



Affaire suivie par C. PEDRONO



04 73 99 35 44

[dec.exapro1@ac-clermont.fr](mailto:dec.exapro1@ac-clermont.fr)

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

## I - CONDITIONS D'INSCRIPTION



### **UNIQUEMENT SUR INTERNET**

#### Période d'ouverture des inscriptions

Le serveur d'inscription sera ouvert du **Judi 12 octobre 2023 au Vendredi 01 Décembre 2023** à l'adresse suivante : <https://www.ac-clermont.fr/certificat-d-aptitude-professionnelle-121721>





**AUCUNE INSCRIPTION NE SERA POSSIBLE APRÈS LA PÉRIODE D'INSCRIPTION**

#### Conditions d'inscription

- Être âgé de 18 ans au 31 décembre de l'année de la session de l'examen (soit au 31/12/2024)
- Résider dans l'un des 4 départements de l'académie :
  - ✓ 03 – ALLIER
  - ✓ 15 – CANTAL
  - ✓ 43 – HAUTE-LOIRE
  - ✓ 63 – PUY-DE-DÔME

## II - INSCRIPTIONS

### Modalités d'inscription

- **1<sup>ère</sup> 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://exacyc.orion.education.fr/cyccandidat/portal/inscription>
- **2<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> 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	05h00
<u>ÉPREUVES GÉNÉRALES</u>			
EG1 - Français et <b>Histoire-Géographie</b> Enseignement moral et civique	3	Ponctuel écrit et oral	02h25
EG2 – Mathématiques et physique chimie	2	Ponctuel écrit	01h30
EG3 - <b>Éducation physique et sportive</b>	1	Ponctuel	---
EG4 – Prévention Santé Environnement	1	Ponctuel écrit	01h00
EG5 – Langue Vivante Etrangère	1	Ponctuelle écrite et orale	01h06
Épreuve facultative : <b>Arts appliqués et culture artistique</b> ***		Ponctuel écrit	01h30
<p>*** <b>Arts appliqués et culture artistique</b> facultatif: seuls les points excédant 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme.</p>			

### IV - PÉRIODES DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL OU EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

Pour être autorisés à s'inscrire au CAP PATISSIER, les candidats individuels doivent avoir effectué **14 semaines de stage** :

- **7 semaines consécutives** minimum à raison de 35h/semaine en rapport avec l'EP1 : tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
- **7 semaines consécutives** minimum à raison de 35h/semaine en rapport avec l'EP2 : entremets et petits gâteaux

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 ces activités devront être fournis lors de l'inscription pour vérification de la recevabilité des dossiers auprès du service des examens du rectorat dont dépend le candidat.

**Ces stages doivent avoir été réalisés dans les 3 années précédant la session d'examen, soit du 1<sup>er</sup> janvier 2021 au 31 décembre 2023.**

**AUCUNE CONVENTION DE STAGE N'EST DÉLIVRÉE PAR LE RECTORAT**

Les attestations de stages (Annexes 1 et 2) devront être impérativement adressées avec votre confirmation d'inscription au plus tard le **vendredi 15 décembre 2023** au :

RECTORAT – SERVICE DEC 4  
3 Avenue Vercingétorix  
63033 CLERMONT-FERRAND CEDEX1

## V - DIPLÔMES PERMETTANT DE BÉNÉFICIER DE DISPENSE(S) D'ÉPREUVE(S)

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

Les candidats titulaires d'un des diplômes ci-dessous, peuvent être dispensés des **épreuves générales** (EG1: Français/histoire-géo/enseignement moral et civique, EG2: Mathématiques et physique et chimie, EG3: éducation physique et sportive, EG4: Prévention Santé Environnement) :

- CAP (éducation nationale, maritime ou agricole)
- BEP (éducation nationale, maritime ou agricole)
- BAC professionnel

Les candidats titulaires d'un des diplômes ci-dessous, peuvent être dispensés des **épreuves générales suivantes** (EG1: Français/histoire-géo/enseignement moral et civique, EG2: Mathématiques et physique et chimie, EG3: éducation physique et sportive). **Ils ne sont pas dispensés de la PSE (prévention santé environnement) :**

- Bac général et technologique ou 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

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 questionnaire 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 GATEAUX »

*Coefficient 7*

EP2

Entremets et petits gâteaux

Coef. 7

#### Épreuve écrite, pratique et orale : durée 5h

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 h : 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,
- Ecriture 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).

## VII- L'ÉVALUATION DU DOMAINE GENERAL

### RAPPEL DES EPREUVES D'ENSEIGNEMENT GENERAL AU CAP

#### Candidats individuels – épreuves ponctuelles

(Arrêté du 30 août 2019)

### FRANÇAIS – HISTOIRE GÉOGRAPHIE, ENSEIGNEMENT MORAL ET CIVIQUE

<p style="text-align: center;"><b>Français</b></p>	<p><b>Épreuve écrite de 2 heures + orale de 15 minutes (dont 5 minutes de préparation)</b></p> <p>➤ <u>Epreuve écrite de 2 heures - 20 points</u> A partir d'un bref corpus, le candidat répond à des questions de lexique et de compréhension. Il rédige ensuite, dans une situation de communication définie par un type de discours, un récit, un dialogue, une description, un portrait ou une opinion argumentée d'une longueur de vingt à trente lignes.</p> <p>➤ <u>Epreuve orale de 10 minutes - 20 points</u> Le candidat présente un oral continu d'environ 3 minutes dans lequel il présente une réalisation en lien avec le métier, ou une expérience professionnelle. L'entretien (7 minutes maximum) permet de revenir sur l'exposé pour en faire préciser des points, en développer certains aspects ou pour amener le candidat à prolonger et approfondir sa réflexion. Lors de l'entretien la dimension morale et civique en lien direct avec le métier et son exercice peut être questionnée.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Histoire Géographie EMC</b></p>	<p><b>Epreuve orale de 15 minutes (dont 5 minutes de préparation) - 20 points</b></p> <p>Le candidat présente <b>une liste de huit documents qu'il a choisis, soit un document correspondant à chacun des thèmes des programmes d'histoire, de géographie et d'enseignement moral et civique</b>. Il tire au sort le thème sur lequel il va être interrogé et prépare sa présentation pendant 5 minutes. Le déroulement de l'épreuve est comparable à celui du CCF en HG ou en EMC ; l'examinateur pose des questions au candidat pour obtenir des précisions et vérifier les acquis du candidat sur le thème étudié pendant une durée maximale de 10 minutes.</p> <p>En histoire et en géographie, le candidat donne le sens global, dégage l'intérêt et les limites du document en mobilisant des repères, des notions clefs et des connaissances. Il montre qu'il maîtrise et utilise des repères chronologiques et spatiaux.</p> <p>En enseignement moral et civique, le candidat construit et exprime une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme : il explicite les valeurs de la République en jeu dans le document présenté. Les liens avec les programmes d'histoire-géographie sont exploités chaque fois qu'il est possible de le faire.</p> <p>En l'absence de liste ou de documents ou en présence d'une liste non conforme, l'examinateur propose un/des documents de secours et le candidat peut néanmoins présenter l'épreuve.</p>
<h3>MATHÉMATIQUES ET PHYSIQUE-CHIMIE</h3>	
<p style="text-align: center;"><b>Mathématiques</b></p>	<p><b>Épreuve de 45 minutes – 12 points</b></p> <p>La situation d'évaluation se compose de 2 ou 3 exercices avec des questions de difficulté progressive. Un exercice au moins comporte des questions dont la résolution nécessite l'exploitation de résultats obtenus à l'aide d'outils numériques.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Physique-Chimie</b></p>	<p><b>Épreuve de 45 minutes – 8 points</b></p> <p>Elle se compose de 2 parties :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Un exercice restitue une expérience ou un protocole opératoire, à partir d'un texte court et éventuellement d'un schéma. Au sujet de cette expérience décrite, quelques questions conduisent le candidat, par exemple, à montrer ses connaissances, relever des observations pertinentes, organiser les observations fournies, en déduire une interprétation et plus généralement exploiter les résultats.</li> <li>- Un exercice met en œuvre, dans un contexte donné, 1 ou plusieurs grandeurs et relations entre elles. Les questions posées doivent permettre de vérifier que le candidat est capable : de montrer qu'il connaît le vocabulaire, les symboles, les grandeurs et les unités mises en œuvre, d'indiquer l'ordre de grandeur d'une valeur compte tenu des mesures fournies et du contexte envisagé, d'utiliser des définitions, des lois et modèles pour résoudre le problème posé.</li> </ul>

## PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT

### Épreuve écrite de 1h composée de 2 parties - 20 points

#### ➤ Première partie - 12 pts

Elle comporte plusieurs questions indépendantes ou liées sur au moins 2 des thématiques A, B ou D dont obligatoirement les thématiques A. A partir d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation, le candidat doit notamment appliquer une démarche d'analyse en vue de proposer une remédiation, une amélioration, une prévention.

#### ➤ Deuxième partie - 08 pts

Elle comporte plusieurs questions indépendantes ou liées sur la thématique C du programme. Elle est composée de 2 parties : l'une notée sur 5 points, prend appui sur une situation professionnelle accompagnée d'une documentation. Elle permet d'évaluer l'application de la démarche d'analyse du risque et les connaissances relatives à l'environnement professionnel, l'autre notée sur 3 points, permet d'expliquer la conduite à tenir dans une situation d'urgence.

## LANGUE VIVANTE OBLIGATOIRE

### L'épreuve est composée de 2 sous-épreuves : Une épreuve écrite de 1h et une épreuve orale de 6 minutes.

Le niveau évalué pour chacune de ces deux sous-épreuves est le niveau A2 du CECRL en compréhension de l'oral, compréhension de l'écrit, expression écrite, pour la première ; expression orale en continu, expression orale en interaction, pour la seconde. Les attendus en terme de niveau pour chacune de ces cinq compétences sont décrits dans la grille d'évaluation de l'épreuve parue au Bulletin Officiel n°26 du 25 juin 2020 et consultable sur la page suivante :

[https://cache.media.education.gouv.fr/file/26/26/9/ensel838\\_annexeIV\\_1302269.pdf](https://cache.media.education.gouv.fr/file/26/26/9/ensel838_annexeIV_1302269.pdf)

#### ➤ Première sous-épreuve écrite commune

**Compréhension de l'oral (10 minutes)** : évalue la capacité à comprendre un document sonore ou vidéo. La compréhension est évaluée au travers d'un questionnaire à choix multiple (QCM).

**Compréhension de l'écrit (25 minutes)** : évalue la capacité à comprendre un document écrit inconnu de 10 lignes maximum. La compréhension est évaluée par un questionnaire comportant, au plus 6 questions et rédigé en français auquel le candidat répond en français.

**Expression écrite (25 minutes)** : il s'agit, au choix, de répondre à une question en lien avec le thème évoqué dans les deux documents de compréhension ou de répondre à un message écrit en langue vivante étrangère. La longueur de réponse minimale attendue pour les candidats se situe entre 60 et 80 mots.

#### ➤ Seconde sous-épreuve orale

Cette sous épreuve est décomposée en deux temps de 3 minutes chacun.

Pour commencer, le candidat dispose de 3 minutes maximum de parole pour présenter au choix :

- un travail, un projet, un produit ou un service dont la réalisation, dans le cadre des enseignements généraux et/ou professionnels qu'il a suivis, a fait appel à une utilisation de la langue vivante étrangère,

**ou bien**

- une expérience professionnelle, tout particulièrement une expérience ayant fait appel à une utilisation de la langue vivante étrangère, que cette expérience ait été vécue en France ou dans le cadre d'une mobilité à l'étranger.

Pour son exposé, le candidat peut prendre appui sur un plan d'intervention ou des mots et aussi présenter à l'évaluateur un document de nature iconographique (photographie, schéma, croquis, reproduction d'œuvre d'art, etc.). Ce support visuel peut en effet être nécessaire à l'illustration, voire indispensable à la compréhension de son propos sur le travail, projet, produit ou service qu'il a réalisé ou sur l'expérience professionnelle qu'il a vécue.

A la suite de cette présentation, le candidat s'entretient 3 minutes maximum avec le jury. L'échange prend appui sur la présentation du candidat et peut être élargi.



## ÉPREUVE FACULTATIVE D'ARTS APPLIQUÉS ET CULTURES ARTISTIQUES

### Epreuve écrite d'une durée de 1h30 - 20 points

Le sujet est composé de documents visuels et d'une demande relative aux phases d'expérimentation et de réalisation d'une démarche de création design, qui prennent en compte le secteur professionnel du candidat (secteur des services ou de la production).

Dans une première phase, le candidat est amené à transférer des notions dans des propositions graphiques ou en volume en relation avec un problème de design et de les commenter brièvement par écrit.

Dans une deuxième phase, le candidat est amené à :

- opérer un choix parmi des propositions en relation avec un problème de design ;
- développer et préciser graphiquement une piste créative en la commentant brièvement par écrit.

## ARRÊTÉS

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

- **Modalités d'évaluations**

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