



Note d'information à l'attention des candidats libres (individuels)

au CAP Pâtissier
SESSION 2021

Cette note concerne les candidats individuels au CAP Pâtissier qui ne relèvent ni de la voie scolaire, ni de la voie de l'apprentissage, ni de la formation professionnelle continue.

L'arrêté du 6 mars 2019 porte création du CAP Pâtissier. Cet arrêté précise toutes les informations indispensables (référentiel, règlement d'examen, définition et contenu des épreuves, périodes de formation en milieu professionnel) :

https://www.legifrance.gouv.fr/jo_pdf.do?id=JORFTEXT000038376626

1. Inscription

Pour les candidats résidant dans l'un des départements de l'Académie de Toulouse, le registre des préinscriptions pour la session 2021 sera ouvert du 10 novembre 2020 au 07 décembre 2020.

Les préinscriptions seront suivies d'une confirmation d'inscription. Cette confirmation d'inscription sera envoyée par courrier électronique ; dument vérifiée, datée, signée et accompagnée des pièces demandées, elle devra impérativement être retournée au service des examens avant la date indiquée sur celle-ci (avant le 15 décembre 2020)

Les préinscriptions seront faites uniquement par internet à l'adresse suivante : <http://www.ac-toulouse.fr/> rubrique « examens et concours ».

Les candidats qui ne retourneraient pas leur confirmation d'inscription dans les délais seront définitivement écartés pour la session 2021.

2. Réglementation liée aux périodes de formation en milieu professionnel ou à l'expérience professionnelle

Extrait référentiel : 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.

Le référentiel du CAP Pâtissier précise la durée des stages professionnels exigés pour présenter les épreuves du CAP Pâtissier en tant que candidat individuel ou libre. **Ces stages doivent être réalisés dans les trois années précédant la session d'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. Dans ce dernier cas, le candidat devra faire parvenir les justificatifs (certificats de travail, bulletin de salaire...)

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

Un stage professionnel dans une entreprise proposant des **activités en adéquation avec le pôle 1 du référentiel** « Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage » **d'au moins 7 semaines consécutives est exigé.** Une **attestation de l'entreprise justifiant les stages effectués dans les conditions requises d'activité devra être fournie par le candidat** lors de l'inscription à l'examen pour vérification de la recevabilité des dossiers auprès du service des examens. Les stages devront être terminés au plus tard le 31/12/2020.

- Épreuve professionnelle EP2 « entremets petits gâteaux »

Un stage professionnel dans une entreprise proposant des **activités en adéquation avec le pôle 2 du référentiel** « entremets petits gâteaux » **d'au moins 7 semaines consécutives est exigé.**

Une attestation de l'entreprise justifiant les stages effectués dans les conditions requises d'activité devra être fournie par le candidat lors de l'inscription à l'examen pour vérification de la recevabilité des dossiers auprès du service des examens. Les stages devront être terminés au plus tard le 31/12/2020.

Le candidat devra fournir lors de l'inscription à l'examen une attestation de(s) l'entreprise(s) justifiant les stages effectués dans les conditions requises (activités pour chaque pôle n et épreuve) :

- Attestation stage professionnel CAP Pâtissier EP1
- Attestation stage professionnel CAP Pâtissier EP2

Observations : le calcul se fait sur une base de 35 heures / semaine soit 14 semaines équivalent à 490h minimum.

- EP1 : 7 semaines équivalent à 245 heures au minimum,
- EP2 : 7 semaines équivalent à 245 heures au minimum.

3. L'évaluation du domaine professionnel

Pour obtenir le domaine professionnel, le candidat doit avoir une moyenne de 10 sur 20 à l'ensemble des épreuves EP1 et EP2.

EP1 -Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage – coefficient 8

Épreuve écrite, pratique et orale - Durée : 5h30

L'épreuve s'appuie sur une situation professionnelle mettant en jeu les compétences et les connaissances du **pôle 1 du référentiel**. Elle est composée de trois parties :

Partie 1 écrite (30 min)

- Le candidat prend connaissance de la situation professionnelle et répond à un questionnaire par écrit.

Partie 2 pratique (4h50)

- Cette phase comporte l'organisation et la planification du travail, la réalisation des tâches correspondant aux trois activités professionnelles **du pôle 1 du référentiel**. L'épreuve doit comporter au minimum :
 - L'élaboration d'au moins deux pâtes dont une levée ou levée feuilletée ou feuilletée
 - La réalisation d'une crème par cuisson
 - Un fonçage
 - La préparation de petits fours secs, moelleux ou d'un gâteau de voyage ou d'une meringue

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.

Partie 3 orale (10 min maximum)

- La commission d'évaluation procède à la dégustation de productions réalisées par le candidat puis conduit l'entretien qui se déroule en 2 temps :
 - Présentation par le candidat de l'analyse de la fabrication indiquée dans le sujet,
 - Échanges avec le candidat sur les tâches réalisées, les choix effectués, la qualité des productions obtenues....

Prévention santé environnement – coefficient 1

Épreuve écrite – Durée : 1h

L'épreuve de PSE évalue des connaissances et des compétences du référentiel et s'appuie plus particulièrement sur la mise en œuvre d'une démarche d'analyse de diverses situations.

EP2- Entremets et petits gâteaux – coefficient 7

Épreuve écrite, pratique et orale – Durée : 5h

L'épreuve s'appuie sur une situation professionnelle mettant en jeu les compétences et les connaissances du **pôle 2 du référentiel**. Elle est composée de trois parties :

Partie 1 écrite (45 min) :

- Le candidat prend connaissance de la situation professionnelle, élabore l'organigramme de travail et répond à un questionnaire.

Partie 2 pratique (4h) :

- Cette phase comporte l'organisation du poste de travail, de la production, la réalisation des tâches correspondant aux activités professionnelles **du pôle 2 du référentiel**.

Au cours de cette phase, le candidat :

- Analyse la gestion et l'organisation de son travail
- 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 œuvre des compétences suivantes :

- Élaboration des deux fonds différents (l'un pour entremets, l'autre pour les petits gâteaux)
- Préparation de deux garnitures de nature différente
- Dressage à la poche
- Fabrication d'un glaçage pour la finition de l'un des produits réalisés ou cuisson d'un sucre
- Application d'un glaçage sur l'un des produits réalisés
- Préparation d'au moins un élément de décor en chocolat
- Écriture ou décor au cornet
- Décoration et valorisation des produits

*** Partie 3 orale (15 min maximum) :**

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 :
 - Le candidat justifie l'état de commercialisation de sa production, valorise les produits élaborés et fait le bilan du travail réalisé (5 minutes maximum)
 - Le jury questionne le candidat sur sa prestation, son organisation et sa production (10 minutes maximum)