



**ACADÉMIE
D'AIX-MARSEILLE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

:

Note d'information à l'attention des candidats relevant de la Formation professionnelle continue

Au CAP Pâtissier

(Modalité : Épreuves Ponctuelles Terminales)

SESSION 2024

CETTE NOTE D'INFORMATION CONCERNE LES CANDIDATS RELEVANT DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE (MODALITE : EPREUVES PONCTUELLES TERMINALES)

Elle rappelle les règles essentielles des conditions d'inscription au diplôme 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.

- 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 ».

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 la formation professionnelle continue)

Le candidat de la voie de la formation professionnelle continue relève de l'un des deux cas suivants :

- **Candidat en situation de première formation ou de reconversion :**

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

Par exemple, pour un cycle de deux ans :

- deux périodes non consécutives en première année,
- deux périodes consécutives ou non en deuxième année.

Ces PFMP doivent permettre aux stagiaires d'acquérir et/ou renforcer les compétences des pôles 1 et 2. La sélection des entreprises d'accueil doit être effectuée de manière à respecter cette exigence.

Pendant les périodes de formation en milieu professionnel, le formé a obligatoirement la qualité de stagiaire et non de salarié.

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 par l'organisme d'accueil.

Lorsque cette préparation s'effectue dans le cadre d'un contrat de travail de type particulier (divers types de contrats d'insertion, de qualification, d'adaptation ...), la formation en entreprise obligatoire est incluse dans la période de formation dispensée en milieu professionnel si les activités effectuées sont en cohérence avec les exigences du référentiel et conformes aux objectifs.

- **Candidat en situation de perfectionnement :**

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 en qualité de salarié à temps plein, pendant six mois au moins au cours de l'année précédant l'examen ou à temps partiel pendant un an au cours des deux années précédant l'examen.

Pour les candidats positionnés par décision du Recteur, la durée minimale de la formation en milieu professionnel est de huit semaines.

2 – VÉRIFICATION DE CONFORMITÉ

Le candidat aux épreuves EP1 et/ou EP2 du CAP Pâtissier relevant de la formation professionnelle continue 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 :

- **au moment de l'inscription à l'examen** pour les candidats relevant de la formation professionnelle continue en situation de perfectionnement ;
- **le 01 mars au plus tard** pour tous les candidats relevant de la voie de de la formation professionnelle continue en situation de première formation ou de reconversion.

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
- la justification du statut de stagiaire de la formation continue
- une attestation d'inscription en centre de formation continue
- une photocopie du dernier relevé de notes obtenu en cas de bénéficiaire de note(s)

- 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	Candidats relevant de la formation professionnelle continue en situation de perfectionnement	Candidats relevant de la formation professionnelle continue en situation de première formation ou de reconversion
Date de remise de la confirmation d'inscription et des pièces justificatives	AU PLUS TARD LE 4 DECEMBRE 2023	
Date de remise des annexes et des justificatifs d'expérience	Au moment de l'inscription à l'examen AU PLUS TARD LE 4 DECEMBRE 2023	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 LA FORMATION CONTINUE

(Cocher ci-dessous les cases correspondantes à votre situation)

Enseignement à distance OUI NON

Candidat en situation de première formation ou de reconversion

Candidat en situation de perfectionnement

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.