

**CAP PATISSIER**

**EPREUVE EP1 « TOUR, PETITS FOURS SECS ET MOELLEUX, GATEAUX DE VOYAGE »**

**Attestation à déposer dans l'espace candidat Cyclades, avant la date ci-dessous, sans quoi l'inscription sera annulée :**

- **Candidats individuels (sans formation, même à distance) → 28/11/2025**
- **Candidats en enseignement à distance → 02/03/2026**

**DUREE MINIMALE OBLIGATOIRE DE STAGE OU D'EXPERIENCE PROFESSIONNELLE → 7 semaines soit 245h**

- Sur la base d'un calcul de 35h/semaine
- Réalisées dans les trois années précédant la session d'examen
- Pour l'épreuve EP1, dans une entreprise proposant des activités en adéquation avec le pôle 1 « Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage »
- Source règlementaire : arrêté du 6 mars 2019 portant création de la spécialité de CAP « Pâtissier »

**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 de pâtisserie

Dénomination sociale.....

Adresse .....

Code postal..... Ville .....

Code APE (ou NAF) de l'entreprise (cocher la case correspondante) :

1071 A     1071 C     1071 D     Autre (préciser) .....

Numéro de SIRET.....

**ATTESTATION A COMPLETER PAR L'EMPLOYEUR**

Civilité, nom, prénom de l'employeur.....

représentant l'entreprise désignée ci-dessus, atteste sur l'honneur que le ou la candidat(e) indiqué en haut de page :

- 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 :

Civilité, nom, prénom..... exerçant la fonction de .....

- a effectué dans ce cadre les tâches suivantes (*rayer les tâches 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 son poste de travail

T2.3 : nettoyer et désinfecter l'environnement de travail

T2.4 : Gérer les produits en cours d'élaboration et finis

Elaboration 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, avec le concours de l'Inspecteur de l'Éducation Nationale, 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 entraînera l'irrecevabilité du dossier d'inscription.**

Fait à ....., le .....

Signature du représentant et cachet de l'entreprise