



CALENDRIER DES EPREUVES

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

PATISSIER (22136)

Métropole – Réunion – Mayotte

Dates	Horaires /Durée	Epreuves	Coef	Nature
Jeudi 19 avril Vendredi 20 avril		EG4 – Education Physique et Sportive	1	sportive
Mercredi 18 avril	A partir de 9 h 00 Durée : 15 minutes	EG1.B – Histoire-Géographie et Enseignement Moral et Civique	1,5*	orale
Vendredi 18 mai	A partir de 9 h00 Durée : 20 minutes	EFL - Langue vivante étrangère <u>facultative</u> "Anglais"	***	orale
Vendredi 18 mai	A partir de 9 h00 Durée : 20 minutes	EFL - Langue vivante étrangère <u>facultative</u> "Allemand – espagnol – Italien - Portugais"	***	orale
Suivant l'organisation définie par l'IEN-ET	A partir de 7 h 30 Durée : 7h30 <u>Dont 30 min de pause</u>	EP2 – Fabrication de Pâtisseries	11	pratique
Jeudi 7 juin	10h00 à 12h00	EG1.A – Partie Français	1,5*	écrite
	14h00 à 15h00	EP1 – Prévention Santé Environnement	1**	écrite
	16h00 à 18h00	EG2 – Mathématiques-Sciences (Groupe C)	2	écrite
Vendredi 8 juin	10h00 à 12h00	EP1 – Approvisionnement et gestion de stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie	3**	écrite

* EG1 : cette épreuve a un coefficient total de 3 ; elle est composée de 2 parties le Français (coef. 1,5) et l'Histoire-Géographie et enseignement moral et civique (coef. 1,5) ;

** EP1 : cette épreuve a un coefficient total de 4 dont PSE (Coef.1)

*** Seuls comptent les points au-dessus de 10/20

EP2 – Fabrication de Pâtisseries

Pour les arts appliqués, l'évaluation porte sur la ou les fabrications réalisées sur le thème fourni dans le sujet, et notamment sur les points suivants :

- le décor, l'organisation des garnitures, les volumes, les associations de couleurs, la présentation générale ;
- la cohérence de la ou les fabrications avec le thème fourni dans le sujet ;
- la maîtrise des savoir-faire liés à la fabrication réalisée : organiser, transposer, interpréter, composer.