

Epreuve EP1 – Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

[L'arrêté du 06 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 EP1**, un stage professionnel dans une entreprise proposant des activités en adéquation avec le **pôle 1** (tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage) **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 son 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 être validée.**

Date limite de retour de l'attestation : **vendredi 8 décembre 2023**

Le candidat

Nom : Prénom(s)
Adresse :
Code postal : Ville :

L'entreprise

Type d'entreprise (cocher la case correspondante)

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

Dénomination sociale :

Adresse :

Code postal : Ville :

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

1071A 1071C 1071D Autre (Préciser)

Numéro 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**) :

Approvisionnement et stockage

T1.1 - Réceptionner les produits

T1.2 - Stocker les marchandises

Organisation du travail selon les consignes données

T2.1 - Organiser ses tâches

T2.2 - Préparer le poste de travail

T2.3 - Nettoyer et désinfecter l'environnement de travail

T2.4 - Gérer les produits en cours d'élaboration et finis

Elaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes

T3.1 - Préparer les crèmes et les appareils à crème prise

T3.2 - Réaliser des pâtisseries à base de pâte

T3.3 - Réaliser des petits fours secs et moelleux

T3.4 - produire des meringues

T3.5 - Analyser la production réalisée

Le service des examens et concours vérifiera, avec le concours de l'inspecteur de l'Education 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.**

Cachet de l'entreprise

Fait à, le

Signature du représentant de l'entreprise