ACADÉMIE
DE GRENOBLE
Liberté
Égalité
Fraternité

Division des examens et concours
Pôle de la voie professionnelle

NOTICE D'INFORMATION
CS3 TECHNIQUES DU TOUR EN BOULANGERIE ET EN PÂTISSERIE

Extrait de l'arrêté du 5 janvier 2024 portant sur le référentiel d'examen

1. Conditions d'accès

L'inscription aux examens est ouverte seulement aux personnes remplissant l'une des conditions suivantes :

- titulaires du CAP Pâtissier ;
- titulaires du CAP Boulanger ;
- titulaires du Baccalauréat professionnel Boulanger-pâtissier ;
- justifiant de trois années d'activités professionnelles dans le secteur de la boulangerie/pâtisserie (sur la base d'un calcul 35 heures/semaines, 3 ans correspondent à 4821 heures).

2. Inscription

Une fois l'inscription terminée sur Cyclades, un récapitulatif d'inscription ainsi que la liste des pièces justificatives à fournir sont à télécharger dans *Mes documents*.
Ces pièces constituent le dossier d'inscription et doivent être déposées dans *Mes justificatifs*.
Leur conformité sera vérifié par le service des examens qui vous contactera pour valider ou non votre candidature.

L'inscription aux examens sera invalidée si la totalité des pièces justificatives constituant le dossier ne sont pas téléversées dans l'espace candidat Cyclades avant la date limite du 20 novembre 2026 (20h00).

3. Convocation

En avril, une notification automatique par mail de Cyclades vous avertira lorsque la convocation aux épreuves sera publiée.
Elle est à télécharger directement dans l'espace candidat *Mes documents*, et devra être présentée munie d'une pièce d'identité à chaque épreuve.
Aucune convocation au format papier ne sera expédiée.

4. Déroulé des épreuves ponctuelles

L'examen est constitué de deux épreuves professionnelles.
L'absence injustifiée à une épreuve est éliminatoire.
Pour toute absence pour une cause de force majeure, un justificatif doit être transmis au service des examens dans les 48 heures au plus tard (certificat médical…) à l'adresse suivante :

Rectorat de Grenoble
Pôle de la voie professionnelle – CS3
7, place Bir Hakeim – CS 81065
38021 GRENOBLE CEDEX 1

4.1. Épreuve EP1 - Réalisation de fabrications à base de pâtes

Épreuve pratique et orale se déroulant sur deux jours, évaluant les compétences et connaissances associées à la réalisation de fabrications à base de pâtes.
Elle consiste à élaborer, à partir de matières premières, plusieurs fabrications de la liste suivante :

- viennoiseries ;
- tartes, tartelettes, quiches ;
- produits feuilletés fourrés ou secs.

Premier jour d'épreuve (durée totale 1h15), composé de deux parties.

- Une partie préparatoire de 45 minutes : le candidat prend connaissance de la commande. Il élabore son organigramme de travail qui prévoit une pause continue de 45 minutes positionnée entre la troisième et la cinquième heure le deuxième jour. La pause n'est pas comptabilisée dans le temps d'épreuve. À partir du bon de commande, il calcule les quantités d'ingrédients nécessaires pour élaborer les recettes. Pendant cette première partie, le candidat peut utiliser son carnet de recettes.
  ⓘ Le carnet de recettes ne doit comporter uniquement les informations « ingrédients » et « quantité » ; la méthodologie ne peut être mentionnée. Le carnet de recettes ne peut pas être proposé sur support numérique. Tout carnet non conforme ne sera pas accepté.

- Une partie pratique de 1h30 : le candidat organise son poste de travail et commence à réaliser les fabrications demandées sans utiliser les fours. Il identifie ses productions et en assure le stockage. Il remet en état son poste de travail dans le temps imparti.

Deuxième jour d'épreuve (durée totale 6h00), le lendemain, composé de deux parties.

- Une partie pratique de 5h50 : le candidat organise son poste de travail et poursuit ses fabrications. En fin de production, il remet son poste de travail en état et présente ses productions.

- Une partie orale de 10 minutes : le candidat analyse ses fabrications, notamment à partir de la dégustation d'un des produits élaboré, et échange avec la commission sur les techniques utilisées, les choix effectués et la qualité des produits obtenus.

4.2. Épreuve EP2 – Optimisation de la fabrication des produits à base de pâtes

Épreuve orale prenant appui sur un portfolio numérique constitué par le candidat, présentant les activités professionnelles réalisées en entreprise antérieurement.
Il peut prendre toute forme (document, photographie, vidéo, enregistrement audio, ou tout type de support). Le contexte de réalisation de ces activités est précisé. Un tableau récapitulatif liste les activités et les compétences décrites dans le portfolio du candidat.

Le portfolio doit être déposé dans l'espace candidat Cyclades *Mes justificatifs* avant le 9 avril 2027 (20h00).
En l'absence du portfolio, le candidat ne peut pas être interrogé et la note zéro est attribuée à cette épreuve.

L'épreuve se déroule en deux temps :

- Un exposé de 10 minutes : le candidat présente oralement le contexte d'une entreprise dans laquelle il a été formé, puis des activités professionnelles choisies par la commission d'évaluation parmi celles présentées dans son portfolio. 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 de 20 minutes : la commission d'évaluation questionne le candidat sur la base des activités développées dans le cadre de la formation/son expérience. Ce questionnement amène le candidat à démontrer plus largement la maîtrise des compétences et savoirs associés du bloc 2 « Optimisation de la fabrication de produits à base de pâtes ».