

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

DIRECTION GÉNÉRALE  
DE L'ENSEIGNEMENT SCOLAIRE

Service des enseignements et des formations

Sous-direction des formations professionnelles

Bureau de la réglementation  
des diplômes professionnels

DGESCO A2-2

Arrêté du 23 avril 2008  
modifiant l'arrêté du 20 mars 2007 portant  
création du CAP pâtissier

NOR/MEN E 0810427 A

LE MINISTRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE,

VU le code de l'éducation et notamment ses articles D 337-1 à D.337-25 ;

VU l'arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général ;

VU l'arrêté du 20 mars 2007 portant création du CAP pâtissier ;

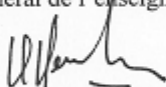
**ARRÊTE :**

**Article 1er :** Le tableau de correspondance d'épreuves et d'unités publiées en annexe V de l'arrêté du 20 mars 2007 susvisé portant création du CAP pâtissier est remplacé par le tableau de correspondance d'épreuves et d'unités annexé au présent arrêté.

**Article 2 :** Le directeur général de l'enseignement scolaire et les recteurs sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au *Journal officiel de la République française*.

Fait à Paris, le 23 avril 2008.

Pour le ministre et par délégation,  
Le directeur général de l'enseignement scolaire



Jean-Louis NEMBRINI

Journal officiel du 08 MAI 2008.

Nota : Le présent arrêté et son annexe seront publiés au Bulletin officiel du ministère de l'éducation nationale en date du 29 mai 2008.

L'arrêté et ses annexes sont disponibles au Centre national de documentation pédagogique, 13, rue du Four, 75006 Paris, ainsi que dans les centres régionaux et départementaux de documentation pédagogique.

L'intégralité du diplôme est diffusée en ligne à l'adresse suivante : <http://www.cndp.fr/outils-doc>.

<b>TABLEAU DE CORRESPONDANCE D'EPREUVES ET D'UNITÉS</b>
---

## TABLEAU DE CORRESPONDANCE D'ÉPREUVES ET D'UNITÉS

<b>Certificat d'aptitude professionnel <i>pâtissier – glacier – chocolatier – confiseur</i> (arrêté du 23 août 1993) dernière session 2008</b>	<b>Certificat d'aptitude professionnel <i>pâtissier</i> arrêté du 20 mars 2007 modifié 2008 première session 2009</b>
<b>DOMAINE PROFESSIONNEL (1)</b>	<b>ENSEMBLE DES UNITÉS PROFESSIONNELLES</b>
EP1 <i>pratique professionnelle, technologie et dessin</i> EP2 <i>réalisation</i>	UP2 <i>fabrication de pâtisseries</i> (2) (4)
EP3 <i>sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements</i> EP4 <i>connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social</i>	UP1 <i>approvisionnement et gestion de stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie</i> (3)
<b>UNITÉS GÉNÉRALES (5)</b>	<b>UNITÉS GÉNÉRALES</b>
EG1 Français et histoire - géographie	UG1 Français et histoire - géographie
EG2 Mathématiques et sciences	UG2 Mathématiques et sciences
EG3 Éducation physique et sportive	UG3 Éducation physique et sportive
UF Langues vivantes étrangères	UF Langues vivantes étrangères
UF Préparation traiteur	

A la demande du candidat et pendant la durée de validité des notes et unités :

- (1) La note égale ou supérieure à 10 /20 obtenue au domaine professionnel peut être reportée sur l'ensemble des unités professionnelles
- (2) Lorsque la note reportée sur UP2 a été obtenue avant la session 2005, elle est affectée du coefficient total de l'épreuve incluant la vie sociale et professionnelle
- (3) Les notes obtenues à EP3 *sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements* et EP4 *connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social* régi par l'arrêté du 23 août 1993, chacune affectée de son coefficient, donnent lieu au calcul d'une note moyenne qui peut être reportée sur l'épreuve UP1 *approvisionnement et gestion de stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie*
- (4) Les notes obtenues à EP1 *pratique professionnelle, technologie et dessin* et EP2 *réalisation* régi par l'arrêté du 23 août 1993, chacune affectée de son coefficient, donnent lieu au calcul d'une note moyenne qui peut être reportée sur l'épreuve UP2 *fabrication de pâtisseries* .
- (5) Le report des notes d'enseignement général obtenues avant la session 2005 est régi par les dispositions de l'arrêté du 17 juin 2003 relatif aux unités générales du CAP