

## 2 LA FORMATION AU METIER D'OUVRIER PATISSIER

### 2.1 LES CONDITIONS D'OBTENTION DU DIPLOME :

Le CAP Pâtissier est acquis après le passage de deux épreuves professionnelles, selon les modalités de l'épreuve ponctuelle ou du contrôle en cours de formation.

#### 2.1.1 ÉPREUVE EP1 : APPROVISIONNEMENT ET GESTION DE STOCKS DANS L'ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL DE LA PATISSERIE

ÉPREUVE EP1 - Approvisionnement et gestion de stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie UP1 – coefficient 4			
	EP1 - Epreuve ponctuelle écrite	Nbre de points	Durée
<b>Modalités</b>	L'épreuve vise à évaluer les activités relatives à l'approvisionnement, la gestion des stocks et l'utilisation de connaissances sur les sciences de l'alimentation et sur l'environnement économique, juridique et social appropriées à une situation professionnelle. La date de réalisation et les modalités de correction de l'épreuve sont fixées dans le respect de la réglementation en vigueur. Elle se compose de deux parties distinctes : - une épreuve écrite de 2 heures au total (coefficient 3) portant sur l'approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie ; - une épreuve écrite de une heure (coefficient 1) portant sur des connaissances en vie sociale et professionnelle, et des compétences du référentiel.	20	2 + 1 h
<b>Phase écrite Approvisionnement et gestion des stocks</b>  <b>Coeff. 3</b>	- Réponse aux questions de Technologie professionnelle	20	Durée préconisée 0h40
	- Réponse aux questions de Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel	20	Durée préconisée 0h40
	- Réponse aux questions portant sur l'entreprise et son environnement économique, juridique et social	20	Durée préconisée 0h40
<b>Critères d'évaluation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- exactitude des connaissances sur la technologie de la pâtisserie, sur les sciences de l'alimentation et sur l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise relative à la situation professionnelle ;</li> <li>- pertinence des réponses apportées aux questions posées ;</li> <li>- exactitude des informations portées sur le ou les documents à renseigner ;</li> <li>- capacité à tirer parti d'une documentation fournie.</li> </ul> <p>Les sujets se basent obligatoirement sur une mise en situation professionnelle décrite par un ou plusieurs documents (bon de livraison, bon de commande, fiche technique, test, protocole, article de presse...) « authentique(s) », et serviront de support au questionnement de la première partie de cette épreuve EP1.</p>		
<b>Phase écrite Vie sociale et professionnelle</b>  <b>Coeff. 1</b>	Le sujet comprend une ou plusieurs questions sur chacune des cinq parties du programme : - l'individu dans son parcours professionnel - l'individu dans l'entreprise - l'individu au poste de travail - l'individu, acteur des secours - l'individu, consommateur avisé  Pour ce qui concerne la partie 3, relative à l'individu au poste de travail, l'évaluation privilégie l'identification et le repérage des risques professionnels ainsi que la sélection des mesures de prévention.  L'évaluation inclut obligatoirement l'un des risques communs à tous les secteurs professionnels : risques liés à l'activité physique, risques liés à la charge mentale, risques liés au bruit.	20	1h00
<b>EP1 - Contrôle en Cours de Formation CCF</b>		<b>Nbre de</b>	<b>Durée</b>

		points	
<b>Modalités</b>	<p>L'épreuve vise à évaluer les activités relatives à l'approvisionnement, la gestion des stocks et l'utilisation de connaissances sur les sciences de l'alimentation et sur l'environnement économique, juridique et social appropriées à une situation professionnelle.</p> <p>La date de réalisation et les modalités de correction de l'épreuve sont laissées à l'initiative de l'établissement, dans le respect de la réglementation en vigueur.</p> <p>Elle se compose de deux parties distinctes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- une situation d'évaluation écrite de 2 heures au total (coefficient 3) portant sur l'approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie</li> </ul> <p>Cette situation d'évaluation écrite de 2 heures au total (coefficient 3) porte sur l'approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie, organisée sous la responsabilité du chef d'établissement, dans l'établissement de formation au cours du dernier trimestre de l'année terminale de formation. Cette évaluation est conçue en fonction des acquis des candidats.</p> <p>Elle permet, sous forme de sondage, d'évaluer obligatoirement et exclusivement tout ou partie des compétences extraites du référentiel</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- deux situations d'évaluation écrite et une situation d'évaluation pratique, organisées en centre de formation, et portant sur des connaissances en vie sociale et professionnelle, et des compétences du référentiel (coefficient 1).</li> </ul>	20	2 + 1 h
<b>Phase écrite Approvisionnement et gestion des stocks</b>	- Réponse aux questions de Technologie professionnelle	20	Durée préconisée 0h40
	- Réponse aux questions de Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel	20	Durée préconisée 0h40
	- Réponse aux questions portant sur l'entreprise et son environnement économique, juridique et social	20	Durée préconisée 0h40
<b>Critères d'évaluation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- exactitude des connaissances sur la technologie de la pâtisserie, sur les sciences de l'alimentation et sur l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise relative à la situation professionnelle ;</li> <li>- pertinence des réponses apportées aux questions posées ;</li> <li>- exactitude des informations portées sur le ou les documents à renseigner ;</li> <li>- capacité à tirer parti d'une documentation fournie.</li> </ul> <p>Les sujets se basent obligatoirement sur une mise en situation professionnelle décrite par un ou plusieurs documents (bon de livraison, bon de commande, fiche technique, test, protocole, article de presse...) « authentique(s) », et serviront de support au questionnement de la première partie de cette épreuve EP1.</p>		
<b>Vie sociale et professionnelle</b>	<p>Les situations d'évaluation écrites, organisée en dernière année de formation, comprennent deux parties notées 14 points au total.</p> <p>Les questions portent sur l'ensemble du programme.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'individu dans son parcours professionnel</li> <li>- l'individu dans l'entreprise</li> <li>- l'individu au poste de travail</li> <li>- l'individu, acteur des secours</li> <li>- l'individu, consommateur avisé</li> </ul> <p>Pour ce qui concerne la partie 3, relative à l'individu au poste de travail, l'évaluation privilégie l'identification et le repérage des risques professionnels ainsi que la sélection de mesures de prévention.</p> <p>L'évaluation inclut obligatoirement l'un des risques communs à tous les secteurs professionnels : risques liés à l'activité physique, risques liés à la charge mentale, risques liés au bruit.</p> <p>Pour ce qui concerne la partie 4 : l'individu acteur des secours, seule la partie 4.1 « incendie et conduite à tenir » est évaluée dans cette partie.</p>	14	
<b>1<sup>ère</sup> PARTIE écrite</b>	<p>Ce travail permet d'évaluer la maîtrise de quelques compétences du programme à travers la rédaction d'un document de 2 pages maximum par le candidat. Il peut s'agir d'un travail relatif :</p>	7	1h00
<b>2<sup>ème</sup> PARTIE travail personnel</b>			

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ à la prévention d'un risque professionnel : analyse ou participation à une action ;</li> <li>▪ ou à une exploitation de documentation liée aux parties du programme relatives au parcours professionnel, à l'entreprise, au poste de travail ou à la consommation.</li> </ul> <p>Ce travail ne fait pas l'objet d'une présentation orale.</p>	7	-
--	--	---	---

## 2.1.2 ÉPREUVE EP2 : FABRICATION DE PATISSERIES

<b>EPREUVE EP2 – Fabrication de pâtisseries U2 – coefficient 11</b>
---

	EP2 - Epreuve ponctuelle écrite, pratique et orale	Nbre de points	Durée
<b>Modalités</b>	<p>L'épreuve comprend :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- une phase écrite de 30 minutes maximum,</li> <li>- une phase pratique de 6h30 (pour produire à partir de fiches techniques fournies : un entremets, une tarte, une fabrication à base de pâte à choux ou de pâte feuilletée, une viennoiserie), dont une phase orale d'évaluation des connaissances de technologie de la pâtisserie et des sciences de l'Alimentation, de 2 x 15 minutes maximum, à des moments propices laissés à l'initiative des membres du jury,</li> <li>- une pause déjeuner non comprise dans le temps de fabrication de 30 mn laissée à l'appréciation des membres du jury).</li> </ul> <p>A l'issue de l'épreuve, les fabrications seront disposées directement sur le plan de travail, propre et vide, sans aucun autre élément ou support de présentation, puis sont évaluées en terme de présentation et de dégustation</p> <p>La situation d'évaluation autorise un livret de recettes personnel (sans précision des techniques de fabrication), et une calculatrice. Des produits alimentaires intermédiaires peuvent être mis à disposition du candidat dans le cadre de ses fabrications.</p>	220	7h00
<b>Partie écrite</b>	<p>Il s'agit de compléter, à partir d'une commande accompagnée de 4 fiches techniques fournies correspondantes (présentant un bon d'économat complet, non valorisée, et une progression du travail sous forme d'étapes de réalisation non détaillés), un organigramme vierge</p> <p>Les critères d'évaluation portent sur la qualité du document (écriture, présentation), la planification des étapes de fabrication (ordonnancement), la planification des étapes de fabrication (estimation du temps).</p>	10	30 mn
<b>Partie pratique</b>	<p>L'épreuve comporte :</p> <p>l'évaluation du comportement professionnel : organisation du poste de travail, respect des règles d'hygiène – de santé et de sécurité, le comportement professionnel, l'utilisation rationnelle des matières premières, l'utilisation rationnelle des matériels et outillages, les techniques gestuelles (rapidité, dextérité), la conduite des cuissons, le respect des pesées – mesures et quantités</p> <p>la réalisation d'un entremets pour 6 à 8 personnes, composé de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ un fonds constitué d'une pâte de base (soit un biscuit, soit une génoise, soit une meringue ou un appareil meringué, soit une pâte levée non fermentée)</li> <li>▪ une crème de base (soit une crème pâtissière et dérivés type mousseline, diplomate, soit une crème bavaroise sur base crème anglaise, soit une crème fouettée ou Chantilly, soit une crème base appareil à bombe, soit une crème au beurre, soit une crème ganache)</li> </ul> <p>monté (le montage est libre), et valorisé par des finitions et un décor (en rapport avec la thématique donnée). Les finitions peuvent être : soit un glaçage, soit un masquage ; les décors sont à choisir par le candidat en fonction de la thématique donnée, la fiche technique propose au candidat un décor libre, à partir de produits de base (sucre semoule, sucre glace, blanc d'œuf, vinaigre, glucose, chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir), fruits frais de saison, amandes effilées,</p>	130 <hr/> 40 <hr/> 30	

	<p>matière grasse, pâte d'amandes) : un décor simple à base de sucre et/ou un décor simple à base de chocolat et/ou un décor simple à base de fruits et/ou une nougatine.</p> <p>la réalisation d'une tarte pour 6 à 8 personnes, composée de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ une pâte friable de base (soit par sablage : pâte à foncer ou pâte brisée, soit par crémage : pâte sucrée ou pâte sablée)</li> <li>▪ une crème de base (soit une crème pâtissière et dérivés type mousseline, diplomate, soit une crème d'amandes ou crème frangipane, soit une crème ganache)</li> <li>▪ et/ou une garniture (fruits de toutes les gammes possibles, à utiliser en l'état ou à valoriser : tailler, sauter, ...)</li> </ul> <p>et valorisée par une finition (un nappage) et éventuellement un décor indiqué dans le sujet (fiche technique de la tarte).</p> <p>la réalisation d'une fabrication à base de pâte feuilletée ou de pâte à choux, composée de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ une pâte de base : soit une pâte feuilletée, soit une pâte à choux</li> </ul> <p><i>NB : le pétrissage peut être réalisé mécaniquement pour la fabrication de la détrempe de la pâte feuilletée.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ une crème de base (soit une crème pâtissière et dérivés type mousseline, diplomate, soit une crème fouettée ou Chantilly, soit une crème d'amandes ou crème frangipane)</li> <li>▪ et/ou une garniture (fruits de toutes les gammes possibles, à utiliser en l'état ou à valoriser : tailler, sauter, ...)</li> </ul> <p>et valorisée par une finition (un nappage) et éventuellement un décor indiqué dans le sujet (fiche technique de la fabrication à base de pâte feuilletée ou pâte à choux).</p> <p>la réalisation d'une viennoiserie, composée de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ une pâte de base : soit une pâte levée, soit une pâte levée feuilletée</li> </ul> <p><i>NB : le pétrissage de la pâte levée ou de la pâte levée feuilletée est réalisé mécaniquement</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ éventuellement une garniture composée d'une crème de base (soit une crème pâtissière, soit une crème d'amandes ou crème frangipane), une garniture de fruits (conserves, secs) ou divers (barre de chocolat, ...)</li> </ul> <p>et détaillée, façonnée et cuite en respectant les protocoles de fermentation et de cuisson.</p>	<p>15</p> <p>20</p> <p>25</p>	<p>6h30 dont 2 x 15 mn d'évaluation orale</p>
<p><i>Phase de présentation artistique</i></p>	<p>Les 4 fabrications (entremets, tarte, fabrication à base de pâte feuilletée ou pâte à choux, viennoiserie) sont évaluées à l'issue de la production, par un jury composé d'un enseignant de la discipline professionnelle et/ou d'un professionnel pâtissier et d'un enseignant d'Arts appliqués. Dans la mesure du possible, il est recommandé que le jury de présentation et de dégustation soit différent de celui de la fabrication ; de même, il est recommandé que le jury de présentation et de dégustation soit identique.</p> <p>Les critères de notation seront clairement indiqués : dimension esthétique des fabrications, cohérence avec le thème, exploitation de la thématique, décor, volume, organisation des garnitures, association de couleurs.</p>	<p>20</p>	
<p><i>Phase de présentation commerciale et dégustation</i></p>	<p>Les 4 fabrications sont dégustées et analysées à l'issue de la production, après la phase de présentation, par un jury composé d'un enseignant de la discipline professionnelle et/ou d'un professionnel pâtissier. Dans la mesure du possible, il est recommandé que le jury de présentation et de dégustation soit identique par contre, il faut veiller à ce que ce jury soit différent de celui de la fabrication. Les critères de notation seront clairement indiqués : aspect commercial et gustatif, appréciation des qualités organoleptiques des pâtes et des crèmes composant les 4 fabrications.</p>	<p>20</p>	
<p><b>Phase d'évaluation orale</b></p>	<p>Les deux évaluations sont réalisées au cours de la phase pratique, dans le laboratoire, à des moments propices laissés à l'initiative de chaque jury de manière à ne pas gêner le déroulement des fabrications du candidat.</p> <p>L'évaluation porte sur l'aptitude à communiquer (2 x 5 points) et les réponses données aux questions de technologie (15 points) et aux questions de sciences de l'alimentation (15 points).</p>	<p>40</p>	

<p><i>Technologie professionnelle</i></p>	<p>Les sujets des questions, posées par un jury composé d'un professionnel pâtissier et un enseignant de technologie de la discipline professionnelle, portent obligatoirement sur les fabrications réalisées par le candidat, et sont limités à tout ou partie des savoirs associés de technologie de la pâtisserie suivants :</p> <p>S1.1.3 – Le vocabulaire professionnel S1.2.1 – L'éducation sensorielle S3.2 – Les techniques de fabrication</p>	<p>15</p>	
<p><i>Sciences de l'alimentation</i></p>	<p>Les sujets des questions, posées par un jury composé d'un professionnel pâtissier et un enseignant de biotechnologie, portent obligatoirement sur les fabrications réalisées par le candidat, et sont limités à tout ou partie des savoirs associés de sciences de l'alimentation suivants :</p> <p>S4.1.1.2 – Principales propriétés physico-chimiques mises en œuvre en pratique professionnelle S4.1.3.1 – La perception sensorielle S4.1.3.2. – L'équilibre alimentaire S4.2.3.2 – Hygiène du personnel S4.2.3.3 – Hygiène du milieu et du matériel S4.3.1.1.3 – Sécurité S4.3.4.3 – Matériaux utilisés dans le secteur professionnel et leurs propriétés</p>	<p>15</p>	