



**ACADÉMIE
D'AIX-MARSEILLE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Note d'information à l'attention des candidats relevant de l'enseignement à distance

Au CAP Pâtissier

(Modalité : Épreuves Ponctuelles Terminales)

SESSION 2024

CETTE NOTE D'INFORMATION CONCERNE LES **CANDIDATS RELEVANT DE L'ENSEIGNEMENT A DISTANCE (MODALITE : EPREUVES PONCTUELLES TERMINALES)**

Elle rappelle les règles essentielles des conditions d'inscription et ne peut en aucun cas valoir règlement d'examen. Il est donc indispensable de consulter le règlement dans son intégralité.

Sources :

- Arrêté du 6 mars 2019 portant création de la spécialité « Pâtissier » de certificat d'aptitude professionnelle et fixant ses modalités de délivrance ;
- Référentiel du CAP Pâtissier et ses annexes.

Ces sources d'information sont consultables en ligne.

➤ **REMARQUES PRELIMINAIRES SUR LA CATEGORIE D'INSCRIPTION :**

- Catégorie d'inscription et conditions d'inscription :

C'est la catégorie d'inscription du candidat (individuel, scolaire, apprenti, formation continue, formation à distance) qui détermine les conditions d'inscription.

La catégorie d'inscription est renseignée par le candidat au moment de son inscription, sous sa seule responsabilité.

- Catégorie d'inscription des candidats relevant de l'enseignement à distance :

Selon son statut, le candidat qui suit une formation à distance relève de l'un des cas suivants :

- Candidat relevant de la voie scolaire
- Candidats relevant de la voie de l'apprentissage
- Candidats relevant de la voie de la formation professionnelle continue (se reporter à la « Note d'information à l'attention des candidats relevant de la Formation professionnelle continue »).
- Autres candidats (se reporter à la « Note d'information à l'attention des candidats individuels »).

- Justification de la catégorie d'inscription

Les pièces justificatives de la catégorie d'inscription, renseignée par le candidat, seront adressées au service des examens du rectorat, pour vérification.

1- LA RÉGLEMENTATION LIÉE AUX PÉRIODES DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL OU AUX EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

1.1 Finalités et objectifs

Les périodes en milieu professionnel se déroulent au sein d'entreprises dans lesquelles exercent des professionnels qualifiés ayant la capacité de former selon les exigences mentionnées dans le référentiel des activités professionnelles du CAP « Pâtissier » :

- **pour l'épreuve EP1**, dans des entreprises proposant des activités en adéquation avec le pôle 1 (tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage) ;
- **pour l'épreuve EP2**, dans des entreprises proposant des activités en adéquation avec le pôle 2 (entremets et petits gâteaux).

Seules les entreprises fabriquant les produits de pâtisserie à partir de matières premières peuvent accueillir les apprenants.

1.2 Contexte de formation en entreprises

Les entreprises susceptibles de former des apprenants sont les :

- pâtisseries artisanales,
- pâtisseries-boulangeries artisanales,
- pâtisseries-chocolateries artisanales,
- grandes et moyennes surfaces (disposant d'un laboratoire de pâtisserie).

A titre exceptionnel, les restaurants dits « gastronomiques », ou leur équivalent, disposant d'un laboratoire de pâtisserie avec un personnel exclusivement dédié à ces préparations et sous la direction d'un chef pâtissier peuvent permettre l'inscription, sous réserve de vérification de conformité.

1.3 Organisation et durée (candidats relevant de la voie de l'enseignement à distance)

Le candidat de la voie de l'enseignement à distance relève, selon son statut de l'un des cas suivants :

- **Candidat relevant de la voie scolaire**

La formation en milieu professionnel du CAP « Pâtissier » a une durée de 14 semaines sur l'ensemble de la formation. La durée d'une période ne peut être inférieure à 3 semaines.

Ces PFMP doivent permettre aux stagiaires d'acquérir et/ou renforcer les compétences des pôles 1 et 2.

L'organisation de la période de formation doit faire l'objet obligatoirement d'une convention entre le chef de l'entreprise accueillant le stagiaire et le chef de l'établissement de formation. Une attestation de stage est délivrée. Pendant les périodes de formation en milieu professionnel, le formé a obligatoirement la qualité de stagiaire et non de salarié.

- **Candidats relevant de la voie de l'apprentissage**

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.

Deux cas peuvent se présenter :

- Cas 1 : l'ensemble de ces activités sont proposées au sein de l'entreprise signataire du contrat d'apprentissage,
- Cas 2 : 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 entreprise (articles R 6223-10 à R 6223-16 du code de travail) ; une convention tripartite de formation complémentaire sera conclue entre l'employeur, l'entreprise d'accueil et l'apprenti.

- **Candidats relevant de la voie de la formation professionnelle continue**

Se reporter à la « Note d'information à l'attention des candidats relevant de la Formation professionnelle continue ».

- **Autres candidats**

Se reporter à la « Note d'information à l'attention des candidats individuels ».

2 – VÉRIFICATION DE CONFORMITÉ

Le candidat aux épreuves EP1 et/ou EP2 du CAP Pâtissier relevant de l'enseignement à distance devra compléter l'annexe « RELEVÉ DE L'EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLES (EP1 et/ou EP2) ».

Pour permettre la vérification de conformité, par le service des examens, **des pièces justificatives** de l'expérience professionnelle sont à fournir :

- **Le 1er mars au plus tard** pour tous les candidats (voie scolaire, voie de l'apprentissage, voie de la formation professionnelle continue).

Elles devront comporter :

- le nom et les coordonnées de l'entreprise (adresse, téléphone, mèl) ;
 - le logo de l'entreprise et la dénomination sociale ;
 - le code APE ou NAF de l'activité de l'entreprise ;
 - votre date d'entrée dans l'entreprise et votre date sortie de l'entreprise ;
 - la fonction que vous avez occupée dans l'entreprise selon le critère exigé par la réglementation du diplôme pour l'épreuve concernée ;
 - la date du document justificatif, le nom et la signature de l'employeur ou dirigeant.
- Et, le cas échéant, la décision de positionnement du Recteur.

Il appartient aux candidats de fournir, avant la date fixée, des pièces justificatives conformes.

Une commission académique se réunira après la date limite de dépôt des dossiers pour vérifier la conformité des pièces justificatives ainsi que le respect de la réglementation relative aux périodes en entreprises (durée, lieux, encadrement, compétences mises en œuvre, etc.).

La conformité des dossiers et le respect de la réglementation relatives aux périodes en entreprises sont de la seule responsabilité du candidat et aucune validation n'interviendra avant la réunion de la commission académique.

A défaut de conformité, les candidats ne seront pas autorisés à se présenter aux épreuves EP1 et/ou EP2 du CAP Pâtissier.

TRANSMISSION DES DOSSIERS D'INSCRIPTION

LE CANDIDAT DEVRA ENVOYER SES DOSSIERS COMPLETS COMPRENANT **OBLIGATOIREMENT**:

- la confirmation d'inscription
- une attestation d'inscription en centre de formation à distance
- une photocopie du dernier relevé de notes obtenu en cas de bénéfice

- L'ANNEXE DE LA SESSION 2024 « RELEVÉ DE L'EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLES (EP1 et/ou EP2) » (toutes les rubriques de l'annexe seront renseignées) QUELLE QUE SOIT SA SITUATION

ET

- LES JUSTIFICATIFS DE L'EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE EXIGIBLES AU MOMENT DE L'INSCRIPTION AU REGARD DE SA SITUATION DU CANDIDAT : **CONVENTION DE STAGE (EP1/EP2) ou CONTRAT DE TRAVAIL**

- UNE ATTESTATION DE FIN DE STAGE RAPPELANT LA DUREE ET LA PERIODE DE STAGE

Situation du candidat	Enseignement à distance : <u>voie scolaire, voie de l'apprentissage</u>
Date de remise de la confirmation d'inscription et des pièces justificatives	AU PLUS TARD LE 4 DECEMBRE 2023
Date de remise annexes et des justificatifs d'expériences	LE 1er MARS 2024 AU PLUS TARD
Modalités d'envoi	EN LIGNE SUR CYCLADES

ANNEXE - RELEVÉ DE L'EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLES (EP1 et/ou EP2)
 (à compléter et à joindre à votre confirmation d'inscription)

FICHE RÉSERVÉE AUX CANDIDATS RELEVANT DE L'ENSEIGNEMENT À DISTANCE
(voie scolaire ou apprentissage)

(Cocher ci-dessous la case correspondante à votre situation)

- Candidat de l'enseignement à distance relevant de la voie scolaire**
 Candidat de l'enseignement à distance relevant de la voie de l'apprentissage

Rappel :

- pour les candidats de l'enseignement à distance relevant de la voie de la formation professionnelle continue, **se reporter à la « Note d'information à l'attention des candidats relevant de la Formation professionnelle continue ».**
- pour les autres candidats de l'enseignement à distance, **se reporter à la « Note d'information à l'attention des candidats individuels ».**

EP1 – Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage EP2 – Entremets et petits gâteaux					
CANDIDAT					
NOM :		Prénom :		N° Candidat :	
DOCUMENT (attestation de stage, convention, contrat d'apprentissage, certificat de travail, etc.)*	NOM DE L'ENTREPRISE	PÉRIODE : DU..... AU....	DURÉE EN SEMAINES	FONCTIONS ASSURÉES OU ACTIONS CONDUITES	
				Description	EP1 et/ou EP2

* joindre une copie du document

Pour permettre la vérification de conformité par le service des examens, **des pièces justificatives** de l'expérience professionnelle sont à fournir à la date prévue (voir le détail dans la note d'information) :

En l'absence de conformité vous ne serez pas autorisé(e) à vous présenter aux épreuves EP1 et/ou EP2 du CAP Pâtissier.