

Les Jurys de l'enseignement secondaire ordinaire de la Fédération Wallonie-Bruxelles

Consignes d'examens

Cycle	2021-2022/1
Titre	BOULANGER-PATISSIER
Matière	Technologie T.P. boulangerie - pâtisserie

**Direction de l'organisation
des jurys**

Rue Adolphe Lavallée, 1
1080 Bruxelles

jurys@cfwb.be

Tél : +32 (0)2 690 85 86
enseignement.be/jurys

I. Informations générales

●●● Programme

Le numéro du programme : **182/2003/249**

Rappel : ces consignes ne se substitue pas au programme de la fédération Wallonie Bruxelles. Ce document complète le programme et précise notamment les modalités d'évaluation.

<https://www.wallonie-bruxelles-enseignement.be/progr/182-2003-249.pdf>

●●● Titre visé, type d'enseignement et l'option

Titre : le Certificat d'enseignement secondaire supérieur pour l'enseignement secondaire professionnel (CESS)

●●● Grille horaire de l'option

DEGRE	3	PROFESSIONNEL		
SECTEUR	4	HOTELLERIE ALIMENTATION		
GROUPE	43	BOULANGERIE-PATISSERIE		
OPTION 4310 BOULANGER-PATISSIER/BOULANGERE-PATISSIERE				R²
	Code	5P	6P	ACCROCHE
TECHNOLOGIE	4201	3	3	CT Boulangerie-pâtisserie DS
TRAVAUX PRATIQUES ET STAGES				
T.P. BOULANGERIE-PATISSERIE	3148	18	18	PP Boulangerie-pâtisserie DS
TOTAL		21	21	

●●● Rencontre obligatoire

Le candidat devra se présenter à une **RENCONTRE OBLIGATOIRE**.

En cas d'absence à celle-ci, le candidat ne sera pas convoqué à la suite des épreuves.

●●● Condition pour présenter l'examen pratique

Avoir au minimum 50% à l'examen théorique : « **boulangerie-pâtisserie** : technologie »

II. Consignes de l'épreuve écrite : « boulanger-pâtissier : technologie »

- Ne prendre que le matériel nécessaire à l'examen. **Les plumiers, étuis pour lunettes, téléphones, montres connectées, écouteurs, feuilles, etc. sont rangés et inaccessibles.**
- Veillez à couper votre téléphone.
- Ne pas dégrafer l'épreuve.
- Les feuilles du dossier peuvent être utilisées comme feuilles de brouillon.
- Les documents du dossier documentaire peuvent être annotés.
- Le questionnaire reprend une liste de questions numérotées. Vous disposez de feuilles sur lesquelles les réponses doivent être indiquées. Devant chaque question, veuillez indiquer de manière évidente le numéro de la question sans quoi la réponse ne sera pas prise en compte.
- Seules les réponses écrites lisiblement seront lues et corrigées.
- **Aucune réponse inscrite au crayon ne sera acceptée.**
- Lorsqu'une justification est demandée, les points ne seront attribués que si la justification est présente et correcte.
- Calculs : les unités appropriées doivent toujours être indiquées

III. Consignes de l'épreuve pratique : « T.P. boulangerie - pâtisserie »

●●● EXAMEN DE BOULANGERIE

Pains : 3 variétés de pains ou pains spéciaux, dont une de pain au levain naturel en pousse lente.

(Base de travail à calculer > de 1kg à 1kg600 de farine/ variétés)

Pour les autres variétés le poids 600gr, ou 400gr après cuisson avec une tolérance de 20gr

Petits pains croquants : 4 variétés entre 40 et 60 gr / 15 pièces et 60 pièces au total.

Décor avant cuisson. (Base 2x 1kg de farine)

Baguettes : Un assortiment de 5 à 6 pièces, façonnage entre 280 gr Baguette de Tradition

Et 330gr Baguette Conventionnelle. * Poids à respecter (Base 1kg de farine Tradition)

Entaille, découpe, décor à réaliser avant cuisson

Produits pâte levée briochée : 1 variété neutre (ex ; Sandwichs, couques au lait.)

3 variétés avec fourrage entre 60 et 90 gr après finition.

15 pièces par série, pas de fourrage après cuisson.

Finition uniquement nappage ou sucre décor (sucre neige ou GG)

(Base 2x 1kg de farine)

Produits pâte levée Feuilletée : 36 pièces, trois sortes différentes donc 12 pièces par variété.
(Croissants, Tortillons, Pain chocolats, Jalousies, Moulins Abricots, Nœuds Feuilletés.)

Chaque sorte doit être identique au niveau goût, aspect et finition.

Peuvent être fabriqués avec ou sans farce mais une au moins sans aucun fourrage.

Le poids de ceux-ci doit être entre 70 gr pour les viennoiseries non fourrées après finition.

Et d'un maximum de 90 gr après finition

Un assemblage de deux pâtes deux couleurs est autorisé.

Une pièce d'étalage artistique en pains & pâte morte :

- le thème « Le Folklore » composée de 2 pâtes dont une avec levure

- Minimum 60 cm de haut, pas de collage artificiel, uniquement consommable.

Divers :

Les Différentes farces peuvent être apportées préparée à l'avance mais en vrac et non proportionnées.

L'emploi de levain naturel, ou Poolish est autorisé.

●●● **EXAMEN DE PATISSERIE**

- Réalisation d'un entremet 6/8 personnes + 2 individuels au même parfum
(Thème et décor au choix, en sucre ou chocolat, à réaliser sur place)
Composition d'un biscuit Joconde, cuillère et/ou génoise, d'une ou deux mousse(s)
Un insert est autorisé (crème brûlée, coulis gélifié, ...)
- Réalisation d'un Saint honoré 6 à 8 pers. + 2 individuels
Composition Pâte Feuilletée, Crème Mousseline ou Chiboust, Fruits frais, Pâte à Choux,
Glaçage et décor
- Un assortiment de macaron individuel de 3,5 à 4 cm de diamètre
Fourrage Ganache, Crème au Beurre, Confit de fruits (à réaliser sur place)
- Un assortiment 3 variétés de Petits Biscuit au beurre dressé et/ou découpé avec finition
(fruits confit, ganache, ...) 250 à 300gr.
(Exemples ; Marguerite Sablée au Beurre, Cookies, Breton aux agrumes)
- 1 plaque Maspain cuit avec inscription « Saint Honoré »

IV. Règlements divers

- Seul le/la candidat.e en tenue complète de travail sera autorisé.e à présenter son épreuve (chaussures de sécurité, vêtements de travail, pas de bijoux ...)
- Toutes questions relatives aux réalisations seront posées au plus tard le matin du jour de préparation.
- Un portfolio avec les fiches techniques de recettes et méthode de travail sera réalisé en double exemplaire (1 examinateur + 1 candidat.e) et présenté avant le début des préparations.
 - Un lien de référence avec les sources des recettes doit être joint au portfolio
- Le/la candidat.e est tenu.e de se conformer aux normes de travail, de sécurité et de bonnes pratiques d'hygiène.
- Le/la candidat.e sera responsable du nettoyage du matériel utilisé et de son espace de travail.
- Le/la candidat.e apportera le petit matériel nécessaire à la mise en œuvre de son travail (Couteau palette, couteaux, fouet, robot ou batteur, cadre, cercle platine...papier cuisson, pinceau, poche à douilles et douilles, moule silicone)
- Le/la candidat.e présentera sur une table toutes ses réalisations en fin de journée telles présentées sur un étalage avec un étiquetage.