

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

PATISSIER – SESSION 2023

NOTE D'INFORMATION A DESTINATION DES CANDIDATS LIBRES OU EN ENSEIGNEMENT A DISTANCE

Pour consulter le référentiel du diplôme (règlement d'examen, contenu des épreuves, périodes de formation en milieu professionnel) cliquer sur le lien suivant :

https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/cap_patis.html

CALENDRIER	PROCEDURE
A partir de la Mi-Octobre	<p>Inscription sur le site académique de Besançon : www.ac-besancon.fr rubrique « scolarités études examens » du 18 Octobre 2022 au 22 Novembre 2022. La confirmation d'inscription disponible sur l'espace CYCLADES du candidat est à retourner impérativement avec les pièces demandées pour le lundi 12 Décembre 2022.</p> <p>En cas de non retour de la confirmation d'inscription à la date indiquée, l'inscription sera annulée pour la session 2023</p>
13 Janvier 2023	<p>Date de limite de fin de stage/expérience professionnelle Les candidats doivent impérativement retourner les attestations dûment complétées pour le 13 Janvier 2023 dernier délai (cachet de la poste faisant foi). L'envoi en recommandé est conseillé. Les candidats n'ayant pas envoyé d'attestation(s) conforme(s) recevront un courrier leur notifiant qu'ils ne pourront pas se présenter à l'épreuve concernée.</p>
Courant Avril 2023	<p>Les candidats reçoivent un mail les informant de la mise à disposition de leur convocation dans leur espace Cyclades. Il est donc impératif de signaler tout changement d'adresse mail à l'adresse suivante : ce.dec5@ac-besancon.fr</p>
De mi-mai à fin juin 2023	Déroulement des épreuves générales et professionnelles
Jeudi 6 Juillet 2023	Publication des résultats Mise à disposition des relevés des notes dans l'espace Cyclades des candidats
Octobre 2023	Envoi des diplômes au domicile des candidats

CONDITIONS ET PROCEDURE D'INSCRIPTION

CONDITIONS D'INSCRIPTION

Tout candidat résidant dans l'Académie et ayant atteint 18 ans l'année de l'examen peut s'inscrire au CAP Pâtissier.

Le rectorat de Besançon n'intervient en aucun cas dans les démarches contractuelles entre le candidat et l'entreprise d'accueil ou de formation.

PREINSCRIPTION SUR INTERNET

Il est impératif de s'inscrire du 18 Octobre 2022 au 22 Novembre 2022 sur le site académique du Rectorat de Besançon en cliquant sur le lien suivant:

<https://www.ac-besancon.fr/certificat-d-aptitude-professionnelle-cap-121634>

Un guide d'inscription est à la disposition des candidats. Il est conseillé de le consulter au préalable.

CHOIX DE LA FORME DE PASSAGE

Lors de votre inscription vous devez vous inscrire sous la forme de passage « globale » si vous souhaitez passer toutes les épreuves de l'examen et obtenir votre diplôme en 2023.

Si vous souhaitez passer votre CAP en plusieurs sessions, vous devez vous inscrire sous la forme de passage « progressive ». Vous devrez alors choisir les épreuves que vous souhaitez passer à la session 2023. Vous gardez le bénéfice des notes pendant 5 ans.

CONFIRMATION D'INSCRIPTION

A l'issue de votre inscription sur internet, vous devez imprimer et retourner votre confirmation d'inscription. Cette confirmation se trouve dans votre espace CYCLADES, elle est le récapitulatif de votre inscription selon les informations que vous avez fournies.

Étapes à suivre avant envoi au Rectorat :

- Vérifier les informations saisies,
- Corriger les informations erronées au stylo rouge,
- Joindre les pièces justificatives,
- Dater et signer le document.

En cas de non réception de la confirmation d'inscription et des pièces justificatives au lundi 12 Décembre 2022 dernier délai (cachet de la poste faisant foi), le Rectorat procédera à l'annulation de votre inscription. Un courrier sera adressé aux candidats concernés.

DEFINITION DES EPREUVES PROFESSIONNELLES

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

UP1- Coefficient 9 (dont 1 pour la PSE) - Durée : 6 heures 30 (dont 1 heure de PSE)

« Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage »

Coefficient 8 - Durée : 5 heures 30

1. Objectifs et contenu de l'épreuve

Cette épreuve vise à évaluer l'aptitude du candidat à mobiliser tout ou partie des compétences et des savoirs associés liés aux activités professionnelles du pôle 1 du référentiel de certification.

2. Critères d'évaluation

Le candidat est évalué en fonction des résultats attendus lors de la réalisation des activités professionnelles du pôle 1 :

- approvisionnement et stockage,
- organisation du travail selon les consignes données,
- élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes.

3. Déroulement de l'épreuve

Sur la totalité de l'épreuve, le candidat peut utiliser son carnet de recettes personnel élaboré au cours de sa formation. Celui-ci comporte uniquement les informations « ingrédients » et « quantité » ; la méthodologie ne peut être mentionnée.

Le carnet de recettes ne peut être proposé sur support numérique. Si le candidat a préparé son carnet de recettes sur outil numérique, une impression papier sera acceptée.

Tout carnet non conforme ne sera pas accepté.

3.1. Forme ponctuelle (écrite, pratique et orale - durée : 5 h 30)

L'épreuve écrite, pratique et orale s'appuie sur une situation professionnelle mettant en jeu les compétences et les connaissances technologiques, de sciences appliquées et de gestion appliquée du pôle 1 du référentiel.

Celle-ci est composée de trois parties :

<p>➤ <i>Partie 1 écrite de 30 minutes</i></p>	<p>Le candidat prend connaissance de la situation professionnelle et répond à un questionnement mobilisant les compétences professionnelles du pôle 1 et leurs savoirs associés en lien avec les activités à réaliser en partie 2.</p>
<p>➤ <i>Partie 2 pratique de 4 heures et 50 minutes</i></p>	<p>Cette phase comporte l'organisation et la planification du travail, la réalisation des tâches correspondant aux trois activités professionnelles du pôle 1.</p> <p>L'épreuve doit comporter au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> l'élaboration d'au moins deux pâtes dont une levée ou levée feuilletée ou feuilletée, <input type="checkbox"/> la réalisation d'une crème par cuisson, <input type="checkbox"/> un fonçage, <input type="checkbox"/> la préparation de petits fours secs ou moelleux ou d'un gâteau de voyage ou d'une meringue. <p>Au cours de cette phase, le candidat analyse la fabrication indiquée dans le sujet (étapes d'élaboration, production obtenue et analyse organoleptique). Ces analyses seront support d'échanges lors de la partie 3.</p>
<p>➤ <i>Partie 3 orale de 10 minutes maximum</i></p>	<p>La commission d'évaluation procède à la dégustation de productions réalisées par le candidat puis conduit l'entretien qui se déroule en 2 temps :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> présentation par le candidat de l'analyse de la fabrication indiquée dans le sujet, <input type="checkbox"/> échanges avec le candidat sur les tâches réalisées, les choix effectués, la qualité des productions obtenues...

Épreuve EP2 - Entremets et petits gâteaux UP2- Coefficient 7 - Durée : 5 heures

1. Objectifs et contenu de l'épreuve

Cette épreuve vise à évaluer l'aptitude du candidat à mobiliser tout ou partie des compétences et des savoirs associés liées aux activités professionnelles du pôle 2 du référentiel de certification.

2. Critères d'évaluation

Le candidat est évalué en fonction des résultats attendus lors de la réalisation des activités professionnelles du pôle 2 :

- préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et dérivées, d'appareils croustillants, de fruits,
- réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux,
- montage et finition d'entremets et petits gâteaux,
- valorisation des produits finis.

3. Déroulement de l'épreuve

Sur la totalité de l'épreuve, le candidat peut utiliser son carnet de recettes personnel élaboré au cours de sa formation. Celui-ci comporte uniquement les informations « ingrédients » et « quantité » ; la méthodologie ne peut être mentionnée.

Le carnet de recettes ne peut être proposé sur support numérique. Si le candidat a préparé son carnet de recettes sur outil numérique, une impression papier sera acceptée.

Tout carnet non conforme ne sera pas accepté

3.1 Déroulement de l'épreuve ponctuelle (écrite, pratique et orale - durée : 5 h)

L'épreuve écrite, pratique et orale s'appuie sur une situation professionnelle mettant en jeu les compétences et les connaissances technologiques, de sciences appliquées et de gestion appliquée du pôle 2 du référentiel.

Celle-ci est composée de trois parties :

➤ <i>Partie 1 écrite de 45 minutes</i>	Le candidat prend connaissance de la situation professionnelle, élabore l'organigramme de travail et répond à un questionnement mobilisant les compétences professionnelles du pôle 2 et leurs savoirs associés en lien avec les activités à réaliser en partie 2.
➤ <i>Partie 2 pratique de 4 heures</i>	Cette phase comporte l'organisation du poste de travail et de la production, la réalisation des tâches correspondant aux activités professionnelles du pôle 2. Au cours de cette phase, le candidat : <input type="checkbox"/> analyse la gestion et l'organisation de son travail, <input type="checkbox"/> évalue la qualité marchande du(des) produit(s) fabriqué(s). Ces analyses seront support d'échanges lors de la partie 3. L'épreuve doit comporter l'élaboration d'un entremets monté avec ou sans cercle et de petits gâteaux et permet, au minimum, la mise en oeuvre des compétences suivantes : <input type="checkbox"/> élaboration de deux fonds différents (l'un pour l'entremets, l'autre pour les petits gâteaux), <input type="checkbox"/> préparation de deux garnitures de nature différente, <input type="checkbox"/> dressage à la poche, <input type="checkbox"/> fabrication d'un glaçage pour la finition d'un des produits réalisés ou cuisson d'un sucre, <input type="checkbox"/> application d'un glaçage sur l'un des produits réalisés, <input type="checkbox"/> préparation d'au moins un élément de décor en chocolat, <input type="checkbox"/> écriture ou décor au cornet, <input type="checkbox"/> décoration et valorisation des produits.
➤ <i>Partie 3 orale de 15 minutes maximum</i>	Le jury déguste les produits réalisés puis le candidat réalise un compte-rendu d'activités face à la commission d'évaluation. Cette phase se déroule en deux temps : <input type="checkbox"/> le candidat justifie l'état de commercialisation de sa production, valorise les produits élaborés et fait le bilan du travail réalisé (5 minutes maximum), <input type="checkbox"/> le jury questionne le candidat sur sa prestation, son organisation et sa production (10 minutes maximum).

CONDITIONS DE STAGES OU EXPERIENCES PROFESSIONNELLES EXIGÉES LORS DE L'INSCRIPTION POUR LES EPREUVES EP1 ET EP 2

- Candidat qui se présente au titre de trois années d'expérience professionnelle

La période de formation en milieu professionnel peut être remplacée par un ou plusieurs certificats de travail justifiant la nature et la durée de l'emploi occupé dans le secteur de la pâtisserie couvrant les pôles 1 et 2 du référentiel du diplôme.

- 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.

Les attestations d'entreprise(s) (documents originaux, pas de photocopies) justifiant des stages effectués, dans les conditions requises, devront être fournies par le candidat, lors de l'inscription à l'examen.

Les attestations ci-jointes, devront être envoyées, au plus tard le Vendredi 13 Janvier 2023 à l'adresse suivante :

Rectorat de Besançon

Service DEC5

CAP Pâtissier

10 rue de la Convention

25030 BESANCON CEDEX

En l'absence de celles-ci, ou incomplètes (absence de signature, cachet de l'entreprise, dates de stage) le dossier du candidat sera considéré comme non conforme, le candidat ne pourra pas se présenter aux épreuves concernées.

CAP Pâtissier – session juin 2023



Attestation de stage professionnel en pâtisserie pour le candidat libre à l'examen

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

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 : 13 janvier 2023

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 2023



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 : 13 janvier 2023

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