



**ÉCOLE
DES MÉTIERS**
DIJON MÉTROPOLE

L'excellence par l'alternance



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

Certificat d'aptitude professionnelle « Pâtissier »			Candidats				
			Scolaires (établissements publics ou privés sous contrat) Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage habilités) Formation professionnelle continue (établissements publics)	Formation professionnelle continue (établissements publics habilités)	Scolaires (établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés), Individuels Enseignement à distance	Mode	Mode
ÉPREUVES	Unités	Coef.	Mode		Mode	Mode	Durée
UNITÉS PROFESSIONNELLES							
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
UNITÉS GÉNÉRALES							
EG1 - Français et histoire – géographie – Enseignement moral et civique	UG1	3	CCF	CCF	CCF	Ponctuel écrit et oral	2 h 15
EG2 - Mathématiques – sciences physiques et chimiques	UG2	2	CCF	CCF	CCF	Ponctuel écrit	2 h
EG3 - Éducation physique et sportive	UG3	1	CCF	CCF	CCF	Ponctuel	
EG4 - Langue vivante	UG4	1	CCF	CCF	CCF	Ponctuel oral	20 mn
UF- Arts appliqués et culture artistique (4)	UF1		Ponctuel	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