ACADÉMIE
DE CLERMONT-FERRAND
Liberté
Égalité
Fraternité

Affaire suivie par C. PEDRONO

04 89 65 45 81
dec.exapro2@ac-clermont.fr

CAP CUISINE

NOTE D'INFORMATION A L'ATTENTION DES CANDIDATS INDIVIDUELS

SESSION 2027

Toutes les informations indispensables concernant le CAP **Cuisine** (règlement d'examen, définition et contenu des épreuves, périodes de formation en milieu professionnel, dispenses d'épreuves…) sont données par l'arrêté du 19 octobre 2023 publié au JO du 15 novembre 2023 :

https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000048393282/

I - CONDITIONS D'INSCRIPTION

⚠ UNIQUEMENT SUR INTERNET

Période d'ouverture des inscriptions	Le serveur d'inscription sera ouvert du **jeudi 8 octobre 2026 à 9h00 au vendredi 13 novembre 2026 à 17h00** à l'adresse suivante : https://www.ac-clermont.fr/certificat-d-aptitude-professionnelle-121721 ⚠ AUCUNE INSCRIPTION NE SERA POSSIBLE EN DEHORS DE LA PÉRIODE D'INSCRIPTION
Conditions d'inscription	➢ Être âgé de 18 ans au 31 décembre de l'année de la session de l'examen (soit au 31/12/2027) ➢ Résider dans l'un des 4 départements de l'académie : ✓ 03 – ALLIER ✓ 15 – CANTAL ✓ 43 – HAUTE-LOIRE ✓ 63 – PUY-DE-DÔME ➢ *Pour une présentation des épreuves professionnelles EP1 et EP2 au cours de la même session, 14 semaines de stage ou d'expérience professionnelle sont requises : 4 semaines au titre de l'EP1 et 10 semaines au titre de l'EP2.* Voir IV du présent document pour les conditions. ➢ *Un candidat individuel peut choisir de passer les épreuves du CAP sur plusieurs sessions d'examen. C'est ce que l'on appelle la* ***forme progressive****. Par exemple, il peut choisir de présenter EP1 lors d'une première session, puis EP2 lors d'une session suivante. Il doit alors justifier, lors de la session au titre de laquelle il présente l'épreuve, avoir effectué les périodes de stage ou d'expérience professionnelle exigées pour ladite épreuve (voir partie IV).* ***Attention : le CAP n'est délivré qu'une fois l'ensemble des unités nécessaires à l'obtention du diplôme acquises.***

ARRÊTÉS
Pour plus de renseignements concernant les épreuves, vous pouvez consulter les liens suivants : - Modalités d'évaluation Arrêté du 30 août 2019 https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000039034347/ - Programmes des épreuves d'enseignement général BO spécial N°5 du 11 avril 2019 https://www.education.gouv.fr/pid285/bulletin_officiel.html?pid_bo=38697

II - INSCRIPTIONS	
Modalités d'inscription	➢ **1ère ETAPE : CONNEXION AU PORTAIL «CYCLADES»** Soit à partir de l'adresse : https://www.ac-clermont.fr/certificat-d-aptitude-professionnelle-121721 Soit à partir de l'adresse : https://candidat.examens-concours.gouv.fr ➢ **2ème ETAPE : CREATION OBLIGATOIRE D'UN « COMPTE CANDIDAT »** Le candidat doit obligatoirement renseigner une adresse électronique valide qui lui permettra à tout moment de se connecter à son espace candidat. Les identifiants de connexion devront être conservés précieusement pour les connexions futures et notamment pour accéder aux documents mis à disposition dans la rubrique « mes documents » (confirmation d'inscription, convocation aux épreuves ponctuelles terminales, relevé de notes…). ➢ **3ème ETAPE : VALIDATION DU « COMPTE CANDIDAT »** Une fois le compte candidat « Cyclades » créé, le candidat reçoit un mail à l'adresse indiquée au moment de la création du compte candidat. Il dispose alors de 48 heures pour activer son compte en cliquant sur le lien qui lui est adressé par courrier électronique. ➢ **4ème ETAPE : INSCRIPTION A L'EXAMEN** Le candidat clique sur l'icône « M'inscrire » de la page d'accueil de son compte candidat « Cyclades ». Il doit lire les conditions d'inscription et cocher la case correspondante. Il procède ensuite à son inscription en suivant les 7 onglets de l'inscription. Pour valider l'inscription, le candidat doit obligatoirement **CLIQUER SUR ENREGISTRER. Cela génèrera le récapitulatif d'inscription.** ⚠ Il est indispensable de relire attentivement ce document. En cas de modifications à effectuer, cliquer sur le bouton « Précédent » jusqu'à revenir à l'onglet recherché. Une fois la vérification faite, cliquer sur « Suivant ». Le candidat doit ensuite **transmettre les pièces justificatives.** Pour cela, cliquer sur l'onglet : Menu > Mes justificatifs Une fois les pièces ajoutées, cliquer sur « J'ai fourni toutes mes pièces ». ⚠ Le candidat doit **OBLIGATOIREMENT imprimer son récapitulatif d'inscription** en cliquant sur « VISUALISER/IMPRIMER ». Il doit signer celui-ci, le scanner au format PDF ou le photographier au format JPEG et déposer ensuite ce document dans la pièce justificative correspondante (Récapitulatif de votre candidature signé). Tout dossier d'inscription ne comportant pas les pièces justificatives à la date de clôture des inscriptions sera supprimé.

N'OUBLIEZ PAS DE SIGNALER TOUT CHANGEMENT DE COORDONNEES POSTALES OU ELECTRONIQUES EN COURS DE SESSION

III - RÈGLEMENT D'EXAMEN

ÉPREUVES	COEFF	MODE	DURÉE
ÉPREUVES PROFESSIONNELLES			
EP1 – Organisation de la production de cuisine	4	Ponctuel écrit	02h00
EP2 – Préparation et distribution de la production de cuisine	13	Ponctuel pratique et oral	05h00
ÉPREUVES GÉNÉRALES			
EG1 - Français et Histoire-Géographie Enseignement moral et civique	3	Ponctuel écrit et oral	02h25
EG2 – Mathématiques et physique chimie	2	Ponctuel écrit	01h30
EG3 - Éducation physique et sportive	1	Ponctuel	–
EG4 – Prévention Santé Environnement	1	Ponctuel écrit	01h00
EG5 – Langue vivante étrangère	1	Ponctuel écrit et oral	01h06
Langue vivante facultative ***	1	Ponctuel oral	12 min

*** **Langue vivante facultative** : seuls les points excédant 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme.

IV - PÉRIODES DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL OU EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES (Périodes de PFMP)

14 semaines de stage sont nécessaires pour pouvoir s'inscrire au CAP CUISINE (candidats individuels)

CANDIDAT INDIVIDUEL	14 semaines de stage dans un établissement de restauration (35h/semaine soit 490h au total). - EP1 Organisation de la production de cuisine **(4 semaines consécutives ou fractionnées minimum, 35h Semaine)** - EP2 – Préparation et distribution de la production de cuisine **(10 semaines consécutives ou fractionnées minimum, 35h Semaine)** →Les attestations de PFMP (Modèles sur le site du rectorat) devront être fournies.
CANDIDAT AVEC EXPERIENCE PROFESSIONNELLE	Une expérience professionnelle d'au moins 14 semaines en cuisine (4 pour EP1 + 10 pour EP2) est recevable. → Un ou plusieurs certificats de travail attestant de ces activités devront être fournis **au plus tard le jeudi 31 décembre 2026.**
PERIODE DE REALISATION DES STAGES	Entre le 1er janvier 2024 et le 31 décembre 2026.
CONVENTIONS DE STAGE	Aucune convention n'est délivrée par le rectorat.
DATE LIMITE DE DEPOT DES JUSTIFICATIFS	Annexes 1 et 2 à téléverser dans l'espace Cyclades **au plus tard le jeudi 31 décembre 2026**. Le modèle du rectorat doit obligatoirement être utilisé. Seul celui-ci pourra être pris en compte.

⚠ **Attention :** Vos justificatifs doivent être transmis dans les délais.
Une commission examinera leur recevabilité en janvier, seuls les dossiers complets seront pris en compte.

V - DIPLÔMES PERMETTANT DE BÉNÉFICIER DE DISPENSE(S) D'ÉPREUVE(S)	
DISPENSES D'ÉPREUVES DES DOMAINES GÉNÉRAUX ET DE L'EPS	
Diplômes	**Dispenses**
• CAP (éducation nationale, maritime ou agricole) • BEP (éducation nationale, maritime ou agricole) • BAC Professionnel	EG1 : Français/Histoire-géographie/enseignement moral et civique EG2 : Mathématiques/Sciences physiques et chimie EG3 : Education physique et sportive EG5 : Prévention Santé Environnement
• BAC général • BAC technologique • DAEU ou examen spécial d'entrée à l'université • Diplôme ou titre enregistré au moins de niveau 4 de qualification dans le RNCP (BP, BTS…) • Certification délivrée dans un état membre de l'union européenne classée au moins de niveau 4	EG1 : Français/Histoire-géographie/enseignement moral et civique EG2 : Mathématiques/Sciences physiques et chimie EG3 : Education physique et sportive
Les candidats individuels ou en formation continue qui souhaitent être dispensés de l'épreuve d'EPS doivent cocher la case « Dispense » et n'ont aucun certificat médical à fournir.	

VI - L'ÉVALUATION DU DOMAINE PROFESSIONNEL

6.1 - ÉPREUVE EP1

« ORGANISATION DE LA PRODUCTION DE CUISINE »

Coefficient 4

EP1

Organisation de la production de cuisine

Coeff. 4

Épreuve écrite : Durée 2h00

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 :

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 règlementation 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.

A 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.

6.2 - ÉPREUVE EP2

« PREPARATION ET DISTRIBUTION DE LA PRODUCTION DE CUISINE » *Coefficient 13*

EP2

Préparation et Distribution de la Production de Cuisine

Coeff. 13

Épreuve pratique et orale : durée 5h00

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 règlementation et des préconisations en matière de développement durable ; **Compétence 4 :** Maitriser 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 œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé ;
- mettre en œuvre 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.

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 :

- confectionner les deux recettes imposées (fiches techniques fournies) :
- un plat principal avec garniture ; ou
- un plat complet végétarien ; et
- une entrée ou un dessert ;

(Une des deux recettes comporte la réalisation d'une pâte de base.)

- assurer la distribution de sa production (dressage et envoi) ;
- réaliser un bilan simplifié de sa production ;
- remettre en état les locaux.