

Note à l'attention des candidats individuels présentant le
Certificat d'Aptitude Professionnelle
Pâtissier
SESSION 2025

Cette note concerne les candidats **individuels** au CAP Pâtissier qui ne relèvent ni de la voie scolaire, ni de la voie de l'apprentissage, ni de la formation professionnelle continue.

L'arrêté du 6 mars 2019 porte création du CAP Pâtissier. Toutes les informations indispensables concernant le CAP Pâtissier (règlement d'examen, définition et contenu des épreuves, périodes de formation en milieu professionnel) sont précisées par cet arrêté :

https://www.legifrance.gouv.fr/jo_pdf.do?id=JORFTEXT000038376626

1. L'inscription

Pour les candidats résidant dans l'un des départements de l'Académie de Lyon, le registre des préinscriptions pour la session 2025 sera ouvert du (09 octobre 2024 au 15 novembre 2024).

Les préinscriptions seront suivies d'une confirmation d'inscription. Cette confirmation d'inscription sera envoyée par courrier électronique ; dument vérifiée, datée, signée et accompagnée des pièces demandées, elle devra impérativement être retournée au service des examens avant la date indiquée sur celle-ci (le 29 novembre 2024).

Les préinscriptions seront faites uniquement par internet à l'adresse suivante : www.ac-lyon.fr – rubrique « examens et concours ».

Les candidats qui ne retourneraient pas leur confirmation d'inscription dans les délais seront définitivement écartés pour la session 2025.

2. La réglementation liée aux périodes de formation en milieu professionnel ou à l'expérience professionnelle

Le référentiel du CAP Pâtissier précise la durée des stages professionnels exigés pour présenter les épreuves du CAP Pâtissier en tant que candidat individuel ou libre. Ces stages doivent être réalisés dans les trois années précédant la session

d'examen. Une expérience professionnelle d'au moins 14 semaines en pâtisserie (7 semaines pour EP1 et 7 semaines pour EP2) peut dispenser le candidat de ces stages obligatoires.

- EPREUVE PROFESSIONNELLE EP1 – Un stage professionnel dans une entreprise proposant des activités en adéquation avec le pôle 1 du référentiel (tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage) d'au moins 7 semaines **consécutives** est exigé. Une attestation de l'entreprise justifiant les stages effectués dans les conditions requises d'activité devra être fournie par le candidat lors de l'inscription à l'examen pour vérification de la recevabilité des dossiers auprès du service des examens.
- EPREUVE PROFESSIONNELLE EP2 – Un stage professionnel dans une entreprise proposant des activités en adéquation avec le pôle 2 du référentiel (entremets petits gâteaux) d'au moins 7 semaines **consécutives** est exigé. Une attestation de l'entreprise justifiant les stages effectués dans les conditions requises d'activité devra être fournie par le candidat lors de l'inscription à l'examen pour vérification de la recevabilité des dossiers auprès du service des examens.

Le candidat devra fournir lors de l'inscription à l'examen :

- Soit une attestation de(s) l'entreprise(s) justifiant les stages effectués dans les conditions requises,
- Soit un (ou plusieurs) certificat(s) de travail attestant de cette (ces) activité(s).

Observations : le calcul se fait sur une base de 35 heures /semaine :
14 semaines équivalent à 490 heures minimum.

- 7 semaines équivalent à 245 heures au minimum pour EP1,
- 7 semaines équivalent à 245 heures au minimum pour EP2.

3. L'évaluation du domaine professionnel

Pour obtenir le domaine professionnel, le candidat doit avoir une moyenne de 10 sur 20 à l'ensemble des épreuves EP1 (A et B) et EP2.

EP1A – Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage – Coefficient 8

Epreuve écrite, pratique et orale - Durée : 5h30.

L'épreuve s'appuie sur une situation professionnelle mettant en jeu les compétences et les connaissances du pôle 1 du référentiel. Elle est composée de trois parties :

*** Partie 1 écrite (30 mn) :**

- Le candidat prend connaissance de la situation professionnelle et répond à un questionnement.

*** Partie 2 pratique (4h50) :**

- Cette phase comporte l'organisation et la planification du travail, la réalisation des tâches correspondant aux trois activités professionnelles du pôle 1 du référentiel. L'épreuve doit comporter au minimum :
 - L'élaboration d'au moins deux pâtes dont une levée ou levée feuilletée ou feuilletée
 - La réalisation d'une crème par cuisson
 - Un fonçage
 - La préparation de petits fours secs, moelleux ou d'un gâteau de voyage ou d'une meringue

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.

*** Partie 3 orale (10 mn maximum) :**

- La commission d'évaluation procède à la dégustation de productions réalisées par le candidat puis conduit l'entretien qui se déroule en 2 temps :
 - Présentation par le candidat de l'analyse de la fabrication indiquée dans le sujet
 - Echanges avec le candidat sur les tâches réalisées, les choix effectués, la qualité des productions obtenues....

EP2 – Entremets et petits gâteaux – Coefficient 7

Epreuve écrite, pratique et orale – Durée : 5h

L'épreuve s'appuie sur une situation professionnelle mettant en jeu les compétences et les connaissances du pôle 2 du référentiel. Elle est composée de trois parties :

*** Partie 1 écrite (45 mn) :**

- Le candidat prend connaissance de la situation professionnelle, élabore l'organigramme de travail et répond à un questionnement.

*** Partie 2 pratique (4h) :**

- Cette phase comporte l'organisation du poste de travail, de la production, la réalisation des tâches correspondant aux activités professionnelles du pôle 2 du référentiel.

Au cours de cette phase, le candidat :

- Analyse la gestion et l'organisation de son travail
- Evalue la qualité marchande du (des) produit(s) fabriqué(s)

Ces analyses seront support d'échanges lors de la partie 3.

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 :

- Elaboration des deux fonds différents (l'un pour entremets, l'autre pour les petits gâteaux)
- Préparation de deux garnitures de nature différente
- Dressage à la poche
- Fabrication d'un glaçage pour la finition de l'un des produits réalisés ou cuisson d'un sucre
- Application d'un glaçage sur l'un des produits réalisés
- Préparation d'au moins un élément de décor en chocolat
- Ecriture ou décor au cornet
- Décoration et valorisation des produits

*** Partie 3 orale (15 mn maximum) :**

Le jury déguste les produits réalisés puis le candidat réalise un compte-rendu d'activités face à la commission d'évaluation.

- Cette phase se déroule en deux temps :
 - Le candidat justifie l'état de commercialisation de sa production, valorise les produits élaborés et fait le bilan du travail réalisé (5 minutes maximum)
 - Le jury questionne le candidat sur sa prestation, son organisation et sa production (10 minutes maximum)