ACADÉMIE
DE MONTPELLIER
Liberté
Égalité
Fraternité

Note à l'attention des candidats
CAP PÂTISSIER
Session 2027

Cette note concerne les candidats suivants :

CANDIDATS RELEVANT DE L'ENSEIGNEMENT A DISTANCE ET 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 les sites internet suivants :

EDUSCOL : https://referentiels-professionnels.eduscol.education.fr/cap_patis.html

LEGIFRANCE : https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000038376626

Ainsi que les nouvelles modalités des épreuves du domaine général :

EDUSCOL : https://eduscol.education.fr/779/textes-de-reference-relatifs-aux-diplomes-professionnels

LEGIFRANCE : https://legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000039034347/

1. INSCRIPTION

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 2027 sera ouvert du **12 octobre 2026 au 13 novembre 2026.**

Les préinscriptions s'effectuent 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 et signée, elle devra impérativement être retournée au service des examens via l'espace candidat Cyclades, accompagnée des pièces justificatives demandées. Les candidats qui ne retourneraient pas les documents dans les délais ne seront pas inscrits à l'examen.

IMPORTANT : La validation des pièces justificatives dans l'espace Cyclades ne garantit pas l'inscription à l'examen. Après vérification des candidatures par la commission, un courriel sera envoyé à tous les candidats pour les informer de la recevabilité de leur inscription.

2. PFMP – PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL / EXPÉRIENCE 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 2023 pour une inscription à la session de juin 2027).*
- **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 selon un découpage : 4 semaines + 3 semaines.
- Il est également possible de fournir un justificatif d'expérience professionnelle au minimum **de 14 semaines attestées par l'employeur** (sur les 3 dernières années), complété par une attestation de stage.
- Les stages peuvent être réalisés en France ou à l'étranger dans la mesure où les exigences du référentiel sont respectées.
- **Les candidats libres doivent joindre les attestations de stage complétées et signées avec les autres pièces justificatives dans l'espace Cyclades au plus tard le 18 novembre 2026.**
- **Les candidats inscrits en enseignement à distance doivent transmettre les attestations par courriel au plus tard le 08 janvier 2027 à l'adresse suivante : ce.dec4@ac-montpellier.fr**
- **Activités réalisées :** expérience professionnelle et/ou stage(s) en adéquation avec les compétences des pôles 1 et 2 listées ci- dessous

Profil candidats		*Attendus*	*Documents attendus*
❶ **relevant de la voie scolaire**		14 semaines de PFMP sur 2 ans balayant les compétences des pôles 1 et 2	*Attestations de stages* Pour une durée inférieure aux 14 semaines réglementaires : dérogation du recteur*
❷ **relevant de la voie de l'apprentissage**		Formation en lien avec le contrat d'apprentissage	-
❸ **relevant de la voie de la formation continue**	**Première formation ou reconversion**	14 semaines de PFMP sur 2 ans balayant les compétences des pôles 1 et 2	*Contrat Attestations de stages**
	Situation de perfectionnement	Situation de travail de 6 mois (ou un an à temps partiel) au cours des 2 années précédant l'examen	*Certificat(s) de travail*
❹ **relevant de l'enseignement à distance**		Selon le statut du candidat : situation ❶ ou ❷ ou ❸	
❺ **qui se présente au titre des 3 années d'expérience**		Trois ans d'expérience dans des pâtisseries	*Certificat(s) de travail*
❻ **candidats individuels**	Pour épreuve EP1	Stage professionnel d'une durée de 7 semaines consécutives minimum dans une entreprise réalisant : tour (viennoiserie), petits fours secs et gâteaux de voyage (cake par exemple)	*Attestations de stage**
	Pour épreuve EP2	Stage professionnel d'une durée de 7 semaines consécutives minimum dans une entreprise réalisant des entremets et petits gâteaux	*Attestations de stage**

***** À télécharger sur le site de l'académie de Montpellier : https://www.ac-montpellier.fr/certificat-d-aptitude-professionnelle-cap-122870

Activités professionnelles

Pôle 1 « Tours, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage »

- Approvisionnement et stockage
- Organisation du travail selon les consignes données
- Élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes
- Gérer la réception des produits
- Effectuer le suivi des produits stockés
- Organiser son poste de travail
- Appliquer les règles d'hygiène
- Elaborer des crèmes selon leur technique de fabrication
- Assurer la préparation, la cuisson et la finition des pâtisseries : à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues
- Évaluer sa production

Pôle 2 « Entremets et petits gâteaux »

- 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 petits gâteaux
- Montage et finition d'entremets et de petits gâteaux
- Valorisation des produits finis
- Organiser la production
- Préparer des éléments de garniture
- Préparer les fonds d'un entremets et/ou de petits gâteaux
- Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux
- Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux
- Valoriser la pâtisserie élaborée
- Mesurer le coût des produits fabriqués

IMPORTANT : La DEC n'intervient en aucun cas dans la relation contractuelle entre le candidat/stagiaire et la structure professionnelle.

- 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.
- Les 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** aux épreuves.
- Les attestations de stage sont valables pour trois sessions consécutives. Pour chaque nouvelle inscription à l'examen, elles devront être fournies par le candidat et seront recontrôlées lors de la commission. Il est donc conseillé de conserver une copie des attestations de stage/certificats de travail.

3. MATÉRIEL PROFESSIONNEL DU CANDIDAT

Pour les épreuves pratiques (EP1 et EP2), la matière d'œuvre (farine, sucre…) et le gros matériel seront fournis par les centres d'épreuve. Il appartient au candidat d'apporter le petit outillage de base qui devra être **un outillage professionnel** :

- Une tenue professionnelle composée d'une veste professionnelle, un tablier, une toque (un calot ou une charlotte), un pantalon professionnel, une paire de chaussure de sécurité antidérapantes.
- Une mallette fermée contenant :
  - 1 couteau de tour inox
  - 1 éplucheur économe inox
  - 1 couteau office 10 cm environ
  - 1 triangle inox 10 cm environ
  - 1 palette inox 17 cm
  - 1 palette 23 cm
  - 1 palette inox coudée 27 cm environ
  - 1 couteau-scie à génoise ou entremets 321 mm
  - 1 spatule génoise exoglass 22 cm environ
  - 1 spatule exoglass 28 cm environ
  - 1 fouet inox
  - 2 maryses
  - 2 cornes plastique
  - 1 coupe-pâte
  - 1 thermomètre électronique
  - 1 jeu de douilles unies
  - 1 jeu de douille cannelés
  - 1 pinceau 4 cm minimum
  - 1 rouleau à pâtisserie
  - 1 paire de ciseaux
  - 1 pince à tarte
  - 1 balance
  - Emporte-pièces ou moules pour petits décors
  - Pochoirs ou gabarits
- Un carnet de recettes personnels sur support papier comportant uniquement les informations « ingrédients » et « quantités » (sans précision des techniques de fabrication) est autorisé.

Cette liste est susceptible d'être modifiée et vous sera transmise avec votre convocation.

4. DIVERS

- Il est important de bien renseigner votre adresse électronique car c'est sur celle-ci que votre confirmation d'inscription vous sera envoyée et que la DEC vous communiquera diverses informations tout au long de l'année.
- Vous devez informer la DEC de tout changement relatif à votre inscription (n° de téléphone, adresse postale…) à l'adresse ci-dessous.
- Si vous souhaitez annuler votre inscription, vous devez également en informer la DEC. En effet, l'organisation des épreuves pratiques mobilisent de nombreuses ressources : matérielles (laboratoires, établissements…), humaines (enseignants et professionnels) et financières (coût de la matière d'œuvre…). Il est donc important de prévenir de votre absence aux épreuves.

Le service des examens et concours vérifiera, en présence de l'Inspecteur de l'Éducation Nationale de la filière concernée, la recevabilité des dossiers de préinscription, ainsi que la véracité des attestations transmises. Il pourra, si besoin, réclamer un complément d'information (conventions de stage…). Une fois le contrôle effectué et le dossier accepté, le candidat sera informé par courriel de son inscription à la session d'examen.

Adresse mail du Rectorat de Montpellier, Division des Examens et Concours : ce.dec4@ac-montpellier.fr

Adresse postale du Rectorat, Division des Examens et Concours :
Rectorat de Montpellier – Service DEC 4 – CC
31 Rue de l'Université – CS 39004
34064 MONTPELLIER cedex 2