

# CAP PÂTISSIER

Périodes de formation en milieu professionnel et/ou expérience professionnelle

SESSION 2021

Epreuves du CAP Pâtissier		EP1 : Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage	EP2 : Entremets et petits gâteaux
Lieux des PFMP et/ou expérience Professionnelle  statut		Dans une entreprise proposant des activités en adéquation avec le pôle 1 (tour, petits four secs et moelleux, gâteaux de voyage)	Dans une entreprise proposant des activités en adéquation avec le pôle 2 (entremets et petits gâteaux)
		Durée minimale de <b>7 semaines consécutives (presque 2 mois)</b> en rapport avec le tour, les petits fours, moelleux et gâteaux de voyage	Durée minimale de <b>7 semaines consécutives</b> en rapport avec les entremets et petits gâteaux
Candidats individuels ou enseignement à distance	<u>Sans</u> expérience professionnelle	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les deux stages seront à <b>réaliser dans les 3 années qui précèdent la session d'examen</b></li> <li>➤ Une attestation de(s) entreprise(s) justifiant les stages effectués dans les conditions requises devra être fournie par le candidat lors de l'inscription à l'examen</li> </ul>	
	<u>Avec</u> expérience professionnelle	<p><b>Trois années d'expérience professionnelle</b> : la PFMP peut être remplacée par un ou plusieurs certificats de travail justifiant la nature et la durée de l'emploi occupé dans le secteur de la pâtisserie couvrant les pôles 1 et 2 du référentiel du diplôme</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Une expérience professionnelle d'au moins 14 semaines en pâtisserie</b> (7 semaines pour EP1 et 7 semaines pour EP2) peut dispenser le candidat de ces stages obligatoires. Un (ou plusieurs) certificat(s) de travail attestant de cette (ces) activité(s) devra (devront) être fourni(s) lors de l'inscription pour vérification de la recevabilité des dossiers auprès du service des examens du rectorat</li> </ul> <p><b>Observations</b> : sur la base d'un calcul de 35h/semaine, 14 semaines correspondent à 490h</p>	

Candidats en formation professionnelle continue (établissements privés)	<u>Avec</u> expérience professionnelle	<p><b>Candidats en situation de perfectionnement</b></p> <p><i>Salarié à temps plein pendant <b>6 mois</b> (1 année avant l'examen) soit 768h</i> <b>OU</b> <i>à temps partiel pendant <b>1 an</b> (2 années avant l'examen) soit 768h</i></p>	Les attestations de formation en milieu professionnel sont remplacées par un ou plusieurs certificats de travail attestant que l'intéressé a exercé dans les activités relevant des secteurs économiques énumérés dans le référentiel	
	<u>Sans</u> expérience professionnelle	<p><b>Candidats en situation de première formation ou de reconversion</b></p>	7 semaines	7 semaines
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- La durée de la formation en milieu professionnel s'ajoute aux durées de formation dispensées dans le cadre de la formation continue</li> <li>- Les modalités de formation en milieu professionnel sont les mêmes que pour les candidats individuels</li> </ul>	

Epreuves du CAP Pâtissier	EP1 : Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage	EP2 : Entremets et petits gâteaux
<b>Candidats de la voie scolaire</b> (établissements privés hors contrat) et <b>CNED scolaire</b>	7 semaines	7 semaines
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Total de <b>14 semaines</b> de PFMP ou 560h sur l'ensemble de la formation pour un cycle de 2 ans : <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 2 périodes non consécutives en première année</li> <li>✓ 2 périodes consécutives ou non en deuxième année</li> </ul> </li> <li>➤ La durée d'une période de stage ne doit pas être inférieure à 3 semaines</li> <li>➤ Chaque période fait l'objet d'un bilan individuel établi conjointement par le tuteur, l'équipe pédagogique et l'élève</li> <li>➤ L'organisation de la période de formation doit faire l'objet <b>obligatoirement d'une convention entre le chef de l'entreprise accueillant l'élève et le chef de l'établissement scolaire</b> conformément à la convention type relative à la PFMP des élèves en lycée professionnel définie en annexe de la circulaire n°2016-053 du 23-3-2016 (BOEN du 31-3-2016)</li> </ul>	
<b>Candidats de l'apprentissage (CFA non habilité au CCF)</b>	<b>800 heures de PFMP à raison de 400 heures par année</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La durée de la formation en milieu professionnel est incluse dans la formation en entreprise telle qu'elle est prévue dans le contrat d'apprentissage. L'équipe pédagogique du centre de formation d'apprentis doit veiller à informer les maîtres d'apprentissage des objectifs de la formation</li> <li>➤ Si certaines activités ne sont pas proposées au sein de l'entreprise signataire du contrat d'apprentissage il est alors exigé d'effectuer une période de formation complémentaire au sein d'une autre structure (article R6223-10 à R 6223-16 du code du travail) ; une convention tripartite de formation complémentaire sera conclue entre l'employeur, l'entreprise d'accueil et l'apprenti.</li> </ul>	
<b>Candidats positionnés</b>	Pour les candidats ayant bénéficié d'une décision de positionnement en application de l'article D337-14 du code de l'éducation, la durée de la formation en milieu professionnel <b>ne peut être inférieure à 8 semaines</b>	

Texte réglementaire :

[Arrêté du 6 mars 2019](#) portant création de la spécialité « Pâtissier » de certificat d'aptitude professionnelle et fixant ses modalités de délivrance

Site à consulter :

[https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/cap\\_patis.html](https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/cap_patis.html)