RÉGION ACADÉMIQUE PAYS DE LA LOIRE

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE LA JEUNESSE ET DES SPORTS

MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR, DE LA RECHERCHE ET DE L'INNOVATION

CAP PÂTISSIER

ATTESTATION D'EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE / DE STAGE
ÉPREUVES PRATIQUES EP1 et EP2

Utilisation de la présente attestation

- Annexer aux attestations de stage le(s) certificat(s) de travail et/ou convention(s) de stage correspondants.
- Transmettre l'ensemble de ce dossier professionnel sans rature ni modification :

avant le 15 janvier 2021 *(date limite de réception)*
au **Rectorat de Nantes, Service DEC 7-4, BP 72616, 44326 NANTES cedex 3**

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

- **Durée** : deux périodes d'au moins **7 semaines consécutives** chacune 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 2017 pour une inscription à la session de juin 2021)*
- **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)
- **Activités réalisées** : expérience professionnelle et/ou stage(s) **en adéquation** avec les compétences listées ci-dessous :

Stages	Activités professionnelles	Blocs de compétences	Unités
Stage 1 7 semaines	**Pôle 1 « Tours, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage »** • Approvisionnement et stockage • Organisation du travail selon les consignes données • Élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes	**Bloc n°1 « Tours, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage »** • 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	**EP1** **« Tours, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage »**
Stage 2 7 semaines	**Pôle 2 « Entremets et petits gâteaux »** • 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	**Bloc n°2 « Entremets et petits gâteaux »** • 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	**EP2** **« Entremets et petits gâteaux »**

Important

- Il est conseillé de faire une copie de ce dossier avant de l'envoyer.
- 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, dont vous pouvez vous inspirer, est disponible depuis le site internet de l'Académie : http://www.ac-nantes.fr/examens/diplomes-professionnels-de-niveaux-iv-ou-v/c-a-p-b-e-p-et-m-c-niveau-v-m-c-5-/inscriptions/
- Il vous est vivement conseillé de prendre contact auprès de votre assureur afin de connaitre les modalités de couverture de votre contrat en cas d'accident au cours du (des) stage(s).
- 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** auxdites épreuves.

STAGE 1

CAP Pâtissier - Épreuve pratique EP1
- Attestation d'expérience professionnelle / de stage -
Pôle 1 : tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

Informations sur la période	Du .... au .... Durée par semaine : .... heures Durée totale : .... heures ☐ Stage ☐ Expérience professionnelle
Structure	Nom de l'entreprise : .... Adresse : .... Numéro de téléphone : .... Nom du tuteur : .... Signature du responsable de la structure et cachet de l'entreprise :
Activités réalisées	....

Partie réservée aux examinateurs de la commission de conformité de l'activité professionnelle et/ou du stage
(le candidat ne renseignera pas cette partie)

Visa du Jury A .... Le .... Signature(s) :	☐ Conforme ☐ Non-conforme Observations *(si non-conforme)* : ....

STAGE 2

CAP Pâtissier - Épreuve pratique EP2
- Attestation d'expérience professionnelle / de stage -
Pôle 2 : entremets et petits gâteaux

Informations sur la période	Du .... au .... Durée par semaine : .... heures Durée totale : .... heures ☐ Stage ☐ Expérience professionnelle
Structure	Nom de l'entreprise : .... Adresse : .... Numéro de téléphone : .... Nom du tuteur : .... Signature du responsable de la structure et cachet de l'entreprise :
Activités réalisées	....

Partie réservée aux examinateurs de la commission de conformité de l'activité professionnelle et/ou du stage
(le candidat ne renseignera pas cette partie)

Visa du Jury A .... Le .... Signature(s) :	☐ Conforme ☐ Non-conforme Observations *(si non-conforme)* : ....