



ACADÉMIE
DE NANCY-METZ

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Rectorat de l'académie de Nancy-Metz

Notice
Explicative
Inscriptions
CAP Pâtissier
Candidats libres



Inscriptions au CAP Pâtissier – Session 2027

Dates d'inscription	Du 12 octobre 2026 à 10h00 au 13 novembre 2026 à 22h00
Inscription sur Cyclades	Je m'inscris par le biais d'internet via l'adresse : https://exacyc.orion.education.fr/cyccandidat/portal/accueil Cette démarche est entièrement dématérialisée, gratuite et personnelle. Aide : Cf guide d'inscription Cyclades disponible sur le site de l'académie Nancy-Metz
Edition et vérification de la confirmation d'inscription	Il appartient au candidat de vérifier et de signer sa confirmation d'inscription. Par sa signature, le candidat s'engage à respecter ses choix d'épreuves obligatoires et facultatives. Ce choix relève de sa responsabilité et <u>il est définitif.</u> En cas de changement d'adresse en cours d'année, le candidat doit en informer le service des examens. Il appartient toutefois au candidat de faire le nécessaire auprès des services postaux afin d'assurer le suivi de son courrier.
Aménagements d'épreuves	Je formule ma demande via l'adresse : https://portail.ac-nancy-metz.fr/incluscol/ Je prends connaissance de la note explicative

CARACTERISTIQUES DES EPREUVES PROFESSIONNELLES

Vous trouverez toutes les informations concernant cet examen en suivant ce lien
[:http://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/cap_patis.html](http://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/cap_patis.html)

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

Epreuve écrite, pratique et orale

Coefficient 8 :

Durée 5 heures 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 1.

- **Partie 1 écrite 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

- **Partie 2 pratique 4 heures 50 minutes**

Cette phase comporte l'organisation et la planification du travail, la réalisation des tâches correspondant aux trois activités professionnelles du pôle 1.

L'épreuve doit comporter au minimum :

- 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.

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.

- **Partie 3 orale 10 minutes maximum**

La commission d'évaluation procède à la dégustation de productions réalisées par le candidat puis conduit l'entretien qui se déroule en 2 temps :

- 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.

EP2 Entremets et petits gâteaux

Epreuve écrite, pratique et orale

Coefficient 7 :

Durée 5 heures 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.

- **Partie 1 écrite 45 minutes**

Le candidat prend connaissance de la situation professionnelle, élabore l'organigramme de travail et répond à un questionnement mobilisant les compétences professionnelles du pôle 2 et leurs savoirs associés en lien avec les activités à réaliser en partie 2.

- **Partie 2 pratique 4 heures 30 minutes**

Cette phase comporte l'organisation du poste de travail et de la production, la réalisation des tâches correspondant aux activités professionnelles du pôle 2.

Au cours de cette phase, le candidat :

- analyse la gestion et l'organisation de son travail ;
- évalue la qualité marchande du(des) produit(s) fabriqué(s).

Ces analyses seront support d'échanges lors de la partie 3.

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 :

- 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.

- **Partie 3 orale 15 minutes maximum**

Le jury déguste les produits réalisés puis le candidat réalise un compte-rendu d'activités face à la commission d'évaluation.

Cette phase se déroule en deux temps :

- 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).

Informations importantes pour tous les candidats libres

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** ;
- **pour l'épreuve EP2** 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, sur la base d'un calcul de 35 heures / semaine soit 245 heures**.

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.

L'organisation des examens du CAP étant académique, les candidats ne passeront pas systématiquement les épreuves de l'examen dans leur département d'origine. Ils pourront être amenés à se déplacer dans l'un des trois autres départements de l'académie.

Adresse utile – liens utiles – contacts

RECTORAT de l'Académie de Nancy-Metz

DEC5

CAP Pâtissier

9 rue des Brice – Rond-point Marguerite -

CS n° 30 013 54035 NANCY CEDEX

Liens internet

- Site éduscol : <https://eduscol.education.fr>
- Site académique : <http://www.ac-nancy-metz.fr>

Coordonnées

- DEC 5 Pôle tertiaire -: 03.83.93.56.60
- Pour toutes questions concernant l'examen ce.dec5@ac-nancy-metz.fr
- Pour toutes questions concernant l'aménagement d'épreuves ce.dec-incluscol@ac-nancy-metz.fr