

## **Annexe II**

# **Référentiel d'évaluation**



**ANNEXE II - Référentiel d'évaluation**  
**Certificat d'aptitude professionnelle « Pâtissier »**

Annexe II a  
**Unités constitutives du diplôme**



## ANNEXE II – Référentiel d'évaluation

### Annexe IIa - 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
<b>Pôle 1</b> Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage	<b>Bloc n° 1</b> Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage	<b>UP1</b> Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Approvisionnement et stockage</li><li>▶ Organisation du travail selon les consignes données</li><li>▶ Élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Gérer la réception des produits</li><li>- Effectuer le suivi des produits stockés</li><li>- Organiser son poste de travail</li><li>- Appliquer les règles d'hygiène</li><li>- Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication</li><li>- Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries : à base pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues</li><li>- Évaluer sa production</li></ul>	
<b>Pôle 2</b> Entremets et petits gâteaux	<b>Bloc n° 2</b> Entremets et petits gâteaux	<b>UP2</b> Entremets et petits gâteaux
<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits</li><li>▶ Réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux</li><li>▶ Montage et finition d'entremets et de petits gâteaux</li><li>▶ Valorisation des produits finis</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Organiser la production</li><li>- Préparer des éléments de garniture</li><li>- Préparer les fonds d'un entremets et/ou des petits gâteaux</li><li>- Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux</li><li>- Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux</li><li>- Valoriser la pâtisserie élaborée</li><li>- Mesurer le coût des produits fabriqués</li></ul>	

#### 2. Unités d'enseignement général

##### UNITÉ UG 1 – Français et histoire-géographie - enseignement moral et civique

Arrêté du 08 janvier 2010 modifié fixant le programme d'enseignement de français pour les classes préparatoires au certificat d'aptitude professionnelle.

Arrêté du 08 janvier 2010 modifié fixant le programme d'enseignement d'histoire-géographie pour les classes préparatoires au certificat d'aptitude professionnelle.

Arrêté du 08 janvier 2010 modifié fixant le programme d'enseignement d'histoire-géographie-éducation civique modifié par l'arrêté du 12 juin 2015 fixant le programme d'enseignement moral et civique pour les classes préparatoires au certificat d'aptitude professionnelle qui renvoie à l'arrêté du 12 juin 2015 fixant le programme d'enseignement moral et civique pour les classes de seconde générale et technologique de première et de terminale des séries générales **dont l'annexe comporte le programme pour le certificat d'aptitude**

professionnelle applicable à compter de la rentrée scolaire 2015 (annexe publiée uniquement au BOEN spécial N° 6 du 25/06/2015).

## **UNITÉ UG 2 – Mathématiques-sciences physiques et chimiques**

Arrêté du 08 janvier 2010 fixant le programme d'enseignement de mathématiques et de sciences physiques et chimiques pour les classes préparatoires au certificat d'aptitude professionnelle (**annexe publiée uniquement au BOEN spécial N° 8 du 25/02/2015**).

## **UNITÉ UG 3 – Éducation physique et sportive**

Arrêté du 10 février 2009 modifié fixant le programme d'enseignement d'éducation physique et sportive pour les classes préparatoires au certificat d'aptitude professionnelle et pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel.

## **UNITÉ UG 4 – Langue vivante**

Arrêté du 10 février 2009 fixant le programme d'enseignement de langues vivantes étrangères pour les classes préparatoires au certificat d'aptitude professionnelle et pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel (**annexe publiée uniquement au BOEN spécial N° 2 du 19/02/2009**).

## **UF – Arts appliqués et cultures artistiques**

Arrêté du 08 janvier 2010 modifié fixant le programme d'enseignement d'arts appliqués et cultures artistiques pour les classes préparatoires au certificat d'aptitude professionnelle.

**ANNEXE II - Référentiel d'évaluation**  
**Certificat d'aptitude professionnelle « Pâtissier »**

**Annexe II b**  
**Règlement d'examen**





**ANNEXE II – Référentiel d'évaluation**  
**Annexe IIb - Règlement d'examen**  
**Certificat d'aptitude professionnelle « Pâtissier »**

<b>Certificat d'aptitude professionnelle « Pâtissier »</b>			<b>Candidats</b>				
			<b>Scolaires</b> (établissements publics ou privés sous contrat) <b>Apprentis</b> (CFA ou sections d'apprentissage habilités) <b>Formation professionnelle continue</b> (établissements publics)	<b>Formation professionnelle continue</b> (établissements publics habilités)	<b>Scolaires</b> (établissements privés hors contrat) <b>Apprentis</b> (CFA ou sections d'apprentissage non habilités) <b>Formation professionnelle continue</b> (établissements privés), <b>Individuels</b> <b>Enseignement à distance</b>	<b>Mode</b>	<b>Mode</b>
<b>ÉPREUVES</b>	<b>Unités</b>	<b>Coef.</b>	<b>Mode</b>		<b>Mode</b>	<b>Mode</b>	<b>Durée</b>
<b>UNITÉS PROFESSIONNELLES</b>							
EP1 – Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage	UP1	9 (1)	Ponctuel, écrit pratique et oral	5 h 30 + 1 heure (3)	CCF (2)	Ponctuel écrit, pratique et oral	5 h 30 + 1 heure (3)
EP2 – Entremets et petits gâteaux	UP2	7	Ponctuel, écrit pratique et oral	5 h	CCF	Ponctuel écrit, pratique et oral	5 h
<b>UNITÉS GÉNÉRALES</b>							
EG1 - Français et histoire – géographie – Enseignement moral et civique	UG1	3	CCF		CCF	Ponctuel écrit et oral	2 h 15
EG2 - Mathématiques – sciences physiques et chimiques	UG2	2	CCF		CCF	Ponctuel écrit	2 h
EG3 - Éducation physique et sportive	UG3	1	CCF		CCF	Ponctuel	
EG4 - Langue vivante	UG4	1	CCF		CCF	Ponctuel oral	20 mn
UF- Arts appliqués et culture artistique (4)	UF1		Ponctuel		Ponctuel	Ponctuel écrit	1 h 30

(1) dont coefficient 1 pour la prévention santé environnement

(2) contrôle en cours de formation

(3) dont une heure pour la prévention santé environnement

(4) seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte pour la délivrance du diplôme



**ANNEXE II - Référentiel d'évaluation**  
**Certificat d'aptitude professionnelle « Pâtissier »**

**Annexe II c**  
**Définition des épreuves**



**ANNEXE II – Référentiel d'évaluation**  
**Annexe IIc - Définition des épreuves**  
**Certificat d'aptitude professionnelle « Pâtissier »**

**Épreuve EP1 - Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage**  
**UP1- Coefficient 9 (dont 1 pour la PSE) - Durée : 6 heures 30 (dont 1 heure de PSE)**

**« Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage »**  
**Coefficient 8 - Durée : 5 heures 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 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**

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. Forme 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 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 :

- 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*  
*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 :

- 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 au maximum 6 candidats lors de l'épreuve.

### 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 1 et les savoirs associés liés à celles-ci lors de **trois situations professionnelles minimum** (écrites, orales et/ou pratiques) 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(trice) 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.

#### « Prévention santé environnement » Coefficient : 1 - Durée : 1 heure

L'épreuve de prévention santé environnement est définie par l'arrêté 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général modifié par l'arrêté du 8 janvier 2010, par l'arrêté du 11 juillet 2016 modifiant les définitions des épreuves de mathématiques et sciences physiques et chimiques et prévention santé environnement aux examens du brevet d'études professionnelles et du certificat d'aptitude professionnelle.

#### Épreuve EP2 - Entremets et petits gâteaux UP2- Coefficient 7 - Durée : 5 heures

##### 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)

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 :

➤ *Partie 1 écrite  
de 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  
de 4 heures*

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  
de 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).

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 **trois situations professionnelles minimum** (écrites, orales et/ou pratiques) 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 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(trice) 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.

### **Épreuve EG1 Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique coefficient 3**

L'épreuve de français, histoire - géographie et enseignement moral et civique est définie par l'arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général modifié par l'arrêté du 6 décembre 2016 (version initiale de Légifrance).

### **Épreuve EG2 Mathématiques-sciences physiques et chimiques coefficient 2**

L'épreuve de mathématiques - sciences physiques et chimiques est définie par l'arrêté 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général (annexe publiée au BOEN du 17 juillet 2003) modifié par l'arrêté du 8 janvier 2010, par l'arrêté du 11 juillet 2016 modifiant les définitions des épreuves de Mathématiques et sciences physiques et chimiques et Prévention santé environnement aux examens du brevet d'études professionnelles et du certificat d'aptitude professionnelle.

### **Épreuve EG3 Éducation physique et sportive coefficient 1**

Les modalités de l'épreuve d'éducation physique et sportive sont définies par l'arrêté du 15 juillet 2009 modifié par l'arrêté du 11 juillet 2016 relatif aux modalités d'organisation du contrôle en cours de formation et de l'examen terminal prévus pour l'éducation physique et sportive aux examens du baccalauréat professionnel, du certificat d'aptitude professionnelle et du brevet d'études professionnelles.

### **Épreuve EG4 Langue vivante coefficient 1**

L'épreuve de langue vivante est définie par l'arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général (annexe publiée au BOEN du 17 juillet 2003).

### **Épreuve facultative Arts appliqués et cultures artistiques**

L'épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques est définie par l'arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général (annexe publiée au BOEN du 17 juillet 2003).



<p style="text-align: center;"><b>Partie d'épreuve professionnelle : Prévention santé environnement</b> <b>coefficient 1</b></p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

L'épreuve de Prévention santé environnement est définie par l'arrêté 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général modifié par l'arrêté du 8 janvier 2010, par l'arrêté du 11 juillet 2016 modifiant les définitions des épreuves de Mathématiques et sciences physiques et chimiques et Prévention santé environnement aux examens du brevet d'études professionnelles et du certificat d'aptitude professionnelle.

L'arrêté du 23 juin 2009 modifié fixe le programme d'enseignement de prévention santé environnement pour les classes préparatoires au certificat d'aptitude professionnelle.