

Note d'information à l'attention des candidats individuels

Au CAP Pâtissier

(Modalité : Épreuves Ponctuelles Terminales)

SESSION 2026

Cette note 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. [Cliquez ici !](#)

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, sur consultables sur le site eduscol.education.fr

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 2026 sera ouvert du 7 octobre au 14 novembre 2025 à 17h.

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

Vous devez :

- 1- Prendre connaissance de la présente 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 aux épreuves, dater et signer le récapitulatif d'inscription.
- 5- Déposer **le récapitulatif d'inscription signée** sur l'application Cyclades, accompagnée 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 pour la session 2026.

2 - LA RÉGLEMENTATION LIÉE AUX PFMP (Périodes de Formation en Milieu Professionnelle) OU A L'EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

2.1. 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.**

2.2. Organisation et durée des PFMP

« Candidat libres

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,
- **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.

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 (attestations EP1 et EP2).

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.

Observations :

- sur la base d'un calcul de 35 heures /semaine, 14 semaines correspondent à 490 heures ».

Pour les situations particulières, veuillez vous référer à l'annexe III du référentiel du CAP Pâtissier. [**Cliquez ici !**](#)

3 - LA DATE DE PRISE EN COMPTE DE L'EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

Les pièces justifiant l'expérience professionnelle acquises dans les conditions requises sont à fournir :

Pour les candidats individuels, **au moment de l'inscription à l'examen.**

Pour les candidats inscrits en enseignement à distance, **le vendredi 13 mars 2026 au plus tard.**

4 - VÉRIFICATION DE CONFORMITÉ

Le candidat individuel aux épreuves EP1 et/ou EP2 du CAP Pâtissier devra fournir les **ATTESTATIONS DE STAGES PROFESSIONNELS** (annexes 1 et 2) pour l'EP1 et l'EP2 **OU** si besoin, le cas échéant, les certificats de travail comportant obligatoirement :

- le nom et les coordonnées de l'entreprise (adresse, téléphone, courriel) ;
- 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.

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 : 14 novembre 2025

Pour les candidats individuels en enseignement à distance : 13 mars 2026

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 2026

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 : 14 novembre 2025

Pour les candidats individuels en enseignement à distance : 13 mars 2026

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