



RÉGION ACADÉMIQUE
OCCITANIE

MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION NATIONALE
ET DE LA JEUNESSE
MINISTÈRE
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR,
DE LA RECHERCHE
ET DE L'INNOVATION

Toulouse, le 29 janvier 2019

La rectrice de l'académie de Toulouse

à

Mesdames et Messieurs les recteurs d'académie

Monsieur le directeur du SIEC

Mesdames et Messieurs les responsables des
directions des examens et concours

Rectorat

Direction des Examens et
Concours

DEC6

Affaire suivie par
Fabienne BRUNET
Téléphone

05 36 25 71 19

Courriel

fabienne.brunet@ac-toulouse.fr

Adresse physique
Rectorat de Toulouse
75 rue Saint Roch
31400 TOULOUSE

Adresse postale
Rectorat de Toulouse
CS 87703
31077 TOULOUSE CEDEX 4

Objet : Organisation des épreuves professionnelles du CAP Pâtissier - session 2019

Références : Arrêté du 20 mars 2007, modifié par arrêté du 23 avril 2008
NOR : MENE0700519A
MEN DGESCO A2-2

En application de la mise en œuvre du pilotage des examens de niveau V, la responsabilité de l'organisation du CAP Pâtissier a été confiée au rectorat de l'académie de Toulouse.

Dans chaque académie, l'Inspecteur de l'Education Nationale en charge du suivi de la filière des métiers de l'alimentation veille à l'organisation et au bon déroulement de la certification du CAP Pâtissier dans toutes ses modalités (contrôle en cours de formation et épreuves ponctuelles).

1 - Centres d'examen

Les centres d'examen des épreuves pratiques pourront être choisis dans les lycées professionnels publics, les établissements privés sous contrat et les centres de formation d'apprentis préparant au CAP Pâtissier.

Les élèves des lycées professionnels privés sous contrat et les candidats des centres de formation d'apprentis composeront soit dans un établissement public centre d'examen, soit dans leur établissement d'origine, lorsque vous aurez désigné celui-ci comme centre d'examen.

2 - Modalités d'évaluation

Pour les candidats de la voie scolaire dans les établissements publics ou privés sous contrat, les apprentis dans les CFA et sections d'apprentissage habilités et les stagiaires de la formation professionnelle continue dans les établissements publics, les épreuves se déroulent en CCF (contrôle en cours de formation).

Les situations d'évaluation CCF sont conçues en fonction des acquis des candidats, conformément aux exigences du référentiel et à la définition de l'épreuve (finalités, contenu, déroulement, critères d'évaluation).

Chaque formateur devra construire ses situations d'évaluation en référence aux compétences et savoirs associés spécifiques au diplôme.

Les épreuves se décomposent ainsi :

- EP1A : une situation d'évaluation écrite de 2h (60 points),
- EP1B (PSE) : à partir de deux situations d'évaluation (écrite et pratique SST) (20 points),
- EP2 : une situation d'évaluation en entreprise et deux situations d'évaluation en établissement pour la pratique (220 points).

L'Inspecteur de l'Éducation Nationale de la spécialité veille au respect des conditions d'évaluation au regard des exigences du référentiel de certification. Pour les autres candidats, ces épreuves se déroulent sous la forme ponctuelle.



3 - Epreuve ponctuelle écrite EP1 - Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie (coefficient 4 dont 1 pour la PSE – durée 3h, dont 1 pour la PSE)

L'épreuve se décompose comme suit :

- épreuve écrite (coefficient 3 – durée 2h),
- PSE (coefficient 1 – durée 1h).

2/4

3.1 - Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie (coefficient 3 – durée 2h)

L'épreuve évalue, à partir d'une mise en situation professionnelle décrite par un ou plusieurs documents, tout ou partie des compétences et savoirs associés en technologie (20 points), en sciences de l'alimentation (20 points) et en connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social (20 points). Le contexte professionnel du sujet élaboré comporte une ou plusieurs annexes (fiche technique, plan de laboratoire, articles, documents commerciaux...) afin que les candidats puissent s'y référer pour justifier leurs réponses.

3.2 - Prévention Santé Environnement (coefficient 1 – durée 1h)

L'épreuve est intégrée à l'épreuve EP1. Elle est notée sur 20 points. Elle s'appuie sur la mise en œuvre d'une démarche d'analyse de diverses situations.

4 - Epreuve ponctuelle EP2 - Fabrication de pâtisseries (coefficient 11 – durée 7h)

4.1 – Déroulement de l'épreuve EP2

L'épreuve pratique comporte trois phases d'évaluation :

- une phase écrite, de 30 minutes maximum, où le candidat doit ordonnancer les principales étapes de fabrication et estimer le temps de réalisation de chaque fabrication (10 points),
- une phase de fabrication, de 6 heures, où le candidat doit réaliser 4 produits : un entremets, une tarte, une fabrication à base de pâte feuilletée ou de pâte à choux, une viennoiserie (130 points), et présenter ses produits finis,
- une phase d'évaluation orale, de 30 minutes maximum, des connaissances liées à la fabrication en technologie de la pâtisserie (20 points) et en sciences de l'alimentation (20 points). Chaque entretien (15 minutes maximum pour chacun) se déroule durant l'épreuve pratique, aux moments jugés propices par les membres du jury de manière à ne pas gêner le déroulement des fabrications du candidat. Celui-ci, composé d'un professionnel, d'un professeur de technologie de pâtisserie et d'un professeur de biotechnologie, évaluera l'aptitude du candidat à communiquer et la pertinence des réponses orales liées aux fabrications réalisées et portant sur les savoirs associés des sciences de l'alimentation et de technologie, définis pour l'épreuve.

Une pause-déjeuner de 30 minutes maximum est laissée à l'appréciation des membres du jury, non comprise dans le temps de fabrication.

À l'issue de l'épreuve,

- la présentation de la production et son adéquation au thème du sujet sont évaluées conjointement par un professeur d'arts appliqués et un professionnel ou un professeur de pâtisserie (20 points),
- la dégustation des produits fabriqués est réalisée conjointement par un professionnel ou un professeur de pâtisserie (20 points).

4.2 – Confidentialité des sujets de l'épreuve EP2

À l'issue de l'épreuve ponctuelle EP2 réalisée par les candidats, il est demandé aux commissions d'évaluation de collecter auprès de chaque candidat tous les documents sur lesquels il a travaillé : sujet, brouillons éventuels à remettre au chef de centre.



3/4

L'ensemble des sujets de l'épreuve EP2 est issu d'une banque nationale. Certains d'entre eux pourront donc réapparaître lors de sessions ultérieures. Il est donc impératif que les candidats, les examinateurs et les professeurs ressources restituent l'ensemble des documents (sujet, brouillons, etc.) au chef de centre garant du respect de la confidentialité de ces sujets, à la fin de chaque journée d'épreuve. Ce dernier procédera systématiquement à la destruction de ces documents ; le document organigramme (support de l'écrit) sera conservé dans le centre d'examen comme pièce d'examen. Le chef de centre d'examen devra s'assurer, lors de la distribution du sujet qu'il ouvrira en présence des candidats et des membres du jury, que les candidats ont bien eu connaissance de l'interdiction d'utiliser un smartphone ou tout appareil électronique non autorisé par les services des examens, pour prendre des photographies des fabrications ou du sujet proposé pendant l'épreuve, ainsi que les membres du jury et professeurs ressources.

5 - Candidats tiers-temps

Les candidats bénéficiant d'un tiers-temps pourront réaliser l'écrit en 40 minutes maximum au lieu de 30, les fabrications en 8 h au lieu de 6 et l'oral en 2 fois 20 minutes maximum au lieu de 30 (s'ils le souhaitent).

Un organigramme adapté à la durée de l'épreuve pour les candidats tiers-temps est annexé à la circulaire, charge pour le centre d'examen d'utiliser cet exemplaire dans l'éventualité d'un candidat concerné (annexe 1).

6 - Évaluation de l'épreuve EP2

- CCF : cf. grilles d'évaluation CCF envoyées par les IEN de la filière aux établissements concernés ;
- Ponctuel :
 - o Le jury d'examen complètera la fiche d'attribution des postes par candidat avant de commencer l'évaluation (voir annexe 2) puis la saisira sur le fichier Excel pour automatiser des en-têtes des grilles d'évaluation candidats.
 - o Une feuille de notation collective est annexée à la circulaire (annexe 3). Il conviendra de la compléter au fur et à mesure de l'épreuve par les membres du jury-évaluateur et pour tous les candidats (une grille par membre de jury, maximum 3 membres du jury), en notant chaque ligne ou item sur 10 points (en points entiers). Chaque jury n'oubliera pas de signer la feuille de notation collective à la fin de l'épreuve.
 - o Un fichier Excel (voir fichier joint) sera envoyé à tous les centres d'examen par le service des examens de chaque rectorat. Utiliser un fichier Excel par journée d'épreuve. Chaque jury saisira :
 - les renseignements sur l'attribution des postes (académie, centre d'examen, date d'épreuve, numéro, nom et prénom de chaque candidat), ceci automatisera le remplissage des en-têtes de chaque grille candidat ;
 - la notation pour chaque candidat, par item (un onglet par candidat - voir copie d'écran en page suivante) ; les calculs s'effectueront automatiquement de façon à faire ressortir la note finale sur 220, puis **sur 20, arrondie au ½ point supérieur**. Il suffira ensuite d'imprimer la fiche de synthèse par candidat et de la faire signer par les examinateurs concernés, après vérification du numéro du candidat, des nom et prénom.



4/4

Relevé des feuilles de notation						
Phase pratique / 130			NOTES SUR 10 (porter uniquement des points entiers)			
			Jury 1	Jury 2	Jury 3	Note calculée
Coef.						
Viennoiserie Pâte levée et / ou levée feuilletée (25 points)	1	Fabrication de la pâte levée - pétrissage - contrôle des fermentations				
	1.5	Tourage - détaillage - façonnage				
Fabrication à base de pâte feuilletée ou pâte à choux (20 points)	1	Fabrication de la pâte - tourage ou dressage - détaillage				
	0.5	Préparation de la crème et ou de la garniture / garnissage				
	0.5	Finition, décor				
	0.5	Fabrication de la pâte friable				

► Commentaires | Attribution postes | Récap des Notes | Candidat poste (1) | Candidat poste (2) | Candidat poste (3)

- Ces documents et fichiers (pièces d'examen) seront conservés dans le centre d'examen, à disposition du jury de délibération.

7 - Préparation matérielle de l'épreuve de pratique

Les documents concernant la préparation matérielle (matière d'œuvre, matériel et outillage nécessaire, consignes au centre) seront adressés aux centres d'examen, un mois au plus tard avant le début des épreuves.

Je vous remercie de bien vouloir me faire connaître toutes difficultés que les présentes dispositions pourraient engendrer.

Pour la rectrice et par délégation,
Pour le secrétaire général empêché,
La directrice des examens et concours

Christine PELATAN

Pièces jointes

- Annexe 1 : organigramme de travail pour candidat tiers-temps
- Annexe 2 : fiche d'attribution des postes par candidats
- Annexe 3 : feuille de notation collective pour l'épreuve ponctuelle pratique EP2
- Annexe 4 : liste des thèmes de décor et de finition susceptibles d'être retenus pour la fabrication de l'entremets
- Fichier Excel d'évaluation

CPI

Anne-Marie GIACOMETTI, IEN Économie-Gestion filière métiers de l'alimentation

Centre d'examen : Date :

N° candidat :

ANNEXE 1

DOCUMENT 1 (à compléter)

**Feuille qui remplacera le document initial du sujet seulement
pour les candidats bénéficiant d'un tiers temps**

Sur l'organigramme ci-dessous, les candidats positionnent :

- la pause de 30 min obligatoire, précisée par les membres du jury en début d'épreuve (le candidat doit hachurer les cases correspondantes),
- les étapes relatives à la fabrication des 4 préparations (8 h).

Ni l'oral (2 fois 20 min) ni la phase écrite (40 min) **ne doivent** figurer sur l'organigramme.

ORDONNANCEMENT DES ETAPES DE FABRICATION ET ESTIMATION DU TEMPS

Heure	Horaire par 30 min	ENTREMETS	TARTE	FABRICATION à base de pâte à choux ou de pâte feuilletée	VIENNOISERIE
1 heure					
2 heures					
3 heures					
4 heures					
5 heures					
6 heures					
7 heures					
8 heures					
8 h 30					

Session 2019

Page : 7 / 7

Examen : CAP Pâtissier

SUJET

TIERS-TEMPS

Durée initiale : 7 heures

Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11

ANNEXE 2**CAP PATISSIER****SESSION****2019****EP2 – FABRICATION DE PATISSERIES
FICHE D'ATTRIBUTION DES POSTES PAR CANDIDAT**

Académie	Centre d'examen	Date épreuve

Merci de reporter en face du numéro des postes attribués aux candidats, le numéro d'inscription figurant sur leur convocation.

Poste du Candidat	N° inscription	Nom	Prénom
Poste 1			
Poste 2			
Poste 3			
Poste 4			
Poste 5			
Poste 6			
Poste 7			
Poste 8			
Poste 9			
Poste 10			
Poste 11			
Poste 12			
Poste 13			
Poste 14			
Poste 15			

Membres du jury

Noms, prénoms	Fonctions	Emargements

IMPORTANT : A conserver par le centre d'examen avec les feuilles de notation collectives et les grilles d'évaluation individuelles.

Académie de	Centre	CAP PATISSIER épreuve EP2 ponctuelle
SESSION : 2019	Date :	

ANNEXE 3

Feuille de notation collective

Le jury circule et évalue les candidats à partir de cette feuille de notation collective. Les notes sont portées sur 10 points pour chaque ligne. Ensuite, chaque jury reportera les notes proposées pour chaque item sur le fichier Excel fourni en choisissant la feuille correspondant au n° de poste du candidat. Les calculs sont automatisés afin de permettre d'obtenir la note du candidat. La fiche de synthèse du candidat avec la note, sera imprimée, vérifiée et signée par les membres du jury-évaluateur. Ne pas oublier de signer les feuilles de notation collective.

Notes sur 10 (points entiers) par ligne

Phase pratique / 130

N° du poste des candidats

		N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
Viennoiserie Pâte levée et / ou levée feuilletée	Fabrication de la pâte levée - pétrissage - contrôle des fermentations									
	Tourage - détaillage - façonnage									
Fabrication à base de pâte feuilletée ou pâte à choux	Fabrication de la pâte - tourage ou dressage - détaillage									
	Préparation de la crème et ou de la garniture / garnissage									
	Finition, décor									
Tarte	Fabrication de la pâte friable									
	Préparation de la crème et ou de la garniture									
	Fonçage - finition									
Entremets	Fabrication du biscuit, de la génoise, ...									
	Réalisation de la crème, mousse...									
	Montage - finition, décor									
Opérations et techniques communes	Conduite des cuissons (toutes formes de cuisson)									
	Techniques gestuelles - rapidité - dextérité									
	Organisation du travail et de la production									
Comportement professionnel	Utilisation rationnelle des matériels, des fluides et des matières premières									
	Organisation du poste de travail									
	Respect des règles d'hygiène de santé et de sécurité (y compris tenue de travail)									

Nom et Prénom du membre de jury

Émargement

Académie de	Centre	CAP PATISSIER épreuve EP2 ponctuelle
SESSION : 2019	Date :	

Phase écrite /10

Notes sur 10 (points entiers) par ligne

N° du poste des candidats

		N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
Organisation du travail	Ordonnancement des étapes								
	Estimation du temps de chaque étape								
	Qualité du document								
Nom et Prénom du membre de jury					Émargement				

Phase de présentation arts appliqués / 20

Notes sur 10 (points entiers) par ligne

N° du poste des candidats

		N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
Présentation de la production et adéquation au thème	Cohérence avec le thème, exploitation du thème								
	Présentation générale : équilibre des compositions et dimension esthétique								
	Décor : qualité et finesse de la réalisation								
	Association des couleurs								
	Volumes								
Un professeur d'arts appliqués et un professeur de pâtisserie ou un professionnel – Nom et prénom du membre de jury					Émargement				

Phase de présentation, dégustation professionnelle /20

Notes sur 10 (points entiers) par ligne

N° du poste des candidats

		N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
Présentation Dégustation professionnelle	Entremets commercialisable (aspect, texture et goût)								
	Tarte commercialisable (aspect, texture et goût)								
	Fabrication à base de pâte feuilletée ou pâte à choux commercialisable (aspect, texture et goût)								
	Viennoiserie commercialisable (aspect, texture et goût)								
Un professeur de pâtisserie et un professionnel – Nom et prénom du membre de jury					Émargement				

Académie de	Centre	CAP PATISSIER épreuve EP2 ponctuelle
SESSION : 2019	Date :	

Précisions pour les membres du jury de l'évaluation orale des connaissances en technologie de la pâtisserie :

Les évaluations orales seront réalisées au cours de la phase pratique, à des moments propices laissés à l'initiative de chaque jury de manière à ne pas gêner le déroulement des fabrications du candidat.

L'évaluation orale dure au maximum 15 minutes. Elle se fait dans le laboratoire. Elle est menée par un jury composé d'un professionnel pâtissier et un enseignant de technologie de la discipline professionnelle.

Les sujets des questions **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 :

S1.1.3 – Le vocabulaire professionnel,

S1.2.1 – L'éducation sensorielle

S3.2 – Les techniques de fabrication

Phase orale - technologie de la pâtisserie / 20

Cocher d'une croix (X) les savoirs qui ont été évalués

<i>N° du poste des candidats</i>		N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
S1.1.3 - Vocabulaire professionnel	Principaux termes professionnels : - définition, - association aux matériels et outillages, aux gestes et techniques								
S1.2.1 - Éducation sensorielle (au regard de la vue, du goût, de l'odorat, du toucher, de l'ouïe)	Qualités organoleptiques d'un produit : - principaux descripteurs - actions correctives à mener en présence de défauts (saveurs, textures...)								
S3.2 - Techniques de fabrication (connaissances et application)	Pâtes, crèmes, cuissons de sucre, produits d'accompagnement, éléments de décor et de finition : - matières premières utilisées - étapes de fabrication - utilisations principales								

Notes sur 10 (points entiers) par ligne

<i>N° du poste des candidats</i>	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
Pertinence des réponses aux questions liées aux fabrications réalisées								
Aptitude à communiquer (argumentation, aisance, ...)								

Dans le cas de note inférieure à 05/10 pour la pertinence des réponses aux questions liées aux fabrications réalisées, il est demandé au jury de justifier la note du candidat (n° du candidat à préciser).

Nom et Prénom du membre de jury	Émargement
---------------------------------	------------

Académie de	Centre	CAP PATISSIER épreuve EP2 ponctuelle
SESSION : 2019	Date :	

Précisions pour les membres du jury de l'évaluation orale des connaissances en sciences de l'alimentation :

Les évaluations orales seront réalisées au cours de la phase pratique, à des moments propices laissés à l'initiative de chaque jury de manière à ne pas gêner le déroulement des fabrications du candidat. L'évaluation orale dure au maximum 15 minutes. Elle se fait dans le laboratoire. Elle est menée par un jury composé d'un professionnel de pâtisserie et un enseignant de biotechnologie.

Les sujets des questions **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 :

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

Phase orale – sciences de l'alimentation / 20

Cocher d'une croix (X) les savoirs qui ont été évalués

N° du poste des candidats

		N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
Sciences de l'aliment	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									
Hygiène et prévention	S4.2.3.2 – Hygiène du personnel									
	S4.2.3.3 – Hygiène du milieu et du <i>matériel</i>									
Sciences appliquées aux locaux et aux équipements	S4.2.3.2 – Sécurité									
	S4.2.3.3 – Matériaux utilisés dans le secteur professionnel et leurs propriétés									

Notes sur 10 (points entiers) par ligne

N° du poste des candidats

	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
Pertinence des réponses aux questions liées aux fabrications réalisées									
Aptitude à communiquer (argumentation, aisance, ...)									

Dans le cas de note inférieure à 05/10 pour la pertinence des réponses aux questions liées aux fabrications réalisées, il est demandé au jury de justifier la note du candidat (n° du candidat à préciser).

Nom et Prénom du membre de jury	Émargement
---------------------------------	------------

ANNEXE 4

CAP PÂTISSIER

SESSION 2019

EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES

LISTE DES THÈMES

DE DÉCOR ET DE FINITION DE L'ENTREMETS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE RETENUS

- La journée de la Terre
- Les noces d'or d'Anna et de Didier
- L'année du Japon

Les pochoirs ou gabarits fabriqués ou achetés par le candidat sont autorisés, ainsi que les moules pour réaliser les petits décors.

Tout ingrédient est interdit. Seules les matières premières fournies par le centre d'examen seront autorisées.

Une inscription au cornet sera demandée pour l'entremets.