

Prendre connaissance de l'intégralité de la présente note d'information et réunir les documents nécessaires avant de débiter l'inscription.

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

Au CAP Pâtissier 2026-2027

(Modalité : Épreuves Ponctuelles Terminales)

Référentiel de l'examen : [cliquez si vous souhaitez le consulter.](#)

SOMMAIRE :

- 1- L'inscription
- 2- Date de prise en compte de l'expérience professionnelle
3. Période de formation en milieu professionnel
- 4- Lieux de stages
- 5- Tâches à réaliser
- 6- Commission de vérification des attestations de stage
- 7- Informations complémentaires

1 - L'INSCRIPTION

Pour les candidats résidents dans les départements de l'académie de Aix-Marseille (04,05,13,84), le registre des préinscriptions pour la session 2027 sera ouvert du **09 octobre à 8h au 12 novembre 2026 à 18h inclus.**

Le lien permettant les préinscriptions, uniquement possibles par internet, est disponible à l'adresse suivante : <https://www.ac-aix-marseille.fr/cap>

♦ IMPORTANT, PROCEDURE A SUIVRE :

1. Prendre connaissance de l'intégralité de la présente note d'information et réunir les documents nécessaires avant de débiter l'inscription.
2. Vous préinscrire sur l'application Cyclades.
3. Imprimer **le récapitulatif d'inscription** à l'issue de votre préinscription.

4. Vérifier les inscriptions aux différentes épreuves, dater et signer le récapitulatif d'inscription en prenant connaissance des éléments.
5. Déposer **le récapitulatif d'inscription signé** sur l'application Cyclades, accompagné des **pièces justificatives**.
6. Il est inutile d'envoyer ces éléments par courrier.

Les candidats qui ne déposeraient pas le récapitulatif, signé, dans les délais seront définitivement écartés de la session 2027.

2. 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. PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL – RÉFÉRENTIEL D'EXAMEN

Le candidat doit avoir réalisé **dans les trois années précédant la session d'examen (Soit depuis Janvier 2024 pour une inscription à la session de 2027) :**

1. **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.
2. **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.

Chaque stage comprend une durée de 7 semaines consécutives obligatoires et distinctes.

- Stage EP1 : 7 semaines **consécutives** sur une base de 35h/ semaine
- Stage EP2 : 7 semaines **consécutives** sur une base de 35h/ semaine

Observations : sur la base d'un calcul de 35 heures /semaine, 14 semaines correspondent à 490 heures. La durée effective des stages sera vérifiée lors de la commission.

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 pour EP1 et EP2. Le modèle de ces documents est imposé. Les justificatifs doivent impérativement émaner de l'Académie d'Aix-Marseille et comporter tous les champs dûment remplis. Aucun document incomplet ou partiellement rempli ne sera accepté.

Les attestations sont téléchargeables sur le site de l'Académie Aix – Marseille

Une expérience professionnelle d'au moins **14 semaines en pâtisserie** (7 semaines pour EP1 et 7 semaines pour EP2) peuvent 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.

La durée des stages sera vérifiée lors de la commission de vérification (Cf point 6 de la présente note).

Si le candidat n'a pas les 7 semaines consécutives, l'attestation de stage ne sera pas validée et l'inscription sera annulée.

Aucune dérogation n'est possible hormis des congés annuels de l'entreprise pendant la période de stage. Le cas échéant, le candidat devra réaliser les 7 semaines dans l'entreprise et joindre une attestation de l'employeur justifiant la coupure du stage.

Le stage doit être terminé au moment de l'inscription. Tout stage se terminant après la fermeture des serveurs informatiques cyclades (inscription) ne sera pas validé.

Ainsi, pour un candidat se présentant à l'examen de la session de Juin 2027, les stages doivent être réalisés avant la fin des inscriptions (automne 2026).

- Candidats inscrits en enseignement à distance :

Les candidats inscrits dans la catégorie « enseignement à distance » sont tenus de fournir une attestation de fin de stage, justifiant de l'accomplissement de la période de stage requise.

Ils doivent également fournir une attestation d'inscription à leur formation, précisant la date prévue de fin de celle-ci. La formation doit obligatoirement être achevée au plus tard à la fin de l'année scolaire 2026-2027.

4. LIEUX DE STAGES

Seuls les types d'entreprises suivants sont acceptés pour la réalisation des stages :

- ✓ Pâtisserie artisanale
- ✓ Pâtisserie – Boulangerie artisanale
- ✓ Pâtisserie- Chocolaterie artisanale
- ✓ Moyenne ou Grande surface disposant d'un laboratoire de pâtisserie

Les restaurants sont acceptés uniquement lorsqu'ils disposent d'un laboratoire de pâtisserie distinct et indépendant du laboratoire de cuisine. Une attestation sur l'honneur de l'employeur devra être fournie afin de justifier cette organisation. À titre exceptionnel, les restaurants dits « gastronomiques », ou établissements assimilés, peuvent être acceptés lorsqu'ils disposent d'un laboratoire de pâtisserie avec un personnel exclusivement affecté à la réalisation des préparations pâtisseries et placé sous la responsabilité d'un chef pâtissier. L'inscription demeure toutefois soumise à une vérification préalable de la conformité de l'établissement aux exigences relatives au stage.

ENTREPRISE	LIEU CONFORME POUR LES STAGES	CONDITIONS
Pâtisserie artisanale	OUI	/
Boulangerie – Pâtisserie	OUI	/
Pâtisserie- Chocolaterie	OUI	/
Moyenne / Grande surface	OUI si laboratoire de pâtisserie	/
Salon de thé	OUI si pâtisseries réalisées maison	<u>Attestation sur l'honneur de l'entreprise justifiant la réalisation de pâtisseries sur place.</u>
Restaurant	OUI uniquement si laboratoire de pâtisserie indépendant de la cuisine	<u>Attestation et photos de l'entreprise justifiant le laboratoire indépendant de pâtisserie.</u>
Restaurant de collectivité	NON	
Hôtel	NON	

5. TÂCHES À RÉALISER

Chaque tâche correspond à une compétence demandée lors des épreuves professionnelles (écrit/pratique/oral). Il est donc indispensable de les avoir travaillées durant les stages respectifs afin d'être préparé pour l'examen.

Taches à réaliser lors du stage EP1 Cf ATTESTATION EP1	Taches à réaliser lors du stage EP2 Cf ATTESTATION EP2
Approvisionnement et stockage T1.1 - Réceptionner les produits T1.2 - Stocker les marchandises	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
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	Réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux T5.1 - Réaliser des fonds à base de pâtes
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	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

6. COMMISSION DE VÉRIFICATION DES ATTESTATIONS DE STAGES

➤ *Quelles attestations fournir*

Seules les attestations présentes sur le site de l'académie sont à fournir lors de l'inscription à l'examen du CAP Pâtissier (Cf point 3 de la présente note).

➤ *Quand fournir les attestations*

Les attestations de stage doivent être fournies avec le dossier d'inscription.

La date limite d'envoi figure sur l'attestation.

Toute attestation de stage non envoyée dans le délai imparti entraînera l'annulation de l'inscription à l'examen.

➤ *Conformité des pièces*

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

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.

Le service des examens et concours vérifiera, avec le concours de l'Inspecteur de l'Éducation nationale, la véracité des attestations et la recevabilité des dossiers de pré-inscription. Il pourra, si besoin, réclamer un complément d'information. Une fois le contrôle effectué, le dossier d'inscription sera accepté et le candidat sera bien inscrit à la session d'examen.

Conformément à réglementation — et par souci d'équité envers l'ensemble des candidats — les attestations doivent être complètes, exactes et définitives au moment de la soumission. Les corrections ultérieures, même légitimes, ne peuvent malheureusement pas être prises en compte.

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

➤ Tenue de la commission de vérification

Courant janvier, une commission est organisée par les inspecteurs de la filière afin d'analyser, vérifier les attestations et statuer sur leur recevabilité.

Lors de la commission sont vérifiées les informations suivantes :

- Lieu des stages
- Durées et dates des stages
- Tâche(s) effectuée(s)
- Signature et cachet de l'entreprise

Les entreprises peuvent être contactées par les inspecteurs ou gestionnaires de la DIEC afin de vérifier les informations notées sur les attestations.

7. INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Pour rappel :

- Les bénéfices de notes (notes égales ou supérieures à 10/20) sont conservés durant 5 ans à compter de leur obtention.
- Les attestations de stages sont valables pour **3 sessions consécutives**. Pour chaque nouvelle inscription à l'examen, elles seront vérifiées lors de la commission.

Annexe 1 : Attestation de stage professionnel(1) 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 l'attestation :

Pour les candidats individuels : **au plus tard 12 novembre 2026 à 18h**

Pour les candidats en enseignement à distance : **au plus tard 3 mars 2027***

(* Date provisoire du 3 mars 2027, susceptible d'être modifiée.)

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 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

Annexe 2 : Attestation de stage professionnel(1) 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 l'attestation :

Pour les candidats individuels : **au plus tard 12 novembre 2026 à 18h**
 Pour les candidats en enseignement à distance : **au plus tard 3 mars 2027***
 (* Date provisoire du 3 mars 2027, susceptible d'être modifiée.)

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 produit

(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