

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE PÂTISSIER - SESSION 2021

NOTICE D'INFORMATION DESTINÉE AUX CANDIDATS LIBRES OU EN ENSEIGNEMENT A DISTANCE

Pour consulter le référentiel du diplôme (règlement d'examen et contenu des épreuves, périodes de formation en milieu professionnel) cliquer sur le lien suivant:

https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/CAP_patis/Annexes_CAP_patis.pdf

CALENDRIER	PROCÉDURE
Du 19 octobre au 02 décembre 2020	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Inscription sur le site académique de Dijon : www.ac-dijon.fr rubrique « examens et concours » du 19 octobre 2020 au 02 décembre 2020. ➤ Formulaire de confirmation d'inscription envoyé sur la boîte mail du candidat pour vérification avant retour au rectorat pour le 15 décembre 2020
Le 15 décembre 2020	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Date limite de retour des confirmations d'inscription signées par le candidat et accompagnées des pièces justificatives dont les attestations de stage réalisées ou en cours de réalisations NB : pas de convention de stage - juste des attestations Passé le 15 décembre 2020, l'inscription sera annulée
Mars 2021	<p>Date limite de fin de stage/ expérience professionnelle.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les candidats doivent avoir envoyé leurs attestations PFMP avant le 01 mars 2021 (le cachet de la poste faisant foi). Une preuve d'envoi pourra leur être demandée en cas de litige. ➤ Les candidats n'ayant pas envoyé d'attestation(s) conforme(s) recevront un courrier, courant mars, les informant qu'ils ne pourront pas se présenter à l'épreuve concernée.
Avril 2021	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les candidats reçoivent leur convocation à leur domicile. Il est donc impératif de signaler tout changement d'adresse par mail à l'adresse mail suivante : dec2pro7@ac-dijon.fr, avant le 31 mars 2021.
De mi-mai à mi-juin 2021	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Déroulement des épreuves générales et professionnelles
Juillet 2021	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Publication des résultats ➤ Envoi des relevés de notes
Octobre 2021	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Envoi des diplômes

CONDITIONS ET PROCÉDURE D'INSCRIPTION

CONDITIONS D'INSCRIPTION

- Tout candidat résidant dans l'académie et ayant atteint 18 ans dans l'année, au plus tard le 31 décembre 2021, peut s'inscrire au CAP Pâtissier.
- Le rectorat de l'académie de Dijon n'intervient en aucun cas dans les démarches contractuelles entre le candidat et sa structure d'accueil ou de formation.

PRÉINSCRIPTION SUR INTERNET

Rappel : se préinscrire sur le site académique via INTERNET : www.ac-dijon.fr

du 19 octobre 2020 au 02 décembre 2020

Rubrique : EXAMENS ET CONCOURS

Un guide d'inscription est proposé sur la page d'accueil. N'hésitez pas à le consulter.

CHOIX DU CODE SPÉCIALITÉ

- 22141 pour le CAP Pâtissier

CHOIX DU DÉPARTEMENT DE PASSAGE DES ÉPREUVES

En sélectionnant le code : isolés 21 ou isolés 58 ou isolés 71 ou isolés 89, selon le lieu de votre domicile, vous avez l'assurance de passer les épreuves dans votre département de résidence.

CHOIX DE LA FORME DE PASSAGE

Lors de votre inscription vous devez vous inscrire à la forme GLOBALE si vous souhaitez passer toutes les épreuves et obtenir votre diplôme en 2021.

Si vous souhaitez ne passer le CAP en plusieurs sessions, vous devez vous inscrire à la forme PROGRESSIVE. Vous devrez alors passer les autres épreuves lors de sessions suivantes pour obtenir le CAP sachant que vos notes sont valables 5 ans.

CONFIRMATION D'INSCRIPTION

À l'issue votre inscription sur internet, vous allez recevoir, par mail, une CONFIRMATION D'INSCRIPTION reprenant les informations saisies que vous devez renvoyer en respectant les étapes ci-dessous :

- vérifier les informations saisies,
- corriger les informations erronées au stylo rouge,
- joindre les pièces justificatives,
- dater et signer le document.

**Vous devez impérativement renvoyer la confirmation d'inscription et les pièces constitutives de votre dossier au Rectorat de Dijon avant le 15 décembre 2020.
Votre inscription ne sera validée qu'après retour de ces documents.
Dans le cas contraire, le rectorat procédera à l'annulation de votre pré-inscription.**

DÉFINITION DES ÉPREUVES PROFESSIONNELLES

ÉPREUVE EP1 - Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage Coefficient 9 (dont 1 pour la PSE) - Durée : 6 heures 30 (dont 1 heure de PSE)

1. Objectifs et contenu de l'épreuve

Cette épreuve vise à évaluer l'aptitude du candidat à mobiliser tout ou partie des compétences et des savoirs associés liés aux activités professionnelles du pôle 1 du référentiel de certification.

2. Critères d'évaluation

Le candidat est évalué en fonction des résultats attendus lors de la réalisation des activités professionnelles du pôle 1 :

- approvisionnement et stockage,
- organisation du travail selon les consignes données,
- élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes.

3. Déroulement de l'épreuve

Sur la totalité de l'épreuve, le candidat peut utiliser son carnet de recettes personnel élaboré au cours de sa formation. Celui-ci comporte uniquement les informations « ingrédients » et « quantité » ; la méthodologie ne peut être mentionnée. Le carnet de recettes ne peut être proposé sur support numérique. Si le candidat a préparé son carnet de recettes sur outil numérique, une impression papier sera acceptée.

Tout carnet non conforme ne sera pas accepté.

3.1. Forme ponctuelle (écrite, pratique et orale - durée : 5 h 30)

L'épreuve écrite, pratique et orale s'appuie sur une situation professionnelle mettant en jeu les compétences et les connaissances technologiques, de sciences appliquées et de gestion appliquée du pôle 1 du référentiel.

Celle-ci est composée de trois parties

:

➞ *Partie 1 écrite
de 30 minutes*

Le candidat prend connaissance de la situation professionnelle et répond à un questionnement mobilisant les compétences professionnelles du pôle 1 et leurs savoirs associés en lien avec les activités à réaliser en partie 2.

Cette phase comporte l'organisation et la planification du travail, la réalisation des tâches correspondant aux trois activités professionnelles du pôle 1.

L'épreuve doit comporter au minimum :

- l'élaboration d'au moins deux pâtes dont une levée ou levée feuilletée ou feuilletée,
- la réalisation d'une crème par cuisson,
- un fonçage,
- la préparation de petits fours secs ou moelleux ou d'un gâteau de voyage ou d'une meringue.

Au cours de cette phase, le candidat analyse la fabrication indiquée dans le sujet (étapes d'élaboration, production obtenue et analyse organoleptique). Ces analyses seront support d'échanges lors de la partie 3.

➞ *Partie 2 pratique
de 4 heures et 50 minutes*

➞ *Partie 3 orale
de 10 minutes maximum*

La commission d'évaluation procède à la dégustation de productions réalisées par le candidat puis conduit l'entretien qui se déroule en 2 temps :

- présentation par le candidat de l'analyse de la fabrication indiquée dans le sujet,
- échanges avec le candidat sur les tâches réalisées, les choix effectués, la qualité des productions obtenues...

DÉFINITION DES ÉPREUVES PROFESSIONNELLES

ÉPREUVE EP2 - Entremets et petits gâteaux - Coefficient 7 - Durée : 5 heures

1. Objectifs et contenu de l'épreuve

Cette épreuve vise à évaluer l'aptitude du candidat à mobiliser tout ou partie des compétences et des savoirs associés liées aux activités professionnelles du pôle 2 du référentiel de certification.

2. Critères d'évaluation

Le candidat est évalué en fonction des résultats attendus lors de la réalisation des activités professionnelles du pôle 2

- préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et dérivées, d'appareils croustillants, de fruits,
- réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux,
- montage et finition d'entremets et petits gâteaux,
- valorisation des produits finis.

3. Déroulement de l'épreuve

Sur la totalité de l'épreuve, le candidat peut utiliser son carnet de recettes personnel élaboré au cours de sa formation. Celui-ci comporte uniquement les informations « ingrédients » et « quantité » ; la méthodologie ne peut être mentionnée. Le carnet de recettes ne peut être proposé sur support numérique. Si le candidat a préparé son carnet de recettes sur outil numérique, une impression papier sera acceptée.

Tout carnet non conforme ne sera pas accepté

3.1 Déroulement de l'épreuve ponctuelle (écrite, pratique et orale - durée : 5 h)

L'épreuve écrite, pratique et orale s'appuie sur une situation professionnelle mettant en jeu les compétences et les connaissances technologiques, de sciences appliquées et de gestion appliquée du pôle 1 du référentiel.

Celle-ci est composée de trois parties

:

➞ *Partie 1 écrite
de 45 minutes*

Le candidat prend connaissance de la situation professionnelle, élabore l'organigramme de travail et répond à un questionnement mobilisant les compétences professionnelles du pôle 2 et leurs savoirs associés en lien avec les activités à réaliser en partie 2.

Cette phase comporte l'organisation du poste de travail et de la production, la réalisation des tâches correspondant aux activités professionnelles du pôle 2. Au cours de cette phase, le candidat :

- analyse la gestion et l'organisation de son travail,
- évalue la qualité marchande du(des) produit(s) fabriqué(s). Ces analyses seront support d'échanges lors de la partie 3. L'épreuve doit comporter l'élaboration d'un entremets monté avec ou sans cercle et de petits gâteaux et permet, au minimum, la mise en œuvre des compétences suivantes :

➞ *Partie 2 pratique
de 4 heures*

- élaboration de deux fonds différents (l'un pour l'entremets, l'autre pour les petits gâteaux),
- préparation de deux garnitures de nature différente,
- dressage à la poche, fabrication d'un glaçage pour la finition d'un des produits réalisés ou cuisson d'un sucre,
- application d'un glaçage sur l'un des produits réalisés, préparation d'au moins un élément de décor en chocolat,
- écriture ou décor au cornet,
- décoration et valorisation des produits.

➞ *Partie 3 orale
de 15 minutes maximum*

Le jury déguste les produits réalisés puis le candidat réalise un compte-rendu d'activités face à la commission d'évaluation. Cette phase se déroule en deux temps :

- le candidat justifie l'état de commercialisation de sa production, valorise les produits élaborés et fait le bilan du travail réalisé (5 minutes maximum),
- le jury questionne le candidat sur sa prestation, son organisation et sa production (10 minutes maximum).

CONDITIONS DE STAGES OU EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES EXIGÉES LORS DE L'INSCRIPTION POUR LES ÉPREUVES EP1 ET EP2

⇒ CANDIDAT QUI SE PRÉSENTE AU TITRE DE 3 ANNÉES D'EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

La période de formation en milieu professionnel peut être remplacée par un ou ***plusieurs certificats de travail*** justifiant la nature et la durée de l'emploi occupé, dans le secteur de la pâtisserie, couvrant les épreuves EP1-pôles 1 et EP2-pôles 2 du référentiel du diplôme.

https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/CAP_patis/Annexes_CAP_patis.pdf

⇒ CANDIDAT LIBRE

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 ***07 semaines consécutives***,
- **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 ***07 semaines consécutives***.

Observations :

✓ Une expérience professionnelle d'au moins 14 semaines en pâtisserie (7 semaines pour EP1 et 7 semaines pour EP2) 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.

✓ Sur la base d'un calcul de 35 heures /semaine, 14 semaines correspondent à 490 heures.

Les attestations d'entreprise(s) justifiant les stages effectués, dans les conditions requises, devront être fournies par le candidat, lors de l'inscription à l'examen.

Les attestations ci-jointes, devront être renvoyées, au plus tard le lundi 01 mars 2021 au Rectorat de Dijon. En l'absence de celles-ci, ou incomplètes (absence de signature, de cachet de l'entreprise, des dates de stages) le dossier sera considéré comme non conforme, et le candidat ne pourra pas se présenter aux épreuves concernées.

CAP PÂTISSIER - SESSION 2021
Attestation de stage professionnel
en pâtisserie pour le candidat libre à l'examen

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) :

https://www.legifrance.gouv.fr/jo_pdf.do?id=JORFTEXT000038376626

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(s) l'attestation(s) : lundi 01 mars 2021

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 :

Activité :

Code APE de l'entreprise : 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,
- 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 la recevabilité du dossier d'inscription, notamment les attestations de stages professionnels. Si besoin, l'inspecteur de l'Éducation nationale en charge de la spécialité contrôlera la véracité des attestations.

Fait à, le

Cachet de l'entreprise :

Signature du représentant de l'entreprise

CAP PÂTISSIER - SESSION 2021
Attestation de stage professionnel
en pâtisserie pour le candidat libre à l'examen
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) :

https://www.legifrance.gouv.fr/jo_pdf.do?id=JORFTEXT000038376626

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(s) l'attestation(s) : lundi 01 mars 2021

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 :

Activité :

Code APE de l'entreprise : 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,
- a effectué dans ce cadre **les tâches suivantes (rayer 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 :

- crème et appareils de base
- crèmes et appareils dérivées
- mousses et bavaroises

T4.3 - Production 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

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 la recevabilité du dossier d'inscription, notamment les attestations de stages professionnels. Si besoin, l'inspecteur de l'Éducation nationale en charge de la spécialité contrôlera la véracité des attestations.

Fait à, le

Cachet de l'entreprise :

Signature du représentant de l'entreprise

