

CAP CUISINE - SESSION DE JUIN 2027



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

Épreuve EP1 - Organisation 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 EP1 Organisation de la production de cuisine, un stage professionnel dans une entreprise proposant des activités en adéquation avec le pôle 1 (organisation de la production de cuisine) d'une durée minimale de quatre semaines consécutives (sur la base d'un calcul de 35 heures/semaine) soit 140 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) : vendredi 20 novembre 2026

LE CANDIDAT

Nom : Prénoms :

Date de naissance :

L'ENTREPRISE

Type d'entreprise et nature des activités :

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 (*rayez celles non réalisées*) :

Participation aux opérations d'approvisionnement et de stockage

- T1.1 – Réceptionner et contrôler les livraisons et les stocks quotidiennement
- T1.2 – Utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage
- T1.3 – Transmettre à son responsable les informations liées à l'approvisionnement
- T1.4 – Appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation
- T1.5 – Participer aux opérations d'inventaire

Contribution à l'organisation d'une production culinaire

- T2.1 – Prendre connaissance des consignes et des fiches techniques de fabrication
- T2.2 – Identifier les besoins en matériels et en matière d'œuvre
- T2.3 – Déterminer les techniques nécessaires à sa production
- T2.4 – Ordonner et planifier sa production en fonction de tous les éléments de contexte

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 :