

Note d'information

CAP cuisine

A partir de la session 2026, tous les candidats doivent obligatoirement justifier d'une période de 14 semaines de stages ou d'expérience professionnelle dans les trois années précédant la session d'examen pour pouvoir se présenter à l'examen du CAP cuisine.

Référence : Arrêté du 19 octobre 2023 portant création de la spécialité cuisine :
<https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000048393282>

Aucune convention de stage ne pourra être délivrée par le rectorat. Les candidats devront se rapprocher de leur organisme de formation, France Travail, ou de la mission locale.

Les candidats qui ne justifieront pas de ces 14 semaines de stage ou d'expérience professionnelle (soit 490 heures sur une base de calcul de 35 heures par semaines) ne seront pas autorisés à se présenter aux épreuves.

Pour que les stages ou l'expérience professionnelle soient conformes, il faut que l'entreprise corresponde au secteur visé par le diplôme présenté et conformément au règlement d'examen, le candidat doit justifier dans les trois années précédant la session d'examen :

- pour l'épreuve EP1, d'une expérience professionnelle ou d'une période de formation en milieu professionnel dans un établissement de restauration proposant des activités en adéquation avec le pôle 1 « Organisation de la production en cuisine » d'une durée minimale de quatre semaines consécutives ou fractionnées ;
- pour l'épreuve EP2, d'une expérience professionnelle ou d'une période de formation en milieu professionnel dans un établissement de restauration proposant des activités en adéquation avec le pôle 2 « Préparation et distribution de la production en cuisine » d'une durée minimale de dix semaines consécutives ou fractionnées.

Les candidats sont invités à consulter le référentiel du diplôme afin de connaître plus précisément les compétences attendues : http://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/CAP_CUISINE.html

Deux modèles d'attestation de stage, un pour EP1 et un pour l'EP2 se trouvent en annexe. Cette attestation est à compléter pour le **17 novembre 2025 dernier délai**, et à téléverser sur l'espace candidat Cyclades accompagnée des autres pièces justificatives demandées.

IMPORTANT : En cas de non-conformité des attestations de PFMP et/ou d'expérience professionnelle, le candidat ne sera pas autorisé à se présenter à l'examen.

Attestation de stage ou d'expérience professionnelle

EPREUVE EP1 ORGANISATION DE LA PRODUCTION DE CUISINE

L'arrêté du 19 octobre 2023 portant création de la spécialité cuisine précise toutes les informations indispensables (référentiel, règlement d'examen, définition et contenu des épreuves, périodes de formation en milieu professionnel)

Conformément au règlement d'examen, le candidat doit justifier dans les trois années précédant la session d'examen :

pour l'épreuve EP1, d'une expérience professionnelle ou d'une période de formation en milieu professionnel dans un établissement de restauration proposant des activités en adéquation avec le pôle 1 « Organisation de la production en cuisine » d'une durée minimale de **quatre semaines consécutives ou fractionnées**,

Les justificatifs d'expérience(s) professionnelle(s) ou de période(s) en formation professionnelle attestant de ces activités devront être fournis lors de l'inscription pour vérification de la recevabilité des dossiers auprès du service des examens du rectorat dont dépend le candidat.

Observations : sur la base d'un calcul de 35 heures /semaine, 14 semaines correspondent à 490 heures.

En l'absence de cette attestation dûment complétée et signée, l'inscription sera annulée.

Date limite de retour de(s) l'attestation(s) : 17 novembre 2025

LE CANDIDAT

Nom.....Prénom(s) :

Adresse :

Code postal :Ville :

L'ENTREPRISE

Dénomination sociale :

Adresse.....

Code postal : Ville :

Activité :

Code APE de l'entreprise : Numéro de SIRET

Madame, Monsieur (nom prénom)....., exerçant la fonction de

..... représentant l'entreprise désignée ci-dessus atteste sur l'honneur que le candidat au CAP cuisine désigné,

- a réalisé dans l'entreprise un stage professionnel : du / / au / /, .
soit un total de semaines sur la base de heures hebdomadaires,
- a effectué dans ce cadre **les tâches suivantes** (rayer celles non réalisées) :

T1 : réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons
T2 : stocker les marchandises
T3 : mettre en place les marchandises nécessaires à sa production
T4 : participer aux opérations d'inventaire

T5 : collecter les informations et dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production
T6 : identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production
T7 : planifier son travail.

Le service des examens et concours vérifiera la recevabilité du dossier d'inscription, notamment les attestations de stages professionnels. Si besoin, l'inspecteur de l'Education nationale en charge de la spécialité contrôlera la véracité des attestations.

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 :

Attestation de stage ou d'expérience professionnelle

EPREUVE EP2 PREPARATION ET DISTRIBUTION DE LA PRODUCTION DE CUISINE

L'arrêté du 19 octobre 2023 portant création de la spécialité cuisine précise toutes les informations indispensables (référentiel, règlement d'examen, définition et contenu des épreuves, périodes de formation en milieu professionnel)

Conformément au règlement d'examen, le candidat doit justifier dans les trois années précédant la session d'examen :

pour l'épreuve EP2, d'une expérience professionnelle ou d'une période de formation en milieu professionnel dans un établissement de restauration proposant des activités en adéquation avec le pôle 2 « Préparation et distribution de la production en cuisine » d'une durée minimale de **dix semaines consécutives ou fractionnées**.

Les justificatifs d'expérience(s) professionnelle(s) ou de période(s) en formation professionnelle attestant de ces activités devront être fournis lors de l'inscription pour vérification de la recevabilité des dossiers auprès du service des examens du rectorat dont dépend le candidat.

Observations : sur la base d'un calcul de 35 heures /semaine, 14 semaines correspondent à 490 heures .

En l'absence de cette attestation dûment complétée et signée, l'inscription sera annulée.

Date limite de retour de(s) l'attestation(s) : 17 novembre 2025

LE CANDIDAT

Nom.....Prénom(s) :

Adresse :

Code postal : Ville :

L'ENTREPRISE

Dénomination sociale :

Adresse.....

Code postal : Ville :

Activité :

Code APE de l'entreprise : Numéro de SIRET

Madame, Monsieur (nom prénom)....., exerçant la fonction de

..... représentant l'entreprise désignée ci-dessus atteste sur l'honneur que le candidat au CAP cuisine désigné,

- a réalisé dans l'entreprise un stage professionnel : du / / au / /, .
soit un total de semaines sur la base de heures hebdomadaires,
- a effectué dans ce cadre les tâches suivantes (rayer celles non réalisées):

T1 : contrôler ses denrées

T2 : mettre en place et maintenir en état son espace de travail

T3 : mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé

T4 : mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement et d'alimentation durables

T5 : réaliser les techniques préliminaires

T6 : cuisiner

T7 : utiliser et mettre en valeur des produits de sa région

T8 : choisir et mettre en place les matériels de dressage

T9 : dresser ses préparations culinaires

T10 : envoyer ses préparations culinaires

T11 : évaluer la qualité de ses préparations culinaires

T11 : communiquer dans le cadre d'une situation professionnelle

T12 : rendre compte de son activité.

Le service des examens et concours vérifiera la recevabilité du dossier d'inscription, notamment les attestations de stages professionnels.

Fait à, le

Cachet de l'entreprise :

Signature du représentant de l'entreprise :