

CAP CUISINE - SESSION DE JUIN 2026



Attestation de stage professionnel en cuisine pour le candidat libre à l'examen

Épreuve EP2 - Préparation et distribution de la production de cuisine

L'arrêté du 19 octobre 2023 portant création du CAP Cuisine précise toutes les informations indispensables au passage de cet examen : <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000048393282>

Conformément au règlement d'examen, le candidat doit réaliser dans les trois années précédant la session d'examen pour l'épreuve EP2 Préparation et distribution de la production de cuisine, un stage professionnel dans une entreprise proposant des activités en adéquation avec le pôle 2 (préparation et distribution de la production de cuisine) d'une durée minimale de dix semaines consécutives (sur la base d'un calcul de 35 heures/semaine) soit 350 heures. Une attestation de(s) l'entreprise(s) justifiant les stages effectués dans les conditions requises devra être fournie par le candidat lors de l'inscription. **En l'absence de cette attestation dûment complétée et signée, l'inscription ne pourra être validée.**

Date limite de retour de(s) l'attestation(s) : xxxxx par voie postale*

(cachet de la poste faisant foi)

Rectorat de l'Académie de Nancy-Metz DEC5 9 rue des Brice rond-point Marguerite CS 30 013 – 54035 Cedex

LE CANDIDAT

Nom : Prénoms :

Date de naissance :

L'ENTREPRISE

Type d'entreprise (cocher la case correspondante) :

xxx xxx xxx

Dénomination sociale :

Adresse :

Code postal : Ville :

Activité :

Code APE de l'entreprise : N° de SIRET :

Madame, Monsieur (nom et prénom) :, exerçant la fonction de

représentant l'entreprise désignée ci-dessus atteste sur l'honneur que le candidat au CAP Cuisine :

- a réalisé dans l'entreprise un stage professionnel du/...../..... au/...../....., soit un total de semaines sur la base deheures hebdomadaires ;

- a effectué dans ce cadre les tâches suivantes (rayer celles non réalisées) :

Organisation du poste de travail tout au long de l'activité de cuisine

T3.1 – Contrôler les denrées nécessaires à sa production

T3.2 - Mettre en place et maintenir en état le poste de travail

T3.3 - Appliquer les procédures de conservation et de conditionnement des denrées

Mise en oeuvre des techniques de base et cuisine dans une démarche écoresponsable

T4.1 – Réaliser les techniques préliminaires

T4.2 – Cuisiner

T4.3 – Cuisiner des produits et des spécialités caractéristiques d'une région ou d'un territoire

T4.4 – Contrôler la qualité gustative tout au long de la production

Contrôle, dressage et distribution de la production

T5.1 – Apprécier et rectifier si nécessaire sa production culinaire

T5.2 – Dresser dans le respect de consignes

T5.3 – Distribuer les préparations culinaires

Communication dans un contexte professionnel

T6.1 – Adapter sa tenue et son attitude aux codes professionnels de l'entreprise

T6.2 – Rechercher et utiliser les informations économiques, sociales et juridiques spécifiques au secteur professionnel

T6.3 – Rendre compte de son activité à son responsable

T6.4 Communiquer au sein de l'entreprise

T6.5 Communiquer avec les clients, les tiers

Le service des examens et concours vérifiera la recevabilité du dossier d'inscription. Si besoin, l'inspecteur de l'Éducation nationale en charge de la spécialité contrôlera la conformité des attestations.

Fait à, le

Cachet de l'entreprise :

Signature du représentant de l'entreprise :

***Aucun autre mode d'envoi ne sera accepté – Le Rectorat ne délivre aucun accusé de réception par courriel ou par téléphone**