

Note à l'attention des candidats

CAP PÂTISSIER

Session 2025

Cette note concerne les candidats suivants :

CANDIDATS LIBRES

L'arrêté du 6 mars 2019 définit le Certificat d'Aptitude Professionnelle Pâtissier et fixe ses conditions de délivrance.

Toutes les informations indispensables concernant le CAP Pâtissier (règlement d'examen, définition et contenu des épreuves, périodes de formation en milieu professionnel, dispense d'épreuves...) sont précisées par cet arrêté.

Vous pouvez consulter ces informations sur les sites internet suivants :

EDUSCOL : https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/cap_patis.html

LEGIFRANCE : <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000038376626/>

Ainsi que les nouvelles modalités des épreuves du domaine général :

EDUSCOL : <https://eduscol.education.fr/779/textes-de-reference-relatifs-aux-diplomes-professionnels>

LEGIFRANCE : <https://legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000039034347/>

1. L'INSCRIPTION

Candidats relevant de l'enseignement à distance et candidats libres

Pour les candidats résidant dans l'un des départements de l'Académie de Montpellier (Hérault, Gard, Lozère, Aude, Pyrénées-Orientales), le registre des préinscriptions pour la session 2025 sera ouvert du **14 octobre 2024 au 15 novembre 2024**.

Les préinscriptions seront faites uniquement par internet à l'adresse suivante :

<https://www.ac-montpellier.fr/cid87205/certificat-aptitude-professionnel.html>

Les préinscriptions seront suivies d'une confirmation d'inscription qui vous sera envoyée par courriel. Dûment vérifiée, datée, signée et accompagnée des pièces demandées, elle devra impérativement être retournée au service des examens avant la date indiquée sur celle-ci. Les candidats qui ne retourneraient pas cette confirmation dans les délais ne seront pas inscrits à l'examen.

IMPORTANT : Les candidats libres devront fournir leurs attestations de stage au moment de l'inscription.

2. PFMP – PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL/EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

Conditions de prise en compte de l'expérience professionnelle ou du (des) stage(s) :

- **Durée** : deux périodes d'au moins **7 semaines consécutives chacune dans les 2 pôles** et relevant des activités décrites dans la réglementation de l'examen (*total d'au moins 14 semaines soit 490 heures, sur une base de 35 heures/semaine*)
- **Délai** : expérience professionnelle et/ou stage(s) réalisés dans les **trois années précédant la session** d'examen
(*Soit depuis septembre 2021 pour une inscription à la session de juin 2025*)
- **Nombre de structures professionnelles** : Les deux stages peuvent être réalisés dans une même structure ; un stage ne peut être réalisé dans plus de deux structures selon un découpage : 4 semaines + 3 semaines.
- Il est également possible de fournir un justificatif d'expérience professionnelle au minimum **de 7 semaines consécutives attestées par l'employeur** (sur les 3 dernières années), complété par une attestation de stage, tous deux réalisées en France ou à l'étranger dans la mesure où les exigences du référentiel sont respectées.
- **Les attestations de stage doivent être fournies pendant la période des inscriptions pour les**

candidats libres. Les candidats inscrits en enseignement à distance doivent faire parvenir leurs attestations au plus tard le 06 janvier 2025.

- **Activités réalisées** : expérience professionnelle et/ou stage(s) en adéquation avec les compétences listées ci- dessous :

Unités	Stages	Activités professionnelles	Justificatif	
EP1 « Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage »	Stage 1 <u>7 semaines consécutives</u>	Pôle 1 « Tours, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage » <ul style="list-style-type: none"> • Approvisionnement et stockage • Organisation du travail selon les consignes données • Élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes • Gérer la réception des produits • Effectuer le suivi des produits stockés • Organiser son poste de travail • Appliquer les règles d'hygiène • Elaborer des crèmes selon leur technique de fabrication • Assurer la préparation, la cuisson et la finition des pâtisseries : à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues • Evaluer sa production 	Candidats isolés	Attestation de stage*
			Candidats avec expérience professionnelle	Certificat de travail
EP2 « Entremets et petits gâteaux »	Stage 2 <u>7 semaines consécutives</u>	Pôle 2 « Entremets et petits gâteaux » <ul style="list-style-type: none"> • Préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivés, d'appareils croustillants, de fruits • Réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux • Montage et finition d'entremets et de petits gâteaux • Valorisation des produits finis • Organiser la production • Préparer des éléments de garniture • Préparer les fonds d'un entremets et/ou de petits gâteaux • Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux • Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux • Valoriser la pâtisserie élaborée • Mesurer le coût des produits fabriqués 	Candidats isolés	Attestation de stage*
			Candidats avec expérience professionnelle	Certificat de travail
A envoyer à l'adresse suivante : Rectorat de Montpellier – Service DEC 4 – CC 31, rue de l'Université – CS 390034064 MONTPELLIER cedex 2				

* À télécharger sur le site de l'académie de Montpellier : <https://www.ac-montpellier.fr/cid87205/certificat-aptitude-professionnel.html>

IMPORTANT : La DEC n'intervient en aucun cas dans la relation contractuelle entre le candidat/stagiaire et la structure professionnelle.

- Il appartient au candidat d'effectuer la recherche de son (ses) lieu(x) de stage. La DEC n'est juridiquement pas compétente dans ce domaine et n'effectuera aucune intervention en cas de difficulté.
- La DEC ne délivre pas de convention de stage. Cependant, un modèle est disponible depuis le site internet de l'Académie : <https://www.ac-montpellier.fr/cid87205/certificat-aptitude-professionnel.html>
- Ces attestations et les pièces justificatives de l'expérience professionnelle et/ou stage(s) sont exigées pour le passage des épreuves pratiques EP1 et EP2. **En cas de non-conformité au règlement d'examen**, le candidat **ne sera pas autorisé à se présenter** aux épreuves.
- Il est conseillé de faire une copie de vos attestations de stage/certificats de travail avant de les envoyer.

Correspondance entre épreuves ou unités de l'ancien et du nouveau diplôme

Le candidat ayant obtenu la moyenne au domaine professionnel de l'ancien diplôme bénéficie de l'équivalence des deux épreuves du domaine professionnel du nouveau diplôme.

Si le candidat n'a obtenu qu'une unité du domaine professionnel de l'ancien diplôme (note supérieure à 10/20), il ne peut prétendre à aucune équivalence pour le nouveau diplôme.

L'épreuve de Langue Vivante est obligatoire.

3. MATERIEL PROFESSIONNEL DU CANDIDAT

Pour les épreuves pratiques (EP1 et EP2), la matière d'œuvre (farine, sucre...) et le gros matériel seront fournis par les centres d'épreuve. Il appartient au candidat d'apporter le petit outillage de base qui devra être **un outillage professionnel** :

- Une tenue professionnelle composée d'une veste professionnelle, un tablier, toque (un calot ou une charlotte), un pantalon professionnel, une paire de chaussure de sécurité antidérapantes.
- Une mallette fermée contenant :
 - 1 couteau de tour inox
 - 1 éplucheur économe inox
 - 1 couteau office 10 cm environ
 - 1 triangle inox 10 cm environ
 - 1 palette inox 17 cm
 - 1 palette 23 cm
 - 1 palette inox coudée 27 cm environ
 - 1 couteau-scie à génoise ou entremets 321 mm
 - 1 spatule génoise exoglass 22 cm environ
 - 1 spatule exoglass 28 cm environ
 - 1 fouet inox
 - 2 maryses
 - 2 cornes plastique
 - 1 coupe-pâte
 - 1 thermomètre électronique
 - 1 jeu de douilles unies
 - 1 jeu de douille cannelés
 - 1 pinceau 4 cm minimum
 - 1 rouleau à pâtisserie
 - 1 paire de ciseaux
 - 1 pince à tarte
 - 1 balance
 - Emporte-pièces ou moules pour petits décors
 - Pochoirs ou gabarits
- Un carnet de recettes personnels sur support papier comportant uniquement les informations « ingrédients » et « quantités » (sans précision des techniques de fabrication) est autorisé.

Cette liste est susceptible d'être modifiée et vous sera transmise avec votre convocation.

4. DIVERS

- Il est important de bien renseigner votre adresse électronique car c'est sur celle-ci que votre confirmation d'inscription vous sera envoyée et que la DEC vous communiquera diverses informations tout au long de l'année.
- Vous devez informer la DEC de tout changement relatif à votre inscription (n° de téléphone, adresse postale...) à l'adresse ci-dessous.
- Si vous souhaitez annuler votre inscription , vous devez également en informer la DEC. En effet, l'organisation des épreuves pratiques mobilisent de nombreuses ressources : matérielles (laboratoires, établissements...), humaines (enseignants et professionnels) et financières (coût de la matière d'œuvre...). Il est donc important de prévenir de votre absence aux épreuves.

Le service des examens et concours vérifiera, avec le concours de l'Inspecteur de l'Éducation Nationale, la véracité des attestations et la recevabilité des dossiers de pré-inscription. Il pourra, si besoin, réclamer un complément d'information (conventions de stage...). Une fois le contrôle effectué, le dossier d'inscription sera accepté et le candidat sera bien inscrit à la session d'examen.

Adresse mail du Rectorat de Montpellier, Division des Examens et Concours : ce.dec4@ac-montpellier.fr

Adresse postale du Rectorat, Division des Examens et Concours :

Rectorat de Montpellier – Service DEC 4 – CC
31 Rue de l'Université – CS 39004
34064 MONTPELLIER cedex 2