

La réglementation (arrêté du 6 mars 2019 portant création de la spécialité « pâtissier » de certificat d'aptitude professionnelle et fixant ses modalités de délivrance) indique dans ses annexes :

« 2.7 - 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 »

La seule solution si vous travaillez est que votre employeur vous accorde un congé de formation dans le cadre de votre CPF

Les deux stages peuvent être effectués dans la même entreprise ou dans deux entreprises différentes.