ACADÉMIE DE GRENOBLE
Liberté Égalité Fraternité

CAP Cuisine – session juin 2027

Attestation de stage/expérience professionnelle « candidat libre »

EP1 - Pôle 1 - Organisation de la production de cuisine

L'arrêté du 19 octobre 2023 porte création du CAP Cuisine et 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 réaliser, dans les trois années précédant la session d'examen pour l'épreuve EP1, un stage professionnel dans une entreprise 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, 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 à l'examen ou au plus tard à la date fixée par l'académie. En l'absence de cette attestation dûment complétée et signée, l'inscription ne pourra pas être validée.

Le candidat doit avoir terminé ses stages au moment de son inscription.

LE CANDIDAT

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

Code postal : ..... Ville : ..... Tél : .....

L'ENTREPRISE :

Dénomination sociale : .....

Adresse : .....

Code postal : ..... Ville : .....

Téléphones : .....

Code APE (ou NAF) de l'entreprise (*cocher la case correspondante*) :
☐ 1071 A ☐ 1071 C ☐ 1071 D Autre *(préciser) :* .....

Numéro de SIRET : .....

Madame, Monsieur (nom prénom) ..... occupant le poste 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/expérience professionnelle : **du** ..... / ..... / ..... **au** ..... / ..... /
  du ..... / ..... / ..... **au** ..... / ..... /
  soit un total de ..... **semaines sur la base de .....heures hebdomadaires,** sous la responsabilité de :
  Mme, M. (nom prénom) ..... exerçant la fonction de ..... (1)
- a effectué dans ce cadre **les tâches suivantes (***cocher celles réalisées***) : cf. liste au dos**

Le service des examens et concours vérifiera, avec le concours de l'inspecteur de l'Éducation nationale, la véracité des attestations et la recevabilité du dossier d'inscription. Il pourra, si besoin, réclamer un complément d'informations.

En l'absence de l'attestation de stage dument complétée et signée, l'inscription ne sera pas validée.

Fait à .... le ...../...../..... 2026

Cachet de l'entreprise : Signature du représentant de l'entreprise

(1) : Fonction : commis de cuisine ou cuisinier ou cuisinier en restauration collective

LISTE DES TACHES A EFFECTUEES	REALISEES
1. Réceptionner et contrôler les livraisons et les stocks quotidiennement	
2. Utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage	
3. Transmettre à son responsable les informations liées à l'approvisionnement	
4. Appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation	
5. Participer aux opérations d'inventaire	
6. Prendre connaissance des consignes et des fiches techniques de fabrication	
7. Identifier les besoins en matériels et en matière d'œuvre	
8. Déterminer les techniques nécessaires à sa production	
9. Ordonner et planifier sa production en fonction de tous les éléments de contexte	

Fait à : ……

Le : ……/ …… / 2026

Cachet de l'entreprise :

Signature du représentant de l'entreprise