

Note à l'attention des candidats grand public (Expérience professionnelle 3 ans – Individuels) inscrits au CAP PÂTISSIER à la session juin 2025

Attestation d'expérience professionnelle / stage

Conformément à la réglementation en vigueur arrêté du 6 mars 2019 modifié portant création du CAP Pâtissier, pour être autorisés à s'inscrire au CAP Pâtissier, les candidats doivent **soit** avoir réalisé 14 semaines minimum de période de formation en milieu professionnel (stage) dans les trois années précédant la session d'examen (pour la session 2025, l'année de référence est 2022) **soit** justifier de trois années d'expérience professionnelle.

I. Candidat qui doit justifier de la réalisation de 14 semaines de stage minimum ou d'une expérience professionnelle d'au moins 14 semaines dans les trois années précédant la session d'examen

Ces 14 semaines sont réparties de la manière suivante :

- **Une première période de 7 semaines consécutives dans une entreprise proposant des activités en adéquation avec le pôle 1** pour le passage de l'épreuve pratique EP1 - Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage (Annexe GP-1)
- **Une seconde période de 7 semaines consécutives dans une entreprise proposant des activités en adéquation avec le pôle 2** pour le passage de l'épreuve pratique EP2 - Entremets et petits gâteaux (Annexe GP-2)

Le candidat justifiant d'une expérience professionnelle d'au moins 14 semaines en pâtisserie (7 semaines pour l'EP1 et 7 semaines pour l'EP2) peut être dispensé de stage obligatoire. Un ou plusieurs certificats de travail détaillés attesteront des activités couvrant les pôles 1 et 2 du diplôme présenté.

II. Candidat qui se présente au titre de trois années d'expérience professionnelle

Pour justifier de l'expérience professionnelle, les candidats doivent téléverser lors de l'inscription un ou plusieurs certificats de travail détaillés justifiant la nature et la durée de l'emploi occupé dans le secteur de la pâtisserie couvrant les pôles 1 et 2 du référentiel du diplôme.

Les annexes GP-1 et GP-2 dûment complétées (comportant toutes les signatures, dates, jours, mois et année) et/ou les certificats de travail détaillés seront téléversés lors de l'inscription.

En l'absence de ces attestations de stages ou d'expérience professionnelle justifiée, l'inscription ne pourra pas être validée.

CAP Pâtissier – session juin 2025

Annexe GP-1: Attestation d'expérience professionnelle / de stage
pour les candidats grand public (Expérience professionnelle – Individuel)

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

Date limite de téléversement de l'attestation : 22 novembre 2024

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 471

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 sus-désigné :

- ◆ a réalisé dans l'entreprise un stage professionnel de 7 semaines **consécutives** : du/ / au / /
sur la base de 35 heures hebdomadaire, sous la responsabilité de Mme, M. (Nom-Prénom).....,
exerçant la fonction de

- ◆ a effectué dans ce cadre **les tâches suivantes (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

Le service des examens 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

Épreuve EP2 – Entremets et petits gâteaux

Date limite de retour de l'attestation : 22 novembre 2024

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 471

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 sus-désigné :

- ◆ a réalisé dans l'entreprise un stage professionnel de 7 semaines **consécutives** : du / / au / /
sur la base de 35 heures hebdomadaire, 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

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 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