

CAP Pâtissier – session juin 2025

ACADÉMIE DE
POLYNÉSIE
FRANÇAISE

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).

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.

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 :

Code APE (ou NAF) de l'entreprise (cocher la case correspondante) :

- 1071 A 1071 C 1071 D Autre (préciser) :

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, sous la responsabilité de :
Mme, M. (nom prénom)....., exerçant la fonction de

- 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 bureau des examens vérifiera, avec le concours de l'inspecteur de l'Éducation nationale, la véracité des attestations et la recevabilité du dossier d'inscription. Il pourra, si besoin, réclamer un complément d'informations (conventions de stage...). **Toute attestation renseignée de manière incomplète entraînera l'irrecevabilité du dossier d'inscription.**

Fait à, le

Cachet de l'entreprise :

Signature du représentant de l'entreprise