

**Attestation de stage professionnel  
en pâtisserie pour le candidat libre à l'examen**

**Épreuve EP1 – Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage**

L'arrêté du 6 mars 2019 porte création du CAP Pâtissier et précise toutes les informations indispensables (référentiel, règlement d'examen, définition et contenu des épreuves, périodes de formation en milieu professionnel) :

[https://www.legifrance.gouv.fr/jo\\_pdf.do?id=JORFTEXT000038376626](https://www.legifrance.gouv.fr/jo_pdf.do?id=JORFTEXT000038376626)

Conformément au règlement d'examen, le candidat doit réaliser, dans les trois années précédant la session d'examen **pour l'épreuve EP1**, un stage professionnel dans une entreprise proposant des activités en adéquation avec le **pôle 1** (tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage) **d'une durée minimale de sept semaines consécutives, sur la base d'un calcul de 35 heures / semaine soit 245 heures. Une attestation de(s) l'entreprise(s) justifiant les stages effectués dans les conditions requises devra être fournie par le candidat lors de l'inscription à l'examen ou au plus tard à la date fixée par l'académie. En l'absence de cette attestation dûment complétée et signée, l'inscription ne pourra pas être validée.**

**Date limite de retour de(s) l'attestation(s) : à l'inscription**

**LE CANDIDAT**

Nom : ..... Prénom(s) : .....

Adresse : .....

Code postal : ..... Ville : .....

**L'ENTREPRISE**

Type d'entreprise (cocher la case correspondante) :

- Pâtisserie artisanale     Pâtisserie-boulangerie artisanale     Pâtisserie-chocolaterie artisanale     Grande ou moyenne surface (disposant d'un laboratoire pâtisserie)

Dénomination sociale : .....

Adresse : .....

Code postal : ..... Ville : .....

Activité : .....

Code APE de l'entreprise : ..... Numéro de SIRET : .....

Madame, Monsieur (nom prénom)....., exerçant la fonction de .....  
représentant l'entreprise désignée ci-dessus atteste sur l'honneur que le candidat au CAP Pâtissier désigné,

- a réalisé dans l'entreprise un stage professionnel : **du** ..... / ..... / ..... **au** ..... / ..... / .....,  
**soit un total de ..... semaines sur la base de ..... heures hebdomadaires,**
- a effectué dans ce cadre **les tâches suivantes (rayer celles non réalisées) :**

**Approvisionnement et stockage**

- T1.1 - Réceptionner les produits
- T1.2 - Stocker les marchandises

**Organisation du travail selon les consignes données**

- T2.1 - Organiser ses tâches
- T2.2 - Préparer le poste de travail
- T2.3 - Nettoyer et désinfecter l'environnement de travail
- T2.4 - Gérer les produits en cours d'élaboration et finis

**Élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes**

- T3.1 - Préparer les crèmes et les appareils à crème prise
- T3.2 - Réaliser des pâtisseries à base de pâtes
- T3.3 - Réaliser des petits fours secs et moelleux
- T3.4 - Produire des meringues
- T3.5 - Analyser la production réalisée

Le service des examens et concours vérifiera la recevabilité du dossier d'inscription, notamment les attestations de stages professionnels. Si besoin, l'inspecteur de l'Éducation nationale en charge de la spécialité contrôlera la véracité des attestations.

Fait à ....., le .....

Cachet de l'entreprise :

Signature du représentant de l'entreprise

**Attestation de stage professionnel  
en pâtisserie pour le candidat libre à l'examen**

**Épreuve EP2 – Entremets et petits gâteaux**

L'arrêté du 6 mars 2019 porte création du CAP Pâtissier et précise toutes les informations indispensables (référentiel, règlement d'examen, définition et contenu des épreuves, périodes de formation en milieu professionnel) :

[https://www.legifrance.gouv.fr/jo\\_pdf.do?id=JORFTEXT000038376626](https://www.legifrance.gouv.fr/jo_pdf.do?id=JORFTEXT000038376626)

Conformément au règlement d'examen, le candidat doit réaliser, dans les trois années précédant la session d'examen **pour l'épreuve EP2**, un stage professionnel dans une entreprise proposant des activités en adéquation avec **le pôle 2** (entremets et petits gâteaux) **d'une durée minimale de sept semaines consécutives, sur la base d'un calcul de 35 heures / semaine soit 245 heures**. Une attestation de(s) l'entreprise(s) justifiant les stages effectués dans les conditions requises **devra être fournie par le candidat lors de l'inscription à l'examen ou au plus tard à la date fixée par l'académie. En l'absence de cette attestation dûment complétée et signée, l'inscription ne pourra pas être validée.**

**Date limite de retour de(s) l'attestation(s) : à l'inscription**

**LE CANDIDAT**

Nom : ..... Prénom(s) : .....

Adresse : .....

Code postal : ..... Ville : .....

**L'ENTREPRISE**

Type d'entreprise (cocher la case correspondante) :

- Pâtisserie artisanale     Pâtisserie-boulangerie artisanale     Pâtisserie-chocolaterie artisanale     Grande ou moyenne surface (disposant d'un laboratoire pâtisserie)

Dénomination sociale : .....

Adresse : .....

Code postal : ..... Ville : .....

Activité : .....

Code APE de l'entreprise : ..... Numéro de SIRET : .....

Madame, Monsieur (nom prénom)....., exerçant la fonction de .....,  
représentant l'entreprise désignée ci-dessus atteste sur l'honneur que le candidat au CAP Pâtissier désigné,

- a réalisé dans l'entreprise un stage professionnel : **du** ..... / ..... / ....., **au** ..... / ..... / .....,  
**soit un total de ..... semaines sur la base de ..... heures hebdomadaires,**
- a effectué dans ce cadre **les tâches suivantes (rayer celles non réalisées) :**

**Préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits**

T4.1 - Organiser le travail tout au long de la production

T4.2 - Réaliser les :

- crèmes et appareils de base
- crèmes et appareils dérivés
- mousses et bavaroises

T4.3 - Produire des appareils croustillants

T4.4 - Préparer une garniture à base de fruits

**Réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux**

T5.1 - Réaliser des fonds à base de pâtes

**Montage et finition d'entremets et petits gâteaux**

T6.1 - Monter et/ou garnir un entremets ou des petits gâteaux

T6.2 - Fabriquer et utiliser des glaçages

T6.3 - Créer des décors

T6.4 - Décorer et écrire au cornet

T6.5 - Finaliser le décor du gâteau

**Valorisation des produits finis**

T7.1 - Évaluer la qualité marchande d'un produit fabriqué

T7.2 - Présenter le produit élaboré

T7.3 - Analyser la marge réalisée sur la pâtisserie produite

Le service des examens et concours vérifiera la recevabilité du dossier d'inscription, notamment les attestations de stages professionnels. Si besoin, l'inspecteur de l'Éducation nationale en charge de la spécialité contrôlera la véracité des attestations.

Fait à ....., le .....

Cachet de l'entreprise :

Signature du représentant de l'entreprise