

**NOTICE D'INFORMATION DESTINÉE
AUX CANDIDATS LIBRES OU EN ENSEIGNEMENT À 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 mercredi 8 octobre 2025 au lundi 10 novembre 2025	➤ Inscription sur le site académique de Dijon ➤ Formulaire de confirmation d'inscription envoyé sur la boîte mail du candidat pour vérification et signature avant retour au rectorat.
Mardi 18 novembre 2025	➤ Date limite de fin de stage/ expérience professionnelle. Les candidats doivent avoir envoyé leurs attestations de stage et/ou expérience professionnelle pour le mardi 18 novembre 2025 (le cachet de la poste faisant foi). Une preuve d'envoi pourra 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. ➤ Date limite de retour des confirmations d'inscription signées par le candidat et accompagnées des pièces justificatives dont les attestations de stage réalisées (les conventions de stage ne sont pas valables). Sans retour de la confirmation d'inscription signée, l'inscription sera annulée.
Début-Mai à Juin 2026	➤ Déroulement des épreuves générales et professionnelles
Juillet 2026 Octobre 2026	➤ Publication des résultats - Relevés de notes disponibles dans le compte Cyclades des candidats ➤ 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 2026, peut s'inscrire au CAP Pâtissier en candidat libre ou en enseignement à distance.
- 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.

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 2026.

Si vous souhaitez présenter le CAP sur plusieurs sessions, vous devez vous inscrire à la forme PROGRESSIVE. Vous devrez alors passer les autres épreuves lors de sessions suivantes afin d'obtenir le CAP, sachant que le bénéfice des notes est valable 5 ans.

CONFIRMATION D'INSCRIPTION

À l'issue votre inscription sur internet, vous recevrez, 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 indiquées dans le document d'accompagnement,
- dater et signer le document.

**Vous devrez impérativement renvoyer la confirmation d'inscription et les pièces constitutives de votre dossier AVANT LE 18 NOVEMBRE 2025
au Rectorat de Dijon - 2G Rue du Général Delaborde - BP81921 - 21019 DIJON
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.**

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.

L'épreuve ponctuelle écrite, pratique et orale d'une durée de 5h30 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.

3. Déroulement de l'épreuve

Celle-ci est composée de trois parties :

Le candidat peut utiliser son carnet de recettes personnel. Il doit avoir été élaboré en cours de formation, et comporter uniquement les informations « ingrédients » et « quantité ». La méthodologie ne peut être mentionnée. Le carnet de recettes sera exclusivement en impression papier. Il ne peut pas être sur support numérique. Tout carnet ne respectant pas ces points ne sera pas accepté.

➡ *Partie 1*
écrite de 30
minutes

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

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

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 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...

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.

L'épreuve ponctuelle écrite, pratique et orale d'une durée de 5h s'appuie sur une situation professionnelle mettant en jeu les compétences et les connaissances technologiques, de sciences appliquées et de gestion appliquée du pôle 2 du référentiel.

3. Déroulement de l'épreuve

Celle-ci est composée de trois parties :

Le candidat peut utiliser son carnet de recettes personnel. Il doit avoir été élaboré en cours de formation, et comporter uniquement les informations « ingrédients » et « quantité ». La méthodologie ne peut être mentionnée. Le carnet de recettes sera exclusivement en impression papier. Il ne peut pas être sur support numérique. Tout carnet ne respectant pas ces points ne sera pas accepté.

➡ **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.

➡ **Partie 2**
pratique de 4
heures

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 :
- 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 dans une entreprise proposant des activités en adéquation avec le pôle 1 (tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage) pour l'EP1 ;

7 semaines dans une entreprise proposant des activités en adéquation avec le pôle 2 (entremets et petits gâteaux) pour l'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 du dossier d'inscription par le service des examens du rectorat.

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

Les attestations d'entreprise(s), ci-jointes, justifiant les stages effectués dans les conditions requises, devront être fournies par le candidat, avec le retour du dossier d'inscription le mardi 18 novembre 2025 dernier délai.

Retour par voie postale au Rectorat de Dijon - 2G Rue du Général Delaborde - 21019 DIJON. En l'absence de celles-ci, ou incomplètes (absence de signature, de cachet de l'entreprise, dates de stages) le dossier sera considéré comme non conforme, et le candidat ne pourra pas se présenter aux épreuves concernées.

Conformément au règlement d'examen,

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

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.

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) : mardi 18 novembre 2025, avec le dossier d'inscription

LE CANDIDAT

Nom : Prénom(s) :

Adresse :

Code postal : Ville :

L'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 : ☐ 1071A ☐ 1071C ☐ 1071D

☐ 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.

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

Conformément au règlement d'examen,

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

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 (entremet 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.

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) : mardi 18 novembre 2025, avec le dossier d'inscription

LE CANDIDAT

Nom : Prénom(s) :

Adresse :

Code postal : Ville :

L'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 Code APE (ou NAF) de l'entreprise : ☐ 1071A ☐ 1071C ☐ 1071D

☐ 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) :

**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 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 - Evaluer 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.

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