

Attestation de formation en milieu professionnel pour le candidat relevant de la voie de la formation continue

(À remettre au centre de formation à la date fixée par ce dernier)

LE CANDIDAT

Nom : Prénom(s) :

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 :

Madame, Monsieur (nom prénom)....., exerçant la fonction dereprésentant

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,

Pôle 1 - Épreuve EP1 – Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage (cocher celles 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

ET

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

Pôle 2 - Épreuve EP2 – Entremets et petits gâteaux (cocher celles 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