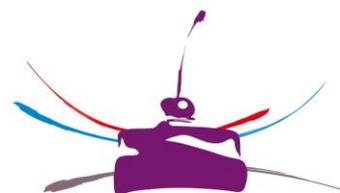


Séminaire national pour la mise en œuvre du nouveau certificat d'aptitude professionnelle

Pâtissier

lycée Guillaume Tirel Paris



Artisan Pâtissier
de France

CONFÉDÉRATION NATIONALE DES ARTISANS PÂTISSIERS
CHOCOLATIERS • CONFISEURS • GLACIERS • TRAITEURS

Programme de la journée

9h30-10h00 Ouverture du Séminaire Dominique Catoir et Laurent Le Daniel,
vice président de la confédération nationale des artisans pâtissier

L'esprit de la rénovation du CAP Pâtissier

10h00-10h30 Évolution des CPC

10h30-12h30 Présentation des grands axes

Échanges avec la salle

12h30 -14h00 Déjeuner

Les enjeux de formation et de certification

14h00-15h30 Quelles modalités pédagogiques ?

Échanges avec la salle

15h30-15h45 Pause

15h45-16h45 Quelles modalités de certification ?

16h45-17h00 Échanges et conclusion

Les membres du groupe de travail

Eugène Abraham, **professionnel**

Dominique Catoir, IGEN

Michel Darcq, DDFPT, académie de Reims

Évelyne Decourt, DGESCO

Ruth Gisselbrecht, IEN, académie de Lille

Vincent Guerlais, **professionnel**

Jean-Claude Lachal, enseignant, académie de Grenoble

Laurent Le Daniel, **professionnel**

Bruno Meillat, enseignant, académie de Limoges

Franck Osmond, **professionnel**

Lucette Poletti, IEN, académie de Reims

Le certificat d'aptitude professionnelle

Pâtissier

Effectifs en lycée	Candidats	Individuels
1271	11904	21%

Création du CAP actuel en 2007

Avis de la 7^e CPC du 30 janvier 2019 (unanime)

Arrêté de création du ? avec le référentiel en annexe

Mise en œuvre à la rentrée **2019**

Première session d'examen en **juin 2021**

Le centre des ressources nationales des métiers de l'alimentation ([CRMA](#))

Le/la titulaire du CAP « Pâtissier » fabrique, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation.

- Recentrer le CAP sur le cœur de métier (savoir-faire fondamentaux), avec 2 blocs de compétences fondés sur des postes spécifiques pour devenir ouvrier/ière de fabrication qualifié/ée
- Perpétuer des savoir-faire et gestes professionnels issus des traditions et transmissions du métier



Un CAP plus efficace pour être mieux reconnu en qualité et en professionnalité

Du référentiel des activités professionnelles à la certification (approche par blocs de compétences)

RAP : 2 pôles d'activités,
3 activités (pôle 1)
4 activités (pôle 2)



RC : 2 Blocs de compétences,
2 Epreuves EP1 et EP2 (annexe II)



Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

Pôle 1, Bloc de compétences 1 et EP1 (coef 8), 5h30

Entremets et petits gâteaux

Pôle 2, Bloc de compétences 2 et EP2 (coef 7), 5H

Écriture en blocs de compétences

Un diplôme professionnel est constitué de blocs de compétences

Ces blocs sont soit des blocs de compétences professionnelles et des blocs de compétences générales

Les blocs de compétences professionnelles ont pour base les regroupements d'activités correspondant au métier visé.

Ils regroupent les compétences nécessaires pour exercer ces activités

Un bloc = une unité (à chaque bloc de compétences correspond une unité et une seule)

La compétence au cœur du processus de professionnalisation, de formation et de certification

