

Annexe 2 - Attestation de stage professionnel en pâtisserie

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 l'entreprise justifiant le stage effectué** 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 l'attestation originale, avec cachet de l'entreprise et signature :
à retourner avec la confirmation d'inscription à l'examen**

LE CANDIDAT

Nom : Prénom(s) :

Adresse :

Code postal : Ville :

L'ENTREPRISE

Type d'entreprise (*cocher la case correspondante*) : seules les entreprises suivantes seront acceptées :

- Pâtisserie-boulangerie artisanale Boulangerie artisanale

Dénomination sociale :

Adresse :

Code postal : Ville :

Téléphone (très important pour les vérifications) :

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.

Pour rappel la liste des tâches à réalisées OBLIGATOIREMENT durant le stage (sous peine qu'il ne soit pas validé)

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 ORIGINALE du représentant de l'entreprise