

ÉPREUVES PRATIQUES EP1 et EP2

ATTESTATION D'EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE / DE STAGE

L'arrêté du 6 mars 2019 porte création du CAP Pâtissier et en 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

Conformément au règlement d'examen, le candidat doit réaliser, dans les trois années précédant la session d'examen, une(des) période(s) en milieu professionnel dans une(des) entreprise(s) proposant des activités en adéquation avec le pôle 1 et/ou le pôle 2 du CAP Pâtissier, d'une durée minimale de sept semaines consécutives chaque, sur la base d'un calcul de 35 heures/semaine soit 245 heures. Une(des) attestation(s) de(s) l'entreprise(s) justifiant la(les) période(s) effectuée(s) dans les conditions requises devra(ont) être fournie(s) par le candidat. **En l'absence de cette(ces) attestation(s) dûment complétée(s) et signée(s), l'inscription ne pourra pas être validée.**

La Direction des Examens et Concours (DEC) du rectorat de Nantes vérifiera la recevabilité de cette(ces) attestation(s).

Modalités

- Annexer à l'(aux) attestation(s) de stage le(s) certificat(s) de travail et/ou convention(s) de stage correspondant(s).
- Transmettre l'ensemble de ce dossier professionnel sans rature ni modification :

**avant le lundi 28 novembre 2022, date limite de réception
(sous réserve de modification académique)**

au Rectorat de Nantes, Service DEC 7-4, BP 72616, 44326 NANTES cedex 3

Important

- Il est conseillé de faire une copie de ce dossier avant de l'envoyer.**
- Il appartient au candidat d'effectuer la recherche de son(ses) lieu(x) de stage. La DEC n'est pas compétente dans ce domaine et n'interviendra pas en cas de difficulté.
- La DEC ne délivre pas de convention de stage.** Cependant, un modèle, dont vous pouvez vous inspirer, est disponible sur le site internet de l'Académie : <https://www.ac-nantes.fr/article/examens-professionnels-de-niveau-3-cap-et-mc-3-121709> (rubrique « Inscriptions »)
- Il vous est vivement conseillé de prendre contact auprès de votre assureur afin de connaître les modalités de couverture de votre contrat en cas d'accident au cours du(des) stage(s).
- Ces attestations et les pièces justificatives de l'expérience professionnelle et/ou stage(s) sont exigées pour le passage des épreuves pratiques EP1 et EP2. Pour rappel, **en cas de non-conformité au règlement d'examen, le candidat ne sera pas autorisé à se présenter auxdites épreuves.**

Conditions de prise en compte de l'expérience professionnelle ou du (des) stage(s)

- Durée** : deux périodes d'au moins **7 semaines consécutives** chacune et relevant des activités décrites dans la réglementation de l'examen (*total d'au moins 14 semaines soit 490 heures, sur une base de 35 heures/semaine*)
- Délai** : expérience professionnelle et/ou stage(s) réalisés dans les **trois années précédant la session d'examen** (*soit depuis septembre 2019 pour une inscription à la session de juin 2023*)
- Nombre de structures professionnelles** : Les deux stages peuvent être réalisés dans une même structure ; un stage ne peut être réalisé que dans une seule structure
- Activités réalisées** : expérience professionnelle et/ou stage(s) **en adéquation** avec les compétences listées ci-dessous :

Stages	Activités professionnelles	Blocs de compétences	Unités
Stage 1 <u>7 semaines</u> (35h/ semaine minimum)	Pôle 1 « Tours, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage »	Bloc n°1 « Tours, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage »	EP1 « Tours, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage »
Stage 2 <u>7 semaines</u> (35h/ semaine minimum)	Pôle 2 « Entremets et petits gâteaux »	Bloc n°2 « Entremets et petits gâteaux »	EP2 « Entremets et petits gâteaux »

Attestation d'expérience professionnelle / de stage en pâtisserie pour le candidat libre à l'examen

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

Date limite de retour : 28 novembre 2022 (sous réserve de modification académique)

LE CANDIDAT

Nom : Prénom(s) :

Adresse :

Code postal : Ville :

L'ENTREPRISE

Type d'entreprise (cocher la case correspondante) :

Pâtisserie-boulangerie artisanale

Grande ou moyenne surface (disposant d'un laboratoire de pâtisserie)

Pâtisserie-chocolaterie artisanale

Pâtisserie artisanale

Dénomination sociale :

Adresse :

Code postal : Ville :

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 ou une période d'expérience professionnelle :

du / / au / /, soit un total de semaines sur la base de heures hebdomadaires

• 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

Fait à, le

Cachet de l'entreprise :

Signature du représentant de l'entreprise :

Partie réservée aux examinateurs de la commission de conformité de l'activité professionnelle et/ou du stage

(Ne pas remplir)

<u>Visa du jury</u>	<input type="checkbox"/> Conforme	<input type="checkbox"/> Non-conforme
A	Observations (si non-conforme) :	
Le		
Signatures :		
.....		
.....		

Attestation d'expérience professionnelle / de stage en pâtisserie pour le candidat libre à l'examen

Épreuve EP2 – Entremets et petits gâteaux

Date limite de retour : 28 novembre 2022 (sous réserve de modification académique)

LE CANDIDAT

Nom : Prénom(s) :

Adresse :

Code postal : Ville :

L'ENTREPRISE

Type d'entreprise (cocher la case correspondante) :

Pâtisserie-boulangerie artisanale

Grande ou moyenne surface (disposant d'un laboratoire de pâtisserie)

Pâtisserie-chocolaterie artisanale

Pâtisserie artisanale

Dénomination sociale :

Adresse :

Code postal : Ville :

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 ou une période d'expérience professionnelle :

du / / au / /, soit un total de semaines sur la base de heures hebdomadaires

• 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

Fait à, le

Cachet de l'entreprise :

Signature du représentant de l'entreprise :

Partie réservée aux examinateurs de la commission de conformité de l'activité professionnelle et/ou du stage (Ne pas remplir)

<u>Visa du Jury</u>	<input type="checkbox"/> Conforme	<input type="checkbox"/> Non-conforme
A	Observations (si non-conforme) :	
Le		
Signatures :		
.....		
.....		
.....		