

RÉFÉRENTIEL DU CAP PÂTISSIER

Le ministre de l'éducation nationale et de la jeunesse,

Vu le code de l'éducation, notamment ses articles D. 337-1 à D. 337-25-1 ;

Vu l'arrêté du 23 juin 2014 relatif à l'obtention de dispenses d'unités aux examens du certificat d'aptitude professionnelle et du brevet d'études professionnelles ;

Vu l'arrêté du 24 juillet 2015 fixant les conditions d'habilitation à mettre en œuvre le contrôle en cours de formation en vue de la délivrance du certificat d'aptitude professionnelle, du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel, de la mention complémentaire, du brevet des métiers d'art et du brevet de technicien supérieur ;

Vu l'arrêté du 10 mai 2017 fixant les conditions dans lesquelles les candidats ajournés aux examens du brevet d'études professionnelles et du certificat d'aptitude professionnelle peuvent conserver des notes qu'ils ont obtenues ;

Vu l'arrêté du 21 novembre 2018 relatif à l'organisation et aux enseignements dispensés dans les formations sous statut scolaire préparant au certificat d'aptitude professionnelle ;

Vu l'avis de la commission professionnelle consultative « Alimentation » en date du 30 janvier 2019,
Arrête :

• Article 1

Il est créé la spécialité « Pâtissier » de certificat d'aptitude professionnelle, dont la définition et les conditions de délivrance sont fixées par le présent arrêté.

Sa présentation synthétique fait l'objet d'une annexe introductive jointe au présent arrêté.

• Article 2

Les référentiels des activités professionnelles et de compétences sont définis en annexe I du présent arrêté qui comporte l'annexe I a relative au référentiel des activités professionnelles et l'annexe I b relative au référentiel de compétences.

• Article 3

Le référentiel d'évaluation est fixé par l'annexe II du présent arrêté et comprend l'annexe II a relative aux unités constitutives du diplôme, l'annexe II b relative au règlement d'examen et l'annexe II c relative à la définition des épreuves.

• Article 4

Les horaires applicables sous statut scolaire sont fixés par le tableau annexé à l'arrêté du 21 novembre 2018 susvisé.

La préparation à cette spécialité de certificat d'aptitude professionnelle comporte une période de formation en milieu professionnel de 14 semaines définie en annexe III du présent arrêté.

• Article 5

Chaque candidat précise au moment de son inscription s'il se présente à l'examen sous la forme globale ou progressive, conformément aux dispositions des articles D. 337-9 et D. 337-10 du code de l'éducation.

Dans le cas de la forme progressive, il précise les épreuves qu'il souhaite présenter à la session pour laquelle il s'inscrit.

Lors de son inscription, il précise également s'il souhaite se présenter à l'épreuve

facultative.

• Article 6

Les correspondances entre les épreuves de l'examen organisé conformément à l'arrêté du 20 mars 2007 modifié et les épreuves de l'examen organisé conformément aux dispositions du présent arrêté sont précisées en annexe IV du présent arrêté.

Toute note obtenue aux épreuves de l'examen passé selon les dispositions de l'arrêté du 20 mars 2007 susvisé est, à la demande du candidat et pour sa durée de validité, reportée sur l'unité correspondante de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté

• Article 7

La première session d'examen de la spécialité « Pâtissier » de certificat d'aptitude professionnelle organisée conformément aux dispositions du présent arrêté, aura lieu en 2021.

• Article 8

A modifié les dispositions suivantes

- Abroge Arrêté du 20 mars 2007 (Ab)
- Abroge Arrêté du 20 mars 2007 - art. 1 (VT)
- Abroge Arrêté du 20 mars 2007 - art. 10 (VT)
- Abroge Arrêté du 20 mars 2007 - art. 11 (VT)
- Abroge Arrêté du 20 mars 2007 - art. 2 (VT)
- Abroge Arrêté du 20 mars 2007 - art. 3 (M)
- Abroge Arrêté du 20 mars 2007 - art. 4 (VT)
- Abroge Arrêté du 20 mars 2007 - art. 5 (VT)
- Abroge Arrêté du 20 mars 2007 - art. 6 (VT)
- Abroge Arrêté du 20 mars 2007 - art. 7 (VT)
- Abroge Arrêté du 20 mars 2007 - art. 8 (VT)
- Abroge Arrêté du 20 mars 2007 - art. 9 (VT)
- Abroge Arrêté du 20 mars 2007 - art. Annexe (Ab)

• Article 9

Le directeur général de l'enseignement scolaire et les recteurs d'académie sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

• Article

RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION

Annexe II a

Unités constitutives du diplôme

Certificat d'aptitude professionnelle " Pâtissier "

La définition des unités constitutives du diplôme a pour but de préciser, pour chacune d'elles, les tâches à réaliser, les compétences et savoirs professionnels à maîtriser

selon le contexte concerné. Il s'agit à la fois :

-de permettre la mise en correspondance des activités professionnelles, des blocs de compétences et des unités ;

-d'établir la liaison entre les unités, correspondant aux épreuves, et le référentiel d'activités professionnelles, afin de préciser le cadre de l'évaluation.

1. Unités d'enseignement professionnel

Activités professionnelles	Blocs de compétences	Unités
Pôle 1	Bloc n° 1	UP1
Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage	Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage	Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
-Approvisionnement et stockage -Organisation du travail selon les consignes données -Elaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes	-Gérer la réception des produits -Effectuer le suivi des produits stockés -Organiser son poste de travail -Appliquer les règles d'hygiène -Elaborer des crèmes selon leur technique de fabrication -Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries : à base pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues -Evaluer sa production	
Pôle 2	Bloc n° 2	UP2
Entremets et petits gâteaux	Entremets et petits gâteaux	Entremets
-Préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ ou dérivées, d'appareils	-Organiser la production -Préparer des éléments de garniture	et petits gâteaux

croustillants, de fruits		
-Réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux	-Préparer les fonds d'un entremets et/ ou des petits gâteaux	
-Montage et finition d'entremets et de petits gâteaux	-Monter, garnir et glacer un entremets et/ ou des petits gâteaux	
-Valorisation des produits finis	-Décorer un entremets et/ ou des petits gâteaux	
	-Valoriser la pâtisserie élaborée	
	-Mesurer le coût des produits fabriqués	

2. Unités d'enseignement général

Unité UG 1-Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique

Les programmes sur lesquels reposent l'unité sont définis par :

Arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de français des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019) ;

Arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement d'histoire-géographie des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019) ;

Arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement moral et civique des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

Unité UG 2-Mathématiques et physique-chimie

Les programmes sur lesquels reposent l'unité sont définis par :

Arrêté du 3 avril 2019 fixant Le programme d'enseignement de mathématiques des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019) ;

Arrêté du 3 avril 2019 fixant Le programme d'enseignement de physique-chimie des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

Unité UG 3-Education physique et sportive

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par :

Arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement d'éducation physique et

sportive des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle et des classes préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

Unité UG 4-Prévention-santé-environnement

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par :

Arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de prévention-santé-environnement des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

Unité UG 5-Langue vivante étrangère

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par :

Arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de langues vivantes des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle et des classes préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

UF-Arts appliqués et cultures artistiques

Le programme sur lequel repose l'unité facultative d'arts appliqués et cultures artistiques est défini par :

Arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement d'arts appliqués et cultures artistiques des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

Annexe II b

Règlement d'examen

Certificat d'aptitude professionnelle " Pâtissier "

Certificat d'aptitude professionnelle	Candidats		
	Scolaires (établissements publics ou privés sous contrat) Apprentis (CFA ou porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique)	Formation professionnelle continue (établissements publics habilités au CCF	Scolaires (établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA habilités) non Formation professionnelle continue (établissements

			Formation professionnelle continue (établissements publics)		intégral)	non habilités) Individuels Enseignement à distance	
ÉPREUVES	Unités	Coef.	Mode		Mode	Mode	Durée
UNITÉS PROFESSIONNELLES							
EP1 - Tour, petits fours secs et moelleux , gâteaux de voyage	UP1	8 (1)	CCF		CCF (2)	Ponctuel écrit, pratique et oral	5 h 30
EP2 - Entreme ts et petits gâteaux	UP2	7	Ponctuel, écrit pratique et oral	5 h 30	CCF	Ponctuel écrit, pratique et oral	5 h 30
UNITÉS GÉNÉRALES							
EG1 - Français et histoire - géograp hie - Enseigne ment moral et civique	UG1	3	CCF		CCF	Ponctuel écrit et oral	2 h 25 * (2 h + 10 min + 15 min (3))
EG2 - Mathém atiques et physique chimie	UG2	2	CCF		CCF	Ponctuel écrit	1 h 30 (45 min + 45 min)
EG3 - Éducatio n physique et sportive	UG3	1	CCF		CCF	Ponctuel	

EG4 - Langue vivante étrangèr e	UG4	1	CCF	CCF	Ponctuel écrit et oral	1 h 06 (1 h + 6 min) (4)
EG5 - Préventi on-santé- environn ement	UG5	1	CCF	CCF	Ponctuel écrit	1 h
UF - Arts appliqué s et culture artistiqu e (5)	UF1		Ponctuel écrit	Ponctuel écrit	Ponctuel écrit	1 h 30

(1) Dont coefficient 1 pour l'évaluation du chef d'œuvre, uniquement pour les scolaires et les apprentis. L'évaluation s'effectue conformément à l'arrêté du 28 novembre 2019 définissant les modalités d'évaluation du chef d'œuvre prévue à l'examen du CAP par l'article D. 337-3-1 du code de l'éducation.

(2) Contrôle en cours de formation.

(3) Dont 5 min de préparation pour oral HGEMC.

(4) Dont 6 minutes d'oral individuel.

(5) Seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte pour la délivrance du diplôme.

Annexe II c

Définition des épreuves

Certificat d'aptitude professionnelle " Pâtissier "

<p>Epreuve EP1 - Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage</p> <p>UP1 - Coefficient 8</p>
--

1. Objectifs et contenu de l'épreuve

Cette épreuve vise à évaluer l'aptitude du candidat à mobiliser tout ou partie des compétences et des savoirs associés liés aux activités professionnelles du pôle 1 du référentiel de certification.

2. Critères d'évaluation

Le candidat est évalué en fonction des résultats attendus lors de la réalisation des activités professionnelles du pôle 1 :

- approvisionnement et stockage ;
- organisation du travail selon les consignes données ;
- élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes.

3. Déroulement de l'épreuve

3.1. Contrôle en cours de formation

Le contrôle des acquis des candidats s'effectue :

- en établissement de formation, l'équipe pédagogique du domaine professionnel (spécialité, gestion appliquée, sciences appliquées) évalue tout ou partie des compétences du candidat pour le pôle 1 et les savoirs associés liés à celles-ci lors de plusieurs situations professionnelles écrites, orales et pratiques, organisées dans le cadre de la formation au fur et à mesure que les apprenants atteignent le niveau requis. Le degré d'exigences est identique à celui des épreuves ponctuelles ;
- en entreprises, le professeur/formateur de spécialité et le professionnel évaluent les compétences du pôle 1.

En fin du cursus de formation, l'équipe pédagogique et un professionnel s'appuient sur les évaluations effectuées afin de dégager un profil de compétences qui est traduit en note finale pour l'épreuve.

L'inspecteur de l'éducation nationale en charge de la spécialité veille au bon déroulement des situations d'évaluation organisées sous la responsabilité du chef d'établissement et à l'harmonisation de l'évaluation.

3.2. Forme ponctuelle (écrite, pratique et orale - durée : 5 h 30)

Sur la totalité de l'épreuve, le candidat peut utiliser son carnet de recettes personnel élaboré au cours de sa formation. Celui-ci comporte uniquement les informations " ingrédients " et " quantité " ; la méthodologie ne peut être mentionnée.

Le carnet de recettes ne peut être proposé sur support numérique. Si le candidat a préparé son carnet de recettes sur outil numérique, une impression papier sera acceptée.

Tout carnet non conforme ne sera pas accepté.

L'épreuve écrite, pratique et orale s'appuie sur une situation professionnelle mettant en jeu les compétences et les connaissances technologiques, de sciences appliquées et de gestion appliquée du pôle 1 du référentiel.

Celle-ci est composée de trois parties :

- Partie 1 écrite de 30 minutes	Le candidat prend connaissance de la situation professionnelle et répond à un questionnement mobilisant les compétences professionnelles du pôle 1 et leurs savoirs associés en lien avec les
--	---

	activités à réaliser en partie 2.
<p>- Partie 2 pratique</p> <p>de 4 heures et 50 minutes</p>	<p>Cette phase comporte l'organisation et la planification du travail, la réalisation des tâches correspondant aux trois activités professionnelles du pôle 1.</p> <p>L'épreuve doit comporter au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'élaboration d'au moins deux pâtes dont une levée ou levée feuilletée ou feuilletée ; - la réalisation d'une crème par cuisson ; - un fonçage ; - la préparation de petits fours secs ou moelleux ou d'un gâteau de voyage ou d'une meringue. <p>Au cours de cette phase, le candidat analyse la fabrication indiquée dans le sujet (étapes d'élaboration, production obtenue et analyse organoleptique). Ces analyses seront support d'échanges lors de la partie 3.</p>
<p>- Partie 3 orale</p> <p>de 10 minutes maximum</p>	<p>La commission d'évaluation procède à la dégustation de productions réalisées par le candidat puis conduit l'entretien qui se déroule en 2 temps :</p> <ul style="list-style-type: none"> - présentation par le candidat de l'analyse de la fabrication indiquée dans le sujet ; - échanges avec le candidat sur les tâches réalisées, les choix effectués, la qualité des productions obtenues...

La commission d'évaluation est composée :

- pour la partie 1 écrite : d'un formateur/professeur en charge de l'enseignement de spécialité et des sciences appliquées (ou de deux formateurs/professeurs, l'un en charge de l'enseignement de spécialité et l'autre des sciences appliquées) ;

- pour la partie 2 pratique : d'un formateur/professeur de spécialité et au minimum d'un professionnel ; en l'absence de ce dernier, un autre formateur/professeur de spécialité doit le remplacer ; dans ce cas, l'absence de professionnel convoqué n'invalide pas la décision de la commission d'évaluation ;

- pour la partie 3 orale : d'un formateur/professeur en charge de l'enseignement de spécialité et des sciences appliquées (ou de deux formateurs/professeurs, l'un en

charge de l'enseignement de spécialité et l'autre des sciences appliquées) et d'un professionnel.

Il est souhaitable qu'un jury évalue entre 6 et 8 candidats lors de l'épreuve selon les laboratoires.

4. Document support

La grille d'évaluation référence est celle proposée dans la circulaire nationale d'organisation.

Epreuve EP2 - Entremets et petits gâteaux

UP2 - Coefficient 7 - Durée : 5 h 30

1. Objectifs et contenu de l'épreuve

Cette épreuve vise à évaluer l'aptitude du candidat à mobiliser tout ou partie des compétences et des savoirs associés liées aux activités professionnelles du pôle 2 du référentiel de certification.

2. Critères d'évaluation

Le candidat est évalué en fonction des résultats attendus lors de la réalisation des activités professionnelles du pôle 2 :

- préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et dérivées, d'appareils croustillants, de fruits ;
- réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux ;
- montage et finition d'entremets et petits gâteaux ;
- valorisation des produits finis.

3. Déroulement de l'épreuve

Sur la totalité de l'épreuve, le candidat peut utiliser son carnet de recettes personnel élaboré au cours de sa formation. Celui-ci comporte uniquement les informations " ingrédients " et " quantité " ; la méthodologie ne peut être mentionnée.

Le carnet de recettes ne peut être proposé sur support numérique. Si le candidat a préparé son carnet de recettes sur outil numérique, une impression papier sera acceptée.

Tout carnet non conforme ne sera pas accepté

3.1. Déroulement de l'épreuve ponctuelle (écrite, pratique et orale - durée : 5 h 30)

L'épreuve écrite, pratique et orale s'appuie sur une situation professionnelle mettant en jeu les compétences et les connaissances technologiques, de sciences appliquées et de gestion appliquée du pôle 2 du référentiel.

Celle-ci est composée de trois parties :

--	--

<p>- Partie 1 écrite</p> <p>de 45 minutes</p>	<p>Le candidat prend connaissance de la situation professionnelle, élabore l'organigramme de travail et répond à un questionnaire mobilisant les compétences professionnelles du pôle 2 et leurs savoirs associés en lien avec les activités à réaliser en partie 2.</p>
<p>- Partie 2 pratique</p> <p>de 4 heures et 30 minutes</p>	<p>Cette phase comporte l'organisation du poste de travail et de la production, la réalisation des tâches correspondant aux activités professionnelles du pôle 2.</p> <p>Au cours de cette phase, le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> - analyse la gestion et l'organisation de son travail ; - évalue la qualité marchande du(des) produit(s) fabriqué(s). <p>Ces analyses seront support d'échanges lors de la partie 3.</p> <p>L'épreuve doit comporter l'élaboration d'un entremets monté avec ou sans cercle et de petits gâteaux et permet, au minimum, la mise en œuvre des compétences suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - élaboration de deux fonds différents (l'un pour l'entremets, l'autre pour les petits gâteaux) ; - préparation de deux garnitures de nature différente ; - dressage à la poche ; - fabrication d'un glaçage pour la finition d'un des produits réalisés ou cuisson d'un sucre ; - application d'un glaçage sur l'un des produits réalisés ; - préparation d'au moins un élément de décor en chocolat ; - écriture ou décor au cornet ; - décoration et valorisation des produits.

<p>- Partie 3 orale</p> <p>de 15 minutes maximum</p>	<p>Le jury déguste les produits réalisés puis le candidat réalise un compte-rendu d'activités face à la commission d'évaluation.</p> <p>Cette phase se déroule en deux temps :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le candidat justifie l'état de commercialisation de sa production, valorise les produits élaborés et fait le bilan du travail réalisé (5 minutes maximum) ; - le jury questionne le candidat sur sa prestation, son organisation et sa production (10 minutes maximum).
--	---

La commission d'évaluation est composée :

- pour la partie 1 écrite : de deux formateurs/professeurs, l'un en charge de l'enseignement de spécialité et l'autre de gestion appliquée ;
- pour la partie 2 pratique : d'un formateur/professeur de spécialité et d'un professionnel ; en l'absence de ce dernier, un autre formateur/professeur de spécialité doit le remplacer ; dans ce cas, l'absence de professionnel n'invalide pas la décision de la commission d'évaluation ;
- pour la partie 3 orale : de deux formateurs/professeurs, l'un en charge de l'enseignement de spécialité et l'autre de gestion appliquée et d'un professionnel.

3.2. Contrôle en cours de formation

Le contrôle des acquis des candidats s'effectue :

- en établissement de formation, l'équipe pédagogique du domaine professionnel (spécialité, gestion appliquée, sciences appliquées) évalue tout ou partie des compétences du candidat pour le pôle 2 et les savoirs associés liés à celles-ci lors de plusieurs situations professionnelles écrites, orales et pratiques organisées dans le cadre de la formation au fur et à mesure que les apprenants atteignent le niveau requis. Le degré d'exigences est identique à celui des épreuves ponctuelles écrites, orales et pratiques au fur et à mesure que les apprenants atteignent le niveau requis ;
- en entreprises, le professeur/formateur de spécialité et le professionnel évaluent les compétences du pôle 2.

En fin du cursus de formation, l'équipe pédagogique et un professionnel s'appuient sur les évaluations effectuées afin de dégager un profil de compétences qui est traduit en note finale pour l'épreuve.

L'inspecteur de l'éducation nationale en charge de la spécialité veille au bon déroulement des situations d'évaluation organisées sous la responsabilité du chef d'établissement et à l'harmonisation de l'évaluation.

4. Document support

La grille d'évaluation référence est celle proposée dans la circulaire nationale d'organisation.

Conformément à l'article 3 de l'arrêté du 3 octobre 2022 (NOR : MENE2228639A), ces dispositions entrent en vigueur à compter de la session 2023.

Fait le 6 mars 2019.

Pour le ministre et par délégation :
Le directeur général de l'enseignement scolaire,
J.-M. Huart

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.