ACADÉMIE DE MONTPELLIER
Liberté
Égalité
Fraternité

CAP Pâtissier – session juin 2027

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

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 l'attestation lors de l'inscription : mercredi 18 novembre 2026

LE CANDIDAT

Nom : ..... Prénom(s) : .....

Téléphone : ..... Courriel : .....

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 (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 les activités 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, en présence de l'Inspecteur de l'Éducation Nationale de la filière concernée, 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 ou erronée entraînera l'irrecevabilité du dossier d'inscription.**

Fait à ....., le .....

Cachet de l'entreprise

Signature du représentant de l'entreprise

ACADÉMIE DE MONTPELLIER
Liberté
Égalité
Fraternité

CAP Pâtissier – session juin 2027

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

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 l'attestation lors de l'inscription : mercredi 18 novembre 2026

LE CANDIDAT

Nom : ..... Prénom(s) : .....

Téléphone : ..... Courriel : .....

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 (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 les activités 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, en présence de l'Inspecteur de l'Éducation Nationale de la filière concernée, 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 ou erronée entraînera l'irrecevabilité du dossier d'inscription.**

Fait à ....., le .....

Cachet de l'entreprise

Signature du représentant de l'entreprise