

Attestation d'expérience professionnelle en pâtisserie pour le candidat libre à l'examen

Épreuve EP1 – Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

L'arrêté du 6 mars 2019 porte création du CAP Pâtissier et précise toutes les informations indispensables (référentiel, règlement d'examen, définition et contenu des épreuves, périodes de formation en milieu professionnel) :

https://www.legifrance.gouv.fr/jo_pdf.do?id=JORFTEXT000038376626

Conformément au règlement d'examen, le candidat doit réaliser, dans les trois années précédant la session d'examen pour l'épreuve EP1, une expérience professionnelle 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 7 semaines consécutives, sur la base d'un calcul de 35 heures / semaine soit 245 heures. Une attestation de(s) l'entreprise(s) justifiant les stages effectués dans les conditions requises devra être fournie par le candidat lors de l'inscription à l'examen ou au plus tard à la date fixée par l'académie. **En l'absence de cette attestation dûment complétée et signée, l'inscription ne pourra pas être validée.**

Date limite de retour de(s) l'attestation(s) : 03 janvier 2024

LE CANDIDAT

Nom de naissance : Prénom(s) :

Adresse :

Code postal : Ville :

L'ENTREPRISE (cocher la case correspondante) :

- Pâtisserie artisanale Pâtisserie-boulangerie artisanale Pâtisserie-chocolaterie artisanale Grande ou moyenne surface (disposant d'un laboratoire pâtisserie)

Dénomination sociale :

Adresse :

Code postal : Ville :

Code APE de l'entreprise : Numéro de SIRET :

Madame, Monsieur (nom prénom)....., exerçant la fonction de
représentant l'entreprise désignée ci-dessus atteste sur l'honneur que le candidat au CAP Pâtissier désigné,

- a réalisé dans l'entreprise une expérience professionnelle : du / / au / /,
soit un total de semaines sur la base de heures hebdomadaires,
- a effectué dans ce cadre **les tâches suivantes** (rayer les activités non réalisées) :

Approvisionnement et stockage

- T1.1 - Réceptionner les produits
- T1.2 - Stocker les marchandises

Organisation du travail selon les consignes données

- T2.1 - Organiser ses tâches
- T2.2 - Préparer le poste de travail
- T2.3 - Nettoyer et désinfecter l'environnement de travail
- T2.4 - Gérer les produits en cours d'élaboration et finis

Élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes

- T3.1 - Préparer les crèmes et les appareils à crème prise
- T3.2 - Réaliser des pâtisseries à base de pâtes
- T3.3 - Réaliser des petits fours secs et moelleux
- T3.4 - Produire des meringues
- T3.5 - Analyser la production réalisée

Le service des examens et concours vérifiera la recevabilité du dossier d'inscription, notamment les contrats de travail. Si besoin, l'inspecteur de l'Éducation Nationale en charge de la spécialité contrôlera la véracité des attestations.

Fait à, le

Cachet de l'entreprise :

Signature du représentant de l'entreprise