

# Jurys de la Communauté française de l'enseignement secondaire ordinaire

## CONSIGNES D'EXAMEN

<b>Cycle</b>	<b>2025-2026/1</b>
<b>Titre</b>	CE2D P
<b>Matière</b>	Boulangerie-pâtisserie

## I. Informations générales

### ●●● Programme(s)

Le numéro du programme : **144/2002/249**

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/144-2002-249.pdf>

### ●●● Titre visé et type d'enseignement

Titre : le Certificat d'enseignement du deuxième degré pour l'enseignement secondaire professionnel (CE2D P)

### ●●● Grille horaire de l'option

DEGRE	2	PROFESSIONNEL		
SECTEUR	4	HOTELLERIE ALIMENTATION		
GROUPE	43	BOULANGERIE-PATISSERIE		
<b>OPTION 4301 BOULANGERIE-PATISSERIE</b>				<b>R<sup>2</sup></b>
	Code	3P	4P	ACCROCHE
ECONOMIE PROFESSIONNELLE ET ORGANISATION DU TRAVAIL	1364	1	1	CT Boulangerie-pâtisserie DI
TECHNOLOGIE	4201	1	1	CT Boulangerie-pâtisserie DI
<b>TRAVAUX PRATIQUES ET STAGES</b>				
T.P. BOULANGERIE-PATISSERIE	3148	18	18	PP Boulangerie-pâtisserie DI
TOTAL		20	20	

### ●●● 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.**

## II. Organisation de l'examen

### ●●● Modalités de passation

#### Conditions pour présenter l'épreuve pratique :

Avoir au minimum 50% pour l'ensemble des matières de l'examen théorique.

### ●●● Matériel

Matériel autorisé : matériel de base d'écriture, crayons de couleur, latte, crayon gris, gomme et le matériel scolaire de base, calculatrice non programmable pochette ou trousse plastique **transparente**.

Matériel refusé : dictionnaire des noms communs/propres, les correcteurs orthographiques, Tipp-Ex (ou autres correcteurs similaires), feuilles de brouillon, calculatrice programmable, pochette ou trousse **non transparente**.



**Les candidats veilleront à posséder le matériel requis lors de l'épreuve car aucun prêt de matériel ne sera accordé. L'échange de matériel durant l'épreuve, étant considéré comme une interaction avec autrui, sera sanctionné. De même, en cas d'oubli, aucun matériel ne pourra être apporté en cours d'épreuve aux candidats par une tierce personne.**

**Les GSM, montres connectables ou tout autre objet connectable sont éteints et laissés dans votre sac. Ils ne peuvent ni être visibles ni être portés sur vous pendant l'examen. Le non-respect de cette règle entraîne immédiatement l'exclusion et l'annulation de l'épreuve en cours. La même sanction est appliquée si un GSM ou tout autre objet connectable se met à sonner.**

••• **Consignes d'examen**

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

**Connaissances des Matières**

- Des Céréales à la farine
- Les produits laitiers :
  - Le lait
  - La crème
  - Le Beurre
  - Les matières grasses ; la Margarine, les huiles, ..
  - Les yaourts, le fromage
- Le sucre
  - Origines
  - Production / fabrication
  - Les dérivés
  - La classification ( S, P, O., GG, )
  - .....
- Les Œufs et les ovo-Produits
  - Composition
  - Rôles dans la boulangerie Pâtisserie
- Le Sel
- L'eau

**Connaissances du Matériel**

- Les Petits outils
- Le Pétrin
- Le Batteur
- Les Fours
- Les réfrigérateurs et Congélateurs
- ....

## Connaissances du Métier et Hygiène Législations

- Les Pâtes de Bases
  - La panification
  - La pâte à pain
  - La pâte levée sucrée
  - La pâte à Brioche
  - La pâte à tarte
  - Les Produits croquants
  - La pâte à Choux
  - La pâte à Battues (Génoise, Cake, Biscuit vanille, ....)
  - Les pâtes Sablées et pâte brisée
  - La pâte Feuilletée
  - La pâte Levée Feuilletée
  
- Les Crèmes de Base
  - La crème pâtissière
  - La crème au beurre
  - La frangipane
  - La crème chantilly
  - La bavaroise, les mousses
  - Les crèmes Chiboust, crème mousseline
  
- Les Petits gâteaux classique
  - Eclairs, choux, Cygnes, Paris Brest...
  - Les Mokkas
  - Les Merveilleux
  - Les Javanais, Matadi, Misérables, Sachertort
  
- Les allergènes
- Les Tenues de travail et sécurités
- Hygiène, les Normes de bases
- Les Bons de Commandes (calcul d'une recette, rédaction d'une fiche technique)

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

••• **EXAMEN DE BOULANGERIE**

1 pain de Campagne Demi Gris sur base de 500gr de Farine (Pétrissage manuel)

1 pain de Viennois blanc sur base de 500 gr de farine (Pétrissage Manuel)

La réalisation d'une pâte levée sucrée sur base de 500gr de farine et la production de :

sur base de pâtons de 60gr

- 4 Nœuds au sucre
- 4 Gosette aux fruits (pomme, abricot ou cerise)
- 4 Sandwichs sucré
- 4 Brioches Pépites Chocolat

••• **EXAMEN DE PATISSERIE**

- Une crème pâtissière 1 litre de lait

- Une pâte à choux sur base de 250ml de liquide (Lait ou eau)
- La réalisation de 8 éclairs vanille Chocolat
- Un cake sur base de 6 œufs

### **III. Règlements divers pour l'épreuve pratique**

- Être en tenue réglementaire (veste ou polo blanc, pantalon pied de poule, tablier, essuie, coiffe, calot, ou toque)
- Pas de vernis à ongles, bijoux ....
- Etablir un porte Folio avec les recettes utilisées et les liens de références
- Etablir un bon de commande marchandises
- Prévoir le petit matériel, savon vaisselles + essuies
- Durée de l'épreuve de 8h30 à 16h30 (nettoyage compris)
- Présentation des produits à 16h00