



REMARQUE

Cette note d'information destinée aux candidats individuels rappelle les éléments importants du CAP Pâtissier (Arrêté du 6 mars 2019 modifié par l'arrêté du 3 octobre 2022).

Il est toutefois **indispensable** de lire le référentiel de l'examen, accessible sur les sites :

- LEGIFRANCE : <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000038376626/>
<https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000046664031>
- EDUSCOL : https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/cap_patis.html

Ainsi que les modalités des épreuves du domaine général :

- LEGIFRANCE : <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000039034347/>
- EDUSCOL : <https://eduscol.education.fr/1923/le-certificat-d-aptitude-professionnelle-cap>

1. REGLEMENT D'EXAMEN

Certificat d'aptitude professionnelle « Pâtissier » Candidats « individuels » et « Enseignement à distance »				
EPREUVES	Unités	Coef.	Mode	Durée
UNITES PROFESSIONNELLES				
EP1 – Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage	UP1	8	Ponctuel écrit, pratique et oral	5h30
EP2 – Entremets et petits gâteaux	UP2	7	Ponctuel écrit, pratique et oral	5h30
UNITES GENERALES				
EG1 – Français / Histoire-Géographie-Enseignement moral et civique ⁽¹⁾	UG1	3	Ponctuel écrit et oral	2h + 10min + 15min
EG2 – Mathématiques / Sciences physiques et chimiques	UG2	2	Ponctuel écrit	45min + 45min
EG3 – Education physique et sportive ⁽²⁾	UG3	1	Ponctuel	/
EG4 – Langue vivante ⁽¹⁾	UG4	1	Ponctuel écrit et oral	1h + 6min
EG5 – Prévention santé environnement	UG5	1	Ponctuel écrit	1h
UF – Arts appliqués et culture artistique ⁽³⁾	UF1	/	Ponctuel écrit	1h30

⁽¹⁾ Les notices explicatives des épreuves d'Histoire-Géographie-EMC et de Langue vivante sont à consulter sur le site de l'académie de Nantes : <https://www.ac-nantes.fr/article/examens-professionnels-de-niveau-3-cap-et-mc-3-121709> (rubrique « Epreuves »).

⁽²⁾ Les candidats individuels peuvent être dispensés, à leur demande, de l'épreuve EG3 « Education physique et sportive ».

⁽³⁾ Epreuve facultative : seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme.

1.1. Conditions d'admission

Seuls seront admis à l'examen les candidats qui auront obtenu **à la fois** :

- **une « moyenne générale » au moins égale à 10 sur 20** (moyenne couvrant toutes les épreuves)

ET

- **une moyenne au moins égale à 10 sur 20 au « domaine professionnel »** (moyenne des notes des deux épreuves professionnelles EP1 et EP2)

1.2. Dispenses d'épreuves, bénéfiques et reports de notes

Si vous êtes déjà titulaire d'un CAP ou d'un BEP, d'un CAP ou BEP agricole, d'un CAP ou BEP maritime ou bien d'un diplôme ou titre classé au moins de niveau 4 de qualification par France Compétences (BAC, BT, BP...), vous pouvez lors de l'inscription à l'examen demander à être dispensé(e) des épreuves d'enseignement général EG1 à EG3 (Français-Histoire/Géographie/EMC – Mathématiques/Sciences – EPS).

Afin de demander la dispense de l'épreuve générale EG4 « Langue vivante », vous devez justifier être titulaire d'un diplôme selon les points énoncés ci-dessus, et au cours duquel vous avez passé(e) une épreuve en langue vivante étrangère (obligatoire ou facultative, écrite ou orale, quelle que soit la note obtenue).

Afin de demander la dispense de l'épreuve générale EG5 « Prévention Santé Environnement », vous devez justifier être titulaire d'un CAP ou d'un BEP, d'un CAP ou BEP agricole, d'un CAP ou BEP maritime ou bien d'un Bac professionnel. Aucune autre certification ne permet de prétendre à la dispense de cette épreuve.

Les candidats individuels peuvent être dispensés, à leur demande, de l'épreuve EG3 « Education physique et sportive », sans avoir à fournir de justificatif médical.

Si vous avez déjà passé(e) l'examen du CAP Pâtissier (*arrêté du 20 mars 2007 modifié – ancienne réglementation*), et que vous avez obtenu une moyenne professionnelle supérieure ou égale à 10 sur 20, vous pouvez demander à conserver cette moyenne pendant 5 ans à compter de son obtention lors de votre inscription à l'actuel examen du CAP Pâtissier (*arrêté du 6 mars 2019*). Vous ne passerez pas alors les deux épreuves pratiques EP1 et EP2.

Si vous avez échoué à l'examen d'un CAP ou d'un BEP, vous pouvez conserver les notes obtenues aux épreuves d'enseignement général pendant 5 ans à compter de leur obtention, que ces notes soient supérieures, inférieures ou égales à 10 sur 20.

2. DISPOSITIONS REGLEMENTAIRES

2.1 Epreuve professionnelle EP1

Cette épreuve évalue l'aptitude du candidat à mobiliser les compétences et les savoirs associés liés au pôle 1 du référentiel de certification :

Activités professionnelles	Blocs de compétences	Unités
<p>Pôle 1 « Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage »</p> <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	<p>Bloc n°1 « Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage »</p> <ul style="list-style-type: none">• Gérer la réception des produits• Effectuer le suivi des produits stockés• Organiser son poste de travail• Appliquer les règles d'hygiène• Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication• Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries : à base pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues• Évaluer sa production	<p>EP1</p> <p>« Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage »</p>

L'épreuve 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. Elle est composée de trois parties :

<p>1</p> <p>Partie écrite</p> <p>30 minutes</p>	<p>Le candidat prend connaissance de la situation professionnelle et répond à un questionnaire mobilisant les compétences professionnelles du pôle 1 et leurs savoirs associés en lien avec les activités à réaliser en partie 2.</p>
<p>2</p> <p>Partie pratique</p> <p>4h 50 minutes</p>	<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 comporte au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none">-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 ou moelleux ou d'un gâteau de voyage ou d'une meringue. <p>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>
<p>3</p> <p>Partie orale</p> <p>10 minutes max.</p>	<p>La commission d'évaluation procède à la dégustation de productions réalisées par le candidat puis conduit à l'entretien qui se déroule en deux temps :</p> <ul style="list-style-type: none">-présentation par le candidat de l'analyse de la fabrication indiquée dans le sujet,-échanges avec le candidat sur les tâches réalisées, les choix effectués, la qualité des production obtenues...

2.2 Epreuve professionnelle EP2

Cette épreuve évalue l'aptitude du candidat à mobiliser les compétences et les savoirs associés liés au pôle 2 du référentiel de certification :

Activités professionnelles	Blocs de compétences	Unités
<p>Pôle 2 « Entremets et petits gâteaux »</p> <ul style="list-style-type: none"> • Préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, 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 	<p>Bloc n°2 « Entremets et petits gâteaux »</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organiser la production • Préparer des éléments de garniture • Préparer les fonds d'un entremets et/ou des 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 	<p>EP2 « Entremets et petits gâteaux »</p>

L'épreuve 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. Elle est composée de trois parties :

<p>1 Partie écrite 45 minutes</p>	<p>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.</p>
<p>2 Partie pratique 4h30</p>	<p>Cette phase comporte l'organisation du travail et de la production, la réalisation des tâches correspondant aux activités professionnelles du pôle 2.</p> <p>Au cours de cette phase, le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> -analyse la gestion et l'organisation de son travail, -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 comporte 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"> -élaboration de deux fonds différents (un pour l'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 d'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, -écriture ou décor au cornet, -décoration et valorisation des produits.
<p>3 Partie orale 15 minutes max.</p>	<p>Le jury déguste les produits réalisés puis le candidat réalise un compte-rendu d'activité face à la commission d'évaluation.</p> <p>Cette phase se déroule en deux temps :</p> <ul style="list-style-type: none"> -le candidat justifie l'état de commercialisation de sa production, valorise les produits élaborés et fait le bilan du travail réalisé (5 minutes max.), -le jury questionne le candidat sur sa prestation, son organisation et sa production (10 minutes max.).

2.3 Périodes en milieu professionnel

Afin de pouvoir vous présenter aux épreuves pratiques EP1 et EP2, **vous devez justifier, pour chacune d'entre elles, de périodes de stage et/ou d'expérience professionnelle** selon les conditions suivantes :

- **Nombre de périodes en milieu professionnel** : vous devez effectuer une période pour l'épreuve EP1 et une autre pour l'épreuve EP2
- **Contenu** : chacune des périodes en milieu professionnel devra permettre au candidat d'aborder les activités décrites dans la réglementation de l'examen : une période pour se présenter à l'EP1 (donc en rapport avec les attentes du pôle 1) et une période pour se présenter à l'EP2 (donc en rapport avec les attentes du pôle 2)
- **Durée** : chaque période en milieu professionnel doit se faire sur une période d'au moins 7 semaines consécutives, sur une base de 35 heures/semaine minimum (soit un total d'au moins 14 semaines)
- **Délai** : les deux périodes doivent être réalisées dans les trois années précédant la session d'examen (soit depuis septembre 2023 pour une inscription à la session d'examen de juin 2027)
- **Nombre de structures professionnelles** : un stage ne peut être réalisé que dans une seule structure ; les deux stages peuvent être réalisés dans une même structure
- **Activités réalisées** : le contenu travaillé au cours de chacune des périodes doit être en adéquation avec les compétences listées dans les rubriques 2.1 et 2.2 :

Stages	Activités professionnelles	Blocs de compétences
Stage 1 <u>7 semaines</u>	Pôle 1 « Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage » (rubrique 2.1)	Bloc n°1 « Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage »
Stage 2 <u>7 semaines</u>	Pôle 2 « Entremets et petits gâteaux » (rubrique 2.2)	Bloc n°2 « Entremets et petits gâteaux »

Les documents permettant de justifier de ces périodes professionnelles et de leur contenu sont disponibles sur le site de l'académie de Nantes : <https://www.ac-nantes.fr/article/examens-professionnels-de-niveau-3-cap-et-mc-3-121709> (rubriques « Inscriptions » > « Informations spécifiques à certaines spécialités » > « Dossier CAP Pâtissier »).

Remarque 1 : les ex-apprentis n'ont pas à fournir ces justificatifs. Une copie de leur ancien contrat d'apprentissage sera demandée. Cette période d'apprentissage devra respecter le critère de délai précisé ci-dessus.

Remarque 2 : les apprentis en formation à distance n'ont pas à fournir ces justificatifs. Une copie de leur contrat d'apprentissage en cours sera demandée.

2.4 Convention de stage et assurance

➤ Convention de stage

Elle doit être signée entre la structure professionnelle d'accueil et le stagiaire (et éventuellement le centre de formation). La Direction des Examens et Concours du rectorat de Nantes n'intervient en aucun cas dans cette démarche contractuelle entre un candidat et sa(ses) structure(s) professionnelle(s) d'accueil. Cependant, un modèle, dont vous pouvez vous inspirer, est disponible depuis le site internet de l'Académie de Nantes : <https://www.ac-nantes.fr/article/examens-professionnels-de-niveau-3-cap-et-mc-3-121709> (rubriques « Inscriptions » > « Informations spécifiques à certaines spécialités » > « Modèle convention de stage CAP »).

➤ Assurance

En cas d'accident survenant au cours des stages, au cours des épreuves pratiques ou au cours de trajets, vous ne pouvez prétendre au bénéfice de la législation sur les accidents du travail. Il vous est donc vivement conseillé de prendre contact auprès de votre assureur afin de connaître les modalités de couverture de votre contrat.

2.5 Matériel à apporter

➤ Tenue professionnelle

La tenue professionnelle est **obligatoire** pour les deux épreuves pratiques EP1 et EP2. Pour information, voici le descriptif de la tenue à apporter par les candidats lors des sessions précédentes :

- veste professionnelle,
- pantalon professionnel,
- tablier,
- calot ou toque ou charlotte,
- chaussures de sécurité antidérapantes
- masque(s) de protection du visage (selon les règles sanitaires en vigueur au moment des épreuves)

Cette tenue doit être neutre : aucune marque, insigne ou couleur distinctive n'est autorisée.

➤ Outillage du candidat

Pour les épreuves pratiques EP1 et EP2, seule la matière d'œuvre (farine, sucre, ...) et le gros matériel seront fournis par les centres d'épreuve. Ce sera donc à vous **d'apporter le petit outillage de base qui devra être un outillage professionnel**. La liste de cet outillage sera communiquée en **avril 2027** sur le site internet de l'Académie de Nantes : <https://www.ac-nantes.fr/examens-professionnels-de-niveau-3-cap-et-mc-3-121709> (rubrique « Matériel candidat »)

A titre d'exemple, voici le petit outillage demandé lors de la session 2023 :

Une mallette fermée contenant :

- 1 couteau de tour inox
- 1 spatule exoglass 22 cm environ
- 1 pinceau 4 cm minimum
- 1 éplucheur économe inox
- 1 spatule exoglass 28 cm environ
- 1 rouleau à pâtisserie
- 1 couteau d'office 10 cm environ
- 2 fouets inox
- 1 paire de ciseaux
- 1 triangle inox 10 cm environ
- 2 maryses
- 1 pince à tarte
- 1 palette inox 17 cm
- 2 cornes en plastique
- 1 balance (*prévoir également une pile de rechange*)
- 1 palette inox 23 cm
- 1 coupe-pâte
- emporte-pièces ou moules pour petits décors
- 1 palette inox coudée 27 cm environ
- 1 thermomètre électronique
- pochoirs ou gabarits
- 1 couteau-scie à génoise ou entremets
- 1 jeu de douilles unies
- le nécessaire pour écrire et mesurer
- 1 râpe à zestes type MICROPLANE
- 1 jeu de douilles cannelées
- 1 palette coudée 9 cm environ

Remarque : la calculatrice avec mode examen ou sans mémoire « type collège » est autorisée. L'utilisation d'appareils dotés d'une mémoire électronique permettant la prise de photographies et/ou la consultation de fichiers est interdite.

➤ Livre de recettes

Pour les épreuves pratiques EP1 et EP2, **vous serez autorisé à apporter un « carnet de recettes personnel »** dans lequel seuls les ingrédients et les quantités peuvent être indiqués. La méthodologie et les techniques de fabrication ne doivent pas être mentionnées. Les quantités de chaque ingrédient ne sont données qu'une seule fois par recette, dans la même unité de poids ou de volume.

Attention : si votre cahier de recettes est une compilation de copies d'ouvrages, de revues ou d'impressions d'internet, vous ne serez pas autorisé à l'utiliser. Aucun extrait de publication ne sera accepté. Par ailleurs, le carnet de recettes ne peut être proposé sur support numérique. Toutefois, si votre carnet de recettes a été préparé à l'aide de l'outil numérique, une impression papier sera acceptée.

3. POINTS DIVERS

➤ Des déplacements sont-ils à prévoir ?

Pour les deux épreuves pratiques EP1 et EP2 et pour l'épreuve d'EPS, qui se tiendront entre mi-avril et fin juin 2026, vous serez convoqué(e) dans un centre d'examen équipé des installations nécessaires, ce qui peut amener à des déplacements, y compris hors de votre département d'origine.

➤ Comment serez-vous tenu informé(e) par les services du rectorat ?

Lors de la pré-inscription à l'examen sur l'application Cyclades, il est demandé de renseigner une adresse électronique valide. C'est sur celle-ci que le récapitulatif d'inscription nécessaire à la constitution du dossier d'inscription est envoyé.

Durant l'année, vous recevrez divers messages d'information. Aussi, il est primordial que votre adresse électronique soit toujours à jour. En cas de modification, vous pourrez nous en informer à l'adresse suivante: dec.cap.boulangier.patissier@ac-nantes.fr

➤ Peut-on modifier une inscription ?

L'organisation des épreuves pratiques du CAP Pâtissier mobilise de multiples ressources : matérielles (laboratoires des établissements...), humaines (enseignants et professionnels) et financières (coût de la matière d'œuvre...). Il est donc important que vous préveniez si vous ne pouvez être présent le(s) jour(s) de votre(s) épreuve(s).

Si, durant l'année, vous constatez que vous ne serez pas en mesure de passer une ou les deux épreuve(s) pratique(s), vous devez en informer le rectorat à l'adresse suivante : dec.cap.boulangier.patissier@ac-nantes.fr

De la même façon, si vous souhaitez annuler intégralement votre inscription à l'examen, vous devez en informer le rectorat à cette même adresse : dec.cap.boulangier.patissier@ac-nantes.fr

Vous devez informer le rectorat de tout changement d'adresse postale ou bien de mël à l'adresse: dec.cap.boulangier.patissier@ac-nantes.fr

4. DEROULEMENT

Octobre /Novembre 2026	octobre-novembre	Ouverture du serveur de pré-inscription Cyclades
	mi-novembre fin novembre	Dernier délai pour téléverser sur le compte Cyclades : - la confirmation d'inscription signée et les pièces justificatives - le dossier de période(s) en milieu professionnel correspondant à la(aux) épreuve(s) pratique(s) à laquelle(auxelles) vous vous êtes inscrit(e)
Janvier/Février 2027	date non-définie	Commission d'étude des dossiers de période(s) en milieu professionnel stage
		Information par mël de la décision de la commission d'étude
Avril 2027	courant avril	Transmission des convocations aux épreuves (la convocation sera disponible sur les comptes Cyclades des candidats) <i>(pour les candidats inscrits à l'épreuve d'EPS, la convocation sera transmise à part)</i>
Avril / Juin 2027	mi-avril à fin juin	Déroulement des épreuves générales et professionnelles
Juillet 2027	début juillet	Publication des résultats sur le site de l'académie de Nantes Mise à disposition des relevés de notes sur les comptes Cyclades des candidats
Octobre 2027	à partir de mi-octobre	Envoi du diplôme <u>sur demande du candidat</u> (procédure dans le lien suivant : https://www.ac-nantes.fr/demande-de-diplome-121667)