

**CAP PATISSIER**

**ÉPREUVE EP2 « ENTREMETS ET PETITS GÂTEAUX »**

**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 EP2, dans une entreprise proposant des activités en adéquation avec le pôle 2 « Entremets et petits gâteaux »
- Source réglementaire : 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 (*ayer les tâches 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 de 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

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