RÉGION ACADÉMIQUE
CORSE
Liberté
Égalité
Fraternité

Note à l'attention des candidats

CAP Pâtissier

(Modalités : Epreuves Ponctuelles Terminales)

Cette note concerne les candidats suivants :

CANDIDAT RELEVANT D'UN ETABLISSEMENT PRIVE HORS CONTRAT
CANDIDAT RELEVANT DE L'ENSEIGNEMENT A DISTANCE
CANDIDAT RELEVANT D'UN CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS NON HABILITE (CFA)
CANDIDAT EN FORMATION CONTINUE (HORS GRETA)
CANDIDAT INDIVIDUEL

Cette note d'information rappelle les règles essentielles des conditions d'accès au diplôme et ne peut en aucun cas valoir règlement d'examen. Il est donc indispensable de consulter le règlement dans son intégralité.

Arrêté du 6 Mars 2019 : toutes les informations indispensables concernant le CAP Pâtissier (règlement et définition d'examen, contenu des épreuves, périodes de formation en milieu professionnel, tableau de correspondance...) sont indiquées dans cet arrêté. Vous pouvez consulter ces informations sur le site internet

https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/cap_patis.html

Les préinscriptions seront suivies d'une confirmation d'inscription qui devra impérativement être déposée sur l'espace Cyclades candidat dument vérifiée, datée, signée et accompagnée des pièces demandées,.

Les candidats qui ne retourneraient pas cette confirmation dans les délais seront définitivement écartés.

Définition des épreuves

Condition d'organisation des épreuves :

Sur la totalité des l'épreuves, le candidat peut utiliser son carnet de recettes personnel élaboré au cours de sa formation. Celui-ci comporte uniquement les informations « ingrédients » et « quantité » ; la méthodologie ne peut être mentionnée.

Le carnet de recettes ne peut être proposé sur support numérique. Si le candidat a préparé son carnet de recettes sur outil numérique, une impression papier sera acceptée. Tout carnet non conforme ne sera pas accepté.

L'épreuve écrite, pratique et orale s'appuie sur une situation professionnelle mettant en jeu les compétences et les connaissances technologiques, de sciences appliquées et de gestion appliquée des pôle 1 et 2 du référentiel.

UP1 -Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage – Coefficient 8 – Ecrite, Pratique et Orale – Durée : 5h30

Cette épreuve vise à évaluer l'aptitude du candidat à mobiliser tout ou partie des compétences et des savoirs associés liés aux activités professionnelles du pôle 1 du référentiel de certification.

Le candidat est évalué en fonction des résultats attendus lors de la réalisation des activités professionnelles du pôle 1 :

- Approvisionnement et stockage,
- Organisation du travail selon les consignes données,
- Élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes.

Celle-ci est composée de trois parties :

Partie 1 (écrite) de *30 minutes* : Le candidat prend connaissance de la situation professionnelle et répond à un questionnement mobilisant les compétences professionnelles du pôle 1 et leurs savoirs associés en lien avec les activités à réaliser en partie 2.

Partie 2 (pratique) de 4 heures et 50 minutes : Cette phase comporte l'organisation et la planification du travail, la réalisation des tâches correspondant aux trois activités professionnelles du pôle 1.

L'épreuve doit comporter au minimum :

- L'élaboration d'au moins deux pâtes dont une levée ou levée feuilletée ou feuilletée
- La réalisation d'une crème par cuisson,
- Un fonçage,
- La préparation de petits fours secs ou moelleux ou d'un gâteau de voyage ou d'une meringue. Au cours de cette phase, le candidat analyse la fabrication indiquée dans le sujet (étapes d'élaboration, production obtenue et analyse organoleptique).

Ces analyses seront support d'échanges lors de la partie 3.

Partie 3 (orale) de 10 minutes maximum : La commission d'évaluation procède à la dégustation de productions réalisées par le candidat puis conduit l'entretien qui se déroule en 2 temps :

- Présentation par le candidat de l'analyse de la fabrication indiquée dans le sujet,
- Échanges avec le candidat sur les tâches réalisées, les choix effectués, la qualité des productions obtenues…

UP2 –Entremets et petits gâteaux - Coefficient : 12 – Ecrite, Pratique et Orale – Durée 5h

Cette épreuve vise à évaluer l'aptitude du candidat à mobiliser tout ou partie des compétences et des savoirs associés liées aux activités professionnelles du pôle 2 du référentiel de certification.

Le candidat est évalué en fonction des résultats attendus lors de la réalisation des activités professionnelles du pôle 2 :

- Préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et dérivées, d'appareils croustillants, de fruits,
- Réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux,
- Montage et finition d'entremets et petits gâteaux,
- Valorisation des produits finis.

Celle-ci est composée de trois parties :

Partie 1 (écrit)e de *45 minutes* : Le candidat prend connaissance de la situation professionnelle, élabore l'organigramme de travail et répond à un questionnement mobilisant les compétences professionnelles du pôle 2 et leurs savoirs associés en lien avec les activités à réaliser en partie 2.

Partie 2 (pratique) de 4 heures : Cette phase comporte l'organisation du poste de travail et de la production, la réalisation des tâches correspondant aux activités professionnelles du pôle 2.

Au cours de cette phase, le candidat :

- Analyse la gestion et l'organisation de son travail,
- Évalue la qualité marchande du(des) produit(s) fabriqué(s).

Ces analyses seront support d'échanges lors de la partie 3.

L'épreuve doit comporter l'élaboration d'un entremets monté avec ou sans cercle et de petits gâteaux et permet, au minimum, la mise en œuvre des compétences suivantes :

- Élaboration de deux fonds différents (l'un pour l'entremets, l'autre pour les petits gâteaux),
- Préparation de deux garnitures de nature différente,
- Dressage à la poche, fabrication d'un glaçage pour la finition d'un des produits réalisés ou cuisson d'un sucre,
- Application d'un glaçage sur l'un des produits réalisés,
- Préparation d'au moins un élément de décor en chocolat,
- Écriture ou décor au cornet,
- Décoration et valorisation des produits.

Partie 3 (orale) de 15 minutes maximum : Le jury déguste les produits réalisés puis le candidat réalise un compte-rendu d'activités face à la commission d'évaluation. Cette phase se déroule en deux temps :

- Le candidat justifie l'état de commercialisation de sa production, valorise les produits élaborés et fait le bilan du travail réalisé (5 minutes maximum),
- Le jury questionne le candidat sur sa prestation, son organisation et sa production (10 minutes maximum).

Documents à fournir lors de l'inscription pour vérification de la recevabilité des dossiers auprès du service des examens du rectorat

Pour vérifier la recevabilité de vos stages et / ou expériences professionnelles merci de vous référer aux tableaux ci-dessous :

Epreuves du CAP Pâtissier	EP1 : Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage	EP2 : Entremets et petits gâteaux
Candidats de la voie scolaire (établissements privés hors contrat) et **CNED scolaire**	7 semaines	7 semaines
	➢ Total de **14 semaines** de PFMP ou 560h sur l'ensemble de la formation pour un cycle de 2 ans : ✓ 2 périodes non consécutives en première année ✓ 2 périodes consécutives ou non en deuxième année ➢ La durée d'une période de stage ne doit pas être inférieure à 3 semaines ➢ Chaque période fait l'objet d'un bilan individuel établi conjointement par le tuteur, l'équipe pédagogique et l'élève ➢ L'organisation de la période de formation doit faire l'objet **obligatoirement d'une convention entre le chef de l'entreprise accueillant l'élève et le chef de l'établissement scolaire** conformément à la convention type relative à la PFMP des élèves en lycée professionnel définie en annexe de la circulaire n°2016-053 du 23-3-2016 (BOEN du 31-3-2016)	
Candidats de l'apprentissage (CFA non habilité au CCF)	**800 heures de PFMP à raison de 400 heures par année**	
	➢ La durée de la formation en milieu professionnel est incluse dans la formation en entreprise telle qu'elle est prévue dans le contrat d'apprentissage. L'équipe pédagogique du centre de formation d'apprentis doit veiller à informer les maîtres d'apprentissage des objectifs de la formation ➢ Si certaines activités ne sont pas proposées au sein de l'entreprise signataire du contrat d'apprentissage il est alors exigé d'effectuer une période de formation complémentaire au sein d'une autre structure (article R6223-10 à R 6223-16 du code du travail) ; une convention tripartite de formation complémentaire sera conclue entre l'employeur, l'entreprise d'accueil et l'apprenti.	

Candidats positionnés	Pour les candidats ayant bénéficié d'une décision de positionnement en application de l'article D337-14 du code de l'éducation, la durée de la formation en milieu professionnel **ne peut être inférieure à 8 semaines**

Epreuves du CAP Pâtissier			EP1 : Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage	EP2 : Entremets et petits gâteaux
Candidats en formation professionnelle continue (établissements privés)	**Avec expérience professionnelle**	**Candidats en situation de perfectionnement** *Salarié à temps plein pendant **6 mois** (1 année avant l'examen) soit 768h **OU** à temps partiel pendant **1 an** (2 années avant l'examen) soit 768h*	Les attestations de formation en milieu professionnel sont remplacées par un ou plusieurs certificats de travail attestant que l'intéressé a exercé dans les activités relevant des secteurs économiques énumérés dans le référentiel	
	Sans expérience professionnelle	**Candidats en situation de première formation ou de reconversion**	7 semaines	7 semaines
			- La durée de la formation en milieu professionnel s'ajoute aux durées de formation dispensées dans le cadre de la formation continue - Les modalités de formation en milieu professionnel sont les mêmes que pour les candidats individuels	

<table>
<tr><th colspan="2">Epreuves du CAP Pâtissier</th><th>EP1 : Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage</th><th>EP2 : Entremets et petits gâteaux</th></tr>
<tr><td colspan="2">Lieux des PFMP et/ou expérience Professionnelle
statut</td><td>Dans une entreprise proposant des activités en adéquation avec le pôle 1 (tour, petits four secs et moelleux, gâteaux de voyage)</td><td>Dans une entreprise proposant des activités en adéquation avec le pôle 2 (entremets et petits gâteaux)</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Candidats individuels ou enseignement à distance</td><td><u>Sans</u> expérience professionnelle</td><td>Durée minimale de 7 semaines consécutives (presque 2 mois) en rapport avec le tour, les petits fours, moelleux et gâteaux de voyage</td><td>Durée minimale de 7 semaines consécutives en rapport avec les entremets et petits gâteaux</td></tr>
<tr><td colspan="2">➢ Les deux stages seront à réaliser dans les 3 années qui précèdent la session d'examen
➢ Une attestation de(s) entreprise(s) justifiant les stages effectués dans les conditions requises devra être fournie par le candidat lors de l'inscription à l'examen</td></tr>
<tr><td><u>Avec</u> expérience professionnelle</td><td colspan="2">Trois années d'expérience professionnelle : la PFMP peut être remplacée par un ou plusieurs certificats de travail justifiant la nature et la durée de l'emploi occupé dans le secteur de la pâtisserie couvrant les pôles 1 et 2 du référentiel du diplôme
➢ Une expérience professionnelle d'au moins 14 semaines en pâtisserie (7 semaines pour EP1 et 7 semaines pour EP2) peut dispenser le candidat de ces stages obligatoires. Un (ou plusieurs) certificat(s) de travail attestant de cette (ces) activité(s) devra (devront) être fourni(s) lors de l'inscription pour vérification de la recevabilité des dossiers auprès du service des examens du rectorat
Observations : sur la base d'un calcul de 35h/semaine, 14 semaines correspondent à 490h</td></tr>
</table>

Candidats ayant une expérience professionnelle : Une expérience professionnelle d'au moins 14 semaines en pâtisserie (7 semaines pour EP1 et 7 semaines pour EP2) peut dispenser le candidat de ces stages obligatoires. Un (ou plusieurs) certificat(s) de travail attestation de cette (ces) activité(s) devra (devront) être fourni(s).

Candidats sans expérience professionnelle : une attestation de(s) entreprise(s) justifiant les stages effectués dans les conditions requises devra être fournie (voir documents ci-dessous « Attestation de stage EP1 et EP2).

RÉGION ACADÉMIQUE
CORSE
Liberté
Égalité
Fraternité

CAP Pâtissier – session ……

Attestation de stage professionnel

En pâtisserie pour le candidat libre à l'examen

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 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 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.

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.**

Fait à …… , le ……

Cachet de l'entreprise

Signature du représentant de l'entreprise

RÉGION ACADÉMIQUE
CORSE
Liberté
Égalité
Fraternité

CAP Pâtissier – session ……

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.**

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 cornet
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 fabriquées

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
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