ACADÉMIE DE TOULOUSE
Liberté
Égalité
Fraternité

CAP Pâtissier – session juin 2027

Attestation de stage professionnel

en pâtisserie pour le candidat libre 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 : 5 janvier 2027

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 : .....

Numéro de téléphone : .....

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 (*cocher les tâches 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 (obligatoire) : Signature du représentant de l'entreprise