

Attestation d'expérience professionnelle en pâtisserie pour le candidat libre à l'examen **Épreuve EP2 – Entremets et petits gâteaux**

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 EP2**, une expérience professionnelle dans une entreprise proposant des activités en adéquation avec le **pôle 2** (entremets et petits gâteaux) **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) :**

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

T4.1 - Organiser le travail tout au long de la production

T4.2 - Réaliser les :

- crèmes et appareils de base
- crèmes et appareils dérivés
- mousses et bavaroises

T4.3 - Produire des appareils croustillants

T4.4 - Préparer une garniture à base de fruits

Réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux

T5.1 - Réaliser des fonds à base de pâtes

Montage et finition d'entremets et petits gâteaux

T6.1 - Monter et/ou garnir un entremets ou des petits gâteaux

T6.2 - Fabriquer et utiliser des glaçages

T6.3 - Créer des décors

T6.4 - Décorer et écrire au cornet

T6.5 - Finaliser le décor du gâteau

Valorisation des produits finis

T7.1 - Évaluer la qualité marchande d'un produit fabriqué

T7.2 - Présenter le produit élaboré

T7.3 - Analyser la marge réalisée sur la pâtisserie produite

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