

Référentiel de l'examen : https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/cap_patis.html

SOMMAIRE :

- 1- Référentiel d'examen – Période de stage
- 2- Quel document fournir selon mon expérience professionnelle
- 3- Lieux de stages
- 4- Durée des stages
- 5- Tâches à réaliser
- 6- Commission de vérification des attestations

1. Période de formation en milieu professionnel – Référentiel d'examen

Candidat libre :

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.
- 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.

2. Quel document fournir selon mon expérience professionnelle

- Expérience professionnelle \geq à 3 ans : Je fournis mon contrat de travail stipulant un poste de « pâtissier »
- Expérience professionnelle \leq à 3ans : Je fournis les attestations de stages réglementaires.
Si j'ai un contrat de travail de moins de 3 ans stipulant le poste de « pâtissier », je le joins également aux attestations de stages remplies par l'employeur.

Les attestations de stages sont disponibles sur le site de l'académie : <https://www.ac-toulouse.fr/documents-inscriptions-candidats-individuels-niveau-3-123032>

3. 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** s'ils comprennent un laboratoire de pâtisserie indépendant du laboratoire de cuisine. Une attestation sur l'honneur de l'employeur devra être fournie.

Récapitulatif :

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	Attestation sur l'honneur de l'entreprise justifiant la réalisation de pâtisseries sur place *
Restaurant	OUI uniquement si laboratoire de pâtisserie indépendant de la cuisine	Attestation et photos de l'entreprise justifiant le laboratoire indépendant de pâtisserie *
Restaurant de collectivité	NON	
Hôtel	NON	

* Une visite de l'entreprise pourra être réalisée par les inspecteurs de l'Éducation nationale afin d'en vérifier la conformité.

4. Durée des stages

Chaque stage comprend une durée de 7 semaines consécutives obligatoires.

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

Soit 14 semaines au total pour une durée de 490h.

- La durée des stages sera vérifiée lors de la commission.

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

Aucune dérogation n'est possible hormis des congés annuels de l'entreprise pendant la période de stage. 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 31 décembre de l'année précédant le passage de l'examen. Tout stage se terminant après le 31 décembre ne sera pas validé pour l'inscription.

Par exemple : Le candidat se présente à l'examen de la session Juin 2023 ; les stages doivent être réalisés avant le 31 décembre 2022.

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.

Tâches à réaliser lors du stage EP1	Tâches à réaliser lors du stage EP2
ATTESTATION EP1	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

6.1 - 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. Les conventions de stages, attestations fournies par les écoles à distance seront refusées.

Lien vers téléchargement des attestations : <https://www.ac-toulouse.fr/documents-inscriptions-candidats-individuels-niveau-3-123032>

6.2 - Quand fournir les attestations ?

Les attestations de stages sont à fournir avec le dossier d'inscription.

Les stages devant être réalisés avant le 31 décembre de l'année précédant l'inscription (*voir information « 4-Durée des stages »*), un délai est autorisé jusqu'au 2-3 janvier pour envoyer les attestations.

La date limite d'envoi est notée sur l'attestation.

Toute attestation de stage non envoyée dans les délais impartis entraînera l'annulation de l'inscription à l'examen.

6.3 - Commission de vérification ?

Courant janvier, une commission est organisée par les inspecteurs de la filière afin d'analyser et de vérifier ces attestations. 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 DEC afin de vérifier les informations notées sur les attestations.

6.4 - Attestation non conforme au référentiel d'examen

Un courrier informant de l'annulation de l'inscription sera envoyé aux candidats ne remplissant pas les conditions spécifiques au référentiel, soit :

- Lieu non conforme
- Durée de stage non conforme
- Tâche(s) non réalisée(s)
- Signature et cachet de l'entreprise non présents.

6.5 - Une attestation sur deux validée

Si un seul des deux stages est validé par les inspecteurs, la DEC proposera au candidat de s'inscrire en forme de passage « **progressive** », c'est-à-dire la possibilité d'étaler son examen sur plusieurs sessions.

Le candidat réalisera l'épreuve correspondant au stage validé lors de la session actuelle et devra se réinscrire en réalisant un nouveau stage pour l'épreuve manquante à la session suivante.

Par exemple : Votre attestation de stage EP1 a été validée par les inspecteurs, celle pour l'EP2 n'a pas été validée :

- Vous présentez l'épreuve EP1 lors de la session 2023
- Vous réalisez un nouveau stage pour l'EP2 dans l'année
- Courant octobre-novembre 2023, vous vous inscrivez de nouveau au CAP Pâtissier pour présenter l'épreuve EP2 lors de la session 2024 en reprenant vos identifiants Cyclades.

6.6- Informations complémentaires

Pour rappel :

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