

Règlement concernant l'examen professionnel supérieur de

Cheffe d'entreprise en boulangerie-pâtisserie-confiserie **Chef d'entreprise en boulangerie-pâtisserie-confiserie**

du 3 SEP. 2015

Organes responsables

Association suisse des patrons boulangers-confiseurs
Hotel & Gastro Union, Association suisse du personnel de la boulangerie-pâtisserie et
confiserie

Secrétariat

Richemont Centre de compétence
Boulangerie pâtisserie confiserie
Seeburgstrasse 51
CH-6006 Lucerne
Téléphone +41 41 375 85 85
Téléfax +41 41 375 85 90
richemont@richemont.cc

Sommaire

1 Dispositions générales.....	3
1.1 But de l'examen.....	3
1.2 Profil de la profession.....	3
1.3 Organe responsable.....	5
2 Organisation.....	5
2.1 Composition de la commission d'examen.....	5
2.2 Tâches de la commission d'examen.....	5
2.3 Publicité et surveillance.....	6
3 Publication, inscription, admission, frais d'examen.....	6
3.1 Publication.....	6
3.2 Inscription.....	6
3.3 Admission.....	6
3.4 Frais d'examen.....	7
4 Organisation de l'examen.....	7
4.1 Convocation.....	7
4.2 Retrait.....	7
4.3 Non-admission et exclusion.....	8
4.4 Surveillance de l'examen et experts.....	8
4.5 Clôture et séance d'attribution des notes.....	8
5 Examen.....	9
5.1 Épreuves d'examen.....	9
5.2 Exigences posées à l'examen.....	9
6 Evaluation et attribution des notes.....	10
6.1 Dispositions générales.....	10
6.2 Évaluation.....	10
6.3 Notation.....	10
6.4 Conditions de réussite de l'examen et de l'octroi du diplôme.....	10
6.5 Répétition.....	10
7 Diplôme, titre et procédure.....	11
7.1 Titre et publication.....	11
7.2 Retrait du diplôme.....	11
7.3 Voies de droit.....	11
8 Couverture des frais d'examen.....	11
9 Dispositions finales.....	12
9.1 Abrogation du droit en vigueur.....	12
9.2 Changement de titres selon l'ancien droit.....	12
9.3 Dispositions transitoires.....	12
9.4 Entrée en vigueur.....	12
10 Édiction.....	13

Vu l'art. 28, al. 2, de la loi fédérale du 13 décembre 2002 sur la formation professionnelle, l'organe responsable au sens du ch. 1.2 arrête le règlement d'examen suivant:

1 Dispositions générales

1.1 But de l'examen

L'examen professionnel fédéral a pour but de vérifier de manière exhaustive si les candidats ont acquis les compétences nécessaires pour exercer de manière responsable une activité professionnelle exigeante en tant que chef d'entreprise en boulangerie-pâtisserie-confiserie¹.

1.2 Profil de la profession

1.21 Domaine d'activité

Les chefs d'entreprise en boulangerie-pâtisserie-confiserie sont responsables de la gestion d'entreprises dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie-confiserie. Ils coordonnent les tâches en collaboration avec les chefs, collaborateurs, fournisseurs et partenaires de l'entreprise.

1.22 Compétences opérationnelles principales

Les chefs d'entreprise en boulangerie-pâtisserie-confiserie

- dirigent et développent une entreprise de la branche boulangerie-pâtisserie-confiserie sur les plans technique, administratif et organisationnel;
- suivent les tendances du marché et élaborent des produits et services innovants en protégeant les ressources (p. ex. régional, saisonnier);
- développent des concepts marketing et en déduisent les mesures de marketing qui conviennent;
- analysent, évaluent et optimisent les points de vente et les vitrines de la boulangerie-pâtisserie-confiserie ainsi que d'autres canaux de vente;
- élaborent des profils d'exigences, gèrent des collaborateurs et organisent des formations continues et des séances internes;
- instaurent l'assurance qualité et établissent des directives de travail;
- définissent les mesures relatives à la sécurité du travail et de l'exploitation, et à la protection de la santé et de l'environnement, et surveillent leur mise en œuvre;
- développent des concepts durables pour l'acquisition, la distribution, la gestion des déchets, ainsi que l'utilisation efficace des ressources (l'efficacité énergétique des systèmes et de l'infrastructure) et les mettent en œuvre;
- organisent et optimisent des processus de travail au sein de l'entreprise;
- élaborent la communication avec toutes les parties prenantes de la boulangerie-pâtisserie-confiserie, qu'il s'agisse de clients, de collaborateurs, de partenaires, de fournisseurs, de médias ou de pouvoirs publics;
- analysent le contexte économique de la boulangerie-pâtisserie-confiserie et utilisent la comptabilité financière et analytique comme instrument de gestion;

¹ Pour faciliter la lecture du document, le masculin est utilisé pour désigner les deux sexes.

- calculent des chiffres clés de la boulangerie-pâtisserie-confiserie, analysent la rentabilité et en déduisent mesures nécessaires;
- planifient et gèrent des investissements et projets entrepreneuriaux relatifs à des transformations ou constructions, extensions, agencements, aménagements, installations et machines;
- établissent et prennent en considération les lignes directrices de l'entreprise dans le cadre de leurs activités.

1.23 Exercice de la profession

Les chefs d'entreprise en boulangerie-pâtisserie-confiserie

- assument des tâches exigeantes dans le cadre de la gestion de l'entreprise du secteur de la boulangerie-pâtisserie-confiserie, et il est de leur responsabilité de s'assurer de l'orientation client et de la rentabilité de toutes les prestations au sein de l'entreprise;
- s'informent régulièrement des tendances du marché du secteur de la boulangerie-pâtisserie-confiserie et sont en mesure de les mettre en œuvre dans des services innovants et des assortiments spécifiques aux groupes cibles;
- forts de leurs connaissances professionnelles approfondies, les chefs d'entreprise en boulangerie-pâtisserie-confiserie peuvent diriger des collaborateurs. Ils sont à même d'encourager tous les membres de l'équipe, de les intégrer comme il se doit dans les processus de travail, et de résoudre des conflits;
- soutiennent les collaborateurs lors d'entretiens de vente difficiles. Ils les informent également des dispositions légales et des lignes directrices;
- s'occupent des décomptes et de la correspondance avec des clients, partenaires commerciaux et autres institutions;
- calculent les chiffres clés, évaluent la rentabilité de l'entreprise et en déduisent les mesures nécessaires;
- calculent la rentabilité des mesures de l'efficacité énergétique;
- travaillent de manière autonome et responsable en tant que propriétaires ou chefs de l'entreprise. Ils assument une grande responsabilité dans l'exercice quotidien de leur métier. Leurs activités requièrent une grande attention et une orientation client et entreprise conséquente;
- travaillent avec des processus standardisés, constamment en accord avec les collaborateurs. Ils s'adaptent de manière flexible aux événements imprévus en se référant toujours aux directives de l'entreprise, aux prescriptions légales et aux besoins des clients;
- travaillent en tant que propriétaires ou chefs dans des entreprises de boulangerie-pâtisserie-confiserie de différentes orientations, et dans des entreprises de production de l'industrie de la boulangerie, pâtisserie, confiserie.

1.24 Apport de la profession à la société, à l'économie, à la nature et à la culture

Les boulangeries, pâtisseries et confiseries représentent un pilier important du commerce de détail en Suisse. Leur fonction principale est d'approvisionner la population en produits de boulangerie-pâtisserie-confiserie de qualité.

Les boulangeries, pâtisseries et confiseries sont des entreprises de formation et des employeurs bien implantés localement.

Les entreprises assument également une responsabilité sociale, généralement au niveau régional au sein de villages ou quartiers, certaines activités étant néanmoins également d'importance suprarégionale.

L'optimisation des quantités achetées, le stockage et l'élimination sûrs et appropriés des matières premières et résidus, et l'utilisation efficace des ressources et de l'énergie permettent aux boulangeries, pâtisseries et confiseries de veiller à une protection durable de l'homme et de la nature.

1.3 Organe responsable

- 1.31 Les organisations du monde du travail suivantes constituent l'organe responsable:
- Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (SBC)
 - Hotel & Gastro Union, Association suisse du personnel de la boulangerie-pâtisserie et confiserie
- 1.32 L'organe responsable est compétent pour toute la Suisse.

2 Organisation

2.1 Composition de la commission d'examen

- 2.11 Toutes les tâches liées à l'octroi du diplôme sont confiées à une commission d'examen.
- La commission d'examen est composée par
- 8 membres de l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs;
 - 1 membre de Hotel & Gastro Union, Association suisse du personnel de la boulangerie-pâtisserie et confiserie;
- La composition de la commission AQ tient compte de la représentation des régions linguistiques.
- Les membres de la commission d'examen sont élus pour un mandat de 4 ans par les organes responsables.
- 2.12 La commission d'examen se constitue elle-même. Le quorum est atteint lorsque la majorité des membres sont présents. Les décisions se prennent à la majorité des membres présents. Le président tranche en cas d'égalité des voix.

2.2 Tâches de la commission d'examen

- 2.21 La commission d'examen
- a) arrête les directives relatives au présent règlement et les met à jour périodiquement;
 - b) fixe la taxe d'examen;
 - c) fixe la date et le lieu de l'examen;
 - d) définit le programme d'examen;
 - e) donne l'ordre de préparer les énoncés de l'examen et organise l'examen;
 - f) nomme et engage les experts, et les forme pour accomplir leurs tâches;
 - g) décide de l'admission à l'examen ainsi que d'une éventuelle exclusion de l'examen;
 - h) procède à l'évaluation de l'examen et décide de l'octroi du diplôme;
 - i) traite les requêtes et les recours;
 - j) s'occupe de la comptabilité et de la correspondance;
 - k) décide de la reconnaissance ou de la prise en compte d'autres diplômes et d'autres prestations;
 - l) rend compte de ses activités aux instances supérieures et au Secrétariat d'Etat à la formation, à la recherche et à l'innovation (SEFRI);
 - m) veille au développement et à l'assurance de la qualité, et en particulier à l'actualisation régulière du profil de qualification en fonction des besoins du marché du travail et d'une gestion durable des ressources.
- 2.22 La commission d'examen peut déléguer des tâches administratives à un secrétariat.

2.3 Publicité et surveillance

- 2.31 L'examen est placé sous la surveillance de la Confédération; il n'est pas public. Exceptionnellement, la commission d'examen peut autoriser des dérogations à cette règle.
- 2.32 Le SEFRI est invité suffisamment tôt à assister à l'examen et reçoit les dossiers nécessaires.

3 Publication, inscription, admission, frais d'examen

3.1 Publication

- 3.11 L'examen est publié dans les trois langues officielles 6 mois au moins avant le début des épreuves.
- 3.12 La publication informe au minimum sur:
- les dates des épreuves;
 - la taxe d'examen;
 - l'adresse d'inscription;
 - le délai d'inscription;
 - le déroulement de l'examen.

3.2 Inscription

L'inscription doit comporter:

- a) un résumé de la formation et des activités professionnelles du candidat;
- b) les copies des titres et des certificats de travail requis pour l'admission;
- c) la mention de la langue d'examen;
- d) la copie d'une pièce d'identité officielle munie d'une photo;
- e) la mention du numéro d'assurance sociale (n° AVS)².

3.3 Admission

- 3.31 Sont admis à l'examen les candidats qui
- a) détiennent un brevet fédéral de cheffe boulangère-pâtissière-confiseuse / chef boulanger-pâtissier-confiseur et possèdent une expérience professionnelle d'au moins 2 ans dans une boulangerie-pâtisserie-confiserie depuis l'examen professionnel;
ou
détiennent un brevet fédéral de spécialiste des branches de la boulangerie-pâtisserie-confiserie et possèdent une expérience professionnelle d'au moins 2 ans dans une boulangerie-pâtisserie-confiserie depuis l'examen professionnel;
ou
détiennent un Bachelor of Science ETH en Sciences alimentaires ou un Bachelor of Science en Technologie alimentaire et possèdent depuis l'obtention du bachelors une expérience professionnelle d'au moins 3 ans dans une boulangerie-pâtisserie-confiserie
 - b) détiennent le diplôme de Spécialiste en gestion d'entreprise (IFCAM) ou un diplôme équivalent;

Les candidats sont admis sous réserve du paiement de la taxe d'examen selon le ch. 3.41 et de la remise du travail de diplôme complet dans les délais.

² La base juridique de ce relevé est la loi sur la statistique fédérale (RS 431.012.1; n° 70 de l'annexe). La commission d'examen ou le SEFRI relève, sur mandat de l'Office fédéral de la statistique, les numéros AVS utiles à des fins purement statistiques.

- 3.32 Les décisions concernant l'admission à l'examen sont communiquées par écrit aux candidats au moins quatre mois avant le début de l'examen. Les décisions négatives indiquent les motifs et les voies de droit.

3.4 Frais d'examen

- 3.41 Après avoir reçu confirmation de son admission, le candidat s'acquitte de la taxe d'examen. Les taxes pour l'établissement du diplôme et pour l'inscription de son titulaire dans le registre officiel des titulaires de diplôme, ainsi qu'une éventuelle contribution pour frais de matériel sont perçues séparément. Ces frais sont à la charge du candidat.
- 3.42 Le candidat qui, conformément au ch. 4.2, se retire dans le délai autorisé ou se retire pour des raisons valables, a droit au remboursement du montant payé, déduction faite des frais occasionnés.
- 3.43 L'échec à l'examen ne donne droit à aucun remboursement.
- 3.44 Pour le candidat qui répète l'examen, le montant de la taxe d'examen est fixé dans chaque cas par la commission d'examen, compte tenu du nombre d'épreuves répétées.
- 3.45 Les frais de déplacement, de logement, de subsistance et d'assurance pendant la durée de l'examen sont à la charge du candidat.

4 Organisation de l'examen

4.1 Convocation

- 4.11 L'examen final a lieu si, après sa publication, 10 candidats au moins remplissent les conditions d'admission ou au moins tous les 2 ans.
- 4.12 Les candidats peuvent choisir de passer l'examen en français, en allemand ou en italien.
- 4.13 Les candidats sont convoqués 4 semaines au moins avant le début de l'examen. La convocation comprend:
- le programme d'examen, avec l'indication du lieu, de la date, de l'heure des épreuves, ainsi que des moyens auxiliaires autorisés dont les candidats sont invités à se munir;
 - la liste des experts.
- 4.14 Toute demande de récusation d'un expert doit être motivée et adressée à la commission d'examen 2 semaines au moins avant le début de l'examen. La commission prend les mesures qui s'imposent.

4.2 Retrait

- 4.21 Les candidats ont la possibilité d'annuler leur inscription jusqu'à 3 mois avant le début de l'examen.
- 4.22 Passé ce délai, le retrait n'est possible que si une raison valable le justifie. Sont notamment réputés raisons valables:
- la maternité;
 - la maladie et l'accident;
 - le décès d'un proche;
 - le service militaire, le service de protection civile ou le service civil imprévu.

- 4.23 Le retrait doit être communiqué sans délai et par écrit à la commission d'examen, pièces justificatives.

4.3 Non-admission et exclusion

- 4.31 Le candidat qui, en rapport avec les conditions d'admission, donne sciemment de fausses informations ou tente de tromper d'une autre manière la commission d'examen n'est pas admis à l'examen.
- 4.32 Est exclu de l'examen quiconque:
- a) utilise des moyens auxiliaires non autorisés;
 - b) enfreint gravement la discipline de l'examen;
 - c) tente de tromper les experts.
- 4.33 La décision d'exclure un candidat incombe à la commission d'examen. Le candidat a le droit de passer l'examen sous réserve, jusqu'à ce que la commission ait arrêté une décision formelle.

4.4 Surveillance de l'examen et experts

- 4.41 Au moins une personne compétente surveille l'exécution des travaux d'examen écrits. Elle consigne ses observations par écrit.
- 4.42 Deux experts au moins évaluent les travaux d'examen écrits et s'entendent sur la note à attribuer.
- 4.43 Deux experts au moins procèdent aux examens oraux, prennent des notes sur l'entretien d'examen et sur le déroulement de l'examen, apprécient les prestations fournies et fixent en commun la note.
- 4.44 Les experts se refusent s'ils sont professeurs aux cours préparatoires, s'ils ont des liens de parenté avec le candidat ou s'ils sont ou ont été ses supérieurs hiérarchiques ou ses collaborateurs. Dans des cas exceptionnels justifiés, une experte ou un expert au maximum peut avoir été enseignante ou enseignant aux cours préparatoires du candidat.

4.5 Clôture et séance d'attribution des notes

- 4.51 La commission d'examen décide de la réussite ou de l'échec des candidats lors d'une séance subséquente à l'examen. La personne représentante du SEFRI est invitée suffisamment tôt à cette séance.
- 4.52 Les experts se refusent lors de la prise de décision sur l'octroi du diplôme s'ils sont enseignants aux cours préparatoires, s'ils ont des liens de parenté avec le candidat, s'ils sont des associés ou s'ils sont ou ont été ses supérieurs hiérarchiques ou ses collaborateurs.

5 Examen

5.1 Épreuves d'examen

5.11 L'examen comporte les épreuves suivantes, englobant plusieurs modules, et sa durée se répartit comme suit:

Epreuve	Écrit	Oral	Pondération
1 Travail de diplôme			2
a) Travail de diplôme	établi pendant la préparation		
b) Présentation		15 min.	
Entretien d'examen		30 min.	
2 Gestion d'entreprise boulangerie-pâtisserie-confiserie (étude de cas)	180 min.	-	1
Total	3 h 45 min.	45 min.	

Epreuve 1: Travail de diplôme (écrit et oral)

Les candidats doivent présenter un travail de diplôme écrit entre la décision d'admission et le début de l'examen. Ce travail doit inclure une analyse de la situation économique d'une entreprise du secteur de la boulangerie-pâtisserie-confiserie. Des propositions d'optimisation et des considérations en matière de rentabilité doivent être démontrées.

L'examen oral comprend une présentation du travail de diplôme et un entretien avec deux experts sur ce travail (problématiques, contenus, processus, résultats) ainsi que sur d'autres thèmes de la gestion d'entreprise.

Epreuve 2: Etude de cas (écrit)

Le thème «gestion d'entreprise» est évalué dans le cadre d'une grande étude de cas.

Les candidats doivent apporter la preuve qu'ils possèdent les connaissances techniques nécessaires pour accomplir les tâches économiques d'une boulangerie-pâtisserie, respectivement d'une pâtisserie-confiserie.

L'étude de cas prend comme base la situation d'une boulangerie-pâtisserie, respectivement d'une pâtisserie-confiserie, pour laquelle les candidats doivent élaborer des solutions.

5.12 Chaque épreuve peut être subdivisée en points d'appréciation. La commission d'examen fixe cette subdivision et la pondération des points d'appréciation dans les directives relatives au présent règlement.

5.2 Exigences posées à l'examen

5.21 La commission d'examen arrête les dispositions détaillées concernant l'examen final figurant dans les directives relatives au règlement d'examen (au sens du ch. 2.21, let. a.).

5.22 La commission d'examen décide de l'équivalence des épreuves ou des modules effectués dans le cadre d'autres examens du degré tertiaire ainsi que de la dispense éventuelle des épreuves d'examen correspondantes du présent règlement d'examen. Les candidats ne peuvent être dispensés des épreuves qui portent, conformément au profil de la profession, sur les compétences principales.

6 Evaluation et attribution des notes

6.1 Dispositions générales

L'évaluation de l'examen et des épreuves d'examen est basée sur des notes. Les dispositions des ch. 6.2 et 6.3 du présent règlement d'examen sont applicables.

6.2 Évaluation

- 6.21 Une note entière ou une demi-note est attribuée pour les points d'appréciation, conformément au ch. 6.3.
- 6.22 La note d'une épreuve est la moyenne des notes des points d'appréciation correspondants. Elle est arrondie à la première décimale. Si le mode d'appréciation permet de déterminer directement la note de l'épreuve sans faire usage de points d'appréciation, la note de l'épreuve est attribuée conformément au ch. 6.3.
- 6.23 La note globale de l'examen correspond à la moyenne pondérée des notes des épreuves. Elle est arrondie à la première décimale.

6.3 Notation

Les prestations des candidats sont évaluées par des notes échelonnées de 6 à 1. Les notes supérieures ou égales à 4 désignent des prestations suffisantes. Hormis les demi-notes, les notes intermédiaires ne sont pas admises.

6.4 Conditions de réussite de l'examen et de l'octroi du diplôme

- 6.41 L'examen est réussi si
- la note globale est au moins de 4,0;
 - aucune note d'épreuve inférieure à 4,0 n'a été obtenue
- 6.42 L'examen est considéré comme non réussi, si le candidat
- ne se désiste pas à temps;
 - ne se présente pas à l'examen et ne donne pas de raison valable;
 - se retire après le début de l'examen sans raison valable;
 - est exclu de l'examen.
- 6.43 La commission d'examen décide de la réussite de l'examen uniquement sur la base des prestations fournies par le candidat. Le diplôme fédéral est décerné aux candidats qui ont réussi l'examen.
- 6.44 La commission d'examen établit un certificat d'examen pour chaque candidat. Le certificat doit contenir au moins les données suivantes:
- les notes des différentes épreuves d'examen et la note globale de l'examen;
 - la mention de réussite ou d'échec à l'examen;
 - les voies de droit si le diplôme est refusé.

6.5 Répétition

- 6.51 Le candidat qui échoue à l'examen est autorisé à le repasser à deux reprises.
- 6.52 Les examens répétés ne portent que sur les épreuves dans lesquelles le candidat a fourni une prestation insuffisante.
- 6.53 Les conditions d'inscription et d'admission au premier examen s'appliquent également aux examens répétés.

7 Diplôme, titre et procédure

7.1 Titre et publication

- 7.11 Le diplôme fédéral est délivré par le SEFRI à la demande de la commission d'examen et porte la signature de la direction du SEFRI et du président de la commission d'examen.
- 7.12 Les titulaires du diplôme sont autorisés à porter le titre protégé de:
- Cheffe d'entreprise diplômée en boulangerie-pâtisserie-confiserie**
Chef d'entreprise diplômé en boulangerie-pâtisserie-confiserie
- Diplomierte Betriebsleiterin Bäckerei-Konditorei-Confiserie**
Diplomierter Betriebsleiter Bäckerei-Konditorei-Confiserie
- Dirigente diplomata del ramo panetteria-pasticceria-confetteria**
Dirigente diplomato del ramo panetteria-pasticceria-confetteria
- La traduction anglaise recommandée est **Executive Manager in Bakery-Confectionery with Advanced Federal Diploma of Professional Education and Training**.
- 7.13 Les noms des titulaires de diplôme sont inscrits dans un registre tenu par le SEFRI.

7.2 Retrait du diplôme

- 7.21 Le SEFRI peut retirer tout diplôme obtenu de manière illicite. La poursuite pénale est réservée
- 7.22 La décision du SEFRI peut être déférée dans les 30 jours suivant sa notification au Tribunal administratif fédéral.

7.3 Voies de droit

- 7.31 Les décisions de la commission d'examen concernant la non-admission à l'examen ou le refus du diplôme peuvent faire l'objet d'un recours auprès du SEFRI dans les 30 jours suivant leur notification. Le recours doit comporter les conclusions et les motifs du recourant.
- 7.32 Le SEFRI statue en première instance sur les recours. Sa décision peut être déférée dans les 30 jours suivant la notification au Tribunal administratif fédéral.

8 Couverture des frais d'examen

- 8.1 Sur proposition de la commission d'examen, l'organe responsable fixe le montant des indemnités versées aux membres de la commission d'examen et aux experts.
- 8.2 L'organe responsable assume les frais d'examen s'ils ne sont pas couverts par la taxe d'examen, la subvention fédérale et d'autres ressources.
- 8.3 Conformément aux directives, la commission d'examen remet au SEFRI un compte de résultats détaillé au terme de l'examen. Sur cette base, le SEFRI définit le montant de la subvention fédérale accordée pour l'organisation de l'examen.

9 Dispositions finales

9.1 Abrogation du droit en vigueur

Le règlement du 28 janvier 2000 concernant l'examen de maîtrise de la branche boulangerie-pâtisserie-confiserie est abrogé.

9.2 Changement de titres selon l'ancien droit

Le titulaire du diplôme fédéral selon l'ancien droit est autorisé, une fois qu'une première session d'examen selon le présent règlement d'examen a été organisée, à porter le titre selon le ch. 7.12. Il ne sera pas établi de nouveaux diplômes.

9.3 Dispositions transitoires

Les candidats qui ont échoué à l'examen en vertu du règlement du 28 janvier 2000 ont la possibilité de le répéter une première fois et, le cas échéant, une seconde fois jusqu'au 31.12.2017.

9.4 Entrée en vigueur

Le présent règlement d'examen entre en vigueur le 1^{er} janvier 2016.

10 Édiction

Berne, 24 juillet 2015

Association suisse des patrons boulangers-confiseurs

Le président



Kaspar Sutter

Le directeur



Beat Kläy

Lucerne, 24 juillet 2015

Hotel & Gastro Union, Association suisse du personnel de la boulangerie-pâtisserie et confiserie

Le président



Markus Eugster

Le présent règlement d'examen est approuvé

Berne, 3.8.2015

Secrétariat d'Etat à la formation, à la recherche et à l'innovation SEFRI



Remy Hübschi
Chef de la division Formation professionnelle supérieure