Notice CAP CUISINE

Merci de vous référer au référentiel d'examen, disponible sur le site :

https://referentiels-professionnels.eduscol.education.fr/CAP_CUISINE.html

Inscription :

Le candidat doit créer un compte Cyclade avec une adresse mail valide et un mot de passe

L'inscription pourra être traitée si toutes les pièces justificatives sont déposées dans votre espace cyclade **avant la date limite de la fin des inscriptions :**

- Confirmation d'inscription (recto et verso) **datée et signée**
- Copie d'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.

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 par semaines : soit 140 heures.
- 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 par semaines **:** soit 350 heures.
- Les deux stages peuvent être effectués dans la même entreprise ou dans deux entreprises différentes
- **Les dates des stages pour le pôle 1 et pole 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.
- 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.

Les stages doivent IMPERATIVEMENT être terminés au moment de l'inscription

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

Dans le cadre des stages 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 à l'étranger : Ils sont **à éviter mais autorisés** à condition que l'entreprise soit francophone **et que la cuisine confectionnée** soit « de tradition française ». Il revient au candidat d'en apporter la preuve.

Attestations de stages :

- Utiliser **uniquement les formulaires** en ligne sur le site du Rectorat
- Fournir une attestation de stage pour chaque période effectuée (une pour l'EP1 et une pour l'EP2)
- Les attestations ne doivent comporter ni **rature** ni **blanc**

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

Ils devront fournir une attestation employeur, **sur papier à en-tête de l'entreprise** comportant obligatoirement

- le nom et les coordonnées de l'entreprise (adresse, téléphone, mail)
- 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 taches effectuées dans le cadre de cet emploi)
- la date, le nom et la signature **originale et en bleu** de l'employeur ou dirigeant.

Les candidats exerçant leur activité en qualité de travailleurs indépendants ou de chefs d'entreprise devront fournir une attestation employeur établie par leurs soins, en leur qualité de représentant de leur entreprise.

Ils devront également fournir une copie de l'attestation de suivi de la formation hygiène alimentaire (HACCP) relatif à l'arrêté du 12 Février 2024.

C - Candidats en **CDI :** Fournir une copie de votre contrat de travail accompagné des listes de tâches à effectuer (EP1 et EP2) complétées **et signées en bleu** par votre employeur.

D - Candidats en **apprentissage à distance** :

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

E – 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.

L'annulation de l'inscription pour EP1 et EP2 sera effective si :

- **Les consignes ne sont pas respectées,**
- **Le dossier est incomplet ou transmis hors délai.**

Carnet de recettes :

Il doit comporter **uniquement les informations relatives aux ingrédients et à leurs quantités**. Il ne doit contenir **aucune indication relative à la méthodologie, aux étapes de réalisation ou aux techniques de fabrication**.

Pour chaque recette, la quantité de chaque ingrédient doit être **indiquée une seule fois**, dans une **même unité de poids ou de volume**.

Le carnet de recettes **ne peut pas être présenté sous format numérique**. Lorsqu'il a été élaboré à l'aide d'un outil numérique, il doit obligatoirement faire l'objet d'une **impression sur support papier** avant l'épreuve.

Tout carnet de recettes ne respectant pas ces dispositions ne sera pas autorisé pendant l'épreuve. Aucun carnet de recettes ne sera mis à la disposition des candidats.

Matériel et déroulement des épreuves (aucun matériel ni tenue ne seront fournis) :

- **Matériel personnel :** Les candidats libres doivent se présenter aux épreuves pratiques (EP2) avec leur **propre mallette de couteaux/ustensiles** réglementaire et complète.
- **Tenue professionnelle obligatoire :** Veste de cuisine, pantalon de cuisine, tablier, toque ou calot, et **chaussures de sécurité antidérapantes** sont obligatoires pour pouvoir entrer dans le laboratoire d'examen.

Si le candidat se présente sans les Équipements de Protection Individuelle (EPI) il ne pourra pas se rendre dans le laboratoire et présenter l'épreuve.

Affectation en centres :

L'affectation des candidats dans les centres d'examen est réalisée par le service gestionnaire, en accord avec l'inspectrice.

Une fois l'affectation arrêtée, aucune modification ne pourra être effectuée ni demandée.

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.

Convocation :

Elle sera mise à disposition via Cyclade entre mi-avril et fin avril. Tous les documents passent par votre espace Cyclade

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 1 h 30 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 connaitre la date éventuelle.

Vigilance :

La conformité des dossiers et le respect de la règlementation relatives aux périodes en entreprises sont de la seule **responsabilité du candidat.**

Le service des examens et concours et l'Inspectrice de l'Éducation nationale vérifieront la véracité des attestations et la recevabilité des dossiers de pré-inscription.

Cette commission pourra, si besoin, réclamer un complément d'information à fournir dans les 3 jours.

Une fois le contrôle effectué, le dossier d'inscription sera accepté et le candidat sera bien inscrit à la session d'examen.

Cependant, **en cas de non-conformité du dossier**, le candidat ne sera pas autorisé à se présenter aux épreuves EP1 et/ou EP2 du CAP CUISINE.