



Le Ministre de l'Éducation nationale,  
de l'Enfance et de la Jeunesse,

Vu la loi modifiée du 10 juin 1980 portant planification des besoins en personnel enseignant de l'enseignement postprimaire, notamment de l'article 6 ;

Vu le règlement grand-ducal modifié du 22 septembre 1992 déterminant les modalités des concours de recrutement du personnel enseignant de l'enseignement postprimaire ;

Arrête :

**Article unique :** Le programme du concours de recrutement pour l'admission au stage pédagogique dans la fonction de maître d'enseignement, spécialité « boulangerie-pâtisserie-confiserie », comporte trois épreuves écrites et une épreuve pratique et orale :

**1) Épreuves en technologie professionnelle**

Épreuve : écrite, en langue allemande  
Coefficient : 4  
Durée : 4 heures

**2) Dessin Technique**

Épreuve : écrite  
Coefficient : 2  
Durée : 2 heures

**3) Calcul professionnel**

Épreuve : écrite, en langue allemande  
Coefficient : 2  
Durée : 2 heures

4) Travaux pratiques

Épreuve : orale, en langue luxembourgeoise

Coefficient : 4

Durée : - 2 jours (présentation : 0,5 heure)

Luxembourg, le **12 NOV. 2015**

Le Ministre de l'Éducation nationale,  
de l'Enfance et de la Jeunesse,



**MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE,**  
**DE L'ENFANCE ET DE LA JEUNESSE**

**Programme du concours de recrutement  
pour maîtres d'enseignement**

**Spécialité : «boulangerie-pâtisserie-confiserie »**

Toutes les épreuves auront lieu au

Lycée technique de Bonnevoie  
119, rue du Cimetière  
L-1338 LUXEMBOURG

**Épreuves en technologie professionnelle** (épreuve écrite)

Durée : 4 heures / pondération : 4

**Dessin technique** (épreuve écrite)

Durée : 2 heures / pondération : 2

**Calcul professionnel** (épreuve écrite)

Durée : 2 heures / pondération : 2

**Pratique professionnelle** (épreuve pratique)

Durée : 2 x 8 heures (2 jours de 08.00 à 16.00 heures) / pondération : 4

Remise du questionnaire : à 08.00 heures de la première journée

A la fin de la 2<sup>ème</sup> journée de l'épreuve de pratique professionnelle :

**Démonstration pratique orale** (30 minutes par candidat)

# TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

- Qualität und Sicherheit:** Arbeitssicherheit, Brandschutz, Umweltschutz und Hygiene
- Handwerk / Technologie:** Naturlehre, Ernährung, Produktgruppen aus der Bäckerei, Konditorei und Confiserie
- Rohstoffe (Materialkunde):** Getreide und Mahlprodukte, Wasser, Speisesalz, Backhefe, Fettstoffe, Milch- und Milchprodukte, Eier und Eiprodukte, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Gemüse und Obst, Nüsse und Kerne, Gewürze und Kräuter, Zucker, Honig, Zuckeraustauschstoffe und Süßstoffe, Erzeugnisse aus Kakaobohnen, Spirituosen, Aroma- und Farbstoffe, Gelier- und Verdickungsmittel, Trieb- und Lockerungsmittel, Backmittel.
- Halbfabrikate:** Teige, Massen, Cremen, Füllungen, Glace (Speiseeis) und Halbgefrorenes, Glasuren.
- Arbeitstechniken:** Teigbereitung und Teigbehandlung, Gärprozess, Triebführungsmethoden, Kältetechnologie, Backen, Koch- und Garmethoden, Snacks und Traiteurartikel, Verarbeitungstechniken von Cremen, Kuvertüreverarbeitung, Zuckerverarbeitung, Glasieren und Überziehen, Konservierung und Frischhaltung, Kühlen und Tiefkühlen, Brot- und Gebäcklagerung, Sensorische Prüfmethode von Produkten.
- Manuel:** **Grundlagen (Bäckerei-Konditorei-Confiserie) ISBN: 978-3-905720-30-3**  
Herausgeber und Bezugsquelle: Richemont Fachschule, CH-6006 Luzern  
Bestellung unter [www.richemont.cc](http://www.richemont.cc) oder Lycée Technique de Bonnevoie  
119, rue du Cimetière  
L-1338 Luxembourg  
+352 40 39 45 – 218 (Atelier pâtisserie / Mr. Kuttan Serge)

# DESSIN TECHNIQUE

**Schriftgestaltung:** Die verschiedenen Schriftarten, kreisförmige Schriftanordnung (Schrifttring)

**Geometrische Grundformen:** Gestaltung im Kreis, Zeichnen von Herzformen, Sternformen, Spiralen, Blütenblättern usw.

**Freihandzeichnen:** Einfache und zusammengesetzte Randgarnituren.

**Farblehre zum Gestalten von Konditoreiwaren:** Farbenkunde, Farbmischungen aus den Grundfarben, Farbgebung bei Konditoreiwaren, Verwendung von Farbe in der Konditorei, Erstellen farbharmonischer Dekors

**Tortenteilung:** Kreisteilung 2-4-8-16teilig, 3-6-9-12-24teilig, 5-10-20teilig, 7-14teilig, Kreisteilung als praktische Übung bei Torten

**Dekorarten:** Dekorationsmethoden zum Ausgarnieren von Torten (Kreisdekor, Banddekor, Dreieckdekor usw.).

**Belegornamente:** Zeichnen und Herstellen von Ornamenten, Garnituren und Auflagen als Vorlage zum Arbeiten mit der Spritztüte; Stilisierte Formen von Blumen, Blättern, Figuren.

**Herstellung einfacher Schablonen:** Dekorationsmethoden zum Ausgarnieren von Torten mit Schablonen

**Beschriften von Torten:** Anwendung in der Tortengestaltung, Textverteilung.

**Tortenentwürfe für besondere Anlässe:** Geburtstag, Karneval,, Muttertag, Taufe usw.

**Dekoratives Gestalten von Feiertagsgebäck:** Desserts, Cremestückchen, Teegebäck, Pralinen usw.

**Modellieren von Marzipanfiguren:** Fertigen der Grundformen (als Obst, Blumen, Tiere usw.)

**Manuel: Zeichnen und Garnieren für Bäcker-Konditoren**  
Herausgeber und Bezugsquelle: Lycée Technique de Bonnevoie  
119, rue du Cimetière  
L-1338 Luxembourg  
+352 40 39 45 – 218 (Atelier pâtisserie / Mr. Ewert Edouard)

# CALCUL PROFESSIONNEL

**Fachrechnen:** Gewichtsverluste; Bestimmen von Prozenten bei Zucker- und Fettgehalt; Viskositätsgrad bei Zuckerlösungen; Umrechnen der Gradeinteilungen; Teigtemperatur; Teigausbeute; Rezeptberechnungen; Mischungsrechnungen.

**Preiskalkulation:** Materialpreisberechnen; Rabatt und Skonto; Zinsen; Gemeinkostenzuschläge; Gewinnspanne; Mehrwertsteuersätze; Transportzuschläge; Preisberechnung für Angebote und Kundenpreise.

**Manuel:** **Fachmathematik für das Bäcker-und Konditorenhandwerk**  
Helmut Nuding, Klaus Ulbrich  
Herausgeber und Bezugsquelle: Handwerk und Technik Hamburg  
ISBN 3-582-40105-7

# TRAVAUX PRATIQUES

## **Kenntnisse**

- in Biologie, Physik und in Hygiene bezüglich Lebensmittel;
- der Roh- und Zusatzstoffe;
- im Einkauf von Roh- und Zusatzstoffen;
- über Diabetikerprodukte;
- der Grundrezepte mit ihren Abwandlungen;
- des Gär- und des Backvorganges einschließlich der Verarbeitungsvorgänge ;
- der Arten physikalischer, chemischer, biologischer und Lockerung;
- der Lagerung und der Frischhaltung der Roh- und Zusatzstoffe einschließlich der Fertigprodukte;
- der Konservierung von Lebensmitteln;
- des Kühlens, des Frostens und des Unterbrechens der Gärung;
- der Funktionsweise der Backofensysteme, der Gefrier- und Kälteanlagen sowie der Maschinen und Geräte zur Weiterverarbeitung der Roh- und Zusatzstoffe einschließlich der Fertigprodukte;
- der Maßnahmen zur Einsparung von Energie;
- der Maßnahmen zur Abfallvermeidung;
- der Warenpräsentation;
- der Vorschriften der Unfallverhütung, des Arbeitsschutzes und der Arbeitssicherheit;
- der gewerbe-, hygiene- und lebensmittelrechtlichen Vorschriften.

## **Arbeits- und verfahrenstechnisches Grundwissen bezüglich**

- **Teige:**
  - ◆ Brot- und Hefekleingebäcksorten;
  - ◆ Spezialbrote
  - ◆ Hefesüßteige;
  - ◆ Tourierte Hefeteige (Plunderteig);
  - ◆ Süße Buttermasse;
  - ◆ Geriebene Teige (Briséteig);
  - ◆ Honigteige;
  - ◆ Blätterteige.
  - ◆ Nudelteig.
- **Massen:**
  - ◆ Schneemassen;
  - ◆ Biskuitmassen;
  - ◆ Gerührte Massen;
  - ◆ Buttermassen;
  - ◆ Abgeröstete Massen;
  - ◆ Spezialmassen.
- **Petits Fours:**
  - ◆ trockenes und glasiertes Teegebäck;
  - ◆ gefüllte und überzogenen Petits Fours;
  - ◆ Salz- und Partygebäcken.

- **Cremen und Füllungen:**
  - ◆ gekochte Cremen;
  - ◆ abgezogene Cremen;
  - ◆ gestockte Cremen;
  - ◆ gerührte Cremen;
  - ◆ gemischte Cremen.
- **Back- und Fleischfüllungen (Farcen) für Hefengebäck, Pasteten und Feinkostartikel;**
- **Glacen und Speiseeisbereitung:**
  - ◆ Cremeglacen;
  - ◆ Sorbets;
  - ◆ Halbgefrorenes;
- Konfiseriegrundmassen;
- Fertigen und Verarbeiten von Pralinen und Petit Fours;
- Verarbeitung von Dekormarzipan zu Marzipanartikel;
- Schokoladeverarbeitung;
- Temperieren von Kuvertüre, Gießen von Hohlformen, Fertigen von Dekors und Schauobjekten aus Schokolade;
- Dekorationen aus Marzipan, Schokolade, Krokant und Modelliermasse;
- Ausgarnieren von Torten und Kuchen;
- Verarbeiten von Zucker und Gelatinezucker zu Schaustücken;
- Fertigen von Saisonartikeln, Geschenkartikeln, Schautorten und Souvenirs;
- Vorbereiten und Präsentieren der Waren und Produkte für den Verkauf, sowie des Entwerfen und Herstellen von Werbestücken.