

# CAP Pâtissier – session juin 2024



## Attestation de stage / d'expérience professionnelle

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) : 20 décembre 2023 (date limite de réception)**

#### 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)
- Stage     Expérience professionnelle

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

#### Partie réservée aux examinateurs :

Conforme     Non conforme

Observations (si non conforme) :

.....

.....

.....

A....., le .....  
Signature(s) :

Le service des examens et concours vérifiera la recevabilité du dossier d'inscription, notamment les attestations de stages / d'expériences professionnelles. 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