

# Notice CAP CUISINE

Merci de vous référer au référentiel d'examen, disponible sur le site :  
[https://referentiels-professionnels.eduscol.education.fr/CAP\\_CUISINE.html](https://referentiels-professionnels.eduscol.education.fr/CAP_CUISINE.html)

## I – LES STAGES :

### A - Candidats libres (ou en enseignement à distance)

**Le candidat doit réaliser dans les trois années précédant la session d'examen :**

- 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 ou fractionnées.**
- 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 ou fractionnées.**
- Les deux stages peuvent être effectués dans la même entreprise ou dans deux entreprises différentes
- **Les dates des stages pour le pôle 1 et pôle 2 doivent être distinctes** (mais peuvent se suivre).

#### Attention :

- Chaque période de stage doit être exclusivement consacrée à l'acquisition de compétences d'un seul pôle, ce qui signifie qu'il faut faire un stage sur le pôle 1 et un autre stage sur le pôle 2. Durant un stage vous devez donc voir **TOUS** les éléments d'un **seul** pôle (ils sont listés sur l'attestation de stage). Vous devez vous assurer au moment de la signature de la convention que l'entreprise est bien à même de vous faire voir toutes les tâches attendues, sous peine que votre stage ne soit pas validé.
- **Les stages doivent être terminés au moment de l'inscription (début novembre).**
- **Il appartient au candidat de s'assurer que l'entreprise qui l'accueille respecte bien ces critères. Si tel n'était pas le cas, l'inscription serait invalidée sur cette épreuve.**

**Durée** : sur la base d'un calcul de 35 heures /semaine, 4 semaines correspondent à 140 heures, 10 semaines à 350 heures.

Les coupures pour fermeture administrative (congés) sont autorisées sous réserve qu'une attestation de l'entreprise soit fournie.

Il est possible de faire moins d'heures par semaines sur une plus grande durée, du moment que le nombre d'heures final est respecté et que vous effectuez le stage au moins sur 3 jours dans la semaine.

#### Point de vigilance pour les candidats n'ayant pas d'organisme de formation :

Dans le cadre du stage à effectuer avant l'examen, la convention de stage est un document juridique protégeant le candidat en cas d'accident et couvert par l'assurance de l'organisme dont il dépend.

Si le candidat n'a pas d'organisme de formation, il peut s'adresser à Pôle emploi (s'il est demandeur d'emploi) ou à une mission locale (s'il a moins de 25 ans). Pour les autres cas, il est de la responsabilité des candidats de prendre une assurance (responsabilité civile) ou de vérifier la couverture de leur assurance afin d'être protégé en cas d'accident causé ou subi.

**STAGES A L'ETRANGER** : Ils sont à éviter mais autorisés à condition que l'entreprise soit francophone et que la cuisine qui y sont confectionnée soit « de tradition française ». Il revient au candidat d'en apporter la preuve.

## **ATTESTATIONS DE STAGE :**

- **N'utiliser que les formulaires en ligne sur le site** (l'année indiquée sur l'attestation peut être celle de la session précédente)
- **Fournir une attestation de stage pour chaque période** (une pour l'EP1 et une pour l'EP2).
- **Télécharger l'attestation dans « mes pièces justificatives » sur votre compte cyclades**
- **Il ne doit pas avoir de rature ou de blanc sur les dates, le nombre de semaines et le nombre d'heures hebdomadaire**

### **B - Candidats bénéficiant d'une expérience professionnelle d'au moins 14 semaines :**

Ils peuvent être dispensés des stages. Dans ce cas ils devront fournir une attestation employeur, sur papier à en-tête de l'entreprise. **ATTENTION**, elle doit comporter :

- le nom et les coordonnées de l'entreprise (adresse, téléphone, mèl)
- le cachet de l'entreprise et la dénomination sociale
- le code APE ou NAF de l'activité de l'entreprise
- la date d'entrée dans l'entreprise et la date sortie de l'entreprise
- la fonction occupée dans l'entreprise selon le critère exigé par la réglementation du diplôme pour l'épreuve concernée (lister précisément les tâches effectuées dans le cadre de cet emploi)
- la date du document justificatif, le nom et la signature originale de l'employeur ou dirigeant.

Les candidats étant leur propre patron doivent fournir une attestation employeur faite par eux-mêmes.

### **C - Candidats en apprentissage à distance :**

Les candidats doivent fournir la **copie de leur contrat d'apprentissage**.

### **D – Candidats « ex scolaires CAP 2 ans » ou « ex apprentis » :**

Les candidats doivent fournir :

- la copie de leur contrat d'apprentissage pour les anciens apprentis.
- la copie des conventions de stages effectuées en cours de formation

**Le non-respect de ces consignes entrainera l'annulation de votre inscription aux épreuves pratiques**

## **II - INSCRIPTION DEFINITIVE :**

L'inscription n'est validée qu'une fois les pièces justificatives téléchargées dans cyclade **avant la date limite de dépôt** (se référer au site internet) :

- Confirmation d'inscription (recto et verso) **signée**
- Copie d'une pièce d'identité (une pièce d'identité **en cours de validée** est nécessaire le jour des épreuves)
- Copie des relevés de notes des diplômes déjà obtenus
- Copie de l'attestation de participation à la JDC **pour les candidats français de moins de 25 ans**
- **Attestations de stages** (une pour l'EP1 et une pour l'EP2)

Remarque : pour les apprentis, les candidats bénéficiant d'une expérience professionnelle, les anciens apprentis ou scolaires, mettre le justificatif correspondant à votre situation comme justificatif de stage.

**TOUT DOSSIER INCOMPLET OU TRANSMIS HORS DELAI  
ENTRAINERA L'ANNULATION DE L'INSCRIPTION**

## **III -CARNET DE RECETTES :**

Un **carnet de recettes personnel, sur support papier, comportant uniquement les informations «ingrédients» et «quantités» est autorisé durant les épreuves pratiques**

Il ne doit faire mention d'aucune méthodologie ou technique de fabrication. Les quantités de chaque ingrédient ne sont données qu'une seule fois par recette, dans la même unité de poids ou de volume. Le carnet de recettes ne peut être proposé sur support numérique. Si le candidat a préparé son carnet de recettes à l'aide d'outil numérique, une impression papier est nécessaire

**Tout carnet non conforme ne sera pas accepté durant l'épreuve.**

## **IV - AFFECTATION DANS LES CENTRES :**

Aucun changement ne sera effectué après l'affectation.

Si vous étiez scolarisé l'an dernier dans un établissement (lycée ou CFA), merci de nous le signaler lors de l'envoi de votre dossier d'inscription.

## **V - CONVOCATION :**

Elle sera mise à disposition via Cyclade entre mi-avril et fin avril. Aucune convocation papier ne sera envoyée. Vous serez avertis de cette mise à disposition.

**Attention : Chaque épreuve pratique est suivie en parallèle d'un temps d'interrogation orale et d'opérations de remise en état des locaux. Aucun candidat ne sera autorisé à quitter les lieux immédiatement après la fin des épreuves, prévoir 1h30 supplémentaire.**

Certains centres organisent une journée « Portes Ouvertes » pour découvrir les laboratoires avant les épreuves. Il vous appartient de contacter votre centre d'épreuve pour connaître la date éventuelle.

## **VI - EPREUVES :**

**Epreuves d'Enseignement général** : français histoire/géographie, sciences/mathématiques, EPS, langue vivante, prévention santé environnement

Se référer à la notice sur l'enseignement général présente sur le site.

## Épreuve EP1 Organisation de la production de cuisine – Coefficient 2 - Durée : 2h

### FINALITÉS ET OBJECTIFS DE L'ÉPREUVE

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser ses compétences acquises et les savoirs associés dans le cadre de situations professionnelles relevant du pôle 1 : Pôle 1 « Organisation de la production de cuisine » :

- **Compétence 1 : Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises** dans le respect de la réglementation et en appliquant une démarche écoresponsable et les techniques de prévention des risques liées à l'activité
- **Compétence 2 : Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire** dans le respect des consignes et du temps imparti.

### CONTENU DE L'ÉPREUVE

Le candidat doit, à partir d'un contexte professionnel identifié, organiser une production de cuisine.

À partir de situations professionnelles pluridisciplinaires (cuisine, gestion et sciences appliquées), intégrant les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité, de santé et de développement durable, le candidat peut être amené à :

- réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons ;
- stocker les marchandises ;
- mettre en place les marchandises nécessaires à sa production ;
- participer aux opérations d'inventaire ;
- collecter les informations et dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production ;
- identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production ;
- planifier son travail.

Le candidat est évalué en fonction des résultats attendus du pôle 1 indiqués dans le référentiel de compétences.

### MODE D'ÉVALUATION

L'évaluation prend la forme d'une étude de cas mobilisant les trois enseignements de culture professionnelle (cuisine, gestion appliquée et sciences appliquées). Elle est conforme à la définition générale précisée précédemment (finalités et objectifs, contenu).

## Épreuve EP2 - Préparation et distribution de la production de cuisine Coefficient 13 - Durée : 5h

### FINALITÉS ET OBJECTIFS DE L'ÉPREUVE

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser ses compétences acquises et les savoirs associés dans le cadre de situations professionnelles relevant du pôle 2 : Pôle 2 « Préparation et distribution de la production de cuisine » :

- **Compétence 3 : Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail** tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation et des préconisations en matière de développement durable
- **Compétence 4 : Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production** dans le respect des consignes, des règles d'hygiène, de sécurité et des préconisations en matière d'alimentation et de développement durables
- **Compétence 5 : Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution** selon le contexte professionnel.
- **Compétence 6 : Communiquer** en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.

### CONTENU DE L'ÉPREUVE

Le candidat réalise la production de cuisine qu'il doit planifier en fonction des consignes données. Pour cela, il dispose de fiches techniques de production et de son carnet personnel de techniques professionnelles.

Dans le cadre d'une situation professionnelle de production, le candidat peut être amené à :

- contrôler ses denrées ;
- mettre en place et maintenir en état son espace de travail ;
- mettre en oeuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé ;
- mettre en oeuvre les bonnes pratiques en matière de développement et d'alimentation durables ;
- réaliser les techniques préliminaires ;
- cuisiner ;
- utiliser et mettre en valeur des produits de sa région ;

- choisir et mettre en place les matériels de dressage ;
- dresser ses préparations culinaires ;
- envoyer ses préparations culinaires ;
- évaluer la qualité de ses préparations culinaires ;
- communiquer dans le cadre d'une situation professionnelle ;
- rendre compte de son activité.

Le candidat est évalué en fonction des résultats attendus du pôle 2 indiqués dans le référentiel de compétences.

#### MODE D'EVALUATION

La commission d'évaluation se compose d'un professeur ou d'un formateur de la spécialité et d'un professionnel de cuisine. En l'absence de ce dernier, un autre professeur ou formateur de la spécialité est désigné. 24

#### L'épreuve comprend trois parties :

##### Première partie (20 minutes)

Le candidat prend connaissance de la production à réaliser.

Il dispose de deux fiches techniques de production et d'un tableau d'ordonnancement vierge à compléter (modèle simplifié) pour planifier son travail dans le temps imparti.

Cette phase écrite n'est pas évaluée dans le cadre de l'épreuve EP2.

##### Deuxième partie (10 minutes)

A son poste de travail, le candidat contrôle ses denrées à l'aide des fiches techniques. Dans le respect des procédures de conservation et de conditionnement, il vérifie et met en place son poste de travail, sélectionne les matériels nécessaires.

##### Troisième partie (4 h 30)

##### **Première phase** - production culinaire (4 h 20)

Dans le respect des contraintes et usages professionnels, le candidat doit successivement :

A - confectionner les deux recettes imposées (fiches techniques fournies) :

- un plat principal avec garniture OU un plat complet végétarien
- une entrée OU un dessert

*une des deux recettes comporte la réalisation d'une pâte de base.*

B - assurer la distribution de sa production (dressage et envoi) ;

C - réaliser un bilan simplifié de sa production ;

D - remettre en état les locaux.

Le jury évalue successivement la production, la présentation et la dégustation.

##### **Deuxième phase** – compte-rendu d'activité (10 minutes maximum)

Cette phase a lieu au sein de la cuisine à l'issue de la production. Lors d'un court entretien de type « entretien d'explicitation », le candidat est invité à réaliser un bilan de son travail. Cette phase ne doit pas faire l'objet d'une interrogation technologique.

#### Déroulement de l'entretien :

1. Le candidat présente au jury, sans être interrompu, le bilan de sa production (son organisation, ses choix techniques, les matériels utilisés, sa prestation, etc.) ;
2. Le jury échange avec le candidat sur sa production ;
3. Le candidat est invité à s'exprimer sur son projet professionnel.