

Procédure de qualification série 2016
boulangère/pâtissière/confiseuse AFP

Connaissances prof. orales 30 minutes

Nom: _____ Prénom: _____

Numéro d'examen: _____ Date: _____

Signature des experts/es: _____

Signature des experts/es: _____

Position 1: **objectif général 1.1** / Artisanat et technologie
objectif général 1.3 / Qualité et sécurité

Total des points * _____

Note:

Dossier pour les entretiens et grille de procès-verbal pour experts/es

Ce document tient lieu de guide ainsi que de procès-verbal d'évaluation.

L'examen oral est structuré en 3 parties distinctes

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1 ^{ère} partie, 5 minutes | Le jour de l'examen, le/la candidat/e prend le produit frais correspondant à la recette rendue au préalable. Il/elle présente le produit aux experts. Si le le/la candidat/e n'a pas amené son produit, 1 point lui sera déduit dans cette position. |
| 2 ^{ème} partie, 10 minutes | Questions au candidat sur le produit (recette) apporté selon l'objectif général 1.1. Artisanat & technologie et l'objectif général 1.3. Qualité & sécurité. |
| 3 ^{ème} partie, 15 minutes | Questions au candidat sur d'autres produits/thèmes selon l'objectif général 1.1. Artisanat & technologie et l'objectif général 1.3. Qualité & sécurité.

L'expert choisit une feuille contenant au minimum deux produits. Le candidat choisit alors l'un des deux produits pour le questionnement. |

Les procès-verbaux doivent être signés par les deux experts/es.

Echelle		
15.5 - 16.0	Points =	Note 6
14.0 - 15.0	Points =	Note 5,5
12.0 - 13.5	Points =	Note 5
10.5 - 11.5	Points =	Note 4,5
9.0 - 10.0	Points =	Note 4
7.5 - 8.5	Points =	Note 3,5
6.0 - 7.0	Points =	Note 3
4.0 - 5.5	Points =	Note 2,5
2.5 - 3.5	Points =	Note 2
1.0 - 2.0	Points =	Note 1,5
0.0 - 0.5	Point =	Note 1

Elaboré par: groupe de travail pour l'élaboration des questions d'examen BCS (Association suisse des patrons boulangers-confiseurs)
Editeur: CSFO, procédures de qualification, Berne

Partie 1 et 2: Produit apporté par le candidat _____ (est choisi par le candidat) Nom du produit _____

Objectif général 1.1 Artisanat et technologie Objectifs particuliers 1.1.1 Matières premières / produits semi-fabriqués, 1.1.2 Techniques, appareils, machines, installations, 1.1.3 Sciences naturelles, 1.1.4 Groupes de produits, 1.1.5 Processus de travail personnel							
Echelle d'évaluation	parfaitement accompli = 4 points	en grande partie accompli = 3 points	partiellement accompli = 2 points	à peine accompli = 1 point	pas du tout accompli = 0 point	Durée partie 1 et 2 Total 15 min.	
Thèmes			Justification des déductions			Points max.	Points obtenus
Choisissez un thème supplémentaire en plus des deux thèmes donnés.	<input checked="" type="checkbox"/> a) Présentation: Idée, structure, savoir, transfert avec la pratique, effet <input checked="" type="checkbox"/> b) Expliquez/commentez le produit apporté <input type="checkbox"/> c) Nommez d'autres sortes de produits de ce groupe <input type="checkbox"/> d) Décrivez des différences avec les autres produits du même groupe <input type="checkbox"/> e) Expliquez la composition et les particularités du produit <input type="checkbox"/> f) Expliquez les fonctions/influences des ingrédients sur le semi-fabrique & produit final <input type="checkbox"/> g) Expliquez le processus de travail personnel, les techniques, appareils, machines, installations <input type="checkbox"/> h) Expliquez les sciences naturelles en lien avec ce produit					4	
	Choisissez trois des six thèmes. <input type="checkbox"/> i) Analysez et évaluez la qualité du produit apporté (le produit du candidat est à sa disposition) <input type="checkbox"/> j) Expliquez des erreurs typiques dans sa production <input type="checkbox"/> k) Démontrez les raisons et les corrections d'erreurs <input type="checkbox"/> l) Expliquez les mesures d'hygiène importantes <input type="checkbox"/> m) Démontrez les points importants concernant la sécurité au travail et la protection de la santé <input type="checkbox"/> n) Démontrez, à l'aide d'exemples typiques, les principes de base et les mesures à prendre pour favoriser une utilisation adéquate et économique des ressources					4	
Total intermédiaire						8	

Objectif général 1.1 Artisanat et technologie Objectifs particuliers 1.1.1 Matières premières / produits semi-fabriqués, 1.1.2 Techniques, appareils, machines, installations, 1.1.3 Sciences naturelles, 1.1.4 Groupes de produits, 1.1.5 Processus de travail personnel							
Echelle d'évaluation	parfaitement accompli = 4 points	en grande partie accompli = 3 points	partiellement accompli = 2 points	à peine accompli = 1 point	pas du tout accompli = 0 point	Durée partie 3 Total 15 min.	
Thèmes			Justification des déductions		Points max.	Points obtenus	
			Report		8		
Choisissez trois des six thèmes.	<input type="checkbox"/> a) Expliquez/commentez le/s produit/s choisi/s					4	
	<input type="checkbox"/> b) Décrivez les différences par rapport aux autres produits du même groupe						
	<input type="checkbox"/> c) Expliquez la composition et les particularités du/des produit/s						
	<input type="checkbox"/> d) Expliquez les fonctions/influences des ingrédients sur le semi-fabrique & sur le produit final						
	<input type="checkbox"/> e) Expliquez le processus de travail personnel, les techniques, appareils, machines, installations						
	<input type="checkbox"/> f) Expliquez les sciences naturelles en lien avec le/les produit/s						
Objectif général 1.3 Qualité et sécurité Objectifs particuliers 1.3.1 Assurance qualité, 1.3.2 Hygiène personnelle, hygiène d'exploitation et hygiène de transformation, 1.3.3 Concept d'hygiène, 1.3.4 Sécurité au travail et protection de la santé, 1.3.5 Protection de l'environnement, 1.3.6 Protection contre l'incendie, 1.3.7 Entretien et longévité des installations							
Choisissez trois des six thèmes.	<input type="checkbox"/> g) Nommez les caractéristiques de qualités du/des produits choisi/s					4	
	<input type="checkbox"/> h) Expliquez des erreurs typiques lors de sa production						
	<input type="checkbox"/> i) Démontrez les raisons et les corrections d'erreurs						
	<input type="checkbox"/> j) Expliquez les mesures d'hygiène importantes						
	<input type="checkbox"/> k) Démontrez les points importants concernant la sécurité au travail et la protection de la santé						
	<input type="checkbox"/> l) Démontrez à l'aide d'exemples typiques, les principes de bases et les mesures à prendre pour favoriser une utilisation adéquate et économique des ressources						
Total des points à reporter sur la page 1 *)					16		