

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

Arrêté du 3 octobre 2022 modifiant l'arrêté du 6 mars 2019 portant création de la spécialité « Pâtissier » du certificat d'aptitude professionnelle et fixant ses modalités de délivrance et modifiant l'arrêté du 21 août 2002 portant création du certificat d'aptitude professionnelle « Chocolatier-confiseur »

NOR : MENE2228639A

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 21 août 2002 portant création du certificat d'aptitude professionnelle « Chocolatier-confiseur » ;

Vu l'arrêté du 6 mars 2019 portant création de la spécialité « Pâtissier » du certificat d'aptitude professionnelle ;

Vu l'arrêté du 30 août 2019 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation des épreuves d'enseignement général ;

Vu l'avis du Conseil supérieur de l'éducation en date du 16 mars 2022 ;

Vu l'avis de la commission professionnelle consultative « Services et produits de consommation » en date du 1^{er} avril 2022,

Arrête :

Art. 1^{er}. – L'annexe II de l'arrêté du 6 mars 2019 susvisé est remplacée par l'annexe II du présent arrêté.

Art. 2. – Le dernier alinéa de l'article 6 de l'arrêté du 21 août 2002 susvisé est ainsi modifié :

1^o Entre les mots : « Pâtissier » et les mots : « sont dispensés », sont supprimés les mots : « créé par l'arrêté du 20 mars 2007 susvisé » ;

2^o Après le mot : « Pâtissier », sont insérés les mots : « et du baccalauréat professionnel « Boulanger-Pâtissier ».

Art. 3. – Les dispositions de l'article 1^{er} entrent en vigueur à compter de la session 2023.

Art. 4. – 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.

Fait le 3 octobre 2022.

Pour le ministre et par délégation :

Pour le directeur général
de l'enseignement scolaire
et par délégation :

*La cheffe du service
de l'instruction publique
et de l'action pédagogique,
adjoite au directeur général,*

R.-M. PRADEILLES-DUVAL

ANNEXE II
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

<i>Activités professionnelles</i>	<i>Blocs de compétences</i>	<i>Unités</i>
Pôle 1 Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage	Bloc n° 1 Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage	
<ul style="list-style-type: none"> – Approvisionnement et stockage – Organisation du travail selon les consignes données – Elaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes 	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	UP1 Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
Pôle 2 Entremets et petits gâteaux	Bloc n° 2 Entremets et petits gâteaux	
<ul style="list-style-type: none"> – Préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits – Réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux – Montage et finition d'entremets et de petits gâteaux – Valorisation des produits finis 	<ul style="list-style-type: none"> – Organiser la production – Préparer des éléments de garniture – Préparer les fonds d'un entremets et/ou des petits gâteaux – Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux – Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux – Valoriser la pâtisserie élaborée – Mesurer le coût des produits fabriqués 	UP2 Entremets et petits gâteaux

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 professionnel 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 « Pâtissier »			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)	Formation professionnelle continue (établissements publics habilités au CCF intégral)	Scolaires (établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA non habilités) Formation professionnelle continue (établissements non habilités) Individuels Enseignement à distance	Mode	Mode
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 – Entremets 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 – géographie – Enseignement moral et civique	UG1	3	CCF		CCF	Ponctuel écrit et oral	2 h 25 * (2 h + 10 min + 15 min (3))
EG2 – Mathématiques et physique chimie	UG2	2	CCF		CCF	Ponctuel écrit	1 h 30 (45 min + 45 min)
EG3 – Éducation physique et sportive	UG3	1	CCF		CCF	Ponctuel	
EG4 – Langue vivante étrangère	UG4	1	CCF		CCF	Ponctuel écrit et oral	1 h 06 (1 h + 6 min) (4)
EG5 – Prévention-santé- environnement	UG5	1	CCF		CCF	Ponctuel écrit	1 h
UF – Arts appliqués et culture artistique (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 »*

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

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.
- Partie 2 pratique de 4 heures et 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 : <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 fongage ; - 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 de 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 : <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 de 45 minutes</p>	<p>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.</p>
<p>– Partie 2 pratique 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>– <i>Partie 3 orale</i> 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.