

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

Au CAP Pâtissier

(Modalité : Épreuves Ponctuelles Terminales)

SESSION 2022

CETTE NOTE D'INFORMATION CONCERNE LES **CANDIDATS RELEVANT DE L'ENSEIGNEMENT À DISTANCE**

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- 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. 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 (scolaire, apprenti, stagiaire de la formation continue), de l'un des trois 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.

- **Voie de la formation professionnelle continue**

- Candidat en situation de première formation ou de reconversion :

Les modalités de la formation en milieu professionnel sont les mêmes que pour les candidats scolaires (voir ci-dessus).

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 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 15 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.

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

TRANSMISSION DES DOSSIERS

LE CANDIDAT DEVRA ENVOYER SES DOSSIERS COMPLETS COMPRENANT OBLIGATOIREMENT :

- L'ANNEXE « RELEVÉ DE L'EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLES (EP1 et/ou EP2) », 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 :

Situation du candidat	Candidats (voie scolaire, voie de l'apprentissage, voie de la formation professionnelle continue)
Date de remise de la confirmation d'inscription et des pièces justificatives	AU PLUS TARD LE 22 DECEMBRE 2021
Date de remise annexes et des justificatifs d'expériences	LE 15 MARS AU PLUS TARD
Modalités d'envoi	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 PAR COURRIER EN RECOMMANDE AVEC ACCUSE DE RECEPTION (CACHET DE LA POSTE FAISANT FOI)

Il appartient aux candidats de fournir avant la date fixée des pièces justificatives conformes (voir point 3 ci-dessus). A défaut, ils ne seront pas autorisés à se présenter aux épreuves EP1 et/ou EP2 du CAP Pâtissier.

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

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

- Candidat relevant de la voie scolaire**
 Candidat relevant de la voie de l'apprentissage
 Candidat relevant de la voie de la formation professionnelle continue (préciser ci-dessous)
 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

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

- **le 15 mars au plus tard** pour tous les autres candidats (voie scolaire, voie de l'apprentissage, voie de la formation professionnelle continue)

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