

## Épreuve EP2 – Entremets et petits gâteaux

**Date limite de retour de l'attestation : 10 décembre 2022**

### 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 (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

#### 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