

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

Arrêté du 6 mars 2019 portant création de la spécialité « Pâtissier » de certificat d'aptitude professionnelle et fixant ses modalités de délivrance

NOR : MENE1906927A

Le ministre de l'éducation nationale et de la jeunesse,

Vu le code de l'éducation, notamment ses articles D. 337-1 à D. 337-25-1 ;

Vu l'arrêté du 23 juin 2014 relatif à l'obtention de dispenses d'unités aux examens du certificat d'aptitude professionnelle et du brevet d'études professionnelles ;

Vu l'arrêté du 24 juillet 2015 fixant les conditions d'habilitation à mettre en œuvre le contrôle en cours de formation en vue de la délivrance du certificat d'aptitude professionnelle, du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel, de la mention complémentaire, du brevet des métiers d'art et du brevet de technicien supérieur ;

Vu l'arrêté du 10 mai 2017 fixant les conditions dans lesquelles les candidats ajournés aux examens du brevet d'études professionnelles et du certificat d'aptitude professionnelle peuvent conserver des notes qu'ils ont obtenues ;

Vu l'arrêté du 21 novembre 2018 relatif à l'organisation et aux enseignements dispensés dans les formations sous statut scolaire préparant au certificat d'aptitude professionnelle ;

Vu l'avis de la commission professionnelle consultative « Alimentation » en date du 30 janvier 2019,

Arrête :

Art. 1^{er}. – Il est créé la spécialité « Pâtissier » de certificat d'aptitude professionnelle, dont la définition et les conditions de délivrance sont fixées par le présent arrêté.

Sa présentation synthétique fait l'objet d'une annexe introductive jointe au présent arrêté.

Art. 2. – Les référentiels des activités professionnelles et de compétences sont définis en annexe I du présent arrêté qui comporte l'annexe I a relative au référentiel des activités professionnelles et l'annexe I b relative au référentiel de compétences.

Art. 3. – Le référentiel d'évaluation est fixé par l'annexe II du présent arrêté et comprend l'annexe II a relative aux unités constitutives du diplôme, l'annexe II b relative au règlement d'examen et l'annexe II c relative à la définition des épreuves.

Art. 4. – Les horaires applicables sous statut scolaire sont fixés par le tableau annexé à l'arrêté du 21 novembre 2018 susvisé.

La préparation à cette spécialité de certificat d'aptitude professionnelle comporte une période de formation en milieu professionnel de 14 semaines définie en annexe III du présent arrêté.

Art. 5. – Chaque candidat précise au moment de son inscription s'il se présente à l'examen sous la forme globale ou progressive, conformément aux dispositions des articles D. 337-9 et D. 337-10 du code de l'éducation.

Dans le cas de la forme progressive, il précise les épreuves qu'il souhaite présenter à la session pour laquelle il s'inscrit.

Lors de son inscription, il précise également s'il souhaite se présenter à l'épreuve facultative.

Art. 6. – Les correspondances entre les épreuves de l'examen organisé conformément à l'arrêté du 20 mars 2007 modifié et les épreuves de l'examen organisé conformément aux dispositions du présent arrêté sont précisées en annexe IV du présent arrêté.

Toute note obtenue aux épreuves de l'examen passé selon les dispositions de l'arrêté du 20 mars 2007 susvisé est, à la demande du candidat et pour sa durée de validité, reportée sur l'unité correspondante de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté

Art. 7. – La première session d'examen de la spécialité « Pâtissier » de certificat d'aptitude professionnelle organisée conformément aux dispositions du présent arrêté, aura lieu en 2021.

Art. 8. – La dernière session d'examen du certificat d'aptitude professionnelle « Pâtissier » organisée conformément aux dispositions de l'arrêté du 20 mars 2007 modifié aura lieu en 2020. À l'issue de cette session, l'arrêté précité est abrogé.

Art. 9. – Le directeur général de l'enseignement scolaire et les recteurs d'académie sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 6 mars 2019.

Pour le ministre et par délégation :

*Le directeur général
de l'enseignement scolaire,*

J.-M. HUART

ANNEXE

ANNEXE INTRODUCTIVE



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

Certificat d'aptitude professionnelle

Spécialité « 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 - Référentiel d'évaluation

- Annexe II a - Unités constitutives du diplôme
- Annexe II b - Règlement d'examen
- Annexe II c - 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 »

<i>Activités professionnelles</i>	<i>Blocs de compétences</i>	<i>Unités</i>
Pôle 1 Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage	Bloc n° 1 Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage	UP1 Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
<ul style="list-style-type: none"> ▶ Approvisionnement et stockage ▶ Organisation du travail selon les consignes données ▶ Élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues - Évaluer sa production 	
Pôle 2 Entremets et petits gâteaux	Bloc n° 2 Entremets et petits gâteaux	UP2 Entremets et petits gâteaux
<ul style="list-style-type: none"> ▶ 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	
	Bloc n° 3 Français - Histoire-géographie - Enseignement moral et civique	UG1 Français - Histoire-géographie - Enseignement moral et civique
	<p>Français</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Histoire Géographie et Enseignement moral et civique</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	

	<p align="center">Bloc n° 4 Mathématiques-Sciences physiques et chimiques</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rechercher, extraire et organiser l'information. - Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité. - Expérimenter. - Critiquer un résultat, argumenter. - Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit. 	<p align="center">UG2 Mathématiques- Sciences physiques et chimiques</p>
	<p align="center">Bloc n° 5 Éducation physique et sportive</p> <p>Compétences de niveau 3 du référentiel de compétences attendues</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p align="center">UG3 Éducation physique et sportive</p>
	<p align="center">Bloc n° 6 Langue vivante obligatoire</p> <ul style="list-style-type: none"> - Compétences de niveau A2 du CECRL - S'exprimer oralement en continu - Interagir en langue étrangère - Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère 	<p align="center">UG4 LV obligatoire</p>
	<p align="center">Bloc n°7 Arts appliqués et cultures artistiques</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p align="center">UF Arts appliqués et cultures artistiques</p>

Certificat d'aptitude professionnelle « Pâtissier »

Annexe I

Référentiels des activités professionnelles et de compétences

ANNEXE I - Référentiels des activités professionnelles et de compétences
Certificat d'aptitude professionnelle « Pâtissier »

Annexe I a
**Référentiel des activités
professionnelles**

ANNEXE I a

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

1.1 Définition

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

Il 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 contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation. Il peut être amené 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 titulaire du CAP « Pâtissier » peut accéder au poste d'ouvrier de **fabrication** qualifié.

1.3.2 Secteur d'activité économique

Le 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 titulaire du CAP « Pâtissier » :

- exécute de manière professionnelle et autonome les techniques de fabrication de produits pâtisseries,
- 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 est conscient de la nécessité de renforcer ses compétences notamment en complétant sa formation.

Selon le secteur d'activité, il peut être amené 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 ① - Approvisionnement et stockage	
Tâches	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Réceptionner les produits 2. Stocker les marchandises 	
Conditions d'exercice	
<p>Moyens et ressources (informatisés ou non) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Autonomie et responsabilité :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	
<ul style="list-style-type: none"> • Vérification des marchandises réceptionnées sous l'autorité d'un responsable : <ul style="list-style-type: none"> ○ 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 ② - Organisation du travail selon les consignes données	
Tâches	
<ol style="list-style-type: none"> 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	
<p>Moyens et ressources (informatisés ou non) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Locaux, matériels, outils, équipements et matières d'œuvre • Guide de bonnes pratiques d'hygiène • Fiches techniques • Carnet de recettes personnel <p>Autonomie et responsabilité :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	
<ul style="list-style-type: none"> • 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  - 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 ④ - 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 ⑤ - 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 6 - 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 7 - 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 - Référentiels des activités professionnelles et de compétences
Certificat d'aptitude professionnelle « Pâtissier »

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 Elaboration 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 : pâtisseries 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 - Ordonner 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 - Elaborer les crèmes et appareils dérivés : chiboust, mousseline, diplomate, crèmeux (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 - Elaborer 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 - Elaborer, 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 gâteaux	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 (glaçage royal, 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		Résultats attendus		Savoirs associés		Limites de connaissances		
Compétences		Activité Professionnelle 1 - Approvisionnement et stockage						
► Compétence globale C1a - Gérer la réception des produits								
Tâches	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. Identifier la durée de conservation adaptée aux produits. Différencier les DLC, DDM, DCR. Identifier la température du produit à la réception selon sa catégorie. Vérifier la conformité de la livraison à l'aide des bons de commande et de livraison.	Les points de vigilance relatifs à la qualité des produits	Les documents commerciaux liés à la commande et à la livraison	Les fournisseurs	
								<ul style="list-style-type: none"> • Les types d'emballage et de conditionnement • La réglementation en vigueur pour le tri sélectif des emballages • La réglementation en vigueur pour la traçabilité des produits
T1.1 Réceptionner les produits	C1.2 - Retirer l'emballage du transport, déconditionner 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.	Identifier les informations nécessaires liées aux fournisseurs selon l'organisation de l'entreprise.	Repérer les informations nécessaires liées aux fournisseurs selon l'organisation de l'entreprise.	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								
Tâches	C1.3 - Ranger les produits dans les lieux adaptés et sur 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...) Mesurer l'incidence d'une rupture de la chaîne du froid sur la qualité sanitaire des produits. Déceler les anomalies possibles pouvant générer une rupture de la chaîne du froid : problèmes techniques, erreurs/négligences humaines...	Le respect de la chaîne du froid	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 - 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	<ul style="list-style-type: none"> Les postes de travail au sein de l'atelier de production La hiérarchie selon le type d'organisation La fiche technique Le carnet de recettes 	Identifier les différents postes de travail et repérer les activités correspondantes.
	C2.2 - Analyser la fiche technique et utiliser son carnet de recettes personnel	Identification des informations nécessaires à la production Respect de l'enchaînement des différentes phases		Se positionner au sein de l'organisation et distinguer les liens fonctionnels et hiérarchiques. Interpréter une fiche technique et dégager les éléments essentiels (ingrédients, quantités, procédés de fabrication). Caractériser les éléments constitutifs d'une recette : uniquement ingrédients, quantités.
	C2.3 - Sélectionner le matériel en fonction d'une production à réaliser	Pertinence du choix du matériel Identification et respect des dispositifs de sécurité	<ul style="list-style-type: none"> Les matériaux 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 matériel de l'équipement sur la qualité de la fabrication. Analyser une étiquette afin de sélectionner le produit souhaité.
T2.2 Préparer le poste de travail	C2.4 - Rassembler les produits nécessaires à la réalisation d'une production	Conformité des produits rassemblés Gestion des produits entamés conforme à la réglementation	<ul style="list-style-type: none"> L'étiquette 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	<ul style="list-style-type: none"> Les unités de mesure de masse et de volume Les matériels de pesée 	Convertir les unités de mesure. Adapter les proportions selon la production à réaliser. 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	<ul style="list-style-type: none"> Le guide des bonnes pratiques d'hygiène Les risques de contamination Les produits de nettoyage et de désinfection 	Spécifier les éléments essentiels du guide de bonnes pratiques. Mesurer la nécessité de l'hygiène corporelle et du port de la tenue professionnelle. 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. 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)	<ul style="list-style-type: none"> 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 fins	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 fins dans les enceintes appropriées	Sélection de la protection et/ou du conditionnement adapté(s) Conformité de l'étiquetage Rangement et stockage des produits dans les lieux appropriés en respectant les conditions de conservation et les consignes données	<ul style="list-style-type: none"> Les différents types d'emballage L'étiquetage des produits en cours d'élaboration et fins Les températures de conservation des produits en cours d'élaboration et des produits finis 	<p>Associer l'emballage et/ou la protection adaptés au produit selon sa nature.</p> <p>Identifier les informations obligatoires (ou nécessaires) à indiquer pour assurer la traçabilité.</p> <p>Expliquer l'incidence des températures de stockage sur le développement des micro-organismes.</p>
Activité Professionnelle ● 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 : pâtisseries 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	<p>Les œufs</p> <p>Les ovoproduits</p> <p>Le lait</p> <p>Les substituts d'origine végétale du lait</p>	<p>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.</p> <p>Identifier les catégories d'œuf.</p> <p>Indiquer pour les différentes parties de l'œuf (jaune, blanc) les constituants alimentaires et leurs propriétés physico-chimiques en lien avec la préparation réalisée.</p> <p>Décrire l'utilisation de l'œuf comme agents de masse, de coloration, de liaison, de foisonnement, d'émulsion et de saveurs.</p> <p>Identifier les différents types d'ovoproduit : liquides, séchés et congelés.</p> <p>Préciser les avantages et les inconvénients des œufs coquille et des ovoproduits.</p> <p>Identifier les catégories du lait selon leur teneur en matières grasses et leur traitement de conservation.</p> <p>Indiquer les constituants alimentaires du lait et leurs propriétés physico-chimiques en lien avec la préparation réalisée.</p> <p>Décrire l'utilisation du lait comme agents de masse, de saveurs, d'hydratation, de texture.</p> <p>Identifier les principaux substituts végétaux du lait et indiquer leurs particularités alimentaires.</p>
	C3.2 - Confectionner une crème : - d'amandés - framipane			Justifier l'intérêt du refroidissement rapide d'une préparation. Indiquer l'importance du respect de la chaîne du froid. Préciser l'impact de l'hygiène sur la qualité du produit réalisé. Identifier les causes possibles de contamination.
	C3.3 - Préparer un appareil à crème prise (salée et sucrée)			

Tâches	Compétences	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
	<p>Compétence globale C3b - Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries : à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues</p>			
	<p>C3.4 - Élaborer une pâte levée et levée feuilletée, tourer, diviser, façonner et conduire une fermentation</p>	<p>Respect des étapes d'élaboration Qualité et dextérité du geste de façonnage Conformité de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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) 	<p>La farine de blé</p>	<p>Identifier les étapes de transformation du grain de blé en farine et en décrire 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. Distinguer les types de sel : marin, gemme et ignifère. 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.</p>
<p>T3.2 Réaliser des pâtisseries à partir de pâtes</p>	<p>C3.5 - Élaborer une pâte battue/crémée (gâteaux de voyage)</p>	<p>Respect des étapes d'élaboration Conformité de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la texture et l'aspect (souple et homogène) du mélange - la régularité et la netteté du produit - la forme 	<p>Les levures de panification</p>	<p>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. 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. Identifier les différents types de matériel liés à la fabrication des pâtes levées et levées feuilletées. Justifier les précautions d'usage et de sécurité.</p>
	<p>C3.6 - Élaborer une pâte feuilletée, tourer, détailler et mettre en forme</p>	<p>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</p>	<p>Les gâteaux de voyage Les différents mélanges dont le crémage Les poudres à lever (levantes)</p>	<p>Caractériser les gâteaux de voyage (dont les gâteaux de goûter). Identifier les différents formats de ces gâteaux. Décrire les différents processus d'incorporation du beurre (crémé, fondu). Mesurer l'incidence de la technique du mélange sur la qualité de la pâte. 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. 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. 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, colorant) et en comparant leurs qualités organoleptiques. 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.</p>

Tâches	Compétences	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
	C3.7 - Elaborer une pâte friable (brisée, sablée), abattre, 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...) 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. 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 - Elaborer un appareil spécifique à petits fours C3.12 - Dresser, cuire et réaliser les finitions	Selon le type de recette : - respect des étapes d'élaboration - conformité de la texture et de l'aspect du mélange Selon le type de recette, conformité de la forme, de la régularité et de la netteté du produit	La classification des petits fours	Identifier les différentes familles de petits fours et en déduire leurs processus d'élaboration. Identifier : - le moule, si nécessaire, selon la forme recherchée, - les finitions adaptées.
T3.4 Produire des meringues	C3.13 - Elaborer une meringue adaptée à la fabrication C3.14 - Dresser et cuire une meringue	Respect des étapes d'élaboration Conformité de : - la tenue (ferme), - l'aspect (lisse et homogène) Régularité et netteté du produit dressé Cuisson adaptée selon l'utilisation de la meringue	Les types de meringues	Justifier le choix du processus d'élaboration de la meringue (française, italienne et suisse) selon la production souhaitée. Identifier les utilisations de la meringue : incorporation dans un appareil (dacquoise, macaron...), réalisation d'un fond (vacherin...), décoration (tarte au citron meringuée...) Identifier les différentes cuissons d'une meringue selon son utilisation.

<p>▲ Compétence globale C3c - Évaluer sa production</p>				
<p>T3.5 Analyser la production réalisée</p>	<p>C3.15 - Apprécier la qualité organoleptique du produit réalisé et sa conformité</p>	<p>Conformité de l'analyse organoleptique Excititude de l'analyse Pertinence de la justification</p>	<p>L'analyse sensorielle</p>	<p>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. Identifier les étapes d'un autocontrôle de conformité dans une démarche « qualité ». Justifier l'état de conformité constaté d'un produit.</p>
	<p>C3.16 - Identifier les causes des éventuels défauts constatés</p>	<p>Pertinence de l'analyse des défauts éventuels</p>	<p>L'évaluation de sa production</p>	<p>Identifier les défauts possibles d'un produit. Proposer les actions correctives.</p>

Pôle 2		Entremets et petits gâteaux	
Tâches	Compétences	Résultats attendus	Savoirs associés
Limites de connaissances			
Activité Professionnelle ● 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	<p>C4.1 - Ordonner les tâches de manière rationnelle</p> <p>C4.2 - Gérer le poste de travail</p>	<p>Identification des éléments essentiels des fiches techniques</p> <p>Cohérence de l'enchaînement des différentes étapes de production</p> <p>Estimation appropriée du temps nécessaire pour chaque production</p> <p>Sélection adaptée aux objectifs de production :</p> <ul style="list-style-type: none"> - des matières d'œuvre - des matériels et équipements <p>Application des protocoles de traçabilité tout au long de la production</p> <p>Gestion des déchets produits selon les règles de tri sélectif</p> <p>Respect des règles, d'hygiène de nettoyage et de sécurité tout au long de la production</p>	<p>Le schéma d'ordonnement des tâches</p> <p>Les procédures de la démarche qualité</p> <p>La gestion des déchets</p>
		<p>Repérer l'intérêt et le rôle d'un schéma d'ordonnement.</p> <p>Identifier les tâches à réaliser et déterminer le temps nécessaire pour chaque production.</p> <p>Compléter le schéma d'ordonnement.</p> <p>Justifier les normes HACCP (dont les 5 M)</p> <p>Identifier la réglementation concernant la gestion des déchets et en repérer les enjeux.</p> <p>Appréhender la notion de recyclage.</p> <p>Reconnaître les différents déchets selon leur nature et leur modalité de recyclage éventuel.</p>	<p>Repérer l'intérêt et le rôle d'un schéma d'ordonnement.</p> <p>Identifier les tâches à réaliser et déterminer le temps nécessaire pour chaque production.</p> <p>Compléter le schéma d'ordonnement.</p> <p>Justifier les normes HACCP (dont les 5 M)</p> <p>Identifier la réglementation concernant la gestion des déchets et en repérer les enjeux.</p> <p>Appréhender la notion de recyclage.</p> <p>Reconnaître les différents déchets selon leur nature et leur modalité de recyclage éventuel.</p>
▲ Compétence globale C4b - Préparer des éléments de garniture			
T4.2 Réaliser les : - crèmes et appareils de base - crèmes et appareils dérivés - mousses et bavaroises	<p>C4.3 - Fabriquer les crèmes et appareils de base : pâtissière, anglaise, au beurre, chantilly, ganache</p> <p>C4.4 - Élaborer les crèmes et appareils dérivés : chiboust, mous-seline, diplomate, crémeux (à base de fruits, de lait et de crème), à bombe</p>	<p>Respect du procédé d'élaboration</p> <p>Conformité :</p> <ul style="list-style-type: none"> - de la texture (lisse, onctueuse) - de la structure attendue (ferme, molle, aérée...) - du parfum <p>Homogénéité du mélange</p>	<p>La crème laitière</p> <p>Les autres crèmes</p> <p>Les arômes naturels</p>
		<p>Caractériser le phénomène physique à l'origine de l'élaboration de la crème (par stagnation ou centrifugation).</p> <p>Sélectionner une crème selon ses caractéristiques (teneur en matières grasses, acidité, traitement de conservation) pour une production donnée.</p> <p>Identifier les rôles de la crème (agents de saveurs, de liaison, de foisonnement).</p> <p>Mesurer l'incidence de la température sur la crème.</p> <p>Expliciter le traitement apporté pour obtenir une crème allégée en matières grasses et mesurer l'incidence sur ses caractéristiques et son utilisation en pâtisserie.</p> <p>Caractériser les crèmes d'origine végétale et identifier leurs utilisations en pâtisserie aromatiques.</p> <p>Identifier l'origine des arômes naturels : fruits, fleurs, graines, épices, plantes aromatiques.</p> <p>Caractériser la transformation réalisée pour obtenir un arôme, les modes de conservation et de commercialisation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - décoction, infusion, macération, - essence et huile essentielle, - extrait et concentré, - poudre, - eau de vie, liqueur et autre alcool, - pâte (dont praliné) et crème. <p>Sélectionner l'arôme adapté à la pâtisserie réalisée et préciser les précautions d'emploi.</p>	<p>Caractériser le phénomène physique à l'origine de l'élaboration de la crème (par stagnation ou centrifugation).</p> <p>Sélectionner une crème selon ses caractéristiques (teneur en matières grasses, acidité, traitement de conservation) pour une production donnée.</p> <p>Identifier les rôles de la crème (agents de saveurs, de liaison, de foisonnement).</p> <p>Mesurer l'incidence de la température sur la crème.</p> <p>Expliciter le traitement apporté pour obtenir une crème allégée en matières grasses et mesurer l'incidence sur ses caractéristiques et son utilisation en pâtisserie.</p> <p>Caractériser les crèmes d'origine végétale et identifier leurs utilisations en pâtisserie aromatiques.</p> <p>Identifier l'origine des arômes naturels : fruits, fleurs, graines, épices, plantes aromatiques.</p> <p>Caractériser la transformation réalisée pour obtenir un arôme, les modes de conservation et de commercialisation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - décoction, infusion, macération, - essence et huile essentielle, - extrait et concentré, - poudre, - eau de vie, liqueur et autre alcool, - pâte (dont praliné) et crème. <p>Sélectionner l'arôme adapté à la pâtisserie réalisée et préciser les précautions d'emploi.</p>

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 Les techniques de réalisation et de conservation d'un croustillant Les qualités d'un croustillant	Identifier et caractériser les différents produits pouvant apporter du croustillant à une préparation : fruits secs, céréales, crépes dentelles, crumble ... Expliciter les techniques mises en œuvre pour réaliser un croustillant et lui conserver sa texture. 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 Le travail du fruit frais La conservation du fruit frais et/ou transformé Les différentes garnitures à base de fruits	Identifier les différentes formes de commercialisation des fruits. Caractériser et différencier les différentes étapes de préparation des fruits frais selon sa nature : lavage, épluchage, lailage. 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... 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... 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 6 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 - Elaborer, coucher, dorer si besoin et cuire un fond à base de pâte à choux	Respect du procédé d'élaboration	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.
	C5.2 - Préparer un fond à base de génoise, et/ou de biscuit cuillère, Joconde, meringué puis mener la cuisson après dressage si besoin	Conformité de la : - texture - structure attendue		Caractériser les phénomènes d'altération possible d'une pâte et adapter le mode de conservation. Identifier et expliquer les défauts éventuels de fabrication consécutifs à un procédé non respecté. Reperer les pâtisseries à base de ces différentes pâtes.
	C5.3 - Abaisser et cuire un fond à base de pâte friable	Respect de la forme désirée selon la destination	Les autres produits amyliacés	Caractériser les autres produits amyliacés à base de céréales (seigle, maïs, ...), de tubercules (pomme de terre...), de fruits (châtaigne...) de légumineuses (lupin, pois chiche...) Reperer le rôle et l'utilisation des autres produits amyliacés.
Activité Professionnelle 6 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	Les étapes de montage d'un entremets/petit gâteau	Analyser le schéma de montage et la fiche technique afin de : - reperer 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	Sélection adaptée du matériel	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	Respect du schéma de montage Régularité et netteté du produit fini Respect de la forme demandée	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 totalement	Dextérité du geste Régularité, brillance et finesse du glaçage		

Tâches	Compétences	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
	<p>▲ Compétence globale C6b - Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux</p>			
	<p>C6.6 - Tempérer le chocolat et préparer les éléments de décor</p>	<p>Fluidité du chocolat après tempérage Brillance, texture lisse et cassante du décor réalisé Finesse et régularité des décors</p>	<p>Le cacao et ses dérivés</p>	<p>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. Différencier les chocolats selon leur composition et en déduire leurs utilisations en pâtisserie. Justifier les conditions de stockage et de conservation. 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.</p>
<p>T6.3 Créer des décors</p>	<p>C6.7 - Modeler la pâte d'amandes pour créer des décors</p>	<p>Dextérité du geste Conformité et finesse du décor réalisé</p>	<p>Les différents chocolats</p>	<p>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.</p>
	<p>C6.8 - Réaliser des décors à base de nougatine</p>	<p>Conformité de la cuisson Habilité du geste lors de la découpe et du façonnage Qualités visuelle et gustative</p>	<p>La nougatine</p>	<p>Identifier les composants possibles d'une nougatine et caractériser les différentes méthodes d'élaboration. Expliciter les précautions de conservation de la nougatine.</p>
	<p>C6.9 - Confectionner des décors à base de sucre (glace royale, sucre coulé, caramel)</p>	<p>Conformité de la préparation et éventuellement de la cuisson Qualité visuelle</p>	<p>Le sucre et autres produits sucrants</p>	<p>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, semoullé, 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.</p>
<p>T6.4 Décorer et écrire au cornet</p>	<p>C6.10 - Fabriquer et utiliser un cornet</p>	<p>Dextérité lors de la confection du cornet Habilité lors de l'écriture et du décor au cornet Qualité du tracé fin, régulier, esthétique et lisible</p>	<p>La calligraphie</p>	<p>Adapter la méthode (tombante ou glissante) selon le support. Identifier les principes de base de la calligraphie.</p>
<p>T6.5 Finaliser le décor du gâteau</p>	<p>C6.11 - Disposer les éléments de décor</p>	<p>Équilibre et harmonie du décor Qualité visuelle suscitant l'envie de déguster Respect du thème, de la composition et de l'identité du gâteau</p>	<p>Les éléments de décor</p>	<p>Caractériser les différents éléments de décor d'un entremets et/ou petit gâteau : crème, fruits, chocolat... 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.</p>

Tâches	Compétences	Résultats attendus	Services associés	Limites de connaissances
Activité Professionnelle ● 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 appréciables - goût équilibré et harmonieux	Les descripteurs de qualité	Identifier les exigences en termes de : - présentation, équilibre visuel, esthétique 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.
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	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. Adapter : - la description du produit fini aux besoins du personnel de vente, - sa communication selon le type d'entreprise et son secteur d'activité.
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	La communication interne	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. 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...), - qualité nutritionnelle du produit fini, - spécialité ou spécificité régionale, - événements calendaires ou publicitaires.
▲ Compétence globale C7b – Mesurer le coût des produits fabriqués				
T7.3 Analyser la marge réalisée sur la pâtisserie produite	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	Les caractéristiques pouvant aider à l'argumentaire de vente	S'appuyer sur l'évolution de la pâtisserie, les pâtisseries emblématiques et les anecdotes pour présenter le produit élaboré. Adapter l'argumentaire à l'image de l'entreprise.
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 nomenclature 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.
T7.3 Analyser la marge réalisée sur la pâtisserie produite	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	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. Mesurer l'importance des charges incombant sur le coût de production.
T7.3 Analyser la marge réalisée sur la pâtisserie produite	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	Les impôts et taxes	Analyser 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.
T7.3 Analyser la marge réalisée sur la pâtisserie produite	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	La marge	Mesurer l'importance des charges incombant sur le coût de production. Analyser et caractériser les taxes supportées par le pâtissier. 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 inventus, - l'impact des saisons, des régions, de la fréquence de consommation et des événements calendaires ou publicitaires sur la vente des produits, des tendances.
T7.3 Analyser la marge réalisée sur la pâtisserie produite	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	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.

Certificat d'aptitude professionnelle « Pâtissier »

Annexe II

Référentiel d'évaluation

ANNEXE II - Référentiel d'évaluation
Certificat d'aptitude professionnelle « Pâtissier »

Annexe II a
Unités constitutives du diplôme

ANNEXE II – Référentiel d'évaluation

Annexe IIa - 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
<p>Pôle 1 Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Approvisionnement et stockage ▶ Organisation du travail selon les consignes données ▶ Elaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes 	<p>Bloc n° 1 Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>UP1 Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage</p>
<p>Pôle 2 Entremets et petits gâteaux</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 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 	<p>Bloc n° 2 Entremets et petits gâteaux</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>UP2 Entremets et petits gâteaux</p>

2. Unités d'enseignement général

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

Arrêté du 08 janvier 2010 modifié fixant le programme d'enseignement de français pour les classes préparatoires au certificat d'aptitude professionnelle.

Arrêté du 08 janvier 2010 modifié fixant le programme d'enseignement d'histoire-géographie pour les classes préparatoires au certificat d'aptitude professionnelle.

Arrêté du 08 janvier 2010 modifié fixant le programme d'enseignement d'histoire-géographie-éducation civique modifié par l'arrêté du 12 juin 2015 fixant le programme d'enseignement moral et civique pour les classes préparatoires au certificat d'aptitude professionnelle qui renvoie à l'arrêté du 12 juin 2015 fixant le programme d'enseignement moral et civique pour les classes de seconde générale et technologique de première et de terminale des séries générales dont l'annexe comporte le programme pour le certificat d'aptitude

professionnelle applicable à compter de la rentrée scolaire 2015 (annexe publiée uniquement au BOEN spécial N° 6 du 25/06/2015).

UNITÉ UG 2 – Mathématiques-sciences physiques et chimiques

Arrêté du 08 janvier 2010 fixant le programme d'enseignement de mathématiques et de sciences physiques et chimiques pour les classes préparatoires au certificat d'aptitude professionnelle (**annexe publiée uniquement au BOEN spécial N° 8 du 25/02/2015**).

UNITÉ UG 3 – Éducation physique et sportive

Arrêté du 10 février 2009 modifié fixant le programme d'enseignement d'éducation physique et sportive pour les classes préparatoires au certificat d'aptitude professionnelle et pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel.

UNITÉ UG 4 – Langue vivante

Arrêté du 10 février 2009 fixant le programme d'enseignement de langues vivantes étrangères pour les classes préparatoires au certificat d'aptitude professionnelle et pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel (**annexe publiée uniquement au BOEN spécial N° 2 du 19/02/2009**).

UF – Arts appliqués et cultures artistiques

Arrêté du 08 janvier 2010 modifié fixant le programme d'enseignement d'arts appliqués et cultures artistiques pour les classes préparatoires au certificat d'aptitude professionnelle.

ANNEXE II - Référentiel d'évaluation
Certificat d'aptitude professionnelle « Pâtissier »

Annexe II b
Règlement d'examen

ANNEXE II – Référentiel d'évaluation
Annexe IIb - 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	9 (1)	Ponctuel, écrit pratique et oral	5 h 30 + 1 heure (3)	CCF (2)	Ponctuel écrit, pratique et oral	5 h 30 + 1 heure (3)
EP2 – Entremets et petits gâteaux	UP2	7	Ponctuel, écrit pratique et oral	5 h	CCF	Ponctuel écrit, pratique et oral	5 h
UNITÉS GÉNÉRALES							
EG1 - Français et histoire – géographie – Enseignement moral et civique	UG1	3	CCF		CCF	Ponctuel écrit et oral	2 h 15
EG2 - Mathématiques – sciences physiques et chimiques	UG2	2	CCF		CCF	Ponctuel écrit	2 h
EG3 - Éducation physique et sportive	UG3	1	CCF		CCF	Ponctuel	
EG4 - Langue vivante	UG4	1	CCF		CCF	Ponctuel oral	20 mn
UF- Arts appliqués et culture artistique (4)	UF1		Ponctuel		Ponctuel	Ponctuel écrit	1 h 30

(1) dont coefficient 1 pour la prévention santé environnement

(2) contrôle en cours de formation

(3) dont une heure pour la prévention santé environnement

(4) seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte pour la délivrance du diplôme

ANNEXE II - Référentiel d'évaluation
Certificat d'aptitude professionnelle « Pâtissier »

Annexe II c
Définition des épreuves

ANNEXE II – Référentiel d'évaluation
Annexe IIc - Définition des épreuves
Certificat d'aptitude professionnelle « Pâtissier »

Épreuve EP1 - Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
UP1- Coefficient 9 (dont 1 pour la PSE) - Durée : 6 heures 30 (dont 1 heure de PSE)

« Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage »
Coefficient 8 - 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 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

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. Forme 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 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 au maximum 6 candidats lors de l'épreuve.

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 1 et les savoirs associés liés à celles-ci lors de **trois situations professionnelles minimum** (écrites, orales et/ou pratiques) 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.

4. Document support

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

« Prévention santé environnement »

Coefficient : 1 - Durée : 1 heure

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.

Épreuve EP2 - Entremets et petits gâteaux

UP2- Coefficient 7 - Durée : 5 heures

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)

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 :

<p>➤ <i>Partie 1 écrite de 45 minutes</i></p>	<p>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.</p>
<p>➤ <i>Partie 2 pratique de 4 heures</i></p>	<p>Cette phase comporte l'organisation du poste de travail et de la production, la réalisation des tâches correspondant aux activités professionnelles du pôle 2.</p> <p>Au cours de cette phase, le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> • analyse la gestion et l'organisation de son travail, • évalue la qualité marchande du(des) produit(s) fabriqué(s). <p>Ces analyses seront support d'échanges lors de la partie 3.</p> <p>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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>➤ <i>Partie 3 orale de 15 minutes maximum</i></p>	<p>Le jury déguste les produits réalisés puis le candidat réalise un compte-rendu d'activités face à la commission d'évaluation.</p> <p>Cette phase se déroule en deux temps :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 **trois situations professionnelles minimum** (écrites, orales et/ou pratiques) 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 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.

Certificat d'aptitude professionnelle « Pâtissier »

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 réglementaire 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.

Certificat d'aptitude professionnelle « Pâtissier »

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 <p style="text-align: center;">+</p> EP2 – Fabrication de pâtisseries UP2	EP1 – Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage UP1 <p style="text-align: center;">+</p> 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