NOTICE CERTIFICAT DE SPECIALISATION PATISSERIE DE BOUTIQUE

Merci de vous référer au référentiel d'examen, disponible sur le site :
https://referentiels-professionnels.eduscol.education.fr/MC3_PDB.html

I – CONDITION D'INSCRIPTION :

Candidats scolaires, apprentis en formation continue ou individuel :

Être titulaire :

- Soit du CAP Pâtissier
- Soit du Baccalauréat professionnel Boulanger-pâtissier

Candidat s'inscrivant au titre au titre de trois années d'expérience professionnelle :

Justifier de trois années d'expérience professionnelle au moment de l'inscription :

Types d'entreprises acceptées :

- pâtisseries et boulangeries-pâtisseries artisanales,
- établissements spécialisés de type salon de thé,
- entreprises de traiteur et d'organisation d'événementiels,
- établissements de restauration et d'hôtellerie-restauration,
- laboratoires de pâtisserie en grande et moyenne distributions.

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
- Portofolio numérique (date de dépôt spécifique, cf paragraphe suivant)
- Justificatif d'expérience professionnelle pour les candidats concernés

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

Portofolio numérique :

Il regroupe des supports de présentation de travaux professionnels menés en établissement de formation et en entreprise. Le portfolio rend compte et explicite les activités professionnelles réalisées par le candidat : il illustre les compétences et savoirs associés du pôle 2.

Il peut prendre toute forme (document, photographie, vidéo, enregistrement audio, ou tout type de support). Le contexte de réalisation de ces activités est précisé. Une liste récapitulative présente les activités et les compétences décrites dans le portfolio du candidat.

Les activités professionnelles présentées doivent couvrir obligatoirement toutes les compétences globales du pôle 2

- Sélectionner les matières d'œuvres pour respecter un cahier des charges
- Gérer les techniques selon la fabrication
- Communiquer et valoriser la production auprès du personnel de vente
- Planifier la production
- Suivre et analyser la production
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité et les préconisations en matière de gestion durable des ressources

Le portfolio doit être déposée dans cyclades avant le vendredi 9 avril 2027 à 20h

L'ABSENCE DU PORTOFOLIO ENTRAINERA LA NOTE DE « ZERO » A L'EPREUVE D'EP2

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 : **prévoir un temps de remise en état des locaux après chaque jour d'épreuve et un temps pour le passage de l'oral les uns après les autres le 2eme jour d'épreuves.**
Aucun candidat ne sera autorisé à quitter les lieux immédiatement après la fin des épreuves

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

VI - EPREUVES :

Épreuve EP1 – Production d'entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches (UP1) – Coefficient 8

1 Objectifs et contenu de l'épreuve
Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser ses compétences acquises et les savoirs associés dans le cadre de situations professionnelles relevant du pôle « Produire des entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches ».

2 Critères d'évaluation
L'évaluation des acquis du candidat s'appuie sur les compétences opérationnelles et les résultats attendus correspondant aux activités professionnelles du pôle 1 :

- Préparations de base dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ;
- Montages et finitions des produits finis dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

L'application et le respect des règles d'hygiène, de nettoyage, de sécurité et d'entretien des locaux et du matériel sont indispensables pour l'obtention de l'unité.

L'épreuve écrite, pratique et orale s'appuie sur une situation professionnelle mettant en jeu les compétences et les connaissances technologiques du pôle 1 du référentiel. 20

L'épreuve consiste à élaborer, à partir de matières premières, plusieurs fabrications choisies dans la liste suivante :

- entremets montés avec ou sans cercle et/ou des petits gâteaux,
- tartes élaborées et/ou tartelettes élaborées,
- croquembouches,
- petits fours,
- gâteaux de voyage,

- décors : nougatine, modelage de pâte d'amande, sucre coulé, glace royale, chocolat,
- pâtes de fruits, guimauves,
- produits glacés non turbinés à base de parfait, soufflé, mousse et nougat glacés,
- sorbets aux fruits en vrac.
-

L'épreuve se déroule en deux phases :

- ➢ une première phase de 4h00, le premier jour, composée de deux parties :
  - une partie écrite de 45 minutes : le candidat prend connaissance de la commande. Il élabore son organigramme de travail. A partir du bon de commande, il calcule les quantités d'ingrédients nécessaires pour élaborer les recettes.
  - une partie pratique de 3h15 : le candidat organise son poste de travail et commence à réaliser les fabrications demandées. Il identifie ses productions et en assure le stockage. A la fin de la production, il remet son poste de travail en état.

- ➢ une deuxième phase de 4h30, le lendemain, composée de deux parties :
  - une partie pratique de 4h20 : le candidat organise son poste de travail et poursuit ses fabrications. En fin de production, il remet son poste de travail en état.
  - une partie orale de 10 minutes : le candidat analyse ses fabrications, notamment à partir de la dégustation d'un échantillon des produits élaborés, et échange avec la commission sur les techniques utilisées, les choix effectués et la qualité des produits obtenus.

Épreuve EP2 –Optimisation de la production en pâtisserie (UP2) – Coefficient 5

1. Objectifs et contenu de l'épreuve
Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser ses compétences acquises et les savoirs associés dans le cadre de situations professionnelles relevant du pôle 2 « Optimiser la production en pâtisserie ».

2. Critères d'évaluation
L'évaluation des acquis du candidat s'appuie sur les compétences opérationnelles et les résultats attendus correspondant aux activités professionnelles du pôle 2 :
- Choix et valorisation des techniques et matières d'œuvre selon les fabrications ;
- Optimisation et suivi de la production.

Cette épreuve prend appui sur la constitution par le candidat d'un portfolio numérique

L'épreuve se déroule en deux phases :

- ➢ un exposé de 10 minutes maximum : le candidat présente oralement le contexte d'une entreprise dans laquelle il a été formé puis deux activités professionnelles présentées dans son portfolio qui sont choisies par la commission d'évaluation. Le candidat explicite les compétences et savoirs mis en œuvre lors de ces activités. La commission d'évaluation prend connaissance du portfolio en amont de l'épreuve mais le portfolio ne fait pas l'objet d'une évaluation.

- ➢ un entretien d'une durée de 20 minutes : la commission d'évaluation questionne le candidat sur la base des activités développées dans le cadre de la formation. Ce questionnement amène le candidat à démontrer plus largement la maîtrise des compétences et savoirs associés du bloc 2 « Optimisation de la production en pâtisserie ».