

CAP PÂTISSIER NOTE À L'ATTENTION DES CANDIDATS

Texte réglementaire : [Arrêté du 6 mars 2019](#) portant création de la spécialité « Pâtissier » de certificat d'aptitude professionnelle et fixant ses modalités de délivrance.

Vu l'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

Référentiel de l'examen : https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/cap_patis.html

1. INSCRIPTION

Vous êtes candidat(e) individuel(le) (candidat CNED, candidat libre ou ayant déjà présenté le CAP) : vous devez vous inscrire uniquement sur l'application CYCLADES.

Le registre d'inscription au CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE - SESSION 2026 est ouvert du : **courant octobre au 30 novembre 2026 - 17h00.**

Les confirmations d'inscription devront être téléversées avec les pièces justificatives sur le compte candidat Cyclades au plus tard : **le 30 novembre 2026 à 17h00.** Aucune dérogation ne sera accordée.

Les candidats procèdent à leur inscription sur le site de l'académie à l'adresse https://www.ac-guadeloupe.fr/examens_et_concours/inscriptions

Accès compte candidat Cyclades : <https://candidat.examens-concours.gouv.fr/>

Si besoin suivre le PAS A PAS INSCRIPTION CYCLADES CAP <https://www.ac-guadeloupe.fr/examens/examens-de-la-voie-professionnelle>

 Je vais m'identifier si je possède déjà un compte (J'ai un compte, je me connecte)
OU

 Créer mon compte candidat (Je n'ai pas de compte, je le crée).

2. FINALITES ET OBJECTIFS

Pour pouvoir s'inscrire au CAP Pâtissier, une période de formation en milieu professionnel est obligatoire.

Les périodes de formation en milieu professionnel se déroulent au sein d'entreprises dans lesquelles exercent des professionnels qualifiés ayant la capacité de former les élèves selon les exigences mentionnées dans le référentiel des activités professionnelles du CAP « Pâtissier ».

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

Les stages peuvent être réalisés à l'Étranger dans la mesure où les exigences du référentiel sont respectées.

Les deux stages peuvent être réalisés dans une même structure ; un stage ne peut être réalisé dans plus de deux structures selon un découpage : 4 semaines + 3 semaines.

Organisation et durée selon catégorie candidat se reporter au **tableau vérification immersion en entreprise** <https://www.ac-guadeloupe.fr/examens/examens-de-la-voie-professionnelle>

3. RÉGLEMENTATION LIÉE AUX PFMP* OU AUX EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

*périodes de formation en milieu professionnel

Conformément au règlement d'examen, le candidat doit réaliser, dans les trois années précédant la session d'examen :

- un stage professionnel de 7 semaines minimum pour chacune des épreuves.
- pour l'épreuve **EP1**, 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**, 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 attestation de(s) l'entreprise(s) justifiant les stages effectués dans les conditions requises devra être fournie par le candidat lors de l'inscription à l'examen pour EP1 et EP2.

Les attestations (**modèle imposé**) sont téléchargeables sur le site de l'académie - **rubrique document à télécharger** -

- Une expérience professionnelle de 14 semaines minimum 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 attestations de stage, les certificats de travail, les contrats d'apprentissage sont à déposer sur le compte candidat cyclades jusqu'au **30 novembre 2026, délai de rigueur**.

Les candidats qui ne déposeraient pas le récapitulatif et les pièces justificatives demandées signés dans les délais, seront définitivement écartés de la session 2027.

4. COMMISSION DE RECEVABILITE

Une commission de recevabilité organisée par l'inspecteur de la filière et réunissant les enseignants de la spécialité et les gestionnaires de la DEC se tiendra début février afin d'analyser et de vérifier la conformité des attestations de stage.

Lors de la commission sont vérifiés :

- Le lieu du stage
- La durée et dates du stage
- Les tâches effectuées
- La signature et le cachet de l'entreprise.
- Le contenu des contrats (emploi occupé et diplôme maître d'apprentissage, dates de début et de fin de contrat)

Toutes les rubriques des attestations fournies par la région académique de la Guadeloupe doivent être renseignées.

Les entreprises peuvent être contactées afin de vérifier les informations notées sur les attestations.

Votre inscription ne sera définitive qu'après la vérification des PFMP.

Le candidat dont les attestations ont été notifiées non valide(s) se verra informé par courrier de l'annulation de son inscription conformément aux conditions spécifiques du référentiel.

Si vous n'avez pas terminé la réalisation de votre stage à la date du **30 novembre 2026**, votre inscription ne peut être prise en compte pour la **session 2027**.

- Si le candidat n'a pas les 7 semaines consécutives, l'attestation de stage ne sera pas validée et l'inscription sera annulée.

Aucune dérogation n'est possible hormis des congés annuels de l'entreprise pendant la période de stage. Le cas échéant, le candidat devra réaliser les 7 semaines dans l'entreprise et joindre une attestation de l'employeur justifiant la coupure du stage.

Le stage doit être terminé au moment de l'inscription. Tout stage se terminant après la fermeture des serveurs informatiques cyclades (inscription) ne sera pas validé.

Ainsi, pour un candidat se présentant à l'examen de la session Juin 2027, les stages doivent être réalisés avant la fin des inscriptions (automne 2026).

- SITUATION DE NON CONFORMITÉ

a) Attestation non conforme au référentiel d'examen :

- Lieu **non conforme**
- Durée de stage **non conforme**
- Tâche(s) **non réalisée(s)**
- Signature et cachet de l'entreprise **non présents**
- Personnel formateur ayant la capacité de former selon les exigences mentionnées dans le référentiel des activités professionnelles du CAP, **non qualifié**

b) Une attestation sur deux validée

Si un seul des deux stages est validé par la commission de recevabilité, la DEC proposera au candidat de s'inscrire **en forme progressive** (possibilité d'étaler son examen sur plusieurs sessions).

Le candidat réalisera l'épreuve correspondant au stage validé (EP1 ou EP2) lors de la session actuelle. **Il devra se réinscrire en réalisant un nouveau stage pour l'épreuve manquante à la session suivante.**

5. LIEUX DE STAGE

Seuls les types d'entreprises suivants sont acceptés pour la réalisation des stages :

- ✓ Pâtisserie artisanale
- ✓ Pâtisserie – Boulangerie artisanale
- ✓ Pâtisserie – Chocolaterie artisanale
- ✓ Moyenne ou Grande surface disposant d'un laboratoire de pâtisserie

Les restaurants sont acceptés uniquement s'ils comprennent un laboratoire de pâtisserie indépendant du laboratoire de cuisine. Une attestation sur l'honneur de l'employeur devra être fournie

Récapitulatif :

ENTREPRISE	LIEU CONFORME POUR LES STAGES	CONDITIONS
Pâtisserie artisanale	OUI	-
Pâtisserie – Boulangerie artisanale	OUI	-
Pâtisserie – Chocolaterie artisanale	OUI	-
Moyenne ou Grande surface disposant d'un laboratoire de pâtisserie	OUI	-
Salon de thé	OUI si pâtisseries réalisées maison	Attestation sur l'honneur de l'entreprise justifiant la réalisation de pâtisseries sur place.
Restaurant	OUI uniquement si laboratoire de pâtisserie indépendant de la cuisine	Attestation et photos de l'entreprise justifiant le laboratoire indépendant de pâtisserie
Restaurant de collectivité	NON	
Hôtel	NON	

TOUS LES DOCUMENTS ENVOYES ET/OU DEPOSES SUR VOTRE ESPACE CYCLADES DOIVENT ETRE LISIBLES ET SANS RATURE.