Direction des Jurys de l'enseignement secondaire
Rue Adolphe Lavallée, 1
1080 Bruxelles

Jurys de la Communauté française de l'enseignement secondaire ordinaire

CONSIGNES D'EXAMEN

Cycle	**2026-2027/1**
Titre	CESS P
Option	Boulanger-pâtissier

I. Informations générales

••• Programme(s)

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 et type d'enseignement

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				R^2
	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.

II. Organisation de l'examen

••• Modalités de passation

Conditions pour présenter l'épreuve pratique :

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

••• 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.

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

Prérequis de la matière

Technologie des matières : études des ingrédients appelés matières premières qui composent un produit.

- Le blé et les céréales : composition et rôles
- La farine (du grain de blé à la réalisation des farines, études des types, …)
- L'eau (rôles, …)
- L'œuf et les ovoproduits (analyse organoleptique complète)
- Les produits laitiers (le lait, le beurre, les crèmes)
- Les sucres (catégories, classification, analyse organoleptique)
- Le sel (rôles, catégories)
- Les fruits secs
- Les additifs et arômes (classification et identification)
- Les levures (catégories et rôles)
- .....

Technologie du matériel : études du petit matériel et du gros outillage du métier

(Utilisations, précautions et entretien)

- Les petits outils (cornes, couteaux, spatules, fouets, palettes ...) description et utilisations
- Les pétrins et batteurs : description et utilisations
- Le laminoir (description, utilisation, précautions)
- Les fours (description, utilisation, précautions)
- Les frigos, congélateurs et surgélateurs
- La pousse contrôlée et chambres de fermentation
- Les bouleuses & diviseuses
- .....

Technologie Hygiène & Législations : étude de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et législations d'applications.

- Les organismes de contrôles et de promotion
- L'HACCP (réglementation en matière d'hygiène au travail)
- Les tenues de travail
- L'hygiène corporelle
- Les allergènes
- Les modes de conservations
- Réglementation en matière d'étiquetage
- L'analyse des risques en boulangerie
- Les intoxications
- ...

Technologie du métier : études des recettes (rôles des ingrédients, mode de réalisation, de cuisson)

- **Les Crèmes de Base**

  - La crème pâtissière
  - La crème chantilly
  - La crème d'amande, la frangipane
  - Les crèmes Chiboust, Princesse ...
  - La crème au beurre
  - Crème anglaise
  - Crème bavaroise
  - Mousses aux fruits, arôme et alcool
  - Les ganaches
  - Les confitures & pâtes de fruits
  - ...

- **Les pâtes de base**

  - La pâte à pain (pain blanc, demi gris, intégrale, multi céréales, …)
  - La pâte à tarte
  - La pâte levée sucrée
  - Pâte briochée
  - Pâte feuilletée
  - Pâte levée feuilletée
  - Pâte à choux
  - Pâte brisée
  - Pâte battues (biscuit duchesse, savoie, génoise, cake, normande)

- **Les modes de cuissons**
- **Les températures de cuisson**
- **La panification**
- **Elaboration et maitrise d'un levain naturel**
- **…**

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

EXAMEN DE BOULANGERIE

Dans le cadre d'un brunch de saisons, Mme Renard, Directrice passe la commande suivante :

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)

- Pains Blanc (1 campagne, 1 viennois, 1 pain platine)

Les pains devront avoir un poids 800, 600gr, ou 400gr après cuisson avec une tolérance de 20gr

- Pain Nutrition (pâte de base avec incorporation nutrionnelle (3 à 4 pièces) 600gr ou 400gr

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 & Pains Spéciaux : avec ajout de levain maison

- Un assortiment de 5 à 6 pièces, façonnage entre 280 gr baguette de tradition sur sole. Poids à respecter (base 2kg de farine Tradition) entaille, découpe, décor à réaliser avant cuisson
- Un pain tradition cuit sur pierre (fermentation en Catoirs) de 900 gr cuit et 1 petit de +- 450 gr

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.
- 1 brioche de 400gr type brioche nantaise, gâche, cramique, craquelin, tresses ... fourré ou neutre

Finition uniquement nappage ou sucre décor (sucre neige ou GG) (Base 2x 1kg de farine)

Produits en pâte levée feuilletée :

36 pièces, trois sortes différentes donc 12 pièces par variétés (croissants, tortillons, pains chocolat, jalousies, moulins abricots, nœuds feuilletés.) (base de 3x 500gr de farine)
Chaque sorte doit être identique au niveau goût, aspect et finition.
Elles peuvent être fabriquées avec ou sans farce mais une au moins sans aucun fourrage.
Le poids de celles-ci doit être entre 65 et 75 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.

Produits en pâte à tarte :

Deux tartes au choix (fruits ou Flan ou Riz) 6 personnes

- Cette tarte peut être remplacée par une tarte Régionale.

Produits salés :

Réalisation d'un produit salé type : quiche, pizza, tarte Al'djote, foccacia, fougasse fourrée, avisance, tarte aux maroilles …

Base de 250gr de farine max, choix de pâte libre mais respectant l'identité du produit (pâte pizza, pâte brisée, feuilletage, pâte à croquant …), farce libre.

EXAMEN DE PATISSERIE

- Réalisation d'une croûte aux fruits frais 6 personnes + 2 tartelettes identiques
  (Fourrage crème amande ou crème suisse, fruits frais, nappage, sucre décors)

- 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 mousses.
  Un insert est autorisé (crème brulée, coulis gélifié, …)

- Réalisation d'un Saint honoré 6 à 8 personnes + 2 individuels.
  Composition : pâte feuilletée, crème mousseline ou chiboust, fruits frais, pâte à choux, glaçage et décor.

Un assortiment Tea-Room composé de :

- 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 d'une variété de petits biscuits au beurre dressé et/ou découpé avec finition (fruits confit, ganache, …) 250 à 300g.
  (Exemples : marguerite sablée au beurre, cookies, breton aux agrumes)

- Un assortiment de mini-financiers ou madeleines ou mini-galettes natures ou fourrées.

- 1 plaque massepain cuit avec inscription « Saint Honoré » placé sur le gâteau en décoration.

III. Règlements divers pour l'épreuve pratique

- Seul le candidat en tenue complète de travail sera autorisé à présenter son épreuve
- Un bon de commande des matières premières sera établi 15 jours avant l'examen et envoyé au vérificateur pour la prise de commande.
- Toute matière première spécifique (gélatine végétale, purée de fruits, arôme, article de décoration, ... sera à charge du participant)
- Toute question relative aux réalisations sera posée 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) et présenter avant le début des préparations.

➢ Un lien de référence avec les sources de recettes doit être joint au Portfolio

- Le candidat est tenu de se conformer aux normes de travail, de sécurité et de bonnes pratiques d'hygiènes.
- Le candidat sera responsable du nettoyage du matériel utilisé et de son espace de travail et de la remise en ordre de l'atelier.
- Le candidat apportera tout 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 douille et douilles, moule silicone, plateau de présentation, emballages …).
- Le candidat présentera sur une table toute ses réalisations en fin de journée telles que présentées sur un étalage avec un étiquetage réglementaire (peut-être préparer à l'avance (mention des allergènes)

IV. Référentiels

En référence de travail, vous pouvez utiliser les référentiels suivants :

- Le manuel du Boulanger
- Le manuel du Pâtissier
- Viennoiserie Sans frontières
- Comment travailler le Chocolat
- Encyclopédie du chocolat et de la Confiserie

Il est possible de commander les Manuels Paru chez mjPublishing :

www.mjpublishing.be
info@mjpublishing.be

Tél +32 3 385 92 78