

Note à l'attention des candidats relevant de 3 années d'expérience professionnelle présentant la  
**Certification de Spécialisation  
Pâtisserie de Boutique  
SESSION 2026**

Cette note concerne les candidats **se présentant au titre de 3 années d'expérience professionnelle** à la certification de spécialisation Pâtisserie en Boutique qui ne relèvent ni de la voie scolaire, ni de la voie de l'apprentissage, ni de la formation professionnelle continue.

L'arrêté du 5 janvier 2024 porte création de la CS Pâtisserie de Boutique. Toutes les informations indispensables concernant la Certification de Spécialisation (règlement d'examen, définition et contenu des épreuves, périodes de formation en milieu professionnel) sont précisées par cet arrêté :

<https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000049054178>

1. **L'inscription**

Pour les candidats résidant dans l'un des départements de l'Académie de Lyon, le registre des préinscriptions pour la session 2026 sera ouvert du (22 octobre au 14 novembre 2025).

Les préinscriptions seront suivies d'une confirmation d'inscription. Cette confirmation d'inscription sera envoyée par courrier électronique ; dument vérifiée, datée, signée et accompagnée des pièces demandées, elle devra impérativement être retournée au service des examens avant la date indiquée sur celle-ci (le 28 novembre 2025).

Les préinscriptions seront faites uniquement par internet à l'adresse suivante :  
<https://candidat.examens-concours.gouv.fr> – rubrique « examens et concours ».

Les candidats qui ne retourneraient pas leur confirmation d'inscription dans les délais seront définitivement écartés pour la session 2026.

### **Définition des épreuves**

#### **□ EPREUVE PROFESSIONNELLE EP1 – PRODUCTION D'ENTREMETS, PETITS GATEAUX ET PETITS FOURS, GATEAUX DE VOYAGE, TARTES ELABOREES ET CROQUEMBOUCHES (COEFFICIENT 8) – 08h30**

L'épreuve écrite, pratique et orale s'appuie sur une situation professionnelle mettant en jeu les compétences et les connaissances technologiques.

L'épreuve consiste à élaborer, à partir de matières premières, plusieurs fabrications choisies dans la liste suivante :

- Entremets montés avec ou sans cercle et/ou des petits gâteaux
- Tartes élaborées et/ou tartelettes élaborées
- Croquembouches
- Petits fours
- Gâteaux de voyage
- Décors : nougatine, modelage en pâte d'amande, sucre coulé, glace royale, chocolat
- Pâte de fruits, guimauves
- Produits glacés non turbinés à base de parfait, soufflé, mousse et nougat glacés
- Sorbets aux fruits en vrac

Sur la totalité de l'épreuve, le candidat peut utiliser son carnet de recettes personnel.

#### **L'épreuve se déroule en deux phases :**

- Une première phase de 4 heures, le premier jour, composée de deux parties :
- **Une partie écrite de 45 minutes** : le candidat prend connaissance de la commande. Il élabore son organigramme de travail. A partir du bon de commande, il calcule les quantités d'ingrédients nécessaires pour élaborer les recettes.
- **Une partie pratique de 3h15** : le candidat organise son poste de travail et commence à réaliser les fabrications demandées. Il identifie ses productions et en assure le stockage. A la fin de la production, il remet son poste de travail en état.

**Une deuxième phase de 4h30** le lendemain composé en deux parties :

- **Une partie pratique de 4h20** : le candidat organise son poste de travail et poursuit ses fabrications. En fin de production, il remet son poste de travail en état.
- **Une partie orale de 10 minutes** : le candidat analyse ses fabrications, notamment à partir de la dégustation d'un échantillon des produits élaborés et échange avec la commission sur les techniques utilisées, les choix effectués et la qualité des produits obtenus.

□ **EPREUVE PROFESSIONNELLE EP2 – OPTIMISATION DE LA PRODUCTION EN PATISSERIE (COEFFICIENT 5) – 30 min**

**L'épreuve se déroule en deux phases :**

- Un exposé de 10 minutes maximum : le candidat présente oralement le contexte d'une entreprise dans laquelle il a été formé puis deux activités professionnelles présentées dans son portfolio qui sont choisies par la commission d'évaluation. Le candidat explicite les compétences et savoirs mis en œuvre lors de ces activités. La commission d'évaluation prend connaissance du portfolio en amont de l'épreuve mais le portfolio ne fait pas l'objet d'une évaluation.
- Un entretien d'une durée de 20 minutes : la commission d'évaluation questionne le candidat sur la base des activités développées dans le cadre de la formation. Ce questionnement amène le candidat à démontrer plus largement la maîtrise des compétences et des savoirs-associés.



Pour pouvoir vous présenter à cette certification de spécialisation, il faut justifier de trois années d'expérience professionnelle dans un emploi qualifié correspondant à la finalité de la certification de spécialisation.

Voici les entreprises prises en compte pour vos 3 années d'expériences :

- Pâtisserie Artisanale
- Pâtisserie-Boulangerie Artisanale
- Pâtisserie-Chocolaterie Artisanale
- Entreprise fabricant les produits de pâtisserie à partir de matières premières (ex : Grandes surfaces)