

## Note d'information à l'attention des candidats individuels

Au CAP Pâtissier

(Modalité : Épreuves Ponctuelles Terminales)

### SESSION 2024

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

## 2 – 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**.

### 3 – 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 conventions de stage (EP1/EP2), des attestations de stage professionnel (annexe 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.

**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 PHOTOCOPIE DU DERNIER RELEVÉ DE NOTES OBTENU (EN CAS DE BÉNÉFICIAIRE)
- LES ANNEXES 1, 2 DE LA SESSION 2024 (toutes les rubriques des annexes seront renseignées)
- LA TOTALITÉ DES DOCUMENTS ATTESTANT DE L'EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE :
  - CONVENTION(S) DE STAGE EP1/EP2  
ET ATTESTATIONS DE STAGE (ANNEXE 1 BIS, ANNEXE 2 BIS) avec toutes les rubriques renseignées  
OU
  - CERTIFICATS DE TRAVAIL comportant obligatoirement :
    - 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 de 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.
- UNE ATTESTATION DE FIN DE STAGE RAPPELANT LA DURÉE ET LA PÉRIODE DE STAGE

**AU PLUS TARD LE (pour l'envoi des pièces justificatives) 4 DECEMBRE 2023**

**EN LIGNE SUR CYCLADES**

**ANNEXE 1 - RELEVÉ DE L'EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE (EP1)**

(à compléter toutes les rubriques 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) et les documents justifiant les stages professionnels effectués dans les conditions requises **devront être fournis** 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 (Convention, attestation de stage, certificat de travail)*	NOM DE L'ENTREPRISE	PÉRIODE : DU..... AU....	DURÉE EN SEMAINE S (min. 7 sem. consécutives)	FONCTIONS ASSUREES OU ACTIONS CONDUITES

\* joindre une copie du document

Pour permettre la vérification de conformité par le service des examens, **les pièces justificatives** de votre attestation de stage professionnel (voir 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 inscrire à l'épreuve EP1 du CAP Pâtissier.



Annexe 1 bis : Attestation de stage professionnel<sup>(1)</sup>  
en pâtisserie pour le candidat individuel 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).

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) : 04 décembre 2023

LE CANDIDAT

Nom : ..... Prénom(s) : .....

Adresse : .....

Code postal : ..... Ville : .....

L'ENTREPRISE

Code APE (ou NAF) de l'entreprise (cocher la case correspondante) :

1071 A     1071 C     1071 D     Autre (préciser) .....(avec laboratoire de pâtisserie)

Type d'entreprise (cocher la case correspondante) :

Pâtisserie artisanale     Pâtisserie-boulangerie artisanale     Pâtisserie-chocolaterie artisanale     Grande ou moyenne surface (disposant d'un laboratoire de pâtisserie)

Dénomination sociale : .....

Adresse : .....

Code postal : ..... Ville : ..... Téléphone : .....

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, sous la responsabilité de :  
Mme, M. (nom prénom)....., exerçant la fonction de .....

- a effectué les tâches suivante (**cocher les tâches réalisées ET rayer les tâches 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

(1) Joindre **obligatoirement** le document officiel correspondant, complété et signé par les parties (**convention ou autre document**).

Le service des examens et concours vérifiera, avec le concours de l'inspecteur de l'Éducation nationale, la recevabilité et la véracité du dossier d'inscription ainsi que l'ensemble des documents à fournir.

Il pourra, si besoin, réclamer un complément d'informations et de documents auprès de l'entreprise.

**Tout dossier incomplet entraînera l'irrecevabilité du dossier d'inscription.**

Fait à ....., le .....

Cachet de l'entreprise :

Signature du représentant de l'entreprise

**ANNEXE 2 - RELEVÉ DE L'EXPÉRIENCE 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) et les documents justifiant les stages professionnels effectués dans les conditions requises **devront être fournis** 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 (Convention, attestation de stage, certificat de travail)*	NOM DE L'ENTREPRISE	PÉRIODE : DU..... AU....	DURÉE EN SEMAINE S (min. 7 sem. consécutives)	FONCTIONS ASSUREES OU ACTIONS CONDUITES

\* joindre une copie du document

Pour permettre la vérification de conformité par le service des examens, **les pièces justificatives** de votre attestation de stage professionnel (voir 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 inscrire à l'épreuve EP2 du CAP Pâtissier.**

Annexe 2 bis : Attestation de stage professionnel  
en pâtisserie pour le candidat individuel 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).

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) : 04 décembre 2023

LE CANDIDAT

Nom : ..... Prénom(s) : .....

Adresse : .....

Code postal : ..... Ville : .....

L'ENTREPRISE

Code APE (ou NAF) de l'entreprise (cocher la case correspondante) :

1071 A  1071 C  1071 D  Autre (préciser) .....(avec laboratoire de pâtisserie)

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 : ..... Téléphone : .....

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, sous la responsabilité de :

Mme, M. (nom prénom)....., exerçant la fonction de .....

- a effectué les tâches suivante (cocher les tâches réalisées ET rayer les tâches 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

(1) Joindre obligatoirement le document officiel correspondant, complété et signé par les parties (convention ou autre document).

Le service des examens et concours vérifiera, avec le concours de l'inspecteur de l'Éducation nationale, la recevabilité et l'authenticité du dossier d'inscription ainsi que l'ensemble des documents à fournir. Il pourra, si besoin, réclamer un complément d'informations et de documents auprès de l'entreprise.

Tout dossier incomplet entraînera l'irrecevabilité du dossier d'inscription.

Fait à ....., le .....

Cachet de l'entreprise :

Signature du représentant de l'entreprise