

**Note d'information à l'attention des candidats
relevant de l'enseignement à distance**

Au CAP Pâtissier

(Modalité : Épreuves Ponctuelles Terminales)

SESSION 2023

CETTE NOTE D'INFORMATION CONCERNE LES **CANDIDATS RELEVANT DE L'ENSEIGNEMENT À DISTANCE**

Elle rappelle les règles essentielles des conditions d'inscription au diplôme et ne peut en aucun cas valoir règlement d'examen. Il est donc indispensable de consulter le règlement dans son intégralité.

Sources :

- Arrêté du 6 mars 2019 portant création de la spécialité « Pâtissier » de certificat d'aptitude professionnelle et fixant ses modalités de délivrance ;
- Référentiel du CAP Pâtissier et ses annexes.

Ces sources d'information sont consultables en ligne.

1- L'INSCRIPTION

Le registre des préinscriptions pour la session 2023 sera ouvert du 17 octobre au 10 novembre 2022 inclus.

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

Les préinscriptions seront suivies d'une confirmation d'inscription qui devra impérativement être **retournée** dûment vérifiée, datée, signée et accompagnée des pièces demandées, avant **le 18 novembre 2022** à :

Rectorat de l'académie de Nice

DEC – B117

CAP Pâtissier

53 avenue Cap de Croix

06181 NICE cedex 2

Les candidats qui ne retourneraient pas cette confirmation dans les délais seront définitivement écartés pour la session 2023.

2 - LA RÈGLEMENTATION LIÉE AUX PÉRIODES DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL OU AUX EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

1. Finalités et objectifs

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 » :

- **pour l'épreuve EP1**, dans des entreprises proposant des activités en adéquation avec le pôle 1 (tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage) ;
- **pour l'épreuve EP2**, dans des entreprises proposant des activités en adéquation avec le pôle 2 (entremets et petits gâteaux).

Seules les entreprises fabriquant les produits de pâtisserie à partir de matières premières peuvent accueillir les apprenants.

2. Organisation et durée (candidats relevant de la voie de l'enseignement à distance)

Le candidat de la voie de l'enseignement à distance relève, selon son statut (scolaire, apprenti, stagiaire de la formation continue), de l'un des trois cas suivants :

- **Candidat relevant de la voie scolaire**

La formation en milieu professionnel du CAP « Pâtissier » a une durée de 14 semaines sur l'ensemble de la formation pour un cycle de deux ans :

- deux périodes non consécutives en première année,
- deux périodes consécutives ou non en deuxième année.

La durée d'une période ne peut être inférieure à 3 semaines.

- **Candidats relevant de la voie de l'apprentissage**

La durée de la formation en milieu professionnel est incluse dans la formation en entreprise telle qu'elle est prévue dans le contrat d'apprentissage.

Deux cas peuvent se présenter :

- Cas 1 : l'ensemble de ces activités sont proposées au sein de l'entreprise signataire du contrat d'apprentissage,
- Cas 2 : certaines activités ne sont pas proposées au sein de l'entreprise signataire du contrat d'apprentissage : il est alors exigé d'effectuer une période de formation complémentaire au sein d'une autre entreprise (articles R 6223-10 à R 6223-16 du code de travail) ; une convention tripartite de formation complémentaire sera conclue entre l'employeur, l'entreprise d'accueil et l'apprenti.

- **Voie de la formation professionnelle continue**

- Candidat en situation de première formation ou de reconversion :

Les modalités de la formation en milieu professionnel sont les mêmes que pour les candidats scolaires (voir ci-dessus).

Lorsque cette préparation s'effectue dans le cadre d'un contrat de travail de type particulier (divers types de contrats d'insertion, de qualification, d'adaptation ...), la formation en entreprise obligatoire est incluse dans la période de formation dispensée en milieu professionnel si les activités effectuées sont en cohérence avec les exigences du référentiel et conformes aux objectifs.

- Candidat en situation de perfectionnement :

Les attestations de formation en milieu professionnel sont remplacées par un ou plusieurs certificats de travail attestant que l'intéressé a exercé dans les activités relevant des secteurs économiques énumérés dans le référentiel en qualité de salarié à temps plein, pendant six mois au moins au cours de l'année précédant l'examen ou à temps partiel pendant un an au cours des deux années précédant l'examen.

Pour les candidats positionnés par décision du Recteur, la durée minimale de la formation en milieu professionnel est de huit semaines.

3 – VÉRIFICATION DE CONFORMITÉ

Le candidat aux épreuves EP1 et/ou EP2 du CAP Pâtissier relevant de l'enseignement à distance devra compléter l'annexe « RELEVÉ DE L'EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE (EP1 et/ou EP2) ».

Pour permettre la vérification de conformité, par le service des examens, **les pièces justificatives** de l'expérience professionnelle sont à fournir :

- **au moment de l'inscription à l'examen** pour les candidats relevant de la formation professionnelle continue en situation de perfectionnement ;
- **le 20 mars au plus tard** pour tous les autres candidats (voie scolaire, voie de l'apprentissage, voie de la formation professionnelle continue en situation de première formation ou de reconversion)

Elles devront comporter :

- le nom et les coordonnées de l'entreprise (adresse, téléphone, mël) ;
- le logo de l'entreprise et la dénomination sociale ;
- le code APE ou NAF de l'activité de l'entreprise ;
- votre date d'entrée dans l'entreprise et votre date sortie de l'entreprise ;
- la fonction que vous avez occupée dans l'entreprise selon le critère exigé par la réglementation du diplôme pour l'épreuve concernée ;
- la date du document justificatif, le nom et la signature de l'employeur ou dirigeant.

Et, le cas échéant, la décision de positionnement du Recteur.

En l'absence de conformité vous ne serez pas autorisé(e) à vous inscrire et à vous présenter aux épreuves EP1 et/ou EP2 du CAP Pâtissier.

TRANSMISSION DES DOSSIERS D'INSCRIPTION

LE CANDIDAT DEVRA ENVOYER SES DOSSIERS COMPLETS COMPRENANT OBLIGATOIREMENT :

- L'ANNEXE, QUELLE QUE SOIT SA SITUATION

ET

- LES JUSTIFICATIFS DE L'EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE EXIGIBLES AU MOMENT DE L'INSCRIPTION AU REGARD DE SA SITUATION*

PAR COURRIER EN RECOMMANDE AVEC ACCUSE DE RECEPTION

(CACHET DE LA POSTE FAISANT FOI)

AU PLUS TARD LE 18 NOVEMBRE 2022

A l'adresse suivante :

Rectorat de l'académie de Nice
DEC – B117
CAP Pâtissier
53 avenue Cap de Croix
06181 NICE cedex 2

*il appartient aux candidats pour lesquels des pièces complémentaires sont exigibles au 20 mars de les fournir avant cette date. A défaut, ils ne seront pas autorisés à s'inscrire et se présenter aux épreuves EP1 et/ou EP2 du CAP Pâtissier.

ANNEXE 1 bis - ATTESTATION DE STAGE PROFESSIONNEL RÉALISÉ (EP1)
(à compléter et à joindre à votre confirmation d'inscription)

FICHE RÉSERVÉE AUX CANDIDATS INDIVIDUELS

Pour l'épreuve EP1, le candidat doit réaliser dans les trois années précédant la session d'examen, 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.

Une attestation de(s) l'entreprise(s) justifiant les stages professionnels effectués dans les conditions requises devra être fournie par le candidat lors de l'inscription à l'examen.

Observations : sur la base d'un calcul de 35 heures/semaine, sept semaines correspondent à 245 heures.

Une expérience professionnelle 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.

**Relevé de l'expérience professionnelle d'une durée minimale de
7 semaines consécutives acquises dans les 3 années précédant la session d'examen**

EP1 – Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage				
CANDIDAT				
NOM :		Prénom :		N° Candidat :
DOCUMENT (attestation de stage ou certificat de travail)	NOM DE L'ENTREPRISE	PÉRIODE : DU..... AU....	DURÉE EN SEMAINES (min. 7 sem. consécutives)	FONCTIONS ASSURÉES OU ACTIONS CONDUITES

Pour permettre la vérification de conformité par le service des examens les pièces justificatives de votre attestation de stage professionnel ou de votre certificat de travail sont à fournir au moment de l'inscription à l'examen.

En l'absence de conformité vous n'êtes pas autorisé(e) « à vous présenter à l'épreuve EP1 du CAP Pâtissier.

ANNEXE 2 bis - ATTESTATION DE STAGE PROFESSIONNEL RÉALISÉ (EP2)

(à compléter et à joindre à votre confirmation d'inscription)

FICHE RÉSERVÉE AUX CANDIDATS INDIVIDUELS

Pour l'épreuve **EP2**, le candidat doit réaliser **dans les trois années précédant la session d'examen**, un stage professionnel dans une entreprise proposant des activités en adéquation avec le pôle 1 « Entremets et petits gâteaux » d'une durée minimale de **sept semaines consécutives**.

Une attestation de(s) l'entreprise(s) justifiant les stages professionnels effectués dans les conditions requises **devra être fournie** par le candidat **lors de l'inscription à l'examen**.

Observations : sur la base d'un calcul de 35 heures/semaine, sept semaines correspondent à 245 heures.

Une expérience professionnelle 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.

**Relevé de l'expérience professionnelle d'une durée minimale de
7 semaines consécutives acquises dans les 3 années précédant la session d'examen**

EP2 – Entremets et petits gâteaux				
CANDIDAT				
NOM :		Prénom :	N° Candidat :	
DOCUMENT (attestation de stage ou de certificat de travail)	NOM DE L'ENTREPRISE	PÉRIODE : DU..... AU....	DURÉE EN SEMAINES (min. 7 sem. consécutives)	FONCTIONS ASSURÉES OU ACTIONS CONDUITES

Pour permettre la vérification de conformité par le service des examens, **les pièces justificatives** de votre attestation de stage professionnel ou de votre certificat de travail sont **à fournir au moment de l'inscription à l'examen**.

En l'absence de conformité vous n'êtes pas autorisé(e) à vous présenter à l'épreuve EP2 du CAP Pâtissier.



ACADÉMIE
DE NICE

Liberté
Égalité
Fraternité

CAP Pâtissier – session juin 2023

Attestation de stage professionnel en pâtisserie pour le candidat libre à l'examen annexe 1 **Épreuve EP1 – Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage**

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

Conformément au règlement d'examen, 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, sur la base d'un calcul de 35 heures / semaine soit 245 heures**. 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 ou au plus tard à la date fixée par l'académie**. **En l'absence de cette attestation dûment complétée et signée, l'inscription ne pourra pas être validée.**

Date limite de retour de l'attestation : à l'inscription

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 (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

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



ACADÉMIE
DE NICE

Liberté
Égalité
Fraternité

CAP Pâtissier – session juin 2023

Attestation de stage professionnel en pâtisserie pour le candidat libre à l'examen annexe 2 **Épreuve EP2 – Entremets et petits gâteaux**

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

Conformément au règlement d'examen, le candidat doit réaliser, dans les trois années précédant la session d'examen **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, sur la base d'un calcul de 35 heures / semaine soit 245 heures**. 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 ou au plus tard à la date fixée par l'académie**. **En l'absence de cette attestation dûment complétée et signée, l'inscription ne pourra pas être validée.**

Date limite de retour de l'attestation : à l'inscription

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** (*rayez 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

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