ACADÉMIE DE CORSE
Liberté Égalité Fraternité

CAP Pâtissier – session juin 2024

Attestation de stage professionnel
En pâtisserie pour le candidat libre à l'examen

Epreuve EP2 – Entremets et petits gâteaux

L'arrêté du 06 mars 2019 porte création du CAP Pâtissier et précise toutes les informations indispensable (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** (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) :

Préparation des éléments de garniture à partir de crèmes De base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits gâteaux
T4.1- Organiser le travail tout au long de la production petits gâteaux
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

Réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux
T5.1 - Réaliser des fonds à base de pâtes fabriqué

Montage et finition d'entremets et petits gâteaux
T6.1 - Monter et/ou garnir un entremets ou des
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 - Evaluer la qualité marchande d'un produit
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'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.**

Fait à …… , le ……

Cachet de l'entreprise

Signature du représentant de l'entreprise