

Note à l'attention des candidats grand public inscrits au CAP CUISINE à la session juin 2026

Attestation d'expérience professionnelle / stage

Conformément à l'arrêté du 19 octobre 2023 portant création du CAP Cuisine, pour être autorisés à s'inscrire au CAP Cuisine, les candidats doivent avoir réalisé dans les trois années précédant la session d'examen (pour la session 2026, l'année de référence est 2023) **soit** 14 semaines minimum de période de formation en milieu professionnel (stage), **soit** justifier d'une expérience professionnelle.

La formation en milieu professionnel se déroule au sein d'entreprises dans lesquelles exercent des professionnels qualifiés ayant la capacité de former les élèves selon les exigences mentionnées dans le référentiel des activités professionnelles de la spécialité «cuisine», à savoir :

– Pôle 1 : Organisation de la production de cuisine

- Activité Professionnelle 1: Participation aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- Activité Professionnelle 2: Contribution à l'organisation d'une production culinaire

– Pôle 2 : Préparation et distribution de la production de cuisine

- Activité Professionnelle 3: Organisation du poste de travail tout au long de l'activité de cuisine
- Activité Professionnelle 4: Mise en oeuvre des techniques de base et cuisine dans une démarche écoresponsable
- Activité Professionnelle 5: Contrôle, dressage et distribution de la production
- Activité Professionnelle 6: Communication dans un contexte professionnel

Modalités de réalisation et de transmission des PFMP

Ces 14 semaines sont réparties de la manière suivante :

- **pour l'épreuve EP1** : 4 semaines minimum consécutives ou fractionnées dans un établissement de restauration proposant des activités en adéquation avec le pôle 1 «Organisation de la production en cuisine» (Annexe GP-1CUISINE)
- **pour l'épreuve EP2** : 10 semaines minimum consécutives ou fractionnées dans un établissement de restauration proposant des activités en adéquation avec le pôle 2 «Préparation et distribution de la production en cuisine» (Annexe GP-2CUISINE).

* **Observations** : le calcul se fait sur une base de 35 heures /semaine.

14 semaines équivalent à 490 heures minimum, 4 semaines à 140 heures et 10 semaines à 350 heures.

Les annexes GP-1CUISINE et GP-2CUISINE dûment complétées, sans blanc ni ratures (comportant toutes les signatures, dates, jours, mois et année) et/ou les certificats de travail détaillés seront téléversés lors de l'inscription.

Pour justifier de l'expérience professionnelle, les candidats doivent téléverser lors de l'inscription un ou plusieurs certificats de travail détaillés justifiant la nature et la durée de l'emploi occupé dans les métiers de la cuisine couvrant les activités des pôles 1 et 2 mentionnées ci-dessus.

En l'absence de ces attestations de stages ou d'expérience professionnelle justifiée, l'inscription ne pourra pas être validée. Un courrier informant de l'annulation de l'inscription aux épreuves pratiques sera envoyé aux candidats ne remplissant pas les conditions.

Épreuve EP1 – Organisation de la la production de cuisine

Date limite de dépôt de l'attestation dans l'espace candidat Cyclades : 21/11/2025

Durée minimale obligatoire de stage ou d'expérience professionnelle → 4 semaines soit 140h

Sur la base d'un calcul de 35h/semaine

LE CANDIDAT

Nom : Prénom(s) :

Adresse :

Code postal : Ville :

L'ENTREPRISE

Dénomination sociale :

Adresse :

Code postal : Ville :

Code APE (ou NAF) de l'entreprise (*cocher la case correspondante*) :

5610A A 5610B 5610C 5629A 5621Z Autre (préciser) : _____

Numéro de SIRET :

L'EMPLOYEUR

Madame, Monsieur (nom prénom)....., exerçant la fonction dereprésentant
l'entreprise désignée ci-dessus atteste sur l'honneur que le candidat au CAP Cuisine sus-désigné :

◆ a réalisé dans l'entreprise un stage professionnel sous la responsabilité de Mme, M. (Nom-Prénom).....,
exerçant la fonction de : du / / au / /, **soit un total de**
.....semaines, ce qui représente un total deheures sur la période.

◆ a développé dans ce cadre les compétences suivantes (**cocher celles réalisées**) :

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> C1.1 : Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons | <input type="checkbox"/> C2.1 : Collecter les informations nécessaires à sa production |
| <input type="checkbox"/> C1.2 : Stocker les marchandises | <input type="checkbox"/> C2.2 : Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production à sa production |
| <input type="checkbox"/> C1.3 : Mettre en place les marchandises nécessaires à sa production | <input type="checkbox"/> C2.3 : Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production |
| <input type="checkbox"/> C1.4 : Participer aux approvisionnements et aux opérations d'inventaire | <input type="checkbox"/> C2.4 : planifier son travail |

Le service des examens vérifiera, avec le concours de l'inspecteur de l'Éducation nationale, la véracité des attestations et la recevabilité du dossier d'inscription. Il pourra, si besoin, réclamer un complément d'informations (conventions de stage...).

Toute attestation renseignée de manière incomplète entraînera l'irrecevabilité du dossier d'inscription.

Fait à, le

Cachet de l'entreprise :

Signature du représentant de l'entreprise

Épreuve EP2 – Préparation et distribution de la production de la cuisine

Date limite de dépôt de l'attestation dans l'espace candidat Cyclades : 21/11/2025

Durée minimale obligatoire de stage ou d'expérience professionnelle → 10 semaines soit 350h

Sur la base d'un calcul de 35h/semaine

LE CANDIDAT

Nom : Prénom(s) :

Adresse :

Code postal : Ville :

L'ENTREPRISE

Dénomination sociale :

Adresse :

Code postal : Ville :

Code APE (ou NAF) de l'entreprise (*cocher la case correspondante*) :

5610A A 5610B 5610C 5629A 5621Z Autre (préciser) :

Numéro de SIRET :

L'EMPLOYEUR

Madame, Monsieur (nom prénom)....., exerçant la fonction dereprésentant l'entreprise désignée ci-dessus atteste sur l'honneur que le candidat au CAP Cuisine sus-désigné :

◆ a réalisé dans l'entreprise un stage professionnel sous la responsabilité de Mme, M. (Nom-Prénom)....., exerçant la fonction de : **du / / au / /**, soit un total desemaines, ce qui représente un total deheures sur la période.

◆ a développé dans ce cadre les compétences suivantes (*cocher celles réalisées*) :

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> C3.1 - Contrôler ses denrées | <input type="checkbox"/> C4.3 - Utiliser et mettre en valeur des produits de sa région |
| <input type="checkbox"/> C3.2 - Mettre en place et maintenir en état son espace de travail | <input type="checkbox"/> C5.1 - Choisir et mettre en place les matériels de dressage |
| <input type="checkbox"/> C3.3 - Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé | <input type="checkbox"/> C5.2 - Dresser ses préparations culinaires |
| <input type="checkbox"/> C3.4 - Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement et d'alimentation durables | <input type="checkbox"/> C5.3 - Distribuer ses préparations culinaires |
| <input type="checkbox"/> C4.1 - Réaliser les techniques préliminaires | <input type="checkbox"/> C5.4 - Évaluer la qualité de ses préparations culinaires |
| <input type="checkbox"/> C4.1 - Cuisiner | <input type="checkbox"/> C6.1 - Communiquer en situation professionnelle |
| | <input type="checkbox"/> C6.2 - Rendre compte de son activité |
| | <input type="checkbox"/> C6.2 - Se situer dans son environnement professionnel |

Le service des examens vérifiera, avec le concours de l'inspecteur de l'Éducation nationale, la véracité des attestations et la recevabilité du dossier d'inscription. Il pourra, si besoin, réclamer un complément d'informations (conventions de stage...).

Toute attestation renseignée de manière incomplète entraînera l'irrecevabilité du dossier d'inscription.

Fait à, le

Cachet de l'entreprise :

Signature du représentant de l'entreprise