

Note à l'attention des candidats

CAP PÂTISSIER

Session 2021

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 le site internet https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/cap_patis.html

REMARQUE : cette note aux candidats est susceptible de modifications en fonction de l'évolution du contexte sanitaire lié au Covid 19.

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 2021 sera ouvert du **13 octobre 2020 au 20 novembre 2020**.

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.

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 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
- **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) complétée par une attestation de stage, toutes deux réalisées en France ou à l'étranger dans la mesure où les exigences du référentiel sont respectées.**

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

Unités	Stages	Activités professionnelles	Justificatif		Date Limite
EP1 «Tours, petits fours, gâteaux de voyage» secs et moelleux	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 • Réceptionner les produits • Stocker les marchandises • Préparer les crèmes et les appareils à crème prise • Réaliser des pâtisseries à base de pâtes • Réaliser des petits fours secs et moelleux • Produire des meringues • Analyser la production réalisée 	Candidats Isolés	Attestation de stage*	Avant le 26 FEVRIER 2021 (date limite de réception) Au Rectorat de Montpellier, Service DEC- 4 - SS, 31 rue de l'Université, CS 39004 34064 MONTPELLIER cedex 2
			Candidats avec expérience professionnelle	Certificat de travail	
EP2 « Entremets et petits gateaux »	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 pe- tits gâteaux • Montage et finition d'entremets et de petits gâteaux • Valorisation des produits finis • Organiser le travail tout au long de la production • Réaliser crèmes et appareils de base, crèmes et appareils dérivés, mousses et bavaroises • Produire des appareils croustillants • Préparer une garniture à base de fruits • Monter et/ou garnir un entremet ou des petits gâteaux • Fabriquer et utiliser des glaçages • Créer des décors • Décorer et écrire au cornet • Finaliser le décor du gâteau 	Candidats Isolés	Attestation de stage*	
			Candidats avec expérience professionnelle	Certificat de travail	

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

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.

Important

- Il est conseillé de faire une copie de vos attestations de stage/certificats de travail 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 : <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** auxdites épreuves.