



**ACADÉMIE
DE NICE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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**

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 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 débiter 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**.

Vous n'avez pas besoin d'envoyer ces éléments par courrier.

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

2 - LA RÉGLEMENTATION 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/ou EP2 du CAP Pâtissier devra

- Compléter les **RELEVÉS DE L'EXPERIENCE PROFESSIONNELLE** (annexes 1bis et 2bis) , pour l'EP1 et l'EP2
- Fournir les **ATTESTATIONS DE STAGES PROFESSIONNELS** (annexes 1 et 2) pour l'EP1 et l'EP2 **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 les épreuves EP1 et/ou 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 ASSURÉES 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 EP1 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

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