Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

ACADÉMIE DE NICE
Liberté
Égalité
Fraternité

Note d'information à l'attention <u>des candidats relevant de l'enseignement à distance</u>

Au CAP Pâtissier

(Modalité : Épreuves Ponctuelles Terminales)

SESSION 2024

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 <u>indispensable</u> de consulter le règlement dans son intégralité.

Sources :

- Arrêté du 3 octobre 2022, modifiant l'arrêté du 6 mars 2019 portant création de la spécialité « Pâtissier » du certificat d'aptitude professionnelle et fixant ses modalités de délivrance ;
- Référentiel du CAP Pâtissier et ses annexes, site eduscol.education.fr.

Ces sources d'information sont consultables en ligne.

1 - L'INSCRIPTION

Pour les candidats résidant dans l'un des 2 départements de l'académie de Nice (Alpes Maritimes et Var), le registre des préinscriptions pour la session 2024 sera ouvert du 10 octobre au 10 novembre 2023 inclus**.**
Le lien permettant les préinscriptions, faites uniquement par internet, est disponible à l'adresse suivante : http://www.ac-nice.fr/cap-bep

Vous devez :

1- Prendre connaissance de la note d'information et réunir les documents nécessaires avant de débuter l'inscription.
2- Vous préinscrire sur l'application Cyclades.
3- Imprimer **le récapitulatif d'inscription** à l'issue de la préinscription.
4- Vérifier les inscriptions d'épreuves, dater et signer le récapitulatif d'inscription en prenant connaissance des éléments.
5- Déposer **le récapitulatif d'inscription signée** sur l'application Cyclades, accompagnée des **pièces justificatives.**

<u>Vous n'avez pas besoin d'envoyer ces éléments par courrier.</u>

Les candidats qui ne déposeraient pas le récapitulatif, signé, dans les délais seront définitivement écartés pour la session 2024.

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 » :

- 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.

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 pour un cycle de deux ans :
- deux périodes non consécutives en première année,
- deux périodes consécutives ou non en deuxième année.

La durée d'une période ne peut être inférieure à 3 semaines.

- **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.

3 – VÉRIFICATION DE CONFORMITÉ

Le candidat aux épreuves EP1 et/ou EP2 du CAP Pâtissier relevant de l'enseignement à distance devra compléter les « RELEVÉ DE L'EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE » (annexes 1 bis et 2 bis) pour l'EP1 et l' EP2, ainsi que les ATTESTATIONS DE STAGES PROFESSIONNELS (annexe 1 et 2)

Pour permettre la vérification de conformité, par le service des examens, **les 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 15 mars 2024 au plus tard** pour tous les autres candidats (voie scolaire, voie de l'apprentissage, voie de la formation professionnelle continue en situation de première formation ou de reconversion). Les pièces complémentaires doivent être envoyées à l'adresse : dec.exapro@ac-nice.fr. A défaut, ils ne seront pas autorisés à s'inscrire et se présenter aux épreuves EP1 et/ou EP2 du CAP Pâtissier.

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, le candidat ne serez pas autorisé à se présenter aux épreuves EP1 et/ou EP2 du CAP Pâtissier.

ACADÉMIE DE NICE
Liberté
Égalité
Fraternité

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Session 2024 **Épreuves EP1 et EP2 du CAP Pâtissier**

ANNEXE 1 bis - RELEVÉ DE L'EXPERIENCE PROFESSIONNELLE RÉALISÉE (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 l**es pièces justificatives** de votre attestation de stage professionnel 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.

ACADÉMIE DE NICE
Liberté
Égalité
Fraternité

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Session 2024 **Épreuves EP1 et EP2 du CAP Pâtissier**

ANNEXE 2 bis - RELEVÉ DE L'EXPERIENCE PROFESSIONNELLE RÉALISÉE (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 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.

ACADÉMIE DE NICE
Liberté
Égalité
Fraternité

CAP Pâtissier – session juin 2024

Attestation de stage professionnel
en pâtisserie pour le candidat individuel à l'examen - Annexe 1

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

L'arrêté du 3 octobre 2022, modifiant 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 : 10 novembre 2023

Pour les candidats individuels en enseignement à distance : 15 mars 2024

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 : .....

Code APE (ou NAF) de l'entreprise (*cocher la case correspondante*) :
☐ 1071 A ☐ 1071 C ☐ 1071 D ☐ Autre *(préciser)* : ……..

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 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 et concours vérifiera, avec le concours de l'inspecteur de l'Éducation Nationale, la véracité des attestations et la recevabilité du dossier d'inscription. Il pourra, si besoin, réclamer un complément d'informations (conventions de stage...). **Toute attestation renseignée de manière incomplète entraînera l'irrecevabilité du dossier d'inscription.**

Fait à ....., le .....

Cachet de l'entreprise : Signature du représentant de l'entreprise

ACADÉMIE DE NICE
Liberté Égalité Fraternité

CAP Pâtissier – session juin 2024

Attestation de stage professionnel
en pâtisserie pour le candidat individuel à l'examen - Annexe 2

Épreuve EP2 – Entremets et petits gâteaux

L'arrêté du 3 octobre 2022, modifiant 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 : 10 novembre 2023

Pour les candidats individuels en enseignement à distance : 15 mars 2024

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 : .....

Code APE (ou NAF) de l'entreprise (*cocher la case correspondante*) :
☐ 1071 A ☐ 1071 C ☐ 1071 D ☐ Autre *(préciser)* : ……..

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 dans ce cadre **les tâches suivantes (***rayer celles 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 et concours vérifiera, avec le concours de l'inspecteur de l'Éducation nationale, la véracité des attestations et la recevabilité du dossier d'inscription. Il pourra, si besoin, réclamer un complément d'informations (conventions de stage...). **Toute attestation renseignée de manière incomplète entraînera l'irrecevabilité du dossier d'inscription.**

Fait à ....., le .....

Cachet de l'entreprise : Signature du représentant de l'entreprise