

## Note à l'attention des candidats grand public inscrits au CAP PÂTISSIER à la session juin 2026

### Attestation d'expérience professionnelle / stage

Conformément à la réglementation en vigueur arrêté du 6 mars 2019 modifié portant création du CAP Pâtissier, pour être autorisés à s'inscrire au CAP Pâtissier, les candidats doivent avoir réalisé, dans les trois années précédant la session d'examen (pour la session 2026, l'année de référence est 2023), **soit** 14 semaines minimum de période de formation en milieu professionnel (stage), **soit** justifier d'une expérience professionnelle.

Seules les entreprises fabriquant les produits de pâtisserie à partir de matières premières (pas d'assemblage) peuvent accueillir les apprenants.

**Les entreprises susceptibles de former des stagiaires sont :**

- les pâtisseries artisanales,
- les pâtisseries-boulangeries artisanales,
- les pâtisseries-chocolateries artisanales,
- les grandes et moyennes surfaces disposant d'un laboratoire de pâtisserie.

**Pour information, les stages effectués dans les entreprises de restauration traditionnelle ou collective, les hôtels et les salons de thé ne sont pas acceptés.**

#### **I. Candidat qui doit justifier de la réalisation de 14 semaines de stage minimum \***

Chaque période de stage doit être exclusivement consacrée à l'acquisition de compétences d'un seul pôle, ce qui signifie qu'il faut faire **un stage sur le pôle 1** et **un autre stage sur le pôle 2**.

Les deux stages peuvent être effectués dans la même entreprise ou dans deux entreprises différentes.

Ces 14 semaines sont réparties de la manière suivante :

- Une première période de 7 semaines consécutives dans une entreprise proposant des activités en adéquation avec le pôle 1 pour le passage de l'épreuve pratique EP1 - Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage (Annexe GP-1Pâtissier)
- Une seconde période de 7 semaines consécutives dans une entreprise proposant des activités en adéquation avec le pôle 2 pour le passage de l'épreuve pratique EP2 - Entremets et petits gâteaux (Annexe GP-2Pâtissier)

\* *Observations* : le calcul se fait sur une base de 35 heures /semaine.

14 semaines équivalent à 490 heures minimum, 7 semaines à 245 heures.

#### **II. Candidat justifiant d'une expérience professionnelle d'au moins 14 semaines dans les trois années précédant la session d'examen**

Le candidat justifiant d'une expérience professionnelle d'au moins 14 semaines en pâtisserie (7 semaines pour l'EP1 et 7 semaines pour l'EP2) peut être dispensé de stage obligatoire. Un ou plusieurs certificats de travail ou attestations employeur détaillés attesteront des activités couvrant les pôles 1 et 2 du diplôme présenté, doivent être téléversés lors de l'inscription.

Attention, les éléments suivants doivent obligatoirement figurer sur les documents cités ci-dessus : le cachet de l'entreprise et la dénomination sociale, le code APE ou NAF de l'activité de l'entreprise, les fonctions occupées en listant précisément les tâches effectuées dans le cadre de cet emploi.

Les annexes GP-1Pâtissier et GP-2Pâtissier dûment complétées (comportant toutes les signatures, dates, jours, mois et année) et/ou les certificats de travail détaillés devront être téléversés dans l'application Cyclades lors de l'inscription.

En l'absence de ces attestations de stages ou d'expérience professionnelle justifiée, l'inscription ne pourra pas être validée. Un courrier informant de l'annulation de l'inscription aux épreuves pratiques sera envoyé aux candidats ne remplissant pas les conditions.

# CAP Pâtissier – session juin 2026

Annexe GP-1Pâtissier: Attestation d'expérience professionnelle / de stage  
pour les candidats grand public

  
RÉGION ACADÉMIQUE  
LA RÉUNION

Liberté  
Égalité  
Fraternité

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

Date limite de téléversement de l'attestation : 21 novembre 2025

## LE CANDIDAT

Nom : ..... Prénom(s) : .....

Adresse : .....

Code postal : ..... Ville : .....

## L'ENTREPRISE

Type d'entreprise (cocher la case correspondante) :

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

Dénomination sociale : .....

Adresse : .....

Code postal : ..... Ville : .....

Code APE (ou NAF) de l'entreprise (cocher la case correspondante) :  1071 A     1071 C     1071 D     471

Numéro de SIRET : .....

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

- ◆ a réalisé dans l'entreprise un stage professionnel de 7 semaines **consécutives** : du ..... / ..... / ..... au ..... / ..... / .....  
**sur la base de 35 heures hebdomadaire**, sous la responsabilité de Mme, M. (Nom-Prénom).....,  
exerçant la fonction de .....

- ◆ a effectué dans ce cadre **les tâches suivantes (cocher celles réalisées)** :

### Approvisionnement et stockage

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

### Organisation du travail selon les consignes données

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

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

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

Le service des examens vérifiera, avec le concours de l'inspecteur de l'Éducation nationale, la véracité des attestations et la recevabilité du dossier d'inscription. Il pourra, si besoin, réclamer un complément d'informations (conventions de stage...).

**Toute attestation renseignée de manière incomplète entraînera l'irrecevabilité du dossier d'inscription.**

Fait à ....., le .....

Cachet de l'entreprise :

Signature du représentant de l'entreprise

### Épreuve EP2 – Entremets et petits gâteaux

Date limite de retour de l'attestation : 21 novembre 2025

#### LE CANDIDAT

Nom : ..... Prénom(s) : .....

Adresse : .....

Code postal : ..... Ville : .....

#### L'ENTREPRISE

Type d'entreprise (*cocher la case correspondante*) :

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

Dénomination sociale : .....

Adresse : .....

Code postal : ..... Ville : .....

Code APE (ou NAF) de l'entreprise (*cocher la case correspondante*) :  1071 A     1071 C     1071 D     471

Numéro de SIRET : .....

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

- ◆ a réalisé dans l'entreprise un stage professionnel de 7 semaines **consécutives** : du ..... / ..... / ..... au ..... / ..... / .....  
**sur la base de 35 heures hebdomadaire**, sous la responsabilité de Mme, M. (Nom-Prénom)....., exerçant la fonction de .....
- ◆ a effectué dans ce cadre les tâches suivantes (**cocher celles réalisées**) :

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

- T4.1 - Organiser le travail tout au long de la production
- T4.2 - Réaliser les crèmes et appareils de base, crèmes et appareils dérivés, mousses et bavaroises
- T4.3 - Produire des appareils croustillants
- T4.4 - Préparer une garniture à base de fruits

#### Réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux

- T5.1 - Réaliser des fonds à base de pâtes

#### Montage et finition d'entremets et petits gâteaux

- T6.1 - Monter et/ou garnir un entremets ou des petits gâteaux
- T6.2 - Fabriquer et utiliser des glaçages
- T6.3 - Créer des décors
- T6.4 - Décorer et écrire au cornet
- T6.5 - Finaliser le décor du gâteau

#### Valorisation des produits finis

- T7.1 - Évaluer la qualité marchande d'un produit fabriqué
- T7.2 - Présenter le produit élaboré
- T7.3 - Analyser la marge réalisée sur la pâtisserie produite

Le service des examens vérifiera, avec le concours de l'inspecteur de l'Éducation nationale, la véracité des attestations et la recevabilité du dossier d'inscription. Il pourra, si besoin, réclamer un complément d'informations (conventions de stage...).

**Toute attestation renseignée de manière incomplète entraînera l'irrecevabilité du dossier d'inscription.**

Fait à ....., le .....

Cachet de l'entreprise :

Signature du représentant de l'entreprise