

Note à l'intention des candidats individuels

CAP PATISSIER

Session 2024

L'arrêté du 3 octobre 2022 modifiant l'arrêté du 6 mars 2019 définit le certificat d'aptitude professionnelle Pâtissier et fixe ses conditions de délivrance.

Toutes les informations indispensables (règlement d'examen, définition et contenu des épreuves...) peuvent être consultées sur le site internet <https://eduscol.education.fr>

Tous les candidats individuels sont dans l'obligation de réaliser 14 semaines de stage avant leur inscription à l'examen.

Stages	Activités professionnelles	Blocs de compétences	Unités
Stage 1 <u>7 semaines</u>	<p>Pôle 1 « <u>Tours, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage</u> »</p> <ul style="list-style-type: none"> • Approvisionnement et stockage • Organisation du travail selon les consignes données • Élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes 	<p>Bloc n°1 « <u>Tours, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage</u> »</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gérer la réception des produits • Effectuer le suivi des produits stockés • Organiser son poste de travail • Appliquer les règles d'hygiène • Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication • Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries : à base pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues • Évaluer sa production 	<p>EP1 « Tours, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage »</p>
Stage 2 <u>7 semaines</u>	<p>Pôle 2 « <u>Entremets et petits gâteaux</u> »</p> <ul style="list-style-type: none"> • Préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivés, d'appareils croustillants, de fruits • Réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux • Montage et finition d'entremets et de petits gâteaux • Valorisation des produits finis 	<p>Bloc n°2 « <u>Entremets et petits gâteaux</u> »</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organiser la production • Préparer des éléments de garniture • Préparer les fonds d'un entremets et/ou des petits gâteaux • Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux • Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux • Valoriser la pâtisserie élaborée • Mesurer le coût des produits fabriqués 	<p>EP2 « Entremets et petits gâteaux »</p>

PFMP : Période de formation en milieu professionnel / expérience professionnelle

Conditions de prise en compte de l'expérience professionnelle ou des stages :

- **Durée** : deux périodes de 7 semaines consécutives chacune soit 14 semaines sur une base de 35 heures/semaine)

Pour l'épreuve EP1, un stage dans une entreprise proposant des activités en adéquation avec le pôle 1

Pour l'épreuve EP2, un stage dans une entreprise proposant des activités en adéquation avec le pôle2

- **Délai** : expérience professionnelle (de minimum 6 mois) et/ou stages (14 semaines) réalisés **dans les trois années précédant la session d'examen**
- **Structures** : les deux stages peuvent être réalisés dans une même structure, un stage peut être réalisé au maximum dans deux structures différentes mais toujours en respectant les 7 semaines consécutives
- **Attestations de stages ou certificats de travail** : ils sont à joindre à votre dossier d'inscription, **sans ces documents vous ne serez pas autorisé à vous présenter aux dites épreuves.**

Pour toutes précisions supplémentaires, les questions sont à adresser par mail au service des examens professionnels : ce.dec2@ac-reims.fr ou au numéro suivant : 03.26.05.99.61