

Notice CAP PATISSIER

Merci de vous référer au référentiel d'examen, disponible sur le site :
https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/cap_patis.html

I – LES STAGES :

A - Candidats libres (ou en enseignement à distance)

Le candidat doit réaliser dans les trois années précédant la session d'examen :

- 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.**
- 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.**
- Les deux stages peuvent être effectués dans la même entreprise ou dans deux entreprises différentes
- **Les dates des stages pour le pôle 1 et pôle 2 doivent être distinctes** (mais peuvent se suivre).

Attention :

- Chaque période de stage doit être exclusivement consacrée à l'acquisition de compétences d'un seul pôle, ce qui signifie qu'il faut faire un stage sur le pôle 1 et un autre stage sur le pôle 2. Durant un stage vous devez donc voir **TOUS** les éléments d'un **seul** pôle (ils sont listés sur l'attestation de stage). Vous devez vous assurer au moment de la signature de la convention que l'entreprise est bien à même de vous faire voir toutes les tâches attendues, sous peine que votre stage ne soit pas validé.
- **Les stages doivent être terminés au moment de l'inscription (mi novembre).**
- **Seules les entreprises fabriquant les produits de pâtisserie à partir de matières premières (pas d'assemblage) peuvent accueillir les apprenants. Il appartient au candidat de s'assurer que l'entreprise qui l'accueille respecte bien ces critères. Si tel n'était pas le cas, l'inscription serait invalidée sur cette épreuve.**
- **Les restaurants et traiteurs ne sont pas acceptés comme lieu de stage**

Durée : sur la base d'un calcul de 35 heures /semaine, 14 semaines correspondent à 490 heures, 7 semaines à 245 heures.

Les coupures pour fermeture administrative (congés) sont autorisées sous réserve qu'une attestation de l'entreprise soit fournie.

Il est possible de faire moins d'heures par semaines sur une plus grande durée, du moment que le nombre d'heures final est respecté et que vous effectuez le stage au moins sur 3 jours dans la semaine.

Lors d'une reconversion professionnelle il est à noter que **seul l'octroi d'un congé de formation** dans le cadre de votre CPF vous permettra d'effectuer vos stages.

Point de vigilance pour les candidats n'ayant pas d'organisme de formation :

Dans le cadre du stage à effectuer avant l'examen, la convention de stage est un document juridique protégeant le candidat en cas d'accident et couvert par l'assurance de l'organisme dont il dépend.

Si le candidat n'a pas d'organisme de formation, il peut s'adresser au pôle emploi (s'il est demandeur d'emploi) ou à une mission locale (s'il a moins de 25 ans). Pour les autres cas, il est de la responsabilité des candidats de prendre une assurance (responsabilité civile) ou de vérifier la couverture de leur assurance afin d'être protégé en cas d'accident causé ou subi.

STAGES A L'ETRANGER : Ils sont à éviter mais autorisés à condition que l'entreprise soit francophone et que les pâtisseries qui y sont confectionnées soient « de tradition française ». Il revient au candidat d'en apporter la preuve.

ATTESTATIONS DE STAGE :

- **N'utiliser que les formulaires en ligne sur le site** (l'année indiquée sur l'attestation peut être celle de la session précédente)
- **Fournir une attestation de stage pour chaque période** (une pour l'EP1 et une pour l'EP2).
- **Télécharger l'attestation dans « mes pièces justificatives » sur votre compte cyclades**

B - Candidats bénéficiant d'une expérience professionnelle d'au moins 14 semaines :

Ils peuvent être dispensés des stages. Dans ce cas ils devront fournir une attestation employeur, sur papier à en-tête de l'entreprise. **ATTENTION**, elle doit comporter :

- le nom et les coordonnées de l'entreprise (adresse, téléphone, mèl)
- le cachet de l'entreprise et la dénomination sociale
- le code APE ou NAF de l'activité de l'entreprise
- la date d'entrée dans l'entreprise et la date sortie de l'entreprise
- la fonction occupée dans l'entreprise selon le critère exigé par la réglementation du diplôme pour l'épreuve concernée (lister précisément les tâches effectuées dans le cadre de cet emploi)
- la date du document justificatif, le nom et la signature originale de l'employeur ou dirigeant.

Les candidats étant leur propre patron doivent fournir une attestation employeur faite par eux-mêmes.

C - Candidats en apprentissage à distance :

Les candidats doivent fournir la **copie de leur contrat d'apprentissage**.

D – Candidats « ex scolaires CAP 2 ans » ou « ex apprentis » :

Les candidats doivent fournir :

- la copie de leur contrat d'apprentissage pour les anciens apprentis.
- la copie de l'attestation de PFMP délivrée par le chef d'établissement pour les anciens scolaires « CAP 2 ans ». Cette attestation n'est valable que si les 14 semaines de stages ont bien été effectuées en totalité durant la formation.

Le non-respect de ces consignes entrainera l'annulation de votre inscription aux épreuves pratiques

II - INSCRIPTION DEFINITIVE :

L'inscription n'est validée qu'une fois les pièces justificatives téléchargées dans cyclade **avant la date limite de dépôt** (se référer au site internet) :

- Confirmation d'inscription (recto et verso) **signée**
- Copie d'une pièce d'identité (une pièce d'identité **en cours de validée** est nécessaire le jour des épreuves)
- Copie des relevés de notes des diplômes déjà obtenus
- Copie de l'attestation de participation à la JDC **pour les candidats français de moins de 25 ans**
- **Attestations de stages** (une pour l'EP1 et une pour l'EP2)

Remarque : pour les apprentis, les candidats bénéficiant d'une expérience professionnelle, les anciens apprentis ou scolaires, mettre le justificatif correspondant à votre situation comme justificatif de stage.

**TOUT DOSSIER INCOMPLET OU TRANSMIS HORS DELAI
ENTRAINERA L'ANNULATION DE L'INSCRIPTION**

III -CARNET DE RECETTES :

Un **carnet de recettes personnel, sur support papier, comportant uniquement les informations «ingrédients» et «quantités» est autorisé durant les épreuves pratiques**

Il ne doit faire mention d'aucune méthodologie ou technique de fabrication. Les quantités de chaque ingrédient ne sont données qu'une seule fois par recette, dans la même unité de poids ou de volume. Le carnet de recettes ne peut être proposé sur support numérique. Si le candidat a préparé son carnet de recettes à l'aide d'outil numérique, une impression papier est nécessaire

Tout carnet non conforme ne sera pas accepté durant l'épreuve.

IV - AFFECTATION DANS LES CENTRES :

Aucun changement ne sera effectué après l'affectation.

Si vous étiez scolarisé l'an dernier dans un établissement (lycée ou CFA), merci de nous le signaler lors de l'envoi de votre dossier d'inscription.

V - CONVOCATION :

Elle sera mise à disposition via Cyclade entre mi-avril et fin avril. Aucune convocation papier ne sera envoyée. Vous serez avertis de cette mise à disposition.

Attention : Chaque épreuve pratique est suivie en parallèle d'un temps d'interrogation orale et d'opérations de remise en état des locaux. Aucun candidat ne sera autorisé à quitter les lieux immédiatement après la fin des épreuves, prévoir 1h30 supplémentaire.

Certains centres organisent une journée « Portes Ouvertes » pour découvrir les laboratoires avant les épreuves. Il vous appartient de contacter votre centre d'épreuve pour connaître la date éventuelle.

VI - EPREUVES :

Epreuves d'Enseignement général : français histoire/géographie, sciences/mathématiques, EPS, langue vivante, prévention santé environnement

Se référer à la notice sur l'enseignement général présente sur le site.

Épreuve EP1 - Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage - Durée : 5 h 30

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.

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 :

<i>Partie 1 écrite de 30 min</i>	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.
<i>Partie 2 pratique de 4h50</i>	<p>Cette phase comporte l'organisation et la planification du travail, la réalisation des tâches correspondant aux trois activités professionnelles du pôle 1.</p> <p>L'épreuve doit comporter au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> l'élaboration d'au moins deux pâtes dont une levée ou levée feuilletée ou feuilletée,<input type="checkbox"/> la réalisation d'une crème par cuisson,<input type="checkbox"/> un fonçage,<input type="checkbox"/> la préparation de petits fours secs ou moelleux ou d'un gâteau de voyage ou d'une meringue. <p>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.</p>
<i>Partie 3 orale de 10 min maximum</i>	<p>La commission d'évaluation procède à la dégustation de productions réalisées par le candidat puis conduit l'entretien qui se déroule en 2 temps :</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> présentation par le candidat de l'analyse de la fabrication indiquée dans le sujet,<input type="checkbox"/> 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 h 30

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.

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 2 du référentiel.

Celle-ci est composée de trois parties :

<i>Partie 1 écrite de 45 min</i>	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.
<i>Partie 2 pratique de 4h30</i>	<p>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 :</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> analyse la gestion et l'organisation de son travail,<input type="checkbox"/> évalue la qualité marchande du(des) produit(s) fabriqué(s). <p>Ces analyses seront support d'échanges lors de la partie 3.</p> <p>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 :</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> élaboration de deux fonds différents (l'un pour l'entremets, l'autre pour les petits gâteaux),<input type="checkbox"/> préparation de deux garnitures de nature différente,<input type="checkbox"/> dressage à la poche,<input type="checkbox"/> fabrication d'un glaçage pour la finition d'un des produits réalisés ou cuisson d'un sucre,<input type="checkbox"/> application d'un glaçage sur l'un des produits réalisés,<input type="checkbox"/> préparation d'au moins un élément de décor en chocolat,<input type="checkbox"/> écriture ou décor au cornet,<input type="checkbox"/> décoration et valorisation des produits.
<i>Partie 3 orale de 15 min maximum</i>	<p>Le jury déguste les produits réalisés puis le candidat réalise un compte-rendu d'activités face à la commission d'évaluation.</p> <p>Cette phase se déroule en deux temps :</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> le candidat justifie l'état de commercialisation de sa production, valorise les produits élaborés et fait le bilan du travail réalisé (5 minutes maximum),<input type="checkbox"/> le jury questionne le candidat sur sa prestation, son organisation et sa production (10 minutes maximum).