

ATTESTATION DE STAGE / D'EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE ÉPREUVES PRATIQUES EP1 et EP2

- Joindre aux attestations de stage / d'expérience professionnelle, le(s) certificat(s) de travail et/ou convention(s) de stage correspondants.
- Transmettre l'ensemble de ce dossier professionnel sans rature ni modification :

Avant le 31 décembre 2021 (date limite de réception)

Au Rectorat de Limoges - Service DEC 4 – 13 rue François Chénieux – 87031 LIMOGES CEDEX

Conditions de prise en compte de l'expérience professionnelle ou du (des) stage(s) :

- **Durée** : deux périodes d'au moins **7 semaines consécutives** chacune 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
- **Nombre de structures professionnelles** : Les deux stages peuvent être réalisés dans une même structure, un stage peut être réalisé au maximum dans deux structures différentes mais toujours en respectant 7 semaines consécutives et selon un découpage équilibré.
- **Activités réalisées** : expérience professionnelle et/ou stage(s) **en adéquation** avec les compétences listées ci-dessous :

Stages	Activités professionnelles	Blocs de compétences	Unités
Stage 1 7 semaines	Pôle 1 « <u>Tours, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage</u> » <ul style="list-style-type: none"> • Approvisionnement et stockage • Organisation du travail selon les consignes données • Élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes 	Bloc n°1 « <u>Tours, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage</u> » <ul style="list-style-type: none"> • Gérer la réception des produits • Effectuer le suivi des produits stockés • Organiser son poste de travail • Appliquer les règles d'hygiène • Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication • Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries : à base pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues • Évaluer sa production 	EP1 « Tours, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage »
Stage 2 7 semaines	Pôle 2 « <u>Entremets et petits gâteaux</u> » <ul style="list-style-type: none"> • 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 	Bloc n°2 « <u>Entremets et petits gâteaux</u> » <ul style="list-style-type: none"> • Organiser la production • Préparer des éléments de garniture • Préparer les fonds d'un entremets et/ou des 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 	EP2 « Entremets et petits gâteaux »

➤ Important :

- Il est conseillé de faire une copie de ce dossier avant de l'envoyer.
- 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. Cependant, un modèle, dont vous pouvez vous inspirer, est disponible depuis le site internet de l'Académie : http://www.ac-limoges.fr/cid82507/lycee-professionnel.html#Certificat_d_aptitude_professionnelle_CAP
- Il vous est vivement conseillé de prendre contact auprès de votre assureur afin de connaître les modalités de couverture de votre contrat en cas d'accident au cours du (des) stage(s). Ces 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 dites épreuves.