

**Annexe 3 - Attestation de stage professionnel en pâtisserie**

**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](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 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 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) originale(s), 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       Pâtisserie artisanale       Pâtisserie-chocolaterie 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) :**

**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 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