Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

Certificat d'aptitude professionnelle

Pâtissier

Sommaire

Tableau de synthèse : Activités - Compétences - Unités

ANNEXE I - Référentiels des activités professionnelles et de compétences

Annexe I a - Référentiel des activités professionnelles

Annexe I b - Référentiel de compétences
Compétences et savoirs associés

ANNEXE II - Référentiels d'évaluation

Annexe IIa - Unités constitutives du diplôme

Annexe IIb - Règlement d'examen

Annexe IIc - Définition des épreuves

ANNEXE III - Périodes de formation en milieu professionnel

ANNEXE IV – Tableau de correspondance entre épreuves ou unités de l'ancien et du nouveau diplôme

Tableau de synthèse
Activités - Compétences – Unités

Certificat d'aptitude professionnelle « Pâtissier »

Activités professionnelles	*Blocs de compétences*	*Unités*
Pôle 1 Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage	**Bloc n° 1** **Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage**	
► Approvisionnement et stockage ► Organisation du travail selon les consignes données ► Élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes	- 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 pâtisse- ries : à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues - Évaluer sa production	**UP1** Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
Pôle 2 Entremets et petits gâteaux	**Bloc n° 2** **Entremets et petits gâteaux**	
► Préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, 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	- 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	**UP2** Entremets et petits gâteaux
	Bloc n° 3 **Français - Histoire-géographie - Enseignement moral et civique**	
	Français - Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer - Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire - Devenir un lecteur compétent et critique - Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle **Histoire Géographie et Enseignement moral et civique** - Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures - Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace - Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés - Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien	**UG1** **Français - Histoire-géographie - Enseignement moral et civique**

	Bloc n° 4 **Mathématiques-Sciences physiques et chimiques** - Argumenter avec précision - Mettre en œuvre un protocole expérimental en utilisant les outils appropriés, y compris informatiques - Participer à la conception d'un protocole - Rendre compte oralement ou par écrit d'une activité expérimentale - Respecter les règles de sécurité	UG2 Mathématiques-Sciences physiques et chimiques
	Bloc n° 5 **Éducation physique et sportive** Compétences de niveau 3 du référentiel de compétences attendues - Réaliser une performance motrice maximale - Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains - Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique - Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif - Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité	UG3 Éducation physique et sportive
	Bloc n° 6 **Langue vivante obligatoire** - Compétences de niveau A2 du CECRL - S'exprimer oralement en continu - Interagir en langue étrangère - Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère	UG4 LV obligatoire
	Bloc n°7 **Arts appliqués et cultures artistiques** - Utiliser des moyens d'expression, des techniques et des méthodes élémentaires impliqués dans toute démarche artistique - Se repérer dans l'histoire de l'art par la connaissance de quelques œuvres, auteurs et mouvements relevant du patrimoine comme de la création contemporaine	UF Arts appliqués et cultures artistiques

Annexe I

Référentiels des activités professionnelles et de compétences

Annexe I a

Référentiel des activités professionnelles

ANNEXE I a

Référentiel des activités professionnelles
Certificat d'aptitude professionnelle « Pâtissier »

1.1 Définition

Le/la titulaire du CAP « Pâtissier » fabrique, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation.

Il/elle exerce son activité dans le respect :
- des procédés de transformation (de l'élaboration à la finition),
- des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur,
- des préconisations liées au développement durable, notamment la lutte contre le gaspillage.

Il(elle) contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation. Il(elle) peut être amené(e) à être en contact avec la clientèle.

1.2 Contexte de formation en entreprises

Les entreprises susceptibles de former des élèves, apprentis et stagiaires sont les :
- pâtisseries artisanales,
- pâtisseries-boulangeries artisanales,
- pâtisseries-chocolateries artisanales,
- grandes et moyennes surfaces (disposant d'un laboratoire pâtisserie).

Il convient de former les apprenants dans des entreprises fabriquant les produits de pâtisserie à partir de matières premières.

1.3 Contexte professionnel

1.3.1 Emplois concernés

Le/la titulaire du CAP « Pâtissier » peut accéder au poste d'ouvrier/ère de **fabrication** qualifié/ée.

1.3.2 Secteur d'activité économique

Le/la titulaire du CAP « Pâtissier » peut exercer dans les secteurs suivants :
- pâtisseries artisanales sédentaire ou non sédentaire,
- pâtisserie-boulangerie artisanale,
- pâtisserie-chocolaterie artisanale,
- glacerie artisanale fabricant,
- grande et moyenne surfaces (rayon pâtisserie),
- restauration commerciale (poste pâtisserie) ou spécialisée (salon de thé),
- traiteur,
- pâtisserie industrielle.

1.4 Environnement technique du métier

Le/la titulaire du CAP « Pâtissier » :
- exécute de manière professionnelle et autonome les techniques de fabrication de produits pâtissiers,
- fait preuve d'habileté et de dextérité,
- s'adapte aux différents postes (tour, entremets, cuissons…) selon la structure de l'entreprise,
- travaille avec rigueur,
- possède une sensibilité organoleptique et esthétique,
- applique les normes d'hygiène et de sécurité,
- a le sens du travail en équipe.

Il/elle est conscient/te de la nécessité de renforcer ses compétences notamment en complétant sa formation.

Selon le secteur d'activité, il/elle peut être amené(e) à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés.

1.5 Description des activités professionnelles

Quels que soient le type et la taille de l'entreprise, les activités professionnelles exercées peuvent être regroupées dans les pôles suivants :

- **Pôle 1** : Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
- **Pôle 2** : Entremets et petits gâteaux

Pour l'ensemble de ces pôles, l'application et le respect des règles d'hygiène, de nettoyage, de sécurité et d'entretien des locaux et du matériel sont indispensables pour l'obtention du diplôme.

Pôle 1 - Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

Activité professionnelle ❶ - Approvisionnement et stockage

Tâches

1. Réceptionner les produits
2. Stocker les marchandises

Conditions d'exercice

Moyens et ressources (informatisés ou non) :

- Bons de commande, bons de livraison et factures
- Locaux, équipements et matériels de rangement, de contrôle et de stockage
- Consignes
- Registre de traçabilité, guide de bonnes pratiques d'hygiène
- Outil informatique

Autonomie et responsabilité :

- Réalisation de tâches dans le cadre des consignes de travail fixées par la hiérarchie
- Information à la hiérarchie notamment en cas d'incidents

Résultats attendus

- Vérification des marchandises réceptionnées sous l'autorité d'un responsable :
  - adéquation qualité et quantité entre le produit commandé et le produit livré
  - température des marchandises
  - durée de conservation
- Stockage adapté aux produits dans le respect des consignes
- Détection des anomalies et signalement à la hiérarchie
- Application des règles d'hygiène et de sécurité
- Respect des protocoles établis par le fabricant et/ou l'entreprise

Activité professionnelle ❷ - Organisation du travail selon les consignes données

Tâches

1. Organiser ses tâches
2. Préparer le poste de travail
3. Nettoyer et désinfecter l'environnement de travail
4. Gérer les produits en cours d'élaboration et finis

Conditions d'exercice

Moyens et ressources (informatisés ou non) :

- Locaux, matériels, outils, équipements et matières d'œuvre
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène
- Fiches techniques
- Carnet de recettes personnel

Autonomie et responsabilité :

- Autonome et responsable dans le cadre des consignes de travail fixées par la hiérarchie
- Information à la hiérarchie notamment en cas d'incidents

Résultats attendus

- Respect des consignes (hygiène, sécurité, méthode, résultat)
- Mise en place du poste de travail en conformité avec la fiche technique
- Respect des techniques de rangement, nettoyage et désinfection propres à l'entreprise

Activité professionnelle ❸ - Élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes

Tâches

1. Préparer les crèmes et les appareils à crème prise
2. Réaliser des pâtisseries à base de pâtes
3. Réaliser des petits fours secs et moelleux
4. Produire des meringues
5. Analyser la production réalisée

Conditions d'exercice

Moyens et ressources (informatisés ou non) :

- Locaux, matériels, outils, équipements et matières d'œuvre
- Besoins journaliers et/ou de la période, carnet de recettes personnel, consignes, diagrammes de production et fiches techniques
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène
- Outil informatique

Autonomie et responsabilité :

- Autonome et responsable dans le cadre des consignes de travail fixées par la hiérarchie
- Information à la hiérarchie notamment en cas d'incidents

Résultats attendus

- Respect du procédé et des étapes d'élaboration
- Conformité des textures, des aspects, du parfum, de la fermentation (si pâte levée), de l'analyse organoleptique
- Régularité et netteté des produits
- Équilibre, régularité, appétence et harmonie de la garniture éventuelle
- Cuisson adaptée
- Finesse, régularité et précision de la finition
- Pertinence de l'analyse des défauts éventuels
- Obtention d'un produit fini avec une utilisation rationnelle des matières d'œuvre

Pôle 2 – Entremets et petits gâteaux

Activité professionnelle ❹ - Préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits

Tâches

1. Organiser le travail tout au long de la production
2. Réaliser crèmes et appareils de base, crèmes et appareils dérivés, mousses et bavaroises
3. Produire des appareils croustillants
4. Préparer une garniture à base de fruits

Conditions d'exercice

Moyens et ressources (informatisés ou non) :

- Locaux, matériels, outils, équipements
- Matières d'œuvre
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène
- Plan de maîtrise sanitaire
- Carnet de recettes personnel
- Fiche technique

Autonomie et responsabilité :

- Autonome et responsable dans le cadre des consignes de travail fixées par la hiérarchie
- Information à la hiérarchie notamment en cas d'incidents

Résultats attendus

- Identification des éléments essentiels des fiches techniques
- Cohérence de l'enchaînement des différentes étapes de production
- Estimation appropriée du temps nécessaire pour chaque production
- Sélection adaptée des matières d'œuvre, des matériels et équipements selon les objectifs de production
- Application des protocoles de traçabilité tout au long de la production
- Gestion des déchets produits selon les règles de tri sélectif
- Respect des règles d'hygiène, de nettoyage et de sécurité tout au long de la production
- Respect des procédés d'élaboration
- Conformité des textures, des structures attendues, du parfum
- Homogénéité des mélanges
- Goût caractéristique, conformité de la saveur
- Durabilité du croustillant
- Conformité de la garniture selon la production demandée
- Travail du fruit adapté à la préparation réalisée

Activité professionnelle ❺ - Réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux

Tâches

1. Réaliser des fonds à base de pâtes

Conditions d'exercice

Moyens et ressources (informatisés ou non)

- Locaux, matériels spécifiques, outils professionnels, équipements
- Matières d'œuvre
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène
- Carnet de recettes personnel
- Fiche technique

Autonomie et responsabilité :

- Autonome et responsable dans le cadre des consignes de travail fixées par la hiérarchie
- Information à la hiérarchie notamment en cas d'incidents

Résultats attendus

- Respect du procédé d'élaboration
- Conformité de la texture, de la structure attendue
- Respect de la forme désirée selon la destination

Activité professionnelle ❻ - Montage et finition d'entremets et petits gâteaux

Tâches

1. Monter et/ou garnir un entremets ou des petits gâteaux
2. Fabriquer et utiliser des glaçages
3. Créer des décors
4. Décorer et écrire au cornet
5. Finaliser le décor du gâteau

Conditions d'exercice

Moyens et ressources (informatisés ou non) :

- Locaux, matériels, outils, équipements
- Matières d'œuvre
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène
- Plan de maîtrise sanitaire

Autonomie et responsabilité :

- Autonome et responsable dans le cadre des consignes de travail fixées par la hiérarchie
- Information à la hiérarchie notamment en cas d'incidents

Résultats attendus

- Dextérité du geste
- Sélection adaptée du matériel
- Respect du schéma de montage
- Régularité et netteté du produit fini
- Respect de la forme demandée
- Homogénéité et conformité du glaçage
- Régularité et brillance du glaçage
- Finesse de l'épaisseur du glaçage

Activité professionnelle ❼ - Valorisation des produits finis

Tâches

1. Évaluer la qualité marchande d'un produit fabriqué
2. Présenter le produit élaboré
3. Analyser la marge réalisée sur la pâtisserie produite

Conditions d'exercice

Moyens et ressources (informatisés ou non)

- Locaux, matériels spécifiques, outils professionnels, équipements
- Matières d'œuvre
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène

Autonomie et responsabilité :

- Autonome et responsable dans le cadre des consignes de travail fixées par la hiérarchie
- Information à la hiérarchie notamment en cas d'incidents

Résultats attendus

- Justesse et précision de l'analyse organoleptique, clarté de la description du produit
- Clarté, précision, fiabilité et concision des informations transmises
- Exactitude de la démarche
- Conformité de l'identification des éléments constitutifs des indicateurs calculés
- Pertinence de l'identification des facteurs internes et externes ayant une incidence sur le volume des ventes

Annexe I b

Référentiel de compétences

Compétences et savoirs associés

ANNEXE I b

Référentiel de compétences

Certificat d'aptitude professionnelle « pâtissier »

Mise en relation du « Référentiel des Activités Professionnelles » et du « Référentiel de Compétences »

Activités Prof.	Tâches	Compétences globales	Compétences opérationnelles
Pôle 1 - Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage			
1 Approvisionnement et stockage	**T1.1** - Réceptionner les produits	**C1a** Gérer la réception des produits	**C1.1** - Contrôler la livraison **C1.2** - Retirer l'emballage du transport, déconditionner les produits si nécessaire et traiter les déchets
	T1.2 - Stocker les marchandises	**C1b** Effectuer le suivi des produits stockés	**C1.3 -** Ranger les produits dans les lieux adaptés et sur les supports appropriés **C1.4** - Rendre compte de l'état des stocks
2 Organisation du travail selon les consignes données	**T2.1** - Organiser ses tâches	**C2a** Organiser son poste de travail	**C2.1** - Se situer en tant que professionnel dans l'organisation **C2.2** - Analyser la fiche technique et utiliser son carnet de recettes personnel
	T2.2 - Préparer le poste de travail		**C2.3** - Sélectionner le matériel en fonction d'une production à réaliser **C2.4** - Rassembler les produits nécessaires à la réalisation d'une production **C2.5** - Quantifier et effectuer les pesées
	T2.3 - Nettoyer et désinfecter l'environnement de travail	**C2b** Appliquer les règles d'hygiène	**C2.6** - Maintenir les locaux et les matériels en bon état tout au long des activités : ranger, nettoyer, désinfecter **C2.7** - Agir en respectant l'environnement
	T2.4 - Gérer les produits en cours d'élaboration et finis		**C2.8** - Protéger et/ou conditionner les produits en cours d'élaboration et effectuer leur traçabilité **C2.9** - Conserver les produits en cours d'élaboration ou finis dans les enceintes appropriées
3 Élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes	**T3.1** - Préparer les crèmes et les appareils à crème prise	**C3a** Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication	**C3.1** - Élaborer une crème par cuisson : - avec amidon : pâtissière et appareil à flan - sans amidon : citron, orange… **C3.2** - Confectionner une crème : - d'amandes - frangipane **C3.3** - Préparer un appareil à crème prise (salée et sucrée)
	T3.2 - Réaliser des pâtisseries à base de pâtes	**C3b** Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries : à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues	**C3.4** - Élaborer une pâte levée et levée feuilletée, tourer, diviser, façonner et conduire une fermentation **C3.5** - Élaborer une pâte battue/crémée (gâteaux de voyage) **C3.6** - Élaborer une pâte feuilletée, tourer, détailler et mettre en forme **C3.7** - Élaborer une pâte friable (brisée, sablée), abaisser, détailler et foncer **C3.8** - Garnir **C3.9** - Réaliser les finitions avant et/ou après cuisson **C3.10** - Mener une cuisson au four
	T3.3 - Réaliser des petits fours secs et moelleux		**C3.11** - Élaborer un appareil spécifique à petits fours **C3.12** - Dresser, cuire et réaliser les finitions
	T3.4 - Produire des meringues		**C3.13** - Élaborer une meringue adaptée à la fabrication **C3.14** - Dresser et cuire une meringue
	T3.5 - Analyser la production réalisée	**C3c** Évaluer sa production	**C3.15** - Apprécier la qualité organoleptique du produit réalisé et sa conformité **C3.16** - Identifier les causes des éventuels défauts constatés

Activités Prof.	Tâches	Compétences globales	Compétences opérationnelles
Pôle 2 - Entremets et petits gâteaux			
4 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	**C4a** Organiser la production	**C4.1** - Ordonnancer les tâches de manière rationnelle **C4.2** - Gérer le poste de travail
	T4.2 – Réaliser les : - crèmes et appareils de base - crèmes et appareils dérivés - mousses et bavaroises	**C4b** Préparer des éléments de garniture	**C4.3** - Fabriquer les crèmes et appareils de base : pâtissière, anglaise, au beurre, chantilly, ganache **C4.4** - Élaborer les crèmes et appareils dérivés : chiboust, mousseline, diplomate, crémeux (à base de fruits, de lait et de crème), à bombe **C4.5** - Préparer des mousses et des bavaroises à base de : - fruits - lait
	T4.3 - Produire des appareils croustillants		**C4.6** - Élaborer un croustillant à base de matières premières
	T4.4 - Préparer une garniture à base de fruits		**C4.7** - Réaliser la garniture à base de : - fruits frais - produits élaborés ou semi-élaborés
5 Réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux	**T5.1** - Réaliser des fonds à base de pâtes	**C5a** Préparer les fonds d'un entremets et/ou de petits gâteaux	**C5.1** - Élaborer, coucher, dorer si besoin et cuire un fond à base de pâte à choux **C5.2** - Préparer un fond à base de génoise, et/ou de biscuit cuillère, Joconde, meringué puis mener la cuisson après dressage si besoin **C5.3** - Abaisser et cuire un fond à base de pâte friable
6 Montage et finition d' entremets et petits	**T6.1** - Monter et/ou garnir un entremets ou des petits gâteaux	**C6a** Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux	**C6.1** - Effectuer des montages avec des cercles ou des moules **C6.2** - Réaliser des montages à la palette et/ou garnir à la poche **C6.3** - Adapter un montage et/ou une garniture selon la commande
	T6.2 - Fabriquer et utiliser des glaçages		**C6.4** - Confectionner le glaçage adapté selon le gâteau réalisé **C6.5** - Glacer un entremets ou petit gâteau partiellement ou totalement
	T6.3 - Créer des décors	**C6b** Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux	**C6.6** - Tempérer le chocolat et préparer les éléments de décor **C6.7** - Modeler la pâte d'amandes pour créer des décors **C6.8** - Réaliser des décors à base de nougatine **C6.9** - Confectionner des décors à base de sucre (glace royale, sucre coulé, caramel)
	T6.4 - Décorer et écrire au cornet		**C6.10** - Fabriquer et utiliser un cornet
	T6.5 – Finaliser le décor du gâteau		**C6.11** - Disposer les éléments de décor
7 Valorisation des produits finis	**T7.1** - Évaluer la qualité marchande d'un produit fabriqué	**C7a** Valoriser la pâtisserie élaborée	**C7.1** - Justifier l'état de commercialisation d'un produit fini
	T7.2 - Présenter le produit élaboré		**C7.2** - Valoriser la pâtisserie fabriquée auprès du personnel de vente
	T7.3 - Analyser la marge réalisée sur la pâtisserie produite	**C7b** Mesurer le coût des produits fabriqués	**C7.3** - Calculer le coût de la matière d'œuvre nécessaire pour élaborer un gâteau **C7.4** - Identifier les facteurs ayant une incidence sur le coût de production et la fixation du prix de vente

Pôle 1	Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage			
Tâches	*Compétences*	*Résultats attendus*	*Savoirs associés*	*Limites de connaissances*
Activité Professionnelle ❶ Approvisionnement et stockage				
	► **Compétence globale C1a - Gérer la réception des produits**			
T1.1 Réceptionner les produits	**C1.1** - Contrôler la livraison	Vérification sous l'autorité d'un responsable : - adéquation qualité et quantité entre le produit commandé et le produit livré - température des marchandises - durée de conservation Détection des anomalies et signalement à la hiérarchie Application des règles d'hygiène et de sécurité	● Les outils de contrôle de température et de poids	Identifier les différents outils de mesure et de contrôle de : - température (thermomètres : sonde, infrarouge, puce…), - poids (balances...), et spécifier leurs usages.
			● Les points de vigilance relatifs à la qualité des produits	Identifier la durée de conservation adaptée aux produits. Différencier les DLC, DDM, DCR. Identifier la température du produit à la réception selon sa catégorie.
			● Les documents commerciaux liés à la commande et à la livraison	Vérifier la conformité de la livraison à l'aide des bons de commande et de livraison.
			● L'étiquetage	Identifier les informations de l'étiquette.
			● Les fournisseurs	Repérer les informations nécessaires liées aux fournisseurs selon l'organisation de l'entreprise.
	C1.2 - Retirer l'emballage du transport, décondi-tionner les produits si nécessaire et traiter les déchets	Respect des protocoles établis par le fabricant et/ou l'entreprise Collecte des informations nécessaires à la traçabilité Gestion du tri sélectif des emballages	● Les types d'emballage et de conditionnement	Distinguer les différents types : - d'emballage utilisé pour le transport et le stockage, - de conditionnement.
			● La réglementation en vigueur pour le tri sélectif des emballages	Identifier les différents emballages et leurs caractéristiques en matière de recyclage.
			● La réglementation en vigueur pour la traçabilité des produits	Justifier la nécessité de mettre en place un protocole de traçabilité des produits. Identifier les outils de traçabilité (numérique, papier).
	► **Compétence globale C1b - Effectuer le suivi des produits stockés**			
T1.2 Stocker les marchandises	**C1.3** - Ranger les produits dans les lieux adaptés et sur les supports appropriés	Stockage adapté aux produits dans le respect des consignes Rotation appropriée des stocks Détection des anomalies et signalement à la hiérarchie Application des règles d'hygiène et de sécurité	Les différentes catégories de produits : - secs - réfrigérés - congelés	Identifier les conditions de stockage adaptées à chaque produit selon sa nature.
			Les lieux de stockage	Identifier les locaux, matériels et équipements de stockage (réserves sèches, enceintes réfrigérées positives et négatives...).
			Le respect de la chaîne du froid	Mesurer l'incidence d'une rupture de la chaine du froid sur la qualité sanitaire des produits. Détecter les anomalies possibles pouvant générer une rupture de la chaîne du froid : problèmes techniques, erreurs/négligences humaines…
	C1.4 - Rendre compte de l'état des stocks	Vigilance sur l'état des stocks pour éviter les ruptures et transmission de l'information	Les stocks minimum et d'alerte	Mesurer l'incidence d'une rupture de stock sur la production et l'organisation.

Tâches	*Compétences*	*Résultats attendus*	*Savoirs associés*	*Limites de connaissances*
Activité Professionnelle ❷ Organisation du travail selon les consignes données				
	► **Compétence globale C2a** - **Organiser son poste de travail**			
T2.1 Organiser ses tâches	**C2.1** - Se situer en tant que professionnel dans l'organisation	Identification des liens fonctionnels et hiérarchiques au sein de l'organisation	• Les postes de travail au sein de l'atelier de production	Identifier les différents postes de travail et repérer les activités correspondantes.
			• La hiérarchie selon le type d'organisation	Se positionner au sein de l'organisation et distinguer les liens fonctionnels et hiérarchiques.
	C2.2 - Analyser la fiche technique et utiliser son carnet de recettes personnel	Identification des informations nécessaires à la production Respect de l'enchainement des différentes phases	• La fiche technique	Interpréter une fiche technique et dégager les éléments essentiels (ingrédients, quantités, procédés de fabrication).
			• Le carnet de recettes	Caractériser les éléments constitutifs d'une recette : uniquement ingrédients, quantités.
T2.2 Préparer le poste de travail	**C2.3** - Sélectionner le matériel en fonction d'une production à réaliser	Pertinence du choix du matériel Identification et respect des dispositifs de sécurité	• Les matériels et ustensiles utilisés en pâtisserie	Identifier les différents matériels. Préciser les fonctions (utilisations) des matériels et ustensiles. Justifier les précautions d'usage et de sécurité. Mesurer l'incidence du matériau de l'équipement sur la qualité de la fabrication.
	C2.4 - Rassembler les produits nécessaires à la réalisation d'une production	Conformité des produits rassemblés Gestion des produits entamés conforme à la réglementation	• L'étiquette	Analyser une étiquette afin de sélectionner le produit souhaité.
			• La durée et les conditions de conservation des produits entamés • L'étiquetage des produits entamés	Identifier la durée et les conditions de conservation du produit entamé selon sa nature. Justifier les informations nécessaires à la traçabilité.
	C2.5 - Quantifier et effectuer les pesées	Exactitude des quantités	• Les unités de mesure de masse et de volume	Convertir les unités de mesure. Adapter les proportions selon la production à réaliser.
			• Les matériels de pesée	Sélectionner la balance adaptée à la pesée en fonction de sa précision et de sa portée.
	► **Compétence globale C2b** - **Appliquer les règles d'hygiène**			
T2.3 Nettoyer et désinfecter l'environnement de travail	**C2.6** - Maintenir les locaux et les matériels en bon état tout au long des activités : ranger, nettoyer, désinfecter	Vérification de l'état des locaux et matériels tout au long de l'activité Respect des procédures et protocoles liés au guide de bonnes pratiques d'hygiène	• Le guide des bonnes pratiques d'hygiène	Spécifier les éléments essentiels du guide de bonnes pratiques. Mesurer la nécessité de l'hygiène corporelle et du port de la tenue professionnelle.
			• Les risques de contamination	Identifier les principales sources de contamination. Caractériser l'incidence potentielle sur la qualité sanitaire du produit fabriqué et les risques pour le consommateur. Proposer des mesures de prévention.
			• Les produits de nettoyage et de désinfection	Sélectionner les produits adaptés à la tâche à accomplir et respecter leur protocole d'utilisation. Repérer et interpréter les pictogrammes de danger puis appliquer les mesures de précaution en conséquence.
	C2.7 - Agir en respectant l'environnement	Utilisation raisonnée des produits de nettoyage et de désinfection, des fluides (eau) et des énergies (gaz et électricité)	• Les pratiques professionnelles respectueuses de l'environnement	Identifier les attitudes et méthodes permettant : - la réduction de la consommation d'énergie, - la prévention de la pollution des eaux.

Tâches	*Compétences*	*Résultats attendus*	*Savoirs associés*	*Limites de connaissances*
T2.4 Gérer les produits en cours d'élaboration et finis	**C2.8** - Protéger et/ou conditionner les produits en cours d'élaboration et effectuer leur traçabilité	Sélection de la protection et/ou du conditionnement adapté(s) Conformité de l'étiquetage	• Les différents types d'emballage	Associer l'emballage et/ou la protection adapté(s) au produit selon sa nature.
			• L'étiquetage des produits en cours d'élaboration et finis	Identifier les informations obligatoires (ou nécessaires) à indiquer pour assurer la traçabilité.
	C2.9 - Conserver les produits en cours d'élaboration ou finis dans les enceintes appropriées	Rangement et stockage des produits dans les lieux appropriés en respectant les conditions de conservation et les consignes données	• Les températures de conservation des produits en cours d'élaboration et des produits finis	Expliquer l'incidence des températures de stockage sur le développement des micro-organismes.
Activité Professionnelle ❸ Élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes				
	► **Compétence globale C3a** - **Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication**			
T3.1 Préparer les crèmes et les appareils à crème prise	**C3.1** - Élaborer une crème par cuisson : - avec amidon : pâtissière et appareil à flan - sans amidon : citron, orange…	Respect du procédé d'élaboration Conformité de la texture (lisse, onctueuse) et du parfum Homogénéité du mélange	Les œufs	Décrire les éléments constitutifs de l'œuf de poule et en déduire les règles d'hygiène spécifiques lors de sa manipulation, son utilisation et sa conservation. Identifier les catégories d'œuf. Indiquer pour les différentes parties de l'œuf (jaune, blanc) les constituants alimentaires et leurs propriétés physico-chimiques en lien avec la préparation réalisée. Décrire l'utilisation de l'œuf comme agents de masse, de coloration, de liaison, de foisonnement, d'émulsion et de saveurs.
	C3.2 - Confectionner une crème : - d'amandes - frangipane		Les ovoproduits	Identifier les différents types d'ovoproduit : liquides, séchés et congelés. Préciser les avantages et les inconvénients des œufs coquille et des ovoproduits.
			Le lait	Identifier les catégories du lait selon leur teneur en matières grasses et leur traitement de conservation. Indiquer les constituants alimentaires du lait et leurs propriétés physico-chimiques en lien avec la préparation réalisée. Décrire l'utilisation du lait comme agents de masse, de saveurs, d'hydratation, de texture.
			Les substituts d'origine végétale du lait	Identifier les principaux substituts végétaux du lait et indiquer leurs particularités alimentaires.
	C3.3 - Préparer un appareil à crème prise (salée et sucrée)		Les pratiques d'hygiène en matière de fabrication et d'utilisation d'une préparation (à base de crème)	Justifier l'intérêt du refroidissement rapide d'une préparation. Indiquer l'importance du respect de la chaine du froid. Préciser l'impact de l'hygiène sur la qualité du produit réalisé. Identifier les causes possibles de contamination.

Tâches	*Compétences*	*Résultats attendus*	*Savoirs associés*	*Limites de connaissances*
	► **Compétence globale C3b - Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries : à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues**			
T3.2 Réaliser des pâtisseries à partir de pâtes	**C3.4** - Élaborer une pâte levée et levée feuilletée, tourer, diviser, façonner et conduire une fermentation	Respect des étapes d'élaboration Qualité et dextérité du geste de façonnage Conformité de : - la texture et de l'aspect (lisse, fermeté adaptée à la nature de la pâte) - la qualité du pétrissage (élasticité de la pâte) - la régularité et la netteté du produit - la régularité du tourage (pâte levée feuilletée) - la qualité de la fermentation (volume, alvéolage)	La farine de blé	Identifier les étapes de transformation du grain de blé en farine et en déduire les types. Indiquer les composants de la farine et leurs propriétés physico-chimiques en lien avec la qualité du produit élaboré. Justifier les rôles de la farine en tant qu'agents de masse, de liaison, de texture. Choisir une farine en fonction d'une production donnée.
			Le sel	Distinguer les types de sel : marin, gemme et ignigène. Différencier les sels marins selon leur nature : sel fin, sel gros, fleur de sel et identifier l'utilisation selon la production réalisée. Repérer les propriétés du sel. Justifier les rôles du sel dans la saveur, la fermentation, l'élasticité de la pâte, la coloration et la conservation.
			Les levures de panification	Justifier le principe actif de la levure de panification et l'incidence sur les pâtes. Différencier les spécificités des différentes formes de levure de panification et spécifier leur procédé d'utilisation.
			Le pétrissage	Identifier le rôle et les caractéristiques de chaque étape du pétrissage selon la pâte élaborée. Mesurer l'incidence du pétrissage sur la qualité de la pâte.
			Les matériels de pétrissage et de fermentation, le laminoir	Identifier les différents types de matériel liés à la fabrication des pâtes levées et levées feuilletées. Justifier les précautions d'usage et de sécurité.
	C3.5 - Élaborer une pâte battue/crémée (gâteaux de voyage)	Respect des étapes d'élaboration Conformité de : - la texture et l'aspect (souple et homogène) du mélange - la régularité et la netteté du produit - la forme	Les gâteaux de voyage	Caractériser les gâteaux de voyage (dont les gâteaux de goûter). Identifier les différents formats de ces gâteaux.
			Les différents mélanges dont le crémage	Décrire les différents processus d'incorporation du beurre (crémé, fondu). Mesurer l'incidence de la technique du mélange sur la qualité de la pâte.
			Les poudres à lever (levantes)	Repérer les différents constituants des poudres à lever et leurs rôles. Différencier le principe actif des poudres à lever par rapport à la levure de panification et mesurer l'incidence sur la pâte crue et cuite.
	C3.6 - Élaborer une pâte feuilletée, tourer, détailler et mettre en forme	Respect des étapes d'élaboration Qualité de l'hydratation Homogénéité de la pâte Respect des règles d'incorporation des matières grasses Régularité du tourage (pâte feuilletée) Conformité et régularité de l'épaisseur et des formes obtenues Utilisation rationnelle de la pâte	L'eau	Repérer les zones de localisation de l'eau dans un laboratoire de pâtisserie et leur état (solide, liquide et gazeux). Identifier les différents changements d'état de l'eau observés. Caractériser les phénomènes de diffusion et d'échange. Justifier le rôle de l'eau (agents d'hydratation, de refroidissement, de cuisson, de développement) en pâtisserie.
			Le beurre et les autres matières grasses	Décrire la transformation de la crème en beurre. Différencier l'origine des différentes matières grasses. Identifier les utilisations de chaque matière grasse en justifiant leurs rôles (agents de saveurs, texture, isolant, coloration) et en comparant leurs qualités organolep-tiques. Décrire les changements de la matière : - au contact de la température, de l'air et de l'eau, - par l'action mécanique. Décrire les phénomènes de fusion, décomposition, cristallisation, plasticité, oxydation, émulsion.

Tâches	*Compétences*	*Résultats attendus*	*Savoirs associés*	*Limites de connaissances*
	C3.7 - Élaborer une pâte friable (brisée, sa- blée), abaisser, détailler et foncer		Le tourage	Identifier et caractériser les différents procédés de tourage. Expliciter la finalité du tourage et son incidence sur la qualité de la pâte.
	C3.8 - Garnir	Équilibre et régularité de la garniture Appétence et harmonie de la garniture	Les différentes garnitures	Distinguer les garnitures cuites avec la pâte de celles ajoutées après cuisson. Différencier les garnitures selon leur composition (crèmes, appareils, fruits crus ou cuits, chocolat…).
			Les fruits frais, secs et transformés utilisés en garniture de tarte	Différencier les fruits selon leur : - famille, - saisonnalité, - mode de conservation, - utilisation possible (cuit ou cru / entier ou non). Justifier le rôle du fruit en tant qu'agents de saveurs, texture, de coloration et de décoration.
	C3.9 - Réaliser les finitions avant et/ou après cuisson	Finesse, régularité et précision de la finition	Les finitions : - avant cuisson : dorer, rayer, sucrer… - après cuisson : napper, glacer, décorer…	Sélectionner la finition adaptée à la pâtisserie élaborée.
	C3.10 - Mener une cuisson au four	Température et temps adaptés à la cuisson souhaitée selon le matériel utilisé	Les fours	Sélectionner le matériel adapté à la cuisson souhaitée. Justifier les précautions d'usage et de sécurité.
			Le processus de cuisson	Justifier les différentes étapes du cycle de cuisson. Mesurer l'incidence de la chaleur sur la pâte selon sa composition et son élaboration.
T3.3 Réaliser des petits fours secs et moelleux	**C3.11** - Élaborer un appareil spécifique à petits fours	Selon le type de recette : - respect des étapes d'élaboration - conformité de la texture et de l'aspect du mélange	La classification des petits fours	Identifier les différentes familles de petits fours et en déduire leurs processus d'élaboration.
	C3.12 - Dresser, cuire et réaliser les finitions	Selon le type de recette, conformité de la forme, de la régularité et de la netteté du produit	Les formes et finitions des petits fours	Identifier : - le moule, si nécessaire, selon la forme recherchée, - les finitions adaptées.
T3.4 Produire des meringues	**C3.13** - Élaborer une meringue adaptée à la fabrication	Respect des étapes d'élaboration Conformité de : - la tenue (ferme), - l'aspect (lisse et homogène)	Les types de meringues	Justifier le choix du processus d'élaboration de la meringue (française, italienne et suisse) selon la production souhaitée.
	C3.14 - Dresser et cuire une meringue	Régularité et netteté du produit dressé Cuisson adaptée selon l'utilisation de la meringue	L'utilisation d'une meringue	Identifier les utilisations de la meringue : incorporation dans un appareil (dacquoise, macaron...), réalisation d'un fond (vacherin…), décoration (tarte au citron meringuée…).
			La cuisson de la meringue	Identifier les différentes cuissons d'une meringue selon son utilisation.

	► **Compétence globale C3c - Évaluer sa production**			
T3.5 Analyser la production réalisée	**C3.15** - Apprécier la qualité organoleptique du produit réalisé et sa conformité	Conformité de l'analyse organoleptique Exactitude de l'analyse Pertinence de la justification	L'analyse sensorielle	Mettre en lien les sens et les organes des sens. Définir les phases de l'analyse sensorielle. Caractériser l'aspect visuel, les arômes, la texture et les saveurs du produit analysé. Utiliser le vocabulaire professionnel adapté à la perception sensorielle.
			L'évaluation de sa production	Identifier les étapes d'un autocontrôle de conformité dans une démarche « qualité ». Justifier l'état de conformité constaté d'un produit.
	C3.16 - Identifier les causes des éventuels défauts constatés	Pertinence de l'analyse des défauts éventuels	Les défauts d'un produit	Identifier les défauts possibles d'un produit. Proposer les actions correctives.

Pôle 2	Entremets et petits gâteaux			
Tâches	*Compétences*	*Résultats attendus*	*Savoirs associés*	*Limites de connaissances*
Activité Professionnelle ❹ Préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits				
	▶ **Compétence globale C4a - Organiser la production**			
T4.1 Organiser le travail tout au long de la production	**C4.1** - Ordonnancer les tâches de manière rationnelle	Identification des éléments essentiels des fiches techniques Cohérence de l'enchaînement des différentes étapes de production Estimation appropriée du temps nécessaire pour chaque production	Le schéma d'ordonnancement des tâches	Repérer l'intérêt et le rôle d'un schéma d'ordonnancement. Identifier les tâches à réaliser et déterminer le temps nécessaire pour chaque production. Compléter le schéma d'ordonnancement.
	C4.2 - Gérer le poste de travail	Sélection adaptée aux objectifs de production : - des matières d'œuvre - des matériels et équipements Application des protocoles de traçabilité tout au long de la production Gestion des déchets produits selon les règles de tri sélectif Respect des règles, d'hygiène de nettoyage et de sécurité tout au long de la production	Les procédures de la démarche qualité	Justifier les normes HACCP (dont les 5 M).
			La gestion des déchets	Identifier la réglementation concernant la gestion des déchets et en repérer les enjeux. Appréhender la notion de recyclage. Reconnaître les différents déchets selon leur nature et leur modalité de recyclage éventuel.
	▶ **Compétence globale C4b - Préparer des éléments de garniture**			
T4.2 Réaliser les : - crèmes et appareils de base - crèmes et appareils dérivés - mousses et bavaroises	**C4.3** - Fabriquer les crèmes et appareils de base : pâtissière, anglaise, au beurre, chantilly, ganache	Respect du procédé d'élaboration Conformité : - de la texture (lisse, onctueuse) - de la structure attendue (ferme, molle, aérée…) - du parfum Homogénéité du mélange	La crème laitière	Caractériser le phénomène physique à l'origine de l'élaboration de la crème (par stagnation ou centrifugation). Sélectionner une crème selon ses caractéristiques (teneur en matières grasses, acidité, traitement de conservation) pour une production donnée. Identifier les rôles de la crème (agents de saveurs, de liaison, de foisonnement). Mesurer l'incidence de la température sur la crème.
			Les autres crèmes	Expliciter le traitement apporté pour obtenir une crème allégée en matières grasses et mesurer l'incidence sur ses caractéristiques et son utilisation en pâtisserie. Caractériser les crèmes d'origine végétale et identifier leurs utilisations en pâtisserie.
	C4.4 - Élaborer les crèmes et appareils dérivés : chiboust, mous-seline, diplomate, cré-meux (à base de fruits, de lait et de crème), à bombe		Les arômes naturels	Identifier l'origine des arômes naturels : fruits, fleurs graines, épices, plantes aromatiques. Caractériser la transformation réalisée pour obtenir un arôme, les modes de conservation et de commercialisation : - décoction, infusion, macération, - essence et huile essentielle, - extrait et concentré, - poudre, - eau de vie, liqueur et autre alcool, - pâte (dont praliné) et crème. Sélectionner l'arôme adapté à la pâtisserie réalisée et préciser les précautions d'emploi.

Tâches	*Compétences*	*Résultats attendus*	*Savoirs associés*	*Limites de connaissances*
	C4.5 - Préparer des mousses et bavaroises à base de : - fruits - lait		Les additifs alimentaires	Identifier et différencier les additifs selon leur : - origine (naturelle ou artificielle), - pouvoir (aromatique, de coloration, épaississant, gélifiant, stabilisant, émulsifiant, antioxydant). Justifier le choix de l'additif selon l'objectif recherché et indiquer les précautions d'utilisation. Justifier l'information obligatoire auprès de la clientèle en lien avec la réglementation en vigueur sur l'usage des additifs.
T4.3 Produire des appareils croustillants	**C4.6** - Élaborer un croustillant à base de matières premières	Conformité de la texture Goût caractéristique de la saveur demandée Durabilité du croustillant	Les éléments croustillants	Identifier et caractériser les différents produits pouvant apporter du croustillant à une préparation : fruits secs, céréales, crêpes dentelles, crumble …
			Les techniques de réalisation et de conservation d'un croustillant	Expliciter les techniques mises en œuvre pour réaliser un croustillant et lui conserver sa texture.
			Les qualités d'un croustillant	Justifier l'intérêt de l'apport d'un croustillant dans un entremets.
T4.4 Préparer une garniture à base de fruits	**C4.7** - Réaliser la garniture à base de : - fruits frais - produits élaborés ou semi-élaborés	Conformité de la garniture selon la production demandée Travail du fruit adapté à la préparation réalisée	Les différentes formes de commercialisation des fruits	Identifier les différentes formes de commercialisation des fruits.
			Le travail du fruit frais	Caractériser et différencier les différentes étapes de préparation des fruits frais selon sa nature : lavage, épluchage, taillage. Repérer le matériel nécessaire pour la préparation des fruits. Mesurer les avantages et inconvénients de l'utilisation d'un fruit frais en termes de saveur, texture, coût…
			La conservation du fruit frais et/ou transformé	Repérer les altérations possibles d'un fruit selon sa nature et la transformation réalisée puis appliquer les mesures de précaution nécessaires et adaptées. Adapter les techniques de conservation des fruits selon leur nature et l'utilisation envisagée : réfrigération, cuisson, confisage, à l'alcool, dessiccation, mise sous vide, appertisation, congélation en respectant les règles d'hygiène spécifiques. Identifier les objectifs de la conservation de fruits frais ou transformés : saisonnalité, praticité, coût, qualités…
			Les différentes garnitures à base de fruits	Caractériser les garnitures à base de fruits : fruits entiers ou découpés, fruits caramélisés ou flambés, compotées, confitures, coulis gélifiés.

Tâches	*Compétences*	*Résultats attendus*	*Savoirs associés*	*Limites de connaissances*
Activité Professionnelle ❺ Réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux				
	► **Compétence globale C5a - Préparer les fonds d'un entremets et/ou des petits gâteaux**			
T5.1 Réaliser des fonds à base de pâtes	**C5.1** - Élaborer, coucher, dorer si besoin et cuire un fond à base de pâte à choux	Respect du procédé d'élaboration Conformité de la : - texture - structure attendue Respect de la forme désirée selon la destination	Le procédé de fabrication : - d'une pâte à choux - d'une génoise - d'un biscuit cuillère, Joconde, meringué	Expliquer les phénomènes physico-chimiques observés lors des différentes phases de l'élaboration et justifier le procédé de fabrication.
				Caractériser les phénomènes d'altération possible d'une pâte et adapter le mode de conservation.
	C5.2 - Préparer un fond à base de génoise, et/ou de biscuit cuillère, Joconde, meringué puis mener la cuisson après dressage si besoin			Identifier et expliquer les défauts éventuels de fabrication consécutifs à un procédé non respecté.
				Repérer les pâtisseries à base de ces différentes pâtes.
	C5.3 - Abaisser et cuire un fond à base de pâte friable		Les autres produits amylacés	Caractériser les autres produits amylacés à base de céréales (seigle, maïs,…), de tubercules (pomme de terre…), de fruits (châtaigne,..) de légumineuses (lupin, pois chiche…). Repérer le rôle et l'utilisation des autres produits amylacés.
Activité Professionnelle ❻ Montage et finition d'entremets et petits gâteaux				
	► **Compétence globale C6a - Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux**			
T6.1 Monter et/ou garnir un entremets ou des petits gâteaux	**C6.1** - Effectuer des montages avec des cercles ou des moules	Dextérité du geste Sélection adaptée du matériel Respect du schéma de montage Régularité et netteté du produit fini Respect de la forme demandée	Les étapes de montage d'un entremets/petit gâteau	Analyser le schéma de montage et la fiche technique afin de : - repérer les différentes étapes à réaliser, - expliquer l'importance et le rôle de ces étapes selon le produit à réaliser. Adapter une production selon la commande.
	C6.2 - Réaliser des montages à la palette et/ou garnir à la poche		Le matériel spécifique au montage	Sélectionner selon le montage à réaliser : - le moule adapté (silicone, cercle), - la palette.
	C6.3 - Adapter un montage et/ou une garniture selon la commande		La personnalisation d'un gâteau	Identifier les adaptations nécessaires et possibles pour répondre à la demande d'un client.
T6.2 Fabriquer et utiliser des glaçages	**C6.4** - Confectionner le glaçage adapté selon le gâteau réalisé	Conformité de l'homogénéité, de la fluidité et de la texture du glaçage	Les différents types de glaçage	Identifier les différents types de glaçage. Justifier les rôles du glaçage (visuel, protecteur).
	C6.5 - Glacer un entremets ou petit gâteau partiellement ou totale-ment	Dextérité du geste Régularité, brillance et finesse du glaçage		

Tâches	Compétences	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
	► **Compétence globale C6b - Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux**			
T6.3 Créer des décors	**C6.6** - Tempérer le chocolat et préparer les éléments de décor	Fluidité du chocolat après tempérage Brillance, texture lisse et cassante du décor réalisé Finesse et régularité des décors	Le cacao et ses dérivés	Identifier et caractériser : - les variétés de cacaoyer, - les conditions favorables à la culture du cacaoyer, - les étapes de la fabrication du cacao, - les produits dérivés du cacao : pâte de cacao, beurre de cacao, cacao en poudre, chocolat (noir, lait, blanc), pâte à glacer. Justifier le rôle des produits dérivés du cacao comme agents de saveurs, de texture, de décoration et leur choix selon la production à réaliser.
			Les différents chocolats	Différencier les chocolats selon leur composition et en déduire leurs utilisations en pâtisserie. Justifier les conditions de stockage et de conservation.
			Le travail du chocolat	Caractériser les trois étapes de mise au point du chocolat : la fonte, la pré cristallisation et le tempérage. Identifier les courbes de tempérage selon le type de chocolat. Identifier les différentes méthodes de mise au point du chocolat.
	C6.7 - Modeler la pâte d'amandes pour créer des décors	Dextérité du geste Conformité et finesse du décor réalisé	La pâte d'amandes	Distinguer les types de pâte d'amandes selon leur teneur en amandes et selon le procédé d'élaboration (à froid, à chaud). Repérer les précautions d'utilisation lors de la manipulation et du stockage.
	C6.8 - Réaliser des décors à base de nougatine	Conformité de la cuisson Habileté du geste lors de la découpe et du façonnage Qualités visuelle et gustative	La nougatine	Identifier les composants possibles d'une nougatine et caractériser les différentes méthodes d'élaboration. Expliciter les précautions de conservation de la nougatine.
	C6.9 - Confectionner des décors à base de sucre (glace royale, sucre coulé, caramel)	Conformité de la préparation et éventuellement de la cuisson Qualité visuelle	Le sucre et autres produits sucrants	Identifier les différentes plantes saccharifères. Différencier les étapes de transformation de la betterave ou de la canne pour la production de sucre blanc ou roux. Repérer les propriétés des différentes variétés de sucre et en déduire leurs utilisations en pâtisserie (sucres : glace, semoule, cristal, casson, vergeoise, cassonade). Identifier les principaux produits sucrants de base naturelle (miel, glucose, fructose, sucre inverti, sirop d'érable/d'agave) et de synthèse (sorbitol), les caractériser et analyser leurs utilisations en pâtisserie.
T6.4 Décorer et écrire au cornet	**C6.10** - Fabriquer et utiliser un cornet	Dextérité lors de la confection du cornet Habileté lors de l'écriture et du décor au cornet Qualité du tracé fin, régulier, esthétique et lisible	La calligraphie	Adapter la méthode (tombante ou glissante) selon le support. Identifier les principes de base de la calligraphie.
T6.5 Finaliser le décor du gâteau	**C6.11** - Disposer les éléments de décor	Équilibre et harmonie du décor Qualité visuelle suscitant l'envie de déguster Respect du thème, de la composition et de l'identité du gâteau	Les éléments de décor	Caractériser les différents éléments de décor d'un entremets et/ou petit gâteau : crème, fruits, chocolat…
			Les tendances en matière de décoration	Analyser : - l'évolution de la décoration des gâteaux à travers les époques et dégager les caractéristiques intemporelles et les tendances actuelles, - l'impact de la décoration sur le comportement du client.

Tâches	*Compétences*	*Résultats attendus*	*Savoirs associés*	*Limites de connaissances*
Activité Professionnelle ❼ Valorisation des produits finis				
	► **Compétence globale C7a – Valoriser la pâtisserie élaborée**			
T7.1 Évaluer la qualité marchande d'un produit fabriqué	**C7.1** - Justifier l'état de commercialisation d'un produit fini	Analyse organoleptique argumentée : - aspect et odeur appétissants - goût équilibré et harmonieux	Les descripteurs de qualité	Identifier les exigences en termes de : - présentation, équilibre visuel, esthétisme selon l'entremets ou les petits gâteaux réalisés, - facilité de découpe et de dégustation, - attendus au niveau des saveurs, des textures, - fraîcheur, conservation et durée de vie du produit. Utiliser le vocabulaire professionnel adapté.
			Les défauts possibles de fabrication	Expliquer de manière technique les phases d'élaboration du produit fini. Repérer et analyser les défauts éventuels de fabrication. Expliciter les causes possibles et proposer des actions correctives à mener.
T7.2 Présenter le produit élaboré	**C7.2** - Valoriser la pâtisserie fabriquée auprès du personnel de vente	Clarté, précision, fiabilité et concision des informations transmises	La communication interne	Adapter : - la description du produit fini aux besoins du personnel de vente, - sa communication selon le type d'entreprise et son secteur d'activité.
			La composition d'un produit fini	Préciser l'ensemble des produits utilisés pour l'élaboration du produit fini. Repérer les allergènes contenus dans le produit fini selon la réglementation en vigueur.
			Les caractéristiques pouvant aider à l'argumentaire de vente	Présenter de manière concise les avantages du produit fini en matière de : - qualité organoleptique, - sélection des produits utilisés (saisonnalité, terroir, circuit court, labels, culture raisonnée/bio…), - qualité nutritionnelle du produit fini, - spécialité ou spécificité régionale, - événements calendaires ou publicitaires. S'appuyer sur l'évolution de la pâtisserie, les pâtissiers emblématiques et les anecdotes pour présenter le produit élaboré. Adapter l'argumentaire à l'image de l'entreprise.
	► **Compétence globale C7b – Mesurer le coût des produits fabriqués**			
T7.3 Analyser la marge réalisée sur la pâtisserie produite	**C7.3** - Calculer le coût de la matière d'œuvre nécessaire pour élaborer un gâteau	Exactitude de la démarche	Le coût de revient	Identifier, quantifier et valoriser (à l'aide d'une mercuriale actualisée) les éléments constitutifs du coût de revient. Mesurer l'impact de l'évolution des prix des matières premières selon les cours du marché. Calculer le coût de revient à l'aide d'un tableur.
			Les pertes à la cuisson et la découpe	Mesurer l'incidence des pertes à la cuisson et à la découpe sur le coût de revient.
	C7.4 - Identifier les facteurs ayant une incidence sur le coût de production et la fixation du prix de vente	Identification pertinente des : - éléments constitutifs des indicateurs calculés - facteurs internes et/ou externes ayant une incidence sur le volume des ventes	Le coût de production	Mesurer l'importance des charges incombant sur le coût de production.
			Les impôts et taxes	Identifier et caractériser les taxes supportées par le pâtissier.
			La marge	Analyser la marge obtenue et mesurer : - l'incidence du volume de production sur le coût de revient et, en conséquence, sur la marge de l'entreprise, - l'impact des erreurs lors de la production et des invendus, - l'impact des saisons, des régions, de la fréquence de consommation et des événements calendaires ou publicitaires sur la vente des produits, des tendances.
			La fixation du prix de vente	Repérer les éléments qui permettent de fixer le prix de vente : - les éléments constitutifs du prix de vente, - le positionnement de la concurrence (selon le secteur d'activité économique) et de l'entreprise sur le marché local.

Annexe II

Référentiels d'évaluation

modifié par arrêté du 3 octobre 2022

Annexe II a
Unités constitutives du diplôme

ANNEXE II – Référentiel d'évaluation

Annexe II a - Unités constitutives du diplôme

Certificat d'aptitude professionnelle « Pâtissier »

La définition des unités constitutives du diplôme a pour but de préciser, pour chacune d'elles, les tâches à réaliser, les compétences et savoirs professionnels à maîtriser selon le contexte concerné. Il s'agit à la fois :

- de permettre la mise en correspondance des activités professionnelles, des blocs de compétences et des unités,
- d'établir la liaison entre les unités, correspondant aux épreuves, et le référentiel d'activités professionnelles, afin de préciser le cadre de l'évaluation.

1. Unités d'enseignement professionnel

Activités professionnelles	*Blocs de compétences*	*Unités*
Pôle 1 Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage ► Approvisionnement et stockage ► Organisation du travail selon les consignes données ► Élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes	**Bloc n° 1** **Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage** - 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	**UP1** Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
Pôle 2 Entremets et petits gâteaux ► Préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, 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** **Entremets et petits gâteaux** - 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	**UP2** Entremets et petits gâteaux

2. Unités d'enseignement général

UNITÉ UG 1 – Français et histoire-géographie – enseignement moral et civique

Les programmes sur lesquels reposent l'unité sont définis par :

Arrêté du 03 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de français des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

Arrêté du 03 avril 2019 fixant le programme d'enseignement d'histoire-géographie des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

Arrêté du 03 avril 2019 fixant le programme d'enseignement moral et civique des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

UNITÉ UG 2 – Mathématiques et physique-chimie

Les programmes sur lesquels reposent l'unité sont définis par :

Arrêté du 03 avril 2019 fixant Le programme d'enseignement de mathématiques des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

Arrêté du 03 avril 2019 fixant Le programme d'enseignement de physique-chimie des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

UNITÉ UG 3 – Éducation physique et sportive

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par :

Arrêté du 03 avril 2019 fixant le programme d'enseignement d'éducation physique et sportive des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle et des classes préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

UNITÉ UG 4 – Prévention-santé-environnement

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par :

Arrêté du 03 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de prévention-santé-environnement des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

UNITÉ UG 5 – Langue vivante étrangère

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par :

Arrêté du 03 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de langues vivantes des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle professionnel et des classes préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

UF – Arts appliqués et cultures artistiques

Le programme sur lequel repose l'unité facultative d'arts appliqués et cultures artistiques est défini par :

Arrêté du 03 avril 2019 fixant le programme d'enseignement d'arts appliqués et cultures artistiques des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

Annexe II b
Règlement d'examen

Annexe II b - Règlement d'examen

Certificat d'aptitude professionnelle « Pâtissier »

Certificat d'aptitude professionnelle « Pâtissier »			Candidats				
			Scolaires (établissements publics ou privés sous contrat) **Apprentis** (CFA ou sections d'apprentissage habilités) **Formation professionnelle continue** (établissements publics)		**Formation professionnelle continue** (établissements publics habilités)	**Scolaires** (établissements privés hors contrat) **Apprentis** (CFA ou sections d'apprentissage non habilités) **Formation professionnelle continue** (établissements privés), **Individuels** **Enseignement à distance**	
ÉPREUVES	**Unités**	**Coef.**	**Mode**		**Mode**	**Mode**	**Durée**
UNITÉS PROFESSIONNELLES							
EP1 – Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage	UP1	8 (1)	CCF		CCF (2)	Ponctuel écrit, pratique et oral	5 h 30
EP2 – Entremets et petits gâteaux	UP2	7	Ponctuel, écrit pratique et oral	5 h 30	CCF	Ponctuel écrit, pratique et oral	5 h 30
UNITÉS GÉNÉRALES							
EG1 - Français et histoire – géographie – Enseignement moral et civique	UG1	3	CCF		CCF	Ponctuel écrit et oral	2 h 25 * (2 h+10 min+ 15 min (3)
EG2 - Mathématiques et physique chimie	UG2	2	CCF		CCF	Ponctuel écrit	1h30 (45min+4 5 min)
EG3 - Éducation physique et sportive	UG3	1	CCF		CCF	Ponctuel	
EG4 - Langue vivante étrangère	UG4	1	CCF		CCF	Ponctuel écrit et oral	1h06 (1h+6min) (4)
EG5 – Prévention-santé-environnement	UG5	1	CCF		CCF	Ponctuel écrit	1h
UF - Arts appliqués et culture artistique (4)	UF1		Ponctuel écrit		Ponctuel écrit	Ponctuel écrit	1 h 30

(1) dont coefficient 1 pour l'évaluation du chef d'œuvre, uniquement pour les scolaires et les apprentis. L'évaluation s'effectue conformément à l'arrêté du 28 novembre 2019 définissant les modalités d'évaluation du chef d'œuvre prévue à l'examen du CAP par l'article D337-3-1 du Code de l'éducation.
(2) contrôle en cours de formation
(3) dont 5 min de préparation pour oral HGEMC
(4) dont 6 minutes d'oral individuel
(5) seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte pour la délivrance du diplôme

Annexe II c

Définition des épreuves

Annexe IIc - Définition des épreuves

Certificat d'aptitude professionnelle « Pâtissier »

Épreuve EP1 - Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
UP1- Coefficient 8

1. Objectifs et contenu de l'épreuve

Cette épreuve vise à évaluer l'aptitude du candidat à mobiliser tout ou partie des compétences et des savoirs associés liés aux activités professionnelles du pôle 1 du référentiel de certification.

2. Critères d'évaluation

Le candidat est évalué en fonction des résultats attendus lors de la réalisation des activités professionnelles du pôle 1 :

- approvisionnement et stockage,
- organisation du travail selon les consignes données,
- élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes.

3. Déroulement de l'épreuve

3.1. Contrôle en cours de formation

Le contrôle des acquis des candidats s'effectue :

- En établissement de formation, l'équipe pédagogique du domaine professionnel (spécialité, gestion appliquée, sciences appliquées) évalue tout ou partie des compétences du candidat pour le pôle 1 et les savoirs associés liés à celles-ci lors de plusieurs situations professionnelles écrites, orales et pratiques, organisées dans le cadre de la formation au fur et à mesure que les apprenants atteignent le niveau requis. Le degré d'exigences est identique à celui des épreuves ponctuelles.
- En entreprises, le professeur/formateur de spécialité et le professionnel évaluent les compétences du pôle 1.

En fin du cursus de formation, l'équipe pédagogique et un professionnel s'appuient sur les évaluations effectuées afin de dégager un profil de compétences qui est traduit en note finale pour l'épreuve.

L'inspecteur de l'éducation nationale en charge de la spécialité veille au bon déroulement des situations d'évaluation organisées sous la responsabilité du chef d'établissement et à l'harmonisation de l'évaluation.

3.2. Forme ponctuelle (écrite, pratique et orale - durée : 5 h 30)

Sur la totalité de l'épreuve, le candidat peut utiliser son carnet de recettes personnel élaboré au cours de sa formation. Celui-ci comporte uniquement les informations « ingrédients » et « quantité » ; la méthodologie ne peut être mentionnée.

Le carnet de recettes ne peut être proposé sur support numérique. Si le candidat a préparé son carnet de recettes sur outil numérique, une impression papier sera acceptée.

Tout carnet non conforme ne sera pas accepté.

L'épreuve écrite, pratique et orale s'appuie sur une situation professionnelle mettant en jeu les compétences et les connaissances technologiques, de sciences appliquées et de gestion appliquée du pôle 1 du référentiel.

Celle-ci est composée de trois parties :

➲ *Partie 1 écrite de 30 minutes*	Le candidat prend connaissance de la situation professionnelle et répond à un questionnement mobilisant les compétences professionnelles du pôle 1 et leurs savoirs associés en lien avec les activités à réaliser en partie 2.
➲ *Partie 2 pratique de 4 heures et 50 minutes*	Cette phase comporte l'organisation et la planification du travail, la réalisation des tâches correspondant aux trois activités professionnelles du pôle 1. L'épreuve doit comporter au minimum : • l'élaboration d'au moins deux pâtes dont une levée ou levée feuilletée ou feuilletée, • la réalisation d'une crème par cuisson,

	• un fonçage, • la préparation de petits fours secs ou moelleux ou d'un gâteau de voyage ou d'une meringue. Au cours de cette phase, le candidat analyse la fabrication indiquée dans le sujet (étapes d'élaboration, production obtenue et analyse organoleptique). Ces analyses seront support d'échanges lors de la partie 3.
➲ *Partie 3 orale de 10 minutes maximum*	La commission d'évaluation procède à la dégustation de productions réalisées par le candidat puis conduit l'entretien qui se déroule en 2 temps : • présentation par le candidat de l'analyse de la fabrication indiquée dans le sujet, • échanges avec le candidat sur les tâches réalisées, les choix effectués, la qualité des productions obtenues…

La commission d'évaluation est composée :

- *pour la partie 1 écrite* : d'un formateur/professeur en charge de l'enseignement de spécialité et des sciences appliquées (ou de deux formateurs/professeurs, l'un en charge de l'enseignement de spécialité et l'autre des sciences appliquées) ;
- *pour la partie 2 pratique* : d'un formateur/professeur de spécialité et au minimum d'un professionnel ; en l'absence de ce dernier, un autre formateur/professeur de spécialité doit le remplacer ; dans ce cas, l'absence de professionnel convoqué n'invalide pas la décision de la commission d'évaluation ;
- *pour la partie 3 orale* : d'un formateur/professeur en charge de l'enseignement de spécialité et des sciences appliquées (ou de deux formateurs/professeurs, l'un en charge de l'enseignement de spécialité et l'autre des sciences appliquées) et d'un professionnel.

Il est souhaitable qu'un jury évalue entre 6 et 8 candidats lors de l'épreuve selon les laboratoires.

4. Document support

La grille d'évaluation référence est celle proposée dans la circulaire nationale d'organisation.

Épreuve EP2 - Entremets et petits gâteaux
UP2- Coefficient 7- Durée : 5 heures 30

1. Objectifs et contenu de l'épreuve

Cette épreuve vise à évaluer l'aptitude du candidat à mobiliser tout ou partie des compétences et des savoirs associés liées aux activités professionnelles du pôle 2 du référentiel de certification.

2. Critères d'évaluation

Le candidat est évalué en fonction des résultats attendus lors de la réalisation des activités professionnelles du pôle 2 :

- préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et dérivées, d'appareils croustillants, de fruits,
- réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux,
- montage et finition d'entremets et petits gâteaux,
- valorisation des produits finis.

3. Déroulement de l'épreuve

Sur la totalité de l'épreuve, le candidat peut utiliser son carnet de recettes personnel élaboré au cours de sa formation. Celui-ci comporte uniquement les informations « ingrédients » et « quantité » ; la méthodologie ne peut être mentionnée.

Le carnet de recettes ne peut être proposé sur support numérique. Si le candidat a préparé son carnet de recettes sur outil numérique, une impression papier sera acceptée.

Tout carnet non conforme ne sera pas accepté

3.1 Déroulement de l'épreuve ponctuelle (écrite, pratique et orale - durée : 5 h 30)

L'épreuve écrite, pratique et orale s'appuie sur une situation professionnelle mettant en jeu les compétences et les connaissances technologiques, de sciences appliquées et de gestion appliquée du pôle 2 du référentiel.

Celle-ci est composée de trois parties :

➲ *Partie 1 écrite de 45 minutes*	Le candidat prend connaissance de la situation professionnelle, élabore l'organigramme de travail et répond à un questionnement mobilisant les compétences professionnelles du pôle 2 et leurs savoirs associés en lien avec les activités à réaliser en partie 2.
➲ *Partie 2 pratique de 4 heures et 30 minutes*	Cette phase comporte l'organisation du poste de travail et de la production, la réalisation des tâches correspondant aux activités professionnelles du pôle 2. Au cours de cette phase, le candidat : • analyse la gestion et l'organisation de son travail, • évalue la qualité marchande du(des) produit(s) fabriqué(s). Ces analyses seront support d'échanges lors de la partie 3. L'épreuve doit comporter l'élaboration d'un entremets monté avec ou sans cercle et de petits gâteaux et permet, au minimum, la mise en œuvre des compétences suivantes : • élaboration de deux fonds différents (l'un pour l'entremets, l'autre pour les petits gâteaux), • préparation de deux garnitures de nature différente, • dressage à la poche, • fabrication d'un glaçage pour la finition d'un des produits réalisés ou cuisson d'un sucre, • application d'un glaçage sur l'un des produits réalisés, • préparation d'au moins un élément de décor en chocolat, • écriture ou décor au cornet, • décoration et valorisation des produits.
➲ *Partie 3 orale de 15 minutes maximum*	Le jury déguste les produits réalisés puis le candidat réalise un compte-rendu d'activités face à la commission d'évaluation. Cette phase se déroule en deux temps : • le candidat justifie l'état de commercialisation de sa production, valorise les produits élaborés et fait le bilan du travail réalisé (5 minutes maximum), • le jury questionne le candidat sur sa prestation, son organisation et sa production (10 minutes maximum).

La commission d'évaluation est composée :

- *pour la partie 1 écrite* : de deux formateurs/professeurs, l'un en charge de l'enseignement de spécialité et l'autre de gestion appliquée ;
- *pour la partie 2 pratique* : d'un formateur/professeur de spécialité et d'un professionnel ; en l'absence de ce dernier, un autre formateur/professeur de spécialité doit le remplacer ; dans ce cas, l'absence de professionnel n'invalide pas la décision de la commission d'évaluation ;
- *pour la partie 3 orale* : de deux formateurs/professeurs, l'un en charge de l'enseignement de spécialité et l'autre de gestion appliquée et d'un professionnel.

3.2 Contrôle en cours de formation

Le contrôle des acquis des candidats s'effectue :

- En établissement de formation, l'équipe pédagogique du domaine professionnel (spécialité, gestion appliquée, sciences appliquées) évalue tout ou partie des compétences du candidat pour le pôle 2 et les savoirs associés liés à celles-ci lors de plusieurs situations professionnelles écrites, orales et pratiques organisées dans le cadre de la

formation au fur et à mesure que les apprenants atteignent le niveau requis. Le degré d'exigences est identique à celui des épreuves ponctuelles écrites, orales et pratiques au fur et à mesure que les apprenants atteignent le niveau requis.

- En entreprises, le professeur/formateur de spécialité et le professionnel évaluent les compétences du pôle 2.

En fin du cursus de formation, l'équipe pédagogique et un professionnel s'appuient sur les évaluations effectuées afin de dégager un profil de compétences qui est traduit en note finale pour l'épreuve.

L'inspecteur de l'éducation nationale en charge de la spécialité veille au bon déroulement des situations d'évaluation organisées sous la responsabilité du chef d'établissement et à l'harmonisation de l'évaluation.

4. **Document support**

La grille d'évaluation référence est celle proposée dans la circulaire nationale d'organisation.

Épreuve EG1 Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique coefficient 3

L'épreuve de français, histoire - géographie et enseignement moral et civique est définie par l'arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général modifié par l'arrêté du 6 décembre 2016 (version initiale de Légifrance).

Épreuve EG2 Mathématiques-sciences physiques et chimiques coefficient 2

L'épreuve de mathématiques - sciences physiques et chimiques est définie par l'arrêté 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général (annexe publiée au BOEN du 17 juillet 2003) modifié par l'arrêté du 8 janvier 2010, par l'arrêté du 11 juillet 2016 modifiant les définitions des épreuves de Mathématiques et sciences physiques et chimiques et Prévention santé environnement aux examens du brevet d'études professionnelles et du certificat d'aptitude professionnelle.

Épreuve EG3 Éducation physique et sportive coefficient 1

Les modalités de l'épreuve d'éducation physique et sportive sont définies par l'arrêté du 15 juillet 2009 modifié par l'arrêté du 11 juillet 2016 relatif aux modalités d'organisation du contrôle en cours de formation et de l'examen terminal prévus pour l'éducation physique et sportive aux examens du baccalauréat professionnel, du certificat d'aptitude professionnelle et du brevet d'études professionnelles.

Épreuve EG4 Langue vivante coefficient 1

L'épreuve de langue vivante est définie par l'arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général (annexe publiée au BOEN du 17 juillet 2003).

Épreuve facultative Arts appliqués et cultures artistiques

L'épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques est définie par l'arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général (annexe publiée au BOEN du 17 juillet 2003).

Partie d'épreuve professionnelle : Prévention santé environnement coefficient 1

L'épreuve de Prévention santé environnement est définie par l'arrêté 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général modifié par l'arrêté du 8 janvier 2010, par l'arrêté du 11 juillet 2016 modifiant les définitions des épreuves de Mathématiques et sciences physiques et chimiques et Prévention santé environnement aux examens du brevet d'études professionnelles et du certificat d'aptitude professionnelle.
L'arrêté du 23 juin 2009 modifié fixe le programme d'enseignement de prévention santé environnement pour les classes préparatoires au certificat d'aptitude professionnelle.

Annexe III

Périodes de formation en milieu professionnel

ANNEXE III

Périodes de formation en milieu professionnel

Certificat d'aptitude professionnelle « Pâtissier »

1. Finalités et objectifs

Les périodes de formation en milieu professionnel se déroulent au sein d'entreprises dans lesquelles exercent des professionnels qualifiés ayant la capacité de former les élèves selon les exigences mentionnées dans le référentiel des activités professionnelles du CAP « Pâtissier ».

Seules les entreprises fabriquant les produits de pâtisserie à partir de matières premières peuvent accueillir les apprenants.

Les périodes de formation en milieu professionnel correspondent à une formation réelle pour conforter et compléter celles dispensées en établissement de formation. L'équipe pédagogique veille à assurer la complémentarité des acquisitions entre le centre de formation et les entreprises d'accueil. Ces périodes ont pour but de permettre à l'élève de travailler en situation réelle, de s'insérer dans une équipe et d'appréhender l'entreprise dans ses structures, ses fonctions, son organisation et ses contraintes. La répartition des périodes de formation en milieu professionnel prend notamment en compte :

- les contraintes matérielles et les disponibilités des entreprises,
- les contraintes des établissements de formation,
- les programmes d'activités des candidats négociés avec les entreprises.

Un candidat, qui, pour une raison de force majeure dûment constatée, n'a pu effectuer ses périodes de formation en milieu professionnel, peut être autorisé par le Recteur à se présenter à l'examen, le jury étant informé de la situation.

La formation en milieu professionnel doit concourir au développement des compétences du référentiel de certification.

2. Organisation

2.1- Candidat relevant de la voie scolaire

Répartition des périodes et structures d'accueil *:*

La formation en milieu professionnel du CAP « Pâtissier » a une durée de 14 semaines sur l'ensemble de la formation pour un cycle de deux ans :

- deux périodes non consécutives en première année,
- deux périodes consécutives ou non en deuxième année.

La durée d'une période ne peut être inférieure à 3 semaines.

Ces PFMP doivent permettre aux élèves d'acquérir et/ou renforcer les compétences des pôles 1 **et** 2. La sélection des entreprises d'accueil doit être effectuée de manière à respecter cette exigence.

► ***Accompagnement pédagogique :***

La recherche et le choix des entreprises d'accueil relèvent de la responsabilité de l'ensemble de l'équipe pédagogique de l'établissement de formation comme le précise la circulaire n° 2016-053 du 29-3-2016 (BOEN du 31-3-2016). L'intérêt que porteront les professeurs à l'entreprise et au rôle du tuteur permettra d'assurer la continuité de la formation. Le professeur négociera avec le tuteur les tâches qui seront confiées à l'élève durant son immersion et qui devront correspondre aux compétences à travailler et à évaluer en entreprise.

Chaque période fait l'objet d'un bilan individuel établi conjointement par le tuteur, l'équipe pédagogique et l'élève. Ce bilan indique l'inventaire, l'évaluation des tâches et activités confiées ainsi que les performances réalisées pour chacune des compétences prévues.

► ***Cadre juridique :***

L'organisation de la période de formation doit faire l'objet obligatoirement d'une convention entre le chef de l'entreprise accueillant l'élève et le chef de l'établissement scolaire, conformément à la convention type relative à la formation en milieu professionnel des élèves de lycée professionnel définie en annexe de la circulaire n° 2016-053 du 29-3-2016 (BOEN du 31-3-2016). L'annexe pédagogique précise les tâches qui seront confiées à l'élève. Le cadre règlementaire des stages et périodes de formation en milieu professionnel est fixé dans le code de l'éducation chapitre IV, art. D. 124-1 à D. 124.9.

Pendant les périodes de formation en milieu professionnel, le jeune a obligatoirement la qualité d'élève stagiaire et non de salarié. L'élève reste sous la responsabilité de l'établissement scolaire.

Une attestation de stage est délivrée par l'organisme d'accueil à tout élève ou étudiant. Cette attestation mentionne la durée effective totale du stage et le montant total de la gratification versée au stagiaire, le cas échéant.

2.2 - Candidats relevant de la voie de l'apprentissage

La durée de la formation en milieu professionnel est incluse dans la formation en entreprise telle qu'elle est prévue dans le contrat d'apprentissage. Afin d'assurer une cohérence dans la formation, l'équipe pédagogique du centre de formation d'apprentis doit veiller à informer les maîtres d'apprentissage des objectifs de la formation.

L'apprenti doit découvrir la réalité professionnelle dans les différentes activités des pôles 1 et 2 du référentiel des activités professionnelles du CAP « Pâtissier », deux cas peuvent se présenter :

- l'ensemble de ces activités sont proposées au sein de l'entreprise signataire du contrat d'apprentissage,
- certaines activités ne sont pas proposées au sein de l'entreprise signataire du contrat d'apprentissage, il est alors exigé d'effectuer une période de formation complémentaire au sein d'une autre entreprise (articles R 6223-10 à R 6223-16 du code de travail) ; une convention tripartite de formation complémentaire sera conclue entre l'employeur, l'entreprise d'accueil et l'apprenti.

Dans le calendrier de formation, il convient de planifier cette immersion selon la stratégie globale de formation élaborée par le CFA (Centre de Formation d'Apprentis).

2.3 - Voie de la formation professionnelle continue

► ***Candidat en situation de première formation ou de reconversion :***

La durée de la formation en milieu professionnel s'ajoute aux durées de formation dispensées dans le cadre de la formation continue.
Les modalités de la formation en milieu professionnel sont les mêmes que pour les candidats scolaires.

Lorsque cette préparation s'effectue dans le cadre d'un contrat de travail de type particulier (divers types de contrats d'insertion, de qualification, d'adaptation…), la formation en entreprise obligatoire est incluse dans la période de formation dispensée en milieu professionnel si les activités effectuées sont en cohérence avec les exigences du référentiel et conformes aux objectifs.

► ***Candidat en situation de perfectionnement :***

Les attestations de formation en milieu professionnel sont remplacées par un ou plusieurs certificats de travail attestant que l'intéressé a exercé dans les activités relevant des secteurs économiques énumérés dans le référentiel en qualité de salarié à temps plein, pendant six mois au moins au cours de l'année précédant l'examen ou à temps partiel pendant un an au cours des deux années précédant l'examen. Pour les candidats positionnés par décision du Recteur, la durée minimale de la formation en milieu professionnel est de huit semaines.

2.4 - Candidat relevant de la voie de l'enseignement à distance

Le candidat relève, selon son statut (scolaire, apprenti, stagiaire de la formation continue), de l'un des cas précédents.

2.5 - Candidat qui se présente au titre de trois années d'expérience professionnelle

La période de formation en milieu professionnel peut être remplacée par un ou plusieurs certificats de travail justifiant la nature et la durée de l'emploi occupé dans le secteur de la pâtisserie couvrant les pôles 1 et 2 du référentiel du diplôme.

2.6 - Candidat positionné

Pour le candidat ayant bénéficié d'une décision de positionnement en application de l'article D337-4 du code de l'éducation, la durée de la formation en milieu professionnel ne peut être inférieure à 8 semaines.

Les entreprises retenues pour les immersions en milieu professionnel doivent permettre au candidat de :

- découvrir les activités professionnelles ciblées dans les pôles 1 et 2 du référentiel du diplôme, en adéquation avec le positionnement établi,
- approfondir son projet personnel.

2.7 - Candidat libre

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,
- **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.

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.

Une expérience professionnelle d'au moins 14 semaines en pâtisserie (7 semaines pour EP1 et 7 semaines pour EP2) peut dispenser le candidat de ces stages obligatoires. Un (ou plusieurs) certificat(s) de travail attestant de cette (ces) activité(s) devra (devront) être fourni(s) lors de l'inscription pour vérification de la recevabilité des dossiers auprès du service des examens du rectorat dont dépend le candidat.

Observations :

- sur la base d'un calcul de 35 heures /semaine, 14 semaines correspondent à 490 heures.

Annexe IV

Tableau de correspondance entre épreuves ou unités de l'ancien et du nouveau diplôme

ANNEXE IV

Tableau de correspondance entre épreuves ou unités de l'ancien et du nouveau diplôme

Certificat d'aptitude professionnelle « Pâtissier »

Certificat d'aptitude professionnelle **Spécialité « Pâtissier »** défini par l'arrêté du 20 mars 2007 (dernière session d'examen 2020)		Certificat d'aptitude professionnelle **Spécialité « Pâtissier »** défini par le présent arrêté (première session d'examen 2021)	
Domaine professionnel			
EP1 – Approvisionnement et gestion de stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie	UP1	EP1 – Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage	UP1
+		+	
EP2 – Fabrication de pâtisseries	UP2	EP2 – Entremets et petits gâteaux	UP2

Le candidat ayant obtenu la moyenne au domaine professionnel de l'ancien diplôme bénéficie de l'équivalence des deux épreuves du domaine professionnel du nouveau diplôme.

Si le candidat n'a obtenu qu'une unité du domaine professionnel de l'ancien diplôme, il ne peut prétendre à aucune équivalence pour le nouveau diplôme.

Domaine général			
EG1 - Français et Histoire-Géographie	UG1	EG1 - Français et Histoire-Géographie - Enseignement moral et civique	UG1
EG2 - Mathématiques – Sciences	UG2	EG2 - Mathématiques – Sciences physiques et chimiques	UG2
EG3 - Éducation physique et sportive	UG3	EG3 - Éducation physique et sportive	UG3
Épreuve facultative : langue vivante	UF	EG4 – Langue vivante	UG4