

Note à l'attention des candidats grand public inscrits au CAP CUISINE à la session juin 2027

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 2027, l'année de référence est 2024) **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 œuvre 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.

CAP Cuisine – session juin 2027

Annexe GP-1CUISINE

Attestation d'expérience professionnelle / de stage
pour les candidats grand public

Épreuve EP1 – Organisation de la la production de cuisine

Date limite de dépôt de l'attestation dans l'espace candidat Cyclades : 10 novembre 2026

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*) :

☐ C1.1 : Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons

☐ C1.2 : Stocker les marchandises

☐ C1.3 : Mettre en place les marchandises nécessaires à sa production

☐ C1.4 : Participer aux approvisionnements et aux opérations d'inventaire

☐ C2.1 : Collecter les informations nécessaires à sa production

☐ C2.2 : Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production à sa production

☐ C2.3 : Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production

☐ 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 : 10 novembre 2026

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 de
.....semaines, ce qui représente un total deheures sur la période.

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

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