

## **CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE PÂTISSIER – SESSION 2026**

**Circulaire n°2026-045 du 07/05/2026 relative aux épreuves professionnelles en CCF du CAP Pâtissier des candidats scolaires et soumis au CCF – Session 2026**

**Rectorat de l'académie de Créteil  
Bureau des IEN 2<sup>nd</sup> degré**

Affaire suivie par : Estelle FANGET-MAISONNAS  
Tél : 01 57 02 58 68  
Mél : [estelle.fanget-maisonnas@ac-creteil.fr](mailto:estelle.fanget-maisonnas@ac-creteil.fr)

---

*Texte adressé aux DDFPT, coordinateurs et professeurs des classes de deuxième année de CAP Pâtissier, responsables des épreuves professionnelles en CCF du CAP Pâtissier de l'académie de Créteil.*

---

### *Références :*

- Arrêté du 6 mars 2019 - JORF n°0090 du 16 avril 2019
- Arrêté du 3 octobre 2022 - JORF n°0278 du 1<sup>er</sup> décembre 2022
- Circulaire Nationale du Certificat d'Aptitude Professionnelle Pâtissier - Session 2026

### *Annexes :*

- Annexe 1 - EP1 Grille d'évaluation avec descripteurs - CCF CAP Pâtissier 2026
- Annexe 2 - EP2 Grille d'évaluation avec descripteurs - CCF CAP Pâtissier 2026
- Annexe 3 - Synthèse EP1-EP2-PFMP - CCF CAP Pâtissier 2026
- Annexe 4 - La démarche d'évaluation en CCF CAP Pâtissier 2026

---

### **Le centre d'examen et de délibération :**

UFA Rabelais de Vitry 6 rue Pierre et Marie Curie 94400 VITRY SUR SEINE  
Tél : 01 45 73 61 50/51  
Chef de centre : M. Vinh-Khon HAY – Attaché de Direction

---

### **Calendrier prévisionnel.**

- **Avril 2026** : Ouverture de la saisie des notes CCF de CAP sur Cyclades
- **Vendredi 22 mai 2026** : Date butoir de transmission des demandes de dérogation (PFMP)
- **Vendredi 29 mai 2026** : Date butoir de remontée des documents dématérialisés CCF au centre de délibération et sur la plateforme nuage
- **Jedi 04 juin 2026** : Commission d'harmonisation

- **Vendredi 19 juin 2026** : Fin de saisie des notes en CCF
- **Mercredi 01 juillet 2026** : Jury de délibération
- **Vendredi 03 juillet 2026** : Publication des résultats (16H00)

### **Organisation et déroulement de l'épreuve de pratiques professionnelles EP1 – Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage (CCF) – coefficient 8**

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.

**Forme de l'évaluation en CCF** : Le contrôle des acquis des candidats s'effectue 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.

**Lieu** : En établissement de formation et en entreprise.

**Composition de la commission d'interrogation** : L'équipe pédagogique du domaine professionnel (spécialité, gestion appliquée, sciences appliquées) **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.

#### **Grilles d'évaluation** :

- Annexe 1 - EP1 Grille d'évaluation avec descripteurs - CCF CAP Pâtissier 2026
- Annexe 3 - Synthèse EP1-EP2-PFMP - CCF CAP Pâtissier 2026
- Annexe 4 - La démarche d'évaluation en CCF CAP Pâtissier 2026

### **Organisation et déroulement de l'épreuve de pratiques professionnelles EP2 – Entremets et petits gâteaux (CCF) – coefficient 7**

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 2 du référentiel de certification.

**Forme de l'évaluation en CCF** : Le contrôle des acquis des candidats s'effectue 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.

**Lieu** : En établissement de formation et en entreprise.

**Composition de la commission d'interrogation** : L'équipe pédagogique du domaine de professionnel (spécialité, gestion appliquée, sciences appliquées) **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.

**Grilles d'évaluation :**

- Annexe 2 - EP2 Grille d'évaluation avec descripteurs - CCF CAP Pâtissier 2026
- Annexe 3 - Synthèse EP1-EP2-PFMP - CCF CAP Pâtissier 2026
- Annexe 4 - La démarche d'évaluation en CCF CAP Pâtissier 2026

**Documents de synthèse à transmettre sur la plateforme Nuage.**

Le dossier certificatif est à constituer par les professeurs d'enseignement professionnel (de spécialité, de gestion appliquée et de sciences appliquées) qui ont en charge la classe de terminale pour cette année scolaire. Le DDFPT ou le coordonnateur disciplinaire se charge de regrouper les documents et réalise l'envoi **uniquement** sous forme numérique, sur la plateforme Nuage. À cet effet, un lien de dépôt sera envoyé par courriel.

**Sont à transmettre par voie numérique sur la plateforme Nuage :**

➔ **Les grilles d'évaluation des épreuves EP1 et EP2 en CCF seront transmises dans un seul et unique dossier numérique comprenant :**

- ✓ Les grilles d'évaluation EP1 de la classe, classées par ordre alphabétique (**annexe 1**)
- ✓ Une copie du bordereau CYCLADE de saisie EP1 (ne pas valider le lot avant la commission d'harmonisation)
- ✓ Pour les stagiaires de la formation continue, les grilles d'évaluation EP2 de la classe, classées par ordre alphabétique (**annexe 2**)
- ✓ Une copie du bordereau CYCLADE de saisie EP2 (ne pas valider le lot avant la commission d'harmonisation)

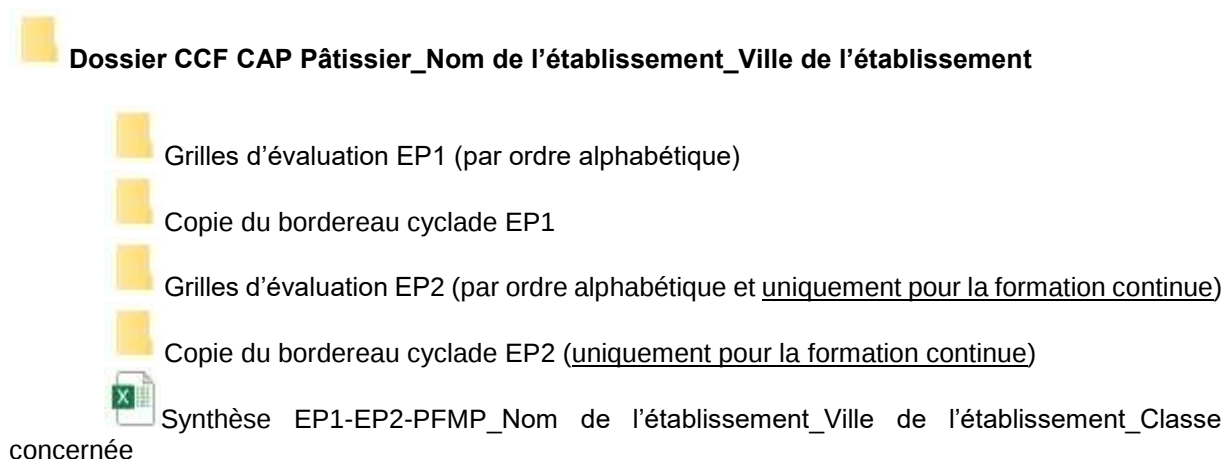
➔ **Le tableau de synthèse des notes des épreuves EP1 et EP2 de la classe, classé par ordre alphabétique et le tableau de suivi des PFMPs de la classe, classé par ordre alphabétique, attestés par le chef d'établissement (annexe 3)**

**Nommage des fichiers :**

- Intitulé du document\_Nom du diplôme\_Nom de l'établissement\_Ville de l'établissement\_Classe concernée
- Exemple :

Annexe 1 : EP1 Grille d'évaluation\_CAP Pâtissier\_Montaleau\_Sucy en brie\_TCAPPAT.xlsx

**Arborescence du dossier transmis (en un seul dossier) sur la plateforme nuage :**



La date limite d'envoi des documents est fixée au **vendredi 29 mai 2026**.

Une commission d'harmonisation est organisée le **jeudi 04 juin 2026 (09H30-12H00, durée prévisionnelle)**, au **lycée Montaleau de Sucy en Brie** pour procéder à l'étude de la conformité des pratiques d'évaluation.

**1. Documents à conserver en établissement mais à tenir à la disposition du jury.**

- Les conventions de PFMP accompagnées des annexes pédagogiques
- Les demandes de positionnement validées
- Les copies des demandes de dérogation
- Les différentes situations professionnelles permettant la validation des compétences
- Les attestations de PFMPs

## **2. Livrets scolaires.**

Les livrets scolaires dûment complétés seront à adresser au centre de délibération pour le jury final.

Ils doivent comprendre :

- La fiche récapitulative des PFMPs : les dates, les lieux et les appréciations des tuteurs doivent être renseignés
- Une appréciation synthétique sur la progression de l'élève au cours de son parcours de formation
- L'avis de l'équipe pédagogique

L'élève doit avoir pris connaissance de l'avis porté par le conseil de classe et signé son livret.

Circulaire sur le livret scolaire : <https://www.education.gouv.fr/bo/2010/42/mene1025767n.htm>

**Estelle FANGET-MAISONNAS**  
**IEN ET Économie-Gestion**