ACADÉMIE DE MARTINIQUE
Liberté
Égalité
Fraternité

CAP Pâtissier – SESSION 20……

Attestation de stage ou d'expérience professionnelle

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

L'arrêté du 6 mars 2019 porte création du CAP Pâtissier et précise toutes les informations indispensables (référentiel, règlement d'examen, définition et contenu des épreuves, périodes de formation en milieu professionnel).

Conformément au règlement d'examen, 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, sur la base d'un calcul de 35 heures / semaine soit 245 heures**. Une **attestation de(s) l'entreprise(s) justifiant les stages effectués** dans les conditions requises **devra être fournie par le candidat lors de l'inscription à l'examen ou au plus tard à la date fixée par l'académie. En l'absence de cette attestation dûment complétée et signée, l'inscription ne pourra pas être validée.**

☐ **Attestation de stage**

☐ **Attestation d'expérience professionnelle**

ATTENTION !!! joindre les copies des certificats de travail

Date de téléversement de(s) l'attestation(s)* : À L'INSCRIPTION

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 ☐ Autre *(préciser)* : ……..

Numéro de SIRET : .....

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

- a réalisé les activités ci-desous dans l'entreprise : **du ..... / ..... / ..... au ..... / ..... / .....,**

  soit un total de ..... semaines sur la base de ..... heures hebdomadaires, sous la responsabilité de :

  Mme, M. (nom prénom)....., exerçant la fonction de .....

- a effectué dans ce cadre **les tâches suivantes (***cocher les tâches 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 et concours 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