



L'arrêté du 6 mars 2019 porte création du CAP Pâtissier et précise toutes les informations indispensables (référentiel, règlement d'examen, définition et contenu des épreuves, périodes de formation en milieu professionnel).

Conformément au règlement d'examen, le candidat doit réaliser, dans les trois années précédant la session d'examen pour l'épreuve EP2, un stage professionnel dans une entreprise proposant des activités en adéquation avec le pôle 2 (entremets et petits gâteaux) d'une durée minimale de sept semaines consécutives, sur la base d'un calcul de 35 heures / semaine soit 245 heures. Une attestation de(s) l'entreprise(s) justifiant les stages effectués dans les conditions requises devra être fournie par le candidat lors de l'inscription à l'examen ou au plus tard à la date fixée par l'académie. En l'absence de cette attestation dûment complétée et signée, l'inscription ne pourra pas être validée.

Pour les candidats INDIVIDUELS (sans formation à distance) 31/11/ 2024

Pour les candidats ENSEIGNEMENTS A DISTANCE : 03/03/2025

CANDIDAT

Nom : Prénom(s) :

Adresse :

Code postal : Ville :

L'ENTREPRISE

Type d'entreprise (cocher la case correspondante) :

- Pâtisserie artisanale Pâtisserie-boulangerie Pâtisserie-chocolaterie Grande ou moyenne surface artisanale artisanale (disposant d'un laboratoire pâtisserie)

Dénomination sociale :

Adresse :

Code postal : Ville :

Code APE (ou NAF) de l'entreprise (cocher la case correspondante) :

- 1071 A 1071 C 1071 D Autre (préciser) :

Numéro de SIRET :

Madame, Monsieur (nom prénom)....., exerçant la fonction de représentant l'entreprise désignée ci-dessus atteste sur l'honneur que le candidat au CAP Pâtissier désigné,

- a réalisé dans l'entreprise un stage professionnel : du / / au / /, soit un total de semaines sur la base de heures hebdomadaires, sous la responsabilité de : Mme, M. (nom prénom), exerçant la fonction de

- a effectué dans ce cadre les tâches suivantes (rayer celles non réalisées) :

- Préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits T4.1 - Organiser le travail tout au long de la production T4.2 - Réaliser les crèmes et appareils de base, crèmes et appareils dérivés, mousses et bavaroises T4.3 - Produire des appareils croustillants T4.4 - Préparer une garniture à base de fruits
- Montage et finition d'entremets et petits gâteaux T6.1 - Monter et/ou garnir un entremets ou des petits gâteaux T6.2 - Fabriquer et utiliser des glaçages T6.3 - Créer des décors T6.4 - Décorer et écrire au cornet T6.5 - Finaliser le décor du gâteau
- Valorisation des produits finis T7.1 - Évaluer la qualité marchande d'un produit fabriqué T7.2 - Présenter le produit élaboré T7.3 - Analyser la marge réalisée sur la pâtisserie produite

Le service des examens et concours vérifiera, avec le concours de l'inspecteur de l'Éducation nationale, la véracité des attestations et la recevabilité du dossier d'inscription. Il pourra, si besoin, réclamer un complément d'informations (conventions de stage...). Toute attestation renseignée de manière incomplète entraînera l'irrecevabilité du dossier d'inscription.

Fait à, le

Cachet de l'entreprise :

Signature du représentant de l'entreprise