

CAP Pâtissier
SESSION 2026

CETTE NOTE D'INFORMATION CONCERNE UNIQUEMENT LES CANDIDATS INDIVIDUELS

Sources d'information consultables en ligne :

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

https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do;jsessionid=589E1DFD824593C7A92F0FDB37C5B5FA.tplgfr29s_2?cidTexte=JORFTEXT000038376626&dateTexte=20190507

- Référentiel du CAP Pâtissier et ses annexes :

https://www.patisseriefrancaise.fr/website/page/referentiel_du_cap_patisserie?ws=YToyOntzOjQ6InBhZ2UiO2k6MTMyO3M6NDoiYXJlYSI7czo5OiJtYWluX21lbnUiO30%3D

INSCRIPTION :

Ouverture des inscriptions sur CYCLADES
Du mercredi 01 avril au vendredi 15 mai 2026

1 – Règlementation liée aux PFMP ou aux expériences professionnelles

Voir les textes réglementaires.

Seules les entreprises fabriquant des produits de pâtisserie à partir de matières premières peuvent accueillir les stagiaires.

2. Organisation et durée

Le candidat individuel doit justifier de la réalisation dans les 3 années précédant la session d'examen :

- pour l'épreuve EP1, d'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, d'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**

Observation :

Sur la base d'un calcul de 35 heures /semaine, 7 semaines correspondent au total de 245 heures.

Remarque : la justification d'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.

Les pièces justifiant l'expérience professionnelle, sont à fournir au moment de l'inscription

3. Vérification de conformité



Le candidat individuel aux épreuves EP1 et EP2 du CAP Pâtissier, devra compléter les annexes 1 et 2 de la présente note.

Pour permettre la vérification de conformité par le service des examens, il devra joindre **les pièces justificatives** des conventions de stage (EP1/EP2), des attestations de stages professionnels (annexe 1 et 2) ou des certificats de travail.

Les pièces justificatives conformes authentiques et lisibles sont à téléverser dans votre espace Cyclades pour le vendredi 15 mai 2026 (16h)

Une commission académique se réunira pour vérifier la conformité des dossiers

La conformité des dossiers et le respect de la réglementation relatifs aux périodes en entreprises, sont de la seule responsabilité du candidat.

Aucune validation n'interviendra avant la réunion de la commission académique

A défaut de conformité, les candidats ne seront pas autorisés à se présenter aux épreuves EP1 et/ou EP2 du CAP Pâtissier

S'inscrire à un examen est une démarche personnelle et volontaire. L'engagement à passer les épreuves n'est pas sans conséquence sur l'organisation de celles-ci.

En effet, le diplôme que vous envisagez, nécessite des installations techniques, des jurys professionnels ainsi que des matières premières coûteuses. Dans une démarche citoyenne et écoresponsable, nous vous demandons de prévenir au plus tôt de votre absence aux épreuves afin d'éviter tout gaspillage et d'optimiser l'organisation pour l'ensemble des candidats.

Merci pour votre aide et de votre compréhension.