



Direction générale des ressources humaines et  
des affaires juridiques  
Service ressources humaines – AE/PM/ED  
concours.epp@men.lu

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 secondaire, notamment 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, notamment l'article 7 ;

### **Arrête :**

**Article unique :** Le programme du concours de recrutement pour l'admission au stage pédagogique dans la fonction de maître d'enseignement, spécialité « Boulanger / Pâtissier », 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 **08 NOV. 2021**

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

A handwritten signature in black ink, consisting of a long horizontal stroke followed by a large, stylized loop that curves back to the left and then down.

Claude MEISCH

**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, Kuvertüeverarbeitung, 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.