



ACADÉMIE DE CLERMONT-FERRAND

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Affaire suivie par C. PEDRONO

04 73 99 35 44

dec.exapro2@ac-clermont.fr

CAP PATISSIER

NOTE D'INFORMATION A L'ATTENTION DES
CANDIDATS INDIVIDUELS

SESSION 2026


Toutes les informations indispensables concernant le CAP Pâtissier (règlement d'examen, définition et contenu des épreuves, périodes de formation en milieu professionnel, dispenses d'épreuves...) sont données par l'arrêté du 06 mars 2019 publié au JO du 16 avril 2019.

https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/CAP_patis/Annexes_CAP_patis.pdf

I - CONDITIONS D'INSCRIPTION



UNIQUEMENT SUR INTERNET

Période d'ouverture des inscriptions	<p>Le serveur d'inscription sera ouvert du lundi 6 octobre 2025 à 9h00 au vendredi 7 novembre 2025 à 17h00 à l'adresse suivante : https://www.ac-clermont.fr/certificat-d-aptitude-professionnelle-121721</p> <p> AUCUNE INSCRIPTION NE SERA POSSIBLE EN DEHORS DE LA PÉRIODE D'INSCRIPTION</p>
Conditions d'inscription	<ul style="list-style-type: none">➤ Être âgé de 18 ans au 31 décembre de l'année de la session de l'examen (soit au 31/12/2026)➤ Résider dans l'un des 4 départements de l'académie :<ul style="list-style-type: none">✓ 03 – ALLIER✓ 15 – CANTAL✓ 43 – HAUTE-LOIRE✓ 63 – PUY-DE-DÔME➤ 14 semaines de stage sont requises pour l'inscription au CAP PATISSIER (Candidats individuels). Voir article IV du présent document pour les conditions.

ARRÊTÉS

Pour plus de renseignements concernant les épreuves, vous pouvez consulter les liens suivants :

- Modalités d'évaluation

Arrêté du 30 août 2019

<https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000039034347/>

- Programmes des épreuves d'enseignement général

BO spécial N°5 du 11 avril 2019

https://www.education.gouv.fr/pid285/bulletin_officiel.html?pid_bo=38697


II - INSCRIPTIONS

Modalités d'inscription


- **1^{ère} ETAPE : CONNEXION AU PORTAIL «CYCLADES»**
Soit à partir de l'adresse : <https://www.ac-clermont.fr/certificat-d-aptitude-professionnelle-121721>
Soit à partir de l'adresse : <https://candidat.examens-concours.gouv.fr>
- **2^{ème} ETAPE : CREATION OBLIGATOIRE D'UN « COMPTE CANDIDAT »**
Le candidat doit obligatoirement renseigner une adresse électronique valide qui lui permettra à tout moment de se connecter à son espace candidat.
Les identifiants de connexion devront être conservés précieusement pour les connexions futures et notamment pour accéder aux documents mis à disposition dans la rubrique « mes documents » (confirmation d'inscription, convocation aux épreuves ponctuelles terminales, relevé de notes...).
- **3^{ème} ETAPE : VALIDATION DU « COMPTE CANDIDAT »**
Une fois le compte candidat « Cyclades » créé, le candidat reçoit un mail à l'adresse indiquée au moment de la création du compte candidat. Il dispose alors de 48 heures pour activer son compte en cliquant sur le lien qui lui est adressé par courrier électronique.
- **4^{ème} ETAPE : INSCRIPTION A L'EXAMEN**
Le candidat clique sur l'icône « M'inscrire » de la page d'accueil de son compte candidat « Cyclades ».

Il doit lire les conditions d'inscription et cocher la case correspondante.

Il procède ensuite à son inscription en suivant les 7 onglets de l'inscription.

Pour valider l'inscription, le candidat doit obligatoirement **CLIQUER SUR ENREGISTRER. Cela générera le récapitulatif d'inscription.**
 Il est indispensable de relire attentivement ce document. En cas de modifications à effectuer, cliquer sur le bouton « Précédent » jusqu'à revenir à l'onglet recherché. Une fois la vérification faite, cliquer sur « Suivant ».

Le candidat doit ensuite **transmettre les pièces justificatives.**
Pour cela, cliquer sur l'onglet : Menu > Mes justificatifs
Une fois les pièces ajoutées, cliquer sur « J'ai fourni toutes mes pièces ».

 Le candidat doit **OBLIGATOIREMENT imprimer son récapitulatif d'inscription** en cliquant sur « VISUALISER/IMPRIMER ». Il doit signer celui-ci, le scanner au format PDF ou le photographier au format JPEG et déposer ensuite ce document dans la pièce justificative correspondante (Récapitulatif de votre candidature signé).

Toute inscription ne comportant pas les pièces justificatives sera supprimée.

N'OUBLIEZ PAS DE SIGNALER TOUT CHANGEMENT DE COORDONNEES POSTALES OU ELECTRONIQUES EN COURS DE SESSION

III - RÈGLEMENT D'EXAMEN

ÉPREUVES	COEFF	MODE	DURÉE
<u>ÉPREUVES PROFESSIONNELLES</u>			
EP1 – Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage	8	Ponctuel écrit, pratique et oral	05h30
EP2 – Entremets et petits gâteaux	7	Ponctuel écrit, pratique et oral	05h30
<u>ÉPREUVES GÉNÉRALES</u>			
EG1 - Français et Histoire-Géographie Enseignement moral et civique	3	Ponctuel écrit et oral	02h25
EG2 – Mathématiques et physique chimie	2	Ponctuel écrit	01h30
EG3 - Éducation physique et sportive	1	Ponctuel	---
EG4 – Langue Vivante Etrangère	1	Ponctuelle écrite et orale	01h06
EG5 – Prévention Santé Environnement	1	Ponctuel écrit	01h00
Épreuve facultative : Arts appliqués et culture artistique ***		Ponctuel écrit	01h30

*** **Arts appliqués et culture artistique** facultatif: seuls les points excédant 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme.

IV - PÉRIODES DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL OU EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES (Périodes de PFMP)

14 semaines de stage sont nécessaires pour pouvoir s'inscrire au CAP Pâtissier (candidats individuels)

CANDIDAT SANS EXPERIENCE PROFESSIONNELLE	14 semaines de stage en pâtisserie (35h/semaine). - EP1 Tour, petits fours, gâteaux de voyage (7 semaines consécutives minimum, 35h Semaine) - EP2 – Entremets et petits gâteaux (7 semaines consécutives minimum, 35h Semaine) → Les attestations de PFMP (Modèles sur le site du rectorat) devront être fournies.
CANDIDAT AVEC EXPERIENCE PROFESSIONNELLE	Une expérience professionnelle d'au moins 14 semaines en pâtisserie (7 pour EP1 + 7 pour EP2) est recevable. → Un ou plusieurs certificats de travail attestant de ces activités devront être fournis avant le 31 décembre 2025.
PERIODE DE REALISATION DES STAGES	Entre le 1er janvier 2023 et le 31 décembre 2025.
CONVENTIONS DE STAGE	Aucune convention n'est délivrée par le rectorat.
DATES LIMITES DE DEPOTS DES JUSTIFICATIFS	Annexes 1 et 2 à téléverser dans l'espace Cyclades au plus tard le vendredi 31 décembre 2025. Le modèle du rectorat doit obligatoirement être utilisé.



Attention : Vos justificatifs doivent être transmis dans les délais.

Une commission examinera leur recevabilité en janvier, seuls les dossiers complets seront pris en compte.

5.1 - DISPENSES D'ÉPREUVES DES DOMAINES GÉNÉRAUX ET DE L'EPS

Diplômes	Dispenses
<ul style="list-style-type: none"> • CAP (éducation nationale, maritime ou agricole) • BEP (éducation nationale, maritime ou agricole) • BAC Professionnel 	<p>EG1 : Français/Histoire-géographie/enseignement moral et civique</p> <p>EG2 : Mathématiques/Sciences physiques et chimie</p> <p>EG3 : Education physique et sportive</p> <p>EG5 : Prévention Santé Environnement</p>
<ul style="list-style-type: none"> • BAC général • BAC technologique • DAEU ou examen spécial d'entrée à l'université • Diplôme ou titre enregistré au moins de niveau 4 de qualification dans le RNCP (BP, BTS...) • Certification délivrée dans un état membre de l'union européenne classée au moins de niveau 4 	<p>EG1 : Français/Histoire-géographie/enseignement moral et civique</p> <p>EG2 : Mathématiques/Sciences physiques et chimie</p> <p>EG3 : Education physique et sportive</p>

Les candidats individuels ou en formation continue qui souhaitent être dispensés de l'épreuve d'EPS doivent cocher la case

« Dispense » et n'ont aucun certificat médical à fournir.

VI - L'ÉVALUATION DU DOMAINE PROFESSIONNEL

6.1 - ÉPREUVE EP1

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

Coefficient 8

EP1

Tour, petits fours secs et
moelleux, gâteaux de
voyage

Coeff. 8

Épreuve écrite, pratique et orale : durée 5h30

Cette épreuve a pour objectif de vérifier les compétences suivantes du pôle 1 :

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

Sur la totalité de l'épreuve, le candidat peut utiliser son carnet de recettes personnel. Celui-ci comporte uniquement les informations « ingrédients » et « quantités », 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 3 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 4h50 : cette phase comporte l'organisation et la planification du travail, la réalisation des tâches correspondant aux 3 activités professionnelles du pôle 1.

L'épreuve doit comporter au minimum :

- L'élaboration d'au moins 2 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. 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
- Echanges avec le candidat sur les tâches réalisées, les choix effectués, la qualité des productions obtenues...

6.2 - ÉPREUVE EP2

« ENTREMETS ET PETITS GÂTEAUX »

Coefficient 7

EP2

Entremets et petits
gâteaux

Coeff. 7

Épreuve écrite, pratique et orale : durée 5h30

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 2 du référentiel de certification.

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

Sur la totalité de l'épreuve, le candidat peut utiliser son carnet de recettes personnel. Celui-ci comporte uniquement les informations « ingrédients » et « quantités », 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 2 du référentiel.

Celle-ci est composée de 3 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 h30 : 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 :

- Elaboration 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 2 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).