

Note d'information à l'attention des candidats individuels

Au CAP Pâtissier

(Modalité : Épreuves Ponctuelles Terminales)

SESSION 2021

CETTE NOTE D'INFORMATION CONCERNE LES **CANDIDATS INDIVIDUELS**.

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.

1 - L'INSCRIPTION

Le registre des préinscriptions pour la session 2021 sera ouvert du lundi 2 novembre au dimanche 22 novembre inclus.

Les préinscriptions seront faites uniquement par internet à l'adresse suivante : <http://www.ac-aix-marseille.fr/-examens-et-concours>.

Les préinscriptions seront suivies d'une confirmation d'inscription qui devra impérativement être **retournée** dument vérifiée, datée, signée et accompagnée des pièces demandées, **avant le 7 décembre 2020** à :

Rectorat de l'académie d'Aix-Marseille
DIEC 3.05
CAP Pâtissier
Place Lucien Paye
13621 Aix-en-Provence cedex 1

Les candidats qui ne retourneraient pas cette confirmation dans les délais seront définitivement écartés pour la session 2021.

2 - LA RÈGLEMENTATION LIÉE AUX PÉRIODES DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL OU AUX EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

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.

2. Organisation et durée (candidats individuels)

Le candidat individuel 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 ;

Observations : sur la base d'un calcul de 35 heures /semaine, 7 semaines correspondent à 245 heures.

- **pour l'épreuve EP2**, un stage professionnel dans une entreprise proposant des activités en adéquation avec le pôle 2 (entremets et petits gâteaux) d'une durée minimale de sept semaines consécutives.

Observations : sur la base d'un calcul de 35 heures /semaine, 7 semaines correspondent à 245 heures.

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 dont dépend le candidat.

3 – LA DATE DE PRISE EN COMPTE DE L'EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

Les pièces justifiant l'expérience professionnelle acquise dans les conditions requises sont à fournir au moment de l'inscription à l'examen.

4 – VÉRIFICATION DE CONFORMITÉ

Le candidat individuel aux épreuves EP1 et EP2 du CAP Pâtissier devra compléter les annexes 1 et 2.

Pour permettre la vérification de conformité par le service des examens, il devra joindre les pièces justificatives des attestations de stages professionnels (annexes 1 bis et 2 bis) ou des certificats de travail comportant obligatoirement :

- le nom et les coordonnées de l'entreprise (adresse, téléphone, mël) ;
- 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.

En l'absence de conformité, le candidat ne sera pas autorisé à présenter l'épreuve EP1 et/ou EP2 du CAP Pâtissier.

TRANSMISSION DES DOSSIERS

LE CANDIDAT DEVRA ENVOYER SES DOSSIERS COMPLETS COMPRENANT OBLIGATOIREMENT :

- LES ANNEXES 1 et 2

ET

- LA TOTALITÉ DES JUSTIFICATIFS DE SON EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE (ANNEXE 1 BIS ET 2 BIS OU CERTIFICATS DE TRAVAIL)

PAR COURRIER EN RECOMMANDE AVEC ACCUSE DE RÉCEPTION
(CACHET DE LA POSTE FAISANT FOI)

AU PLUS TARD LE 7 DÉCEMBRE 2020

A l'adresse suivante :

Rectorat de l'académie d'Aix-Marseille
DIEC 3.05
CAP Pâtissier
Place Lucien Paye
13621 Aix-en-Provence cedex 1

ANNEXE 1 - RELEVÉ DE L'EXPERIENCE PROFESSIONNELLE (EP1)

(à compléter et à joindre à votre confirmation d'inscription)

FICHE RÉSERVÉE AUX CANDIDATS INDIVIDUELS

Pour l'épreuve EP1, le candidat doit réaliser dans les trois années précédant la session d'examen, 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.

Une attestation de(s) l'entreprise(s) justifiant les stages professionnels effectués dans les conditions requises devra être fournie par le candidat lors de l'inscription à l'examen.

Observations : sur la base d'un calcul de 35 heures/semaine, sept semaines correspondent à 245 heures.

Une expérience professionnelle 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 dont dépend le candidat.

**Relevé de l'expérience professionnelle d'une durée minimale de
7 semaines consécutives acquises dans les 3 années précédant la session d'examen**

EP1 – Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage				
CANDIDAT				
NOM :		Prénom :		N° Candidat :
DOCUMENT (attestation de stage ou certificat de travail)	NOM DE L'ENTREPRISE	PÉRIODE : DU..... AU....	DURÉE EN SEMAINES (min. 7 sem. consécutives)	FONCTIONS ASSUREES OU ACTIONS CONDUITES

Pour permettre la vérification de conformité par le service des examens, les pièces justificatives de votre attestation de stage professionnel (annexe 1 bis) ou de votre certificat de travail sont à fournir au moment de l'inscription à l'examen.

En l'absence de conformité vous n'êtes pas autorisé(e) à vous présenter à l'épreuve EP1 du CAP Pâtissier.

Annexe 1 bis : Attestation de stage professionnel

en pâtisserie pour le candidat libre à l'examen

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

L'arrêté du 6 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) :

<https://www.legifrance.gouv.fr/jo/pdf.do?id=JORFTEXT000038376626>

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 l'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 pas être validée.**

Date limite de retour de(s) l'attestation(s) : 7 décembre 2020

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 :

Activité :

Code APE de l'entreprise : Numéro de 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,
- 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

Élaboration 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 pâtes
 T3.3 - Réaliser des petits fours secs et moelleux
 T3.4 - Produire des meringues
 T3.5 - Analyser la production réalisée

Le service des examens vérifiera la recevabilité du dossier d'inscription, notamment les attestations de stages professionnels. Si besoin, l'inspecteur de l'Éducation nationale en charge de la spécialité contrôlera la véracité des attestations.

Fait à, le

Cachet de l'entreprise :

Signature du représentant de l'entreprise

ANNEXE 2 - RELEVÉ DE L'EXPERIENCE PROFESSIONNELLE (EP2)

(à compléter et à joindre à votre confirmation d'inscription)

FICHE RÉSERVÉE AUX CANDIDATS INDIVIDUELS

Pour l'épreuve EP2, le candidat doit réaliser dans les trois années précédant la session d'examen, un stage professionnel dans une entreprise proposant des activités en adéquation avec le pôle 1 « Entremets et petits gâteaux » d'une durée minimale de sept semaines consécutives.

Une attestation de(s) l'entreprise(s) justifiant les stages professionnels effectués dans les conditions requises devra être fournie par le candidat lors de l'inscription à l'examen.

Observations : sur la base d'un calcul de 35 heures/semaine, sept semaines correspondent à 245 heures.

Une expérience professionnelle 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 dont dépend le candidat.

**Relevé de l'expérience professionnelle d'une durée minimale de
7 semaines consécutives acquises dans les 3 années précédant la session d'examen**

EP2 – Entremets et petits gâteaux				
CANDIDAT				
NOM :		Prénom :	N° Candidat :	
DOCUMENT (attestation de stage ou certificat de travail)	NOM DE L'ENTREPRISE	PÉRIODE : DU..... AU....	DURÉE EN SEMAINES (min. 7 sem. consécutives)	FONCTIONS ASSUREES OU ACTIONS CONDUITES

Pour permettre la vérification de conformité par le service des examens, les pièces justificatives de votre attestation de stage professionnel (annexe 2 bis) ou de votre certificat de travail sont à fournir au moment de l'inscription à l'examen.

En l'absence de conformité vous n'êtes pas autorisé(e) à vous présenter à l'épreuve EP2 du CAP Pâtissier.

Annexe 2 bis : Attestation de stage professionnel en pâtisserie pour le candidat libre à l'examen

Épreuve EP2 – Entremets et petits gâteaux

L'arrêté du 6 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) :

https://www.legifrance.gouv.fr/jo_pdf.do?id=JORFTEXT000038376626

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** (entremets et petits gâteaux) **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 l'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 pas être validée.**

Date limite de retour de(s) l'attestation(s) : 7 décembre 2020

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 :

Activité :

Code APE de l'entreprise : Numéro de 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,
- a effectué dans ce cadre **les tâches suivantes** (rayer les activités non réalisées) :

Préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits

T4.1 - Organiser le travail tout au long de la production

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

Montage et finition d'entremets et petits gâteaux

T6.1 - Monter et/ou garnir un entremets ou des petits gâteaux

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 - Évaluer la qualité marchande d'un produit fabriqué

T7.2 - Présenter le produit élaboré

T7.3 - Analyser la marge réalisée sur la pâtisserie produite

Le service des examens vérifiera la recevabilité du dossier d'inscription, notamment les attestations de stages professionnels. Si besoin, l'inspecteur de l'Éducation nationale en charge de la spécialité contrôlera la véracité des attestations.

Fait à, le

Cachet de l'entreprise :

Signature du représentant de l'entreprise