktische Arbeiten Konditorei		Noten	Praktische Arbeiten Confiserie		Noten
Pos. 1.1	Teige, Massen	, .	Pos. 2.1	Grundmassen	, .
Pos. 1.2	Hefe- oder Blätterteig / Traiteur- oder Snacksprodukte	, .	Pos. 2.2	Zuckerarbeiten	, .
Pos. 1.3	Pâtisserie, Konfekt	, .	Pos. 2.3	Pralinen oder Schokoladenspezialitäten	, .
Pos. 1.4	Stücksachen oder 1 Produkt aus dem Rezeptbuch	, .	Pos. 2.4	Couverturearbeiten	, .
Pos. 1.5	Torten	, .	Pos. 2.5	Fantasieartikel	, .
Pos. 1.6	Cremen, Speiseeis oder Halbgefrorenes oder Dessert	, .	Pos. 2.6	Qualitätssicherung (Hygiene, Ordnung, Materialauswertung)	, .
Pos. 1.7	Qualitätssicherung (Hygiene, Ordnung...)	, .			
Total Noten		, : 7 = ,	Total Noten		, : 6 = ,

Fachnote Praktische Arbeiten Konditorei

 ,

Fachnote Praktische Arbeiten Confiserie

 ,

1. Pâtisserie Konditorei

1.1 Pâte, Masse Teige, Massen

- a) **Masse génoise** (biscuit à chaud avec du beurre) – *Warme Biscuitmasse mit Butterbeigabe*
 Biscuit à froid – *Kalte Biscuitmasse*

Confection de la masse			
Cuisson			
Produit fini, texture			

- b) **Masse desséchée** – *Abgeröstete Masse* : _____

Confection de la masse			
Cuisson			
Produit fini, texture			

- c) **Meringage italien** prêt à la vente – *Italienische Meringage* : _____

Confection de la masse			
Cuisson			
Produit fini, texture			

1.1 Pâte, masse Teige, Massen	Moyenne a) – b) – c), arrondie à la demi-note (0.5)	
--------------------------------------	---	--

1.2 Pâte levée, Feuilletée, Traiteur, Snack Hefe- Blätterteig, Traiteur, Snack-Produkte

- a) **2 produits à la pâte levée tournée sucrée** – *2 Hefengebäcke aus touriertem Süssteig* (300 g fini)
 20 brioches classiques – *20 Brioche (klassisch)*
 2 sortes de frivolités danoises – *2 Sorten Dänisch-Plunder* (10 pces/sorte)

Confection			
Cuisson			
Produit fini			

b) 2 sortes de pièces sèches en pâte feuilletée – 2 Sorten Blätterteigstückli (10 pces/sorte)

1. Sorte caramélisée : _____
2. Autre sorte : _____

Confection			
Cuisson			
Produit fini			

c) 5 sortes de friandises en pâte feuilletée – 5 Sorten Blätterteigkonfekt (500 g fini)

1. Sorte fourrée : _____
2. Sorte fourrée : _____
3. Sorte fourrée : _____
4. Autre sorte : _____
5. Autre sorte : _____

Confection			
Cuisson			
Produit fini			
Assortiment			

d) 1 grand pâté en croûte – 1 Sulzpastete (500 g fini)

20 petits pâtés – 20 kleine Sulzpasteten

4 sortes de canapés – 4 Sorten belegte Brötchen mit Sulz (5 pces/sorte)

Confection			
Travail de la gelée			
Cuisson ou Assortiment			
Produit fini			

e) 4 sortes de snack farcis – 4 Sorten gefüllte Snacks (5 pces/sorte)

1. Sorte : _____
2. Sorte : _____
3. Sorte : _____
4. Sorte : _____

Confection, Fourrage			
Produit fini, Assortiment			
Originalité, Recherche			

1.2 Pâte levée, Feuilletée, Traiteur, Snack
Hefe- Blätterteig, Traiteur, Snack-produkte

Moyenne a) – b) – c) – d) – e), arrondie à la demi-note (0.5)

1.3 Pâtisserie, Petits-fours *Pâtisserie, Konfekt*

a) 5 sortes de pâtisserie – 5 Sorten Pâtisserie (8 pces/sorte) **!!! Une seule verrine est acceptée !!!**

1. Sorte glacée au fondant : _____
2. Sorte avec des fruits : _____
3. Autre sorte : _____
4. Autre sorte : _____
5. Autre sorte : _____

Confection			
Glaçage, Décor			
Assortiment, Originalité			

b) 5 sortes de petits fours – 5 Sorten Konfekt (1'000 g fini)

1. Sorte fourrée : _____
2. Sorte fourrée : _____
3. Sorte fourrée : _____
4. Autre sorte : _____
5. Autre sorte : _____

Confection, Dressage			
Cuisson, Fourrage			
Assortiment, Produit fini			

1.3 Pâtisserie, Petits-fours *Pâtisserie, Konfekt*

Moyenne a) – b), arrondie à la demi-note (0.5)



1.4 Grosses pièces, Produit du livre de recette *Stücksachen, Produkt aus dem Rezeptbuch*

a) Cake ou gâteau, Masse au beurre – *Cake oder Törtli aus Buttermasse* (4 pcs)

Confection			
Cuisson, Texture			
Finition, Produit fini			

b) Produit tiré du livre de recette – *Produkt aus dem Rezeptbuch*

- Pithivier (ou Polonais) en pâte feuilletée Min. 20 cm diamètre
- Gâteau aux pommes Min. 20 cm diamètre
- Tarte meringuée Min. 20 cm diamètre
- Tourte truffée Min. 20 cm diamètre
- Mille-feuilles (pâtisserie) Min 10 pièces

Confection			
Cuisson			
Finition, Produit fini			

1.4 Grosses pièces, Produit du livre de recette <i>Stücksachen, Produkt aus dem Rezeptbuch</i>	Moyenne a) – b), arrondie à la demi-note (0.5)	
---	--	--

=====

1.5 Tourtes *Torten*

a) Tourte glacée, décor imposé – *Glasierte Torte, Dekor nach Weisung* (min. 22 cm Ø)

_____ Thème du décor : _____

Couper biscuit, Fourrer			
Chemiser, Glacer			
Décor, Produit fini			

b) Tourte en tranche, style « Livre Tourte Richemont » – *Rahm-Schnitttorte* (non coupé)

Confection			
Originalité, Difficulté			
Finition, Produit fini			

1.5 Tourtes *Torten*

Moyenne a) – b), arrondie à la demi-note (0.5)



1.6 Crème, Glace, Semi-congelé, Entremets *Cremen, Speiseeis, Halbgefrorenes, Dessert*

a) Bavaroise, Appareil à glace ou à semi-congelé – *Bavaroise, Cremeglace oder Halbgefrorenes*

Hygiène			
Past. 84°C ou Confection			
Aspect final			

b) Dessert ou Dessert glacé – *Dessert oder gefrorenes Dessert* (min. 8 pers, avec décoration)

Confection			
Produit avant la décoration			
Décor, Originalité			

1.6 Crème, Glace, Semi-congelé, Entremets *Cremen, Speiseeis, Halbgefrorenes, Dessert*

Moyenne a) – b), arrondie à la demi-note (0.5)

=====

1.7 Assurance-Qualité *Qualitätsicherung*

a) Hygiène – *Hygiene*

Aspect général candidat			
Hygiène de fabrication			
Place de travail			

b) Organisation – *Organisation*

Préparation, mise en place			
Plan de travail, feuilles recette			
Ordonné(e) et méthodique			

c) Utilisation des matières premières et matériel – *Warenauswertung und Materialauswertung*

Stockage, respect température			
Rationnel, Gaspillage			
Dextérité, habileté, facilité			
Soin des ustensils et installations			

1.7 Assurance-Qualité *Qualitätsicherung*

Moyenne a) – b) – c), arrondie à la demi-note (0.5)

2. Confiserie *Confiserie*

2.1 Masses de base *Grundmassen* (2 masses en vrac)

- Ganache – *Ganache*
- Ganache au beurre – *Butterganache*
- Gianduja résistant à la coupe – *Gianduja schnittfest*
- Maspépain français – *Französischer Marzipan*

a) 1ère masse – 1. *Masse*

Confection			
Consistance, Texture			
Aspect général			

b) 2ème masse – 2. *Masse*

Confection			
Consistance, Texture			
Aspect général			

2.1 Masses de base <i>Grundmassen</i>	Moyenne a) – b), arrondie à la demi-note (0.5)	
--	--	--

=====

2.2 Travail du sucre *Zuckerarbeiten* (2 produits prêts à la vente)

- Caramels fondants ou Caramels mous – *Caramel-Fondant oder Caramel Mou*
- Nougat brun – *Nougat mit geschmolzenem Zucker*
- Nougat au miel – *Honig-Nougat*
- Bonbons à la gelée – *Gelée-Bonbons*

a) 1er produit – 1. *Produkt*

Confection, Cuisson			
Découpe			
Produit fini			

b) 2ème produit – 2. *Produkt*

Confection, Cuisson			
Découpe			
Produit fini			

2.2 Travail du sucre *Zuckerarbeiten*

Moyenne a) – b), arrondie à la demi-note (0.5)



2.3 Pralinés, Spécialités *Pralinen, Spezialitäten* (6 intérieurs différents, 1'000 g fini)

1. Sorte dressée devant les experts : _____
2. Sorte moulée devant les experts : _____
3. Sorte trempée à la fourchette : _____
4. Sorte emportée : _____
5. Autre sorte : _____
6. Autre sorte : _____

Variété de l'assortiment			
Dressage			
Moulage			
Présentation globale du plat de pralinés			

2.3 Pralinés, Spécialités *Pralinen, Spezialitäten*

Moyenne a), arrondie à la demi-note (0.5)

=====

2.4 Travail de la couverture *Couverturarbeiten*

a) Tempérer 1 couverture devant les experts – *Couverture vor die Experten temperieren*)

- Couverture vanille – *Vanillcouverture*
- Couverture lait – *Milchcouverture*

Méthode : _____

Hygiène			
Brillance			
Dextérité			

b) Couler 2 formes creuses – *2 Hohlkörper giessen* (min. 15 cm de haut)

Moulage, Confection			
Dextérité			
Brillance			

c) Tremper les pralinés – *Trempieren der Praline*

Habilité, Dextérité			
Ordre			
Pieds, Bavures			
Brillance globale			

2.4 Travail de la couverture *Couverturarbeiten*

Moyenne a) – b) – c), arrondie à la demi-note (0.5)



2.5 Articles de fantaisie *Fantaisie Artikel*

a) 1 série de décoration de table de 3pcs – 1 Serie Tischdekoration zu 3 Stk

Rationnel, Organisation			
Exécution, Régularité			
Degré difficulté, Originalité			
Aspect général			

2.5 Articles de fantaisie <i>Fantaisieartikel</i>	Moyenne a), arrondie à la demi-note (0.5)	
--	---	--

=====

2.6 Assurance-Qualité *Qualitätsicherung*

a) Hygiène – *Hygiene*

Aspect général candidat			
Hygiène de fabrication			
Place de travail			

b) Organisation – *Organisation*

Préparation, mise en place			
Plan de travail, feuilles recette			
Ordonné(e) et méthodique			

c) Utilisation des matières premières et matériel – *Warenauswertung und Materialauswertung*

Stockage, respect température			
Rationnel, Gaspillage			
Dextérité, habileté, facilité			
Soin des ustensils et installations			

2.6 Assurance-Qualité <i>Qualitätsicherung</i>	Moyenne a) – b) – c), arrondie à la demi-note (0.5)	
---	---	--

Evaluation du classeur de recettes

Bewertung des Rezeptordners

Si le classeur n'est pas présenté, la note de 1 sera mise !

Wenn der Ordner nicht präsentiert wird, gilt die Note 1 !

		Note 6	Note 4	Note 2
1	Aspect général <i>Allgemeiner Aspekt</i>	Très bien <i>sehr gut</i>	Suffisant <i>genügend</i>	Insuffisant <i>ungenügend</i>
2	Nombre de recettes <i>Anzahl Rezepte</i>	Plus de 120 <i>mehr als 120</i>	120	Moins que 120 <i>weniger als 120</i>
3	Illustrations, dessins, photos <i>Illustrationen, Zeichnungen, Fotos</i>	Très bien <i>sehr gut</i>	Suffisant <i>genügend</i>	Insuffisant <i>ungenügend</i>
4	Personnalisation des recettes <i>Individuelle Gestaltung der Rezepte</i>	Oui <i>ja</i>		Non <i>nein</i>
5	Clarté et compréhension des recettes <i>Klarheit und Verständlichkeit der Rezepte</i>	Très bien <i>sehr gut</i>	Suffisant <i>genügend</i>	Insuffisant <i>ungenügend</i>
6	Exactitude par sondage <i>Exaktheit nach Stichprobe</i>	Exact <i>exakt</i>	Petites fautes <i>kleine Fehler</i>	Grosses fautes <i>grosse Fehler</i>
Moyenne des points 1 à 6 : <i>Durchschnitt der Punkte 1 bis 6 :</i>				Note :

Pour mémoire - Zur Erinnerung

6	Excellent	<i>Ausgezeichnet</i>
5.5	Très bien	<i>Sehr gut</i>
5	Bien	<i>Gut</i>
4.5	Assez bien	<i>Ziemlich gut</i>
4	Suffisant, limite	<i>Genügend, Grenzfall</i>
3	Insuffisant	<i>Ungenügend</i>
2	Très insuffisant	<i>Schlecht</i>
1	Non réalisé	<i>Nicht realisiert</i>

Remarques générales

**Sur la prestation de
l'apprenti**

**Sur le déroulement de
l'examen**

**Sur l'entreprise
d'apprentissage**