ACADÉMIE
DE CLERMONT-FERRAND
Liberté
Égalité
Fraternité

CAP CUISINE – session juin 2027

Attestation de stage professionnel
en cuisine pour le candidat individuel à l'examen

Épreuve 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 réaliser, dans les trois années précédant la session d'examen (Soit du 01 janvier 2024 au 31 décembre 2026) **pour l'épreuve EP1, un stage professionnel dans une entreprise en adéquation avec le pôle 1 « Organisation de la production de cuisine » d'une durée minimale de quatre semaines consécutives ou fractionnées, sur la base d'un calcul de 35 heures/semaine soit 140 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.

Date limite de retour de l'attestation : Jeudi 31 décembre 2026

LE CANDIDAT
Nom : ..... Prénom(s) : .....
Adresse : .....
Code postal : ..... Ville : .....

L'ENTREPRISE

Dénomination sociale : .....
Adresse.....
Code postal : ..... Ville : .....
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) ....., exerçant la fonction de ....., représentant l'entreprise désignée ci-dessus atteste sur l'honneur que le candidat au CAP Cuisine,

- 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** (**cocher les tâches réalisées**) :

☐ T1 : Réceptionner et contrôler les livraisons et les stocks quotidiennement
☐ T2 : Utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage
☐ T3 : Transmettre à son responsable les informations liées à l'approvisionnement
☐ T4 : Appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation
☐ T5 : Participer aux opérations d'inventaire
☐ T6 : Prendre connaissance des consignes et des fiches techniques de fabrication
☐ T7 : Identifier les besoins en matériels et en matière d'œuvre
☐ T8 : Déterminer les techniques nécessaires à sa production
☐ T9 : Ordonner et planifier sa production en fonction de tous les éléments du contexte

Le service des examens 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 (conventions de stage...). **Toute attestation renseignée de manière incomplète entraînera l'irrecevabilité du dossier d'inscription.**

Fait à ....., le .....

Cachet de l'entreprise

(obligatoire)

Signature du représentant de l'Entreprise