

# Pour diffusion immédiate

RÉGION ACADÉMIQUE  
OCCITANIE

Toulouse, le 26 novembre 2018

MINISTÈRE  
DE L'ÉDUCATION NATIONALE  
ET DE LA JEUNESSE  
MINISTÈRE  
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR,  
DE LA RECHERCHE  
ET DE L'INNOVATION

La Rectrice de l'académie de Toulouse

à

Mesdames et messieurs les recteurs d'académie,  
Monsieur le directeur du SIEC

Mesdames et messieurs les responsables des  
directions des examens et concours,

Rectorat

**Objet** : CAP Pâtissier – Épreuve EP2 – Session 2019

Direction des examens  
et concours  
DEC 6

Thèmes de décor et de finition de l'entremets

Dossier suivi par  
Fabienne BRUNET  
Téléphone  
05 36 25 71 19

Mél  
fabienne.brunet@ac-toulouse.fr

Adresse physique  
75 rue Saint-Roch  
31400 Toulouse

Adresse postale  
CS 87703  
31077 Toulouse Cedex 4

Veillez trouver ci-joint la liste des thèmes pour le décor et la finition de l'entremets, susceptibles d'être retenus dans le cadre de l'épreuve EP2 Fabrication de pâtisseries du CAP pâtissier pour la session 2019.

Ce document est à transmettre :

- à l'IEN en charge de la filière alimentation,
- aux chefs de centre d'examen,
- aux établissements de formation pour communication aux professeurs concernés (enseignants de pratique professionnelle et d'arts appliqués),
- aux candidats individuels.

Pour la rectrice et par délégation,  
Pour le secrétaire général empêché,  
Pour la directrice des examens et concours,  
Le chef du bureau DEC 6



Sophie TOLBA

# **CAP PÂTISSIER**

**SESSION 2019**

## **EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES**

### **LISTE DES THÈMES DE DÉCOR ET DE FINITION DE L'ENTREMETS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE RETENUS**

- La journée de la Terre
- Les noces d'or d'Anna et de Didier
- L'année du Japon

Les pochoirs ou gabarits fabriqués ou achetés par le candidat sont autorisés, ainsi que les moules pour réaliser les petits décors.

Tout ingrédient est interdit. Seules les matières premières fournies par le centre d'examen seront autorisées.

Une inscription au cornet sera demandée pour l'entremets.