

CAP Pâtissier – session juin 2024



Attestation de stage / d'expérience professionnelle

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(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)** :

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 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

Partie réservée aux examinateurs :

Conforme Non conforme

Observations (si non conforme) :

.....

.....

.....

A....., le

Signature(s) :