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 EP2 – 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 2 « Préparation et distribution de la production de cuisine » d'une durée minimale de dix semaines consécutives ou fractionnées, 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.**

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**) :

☐ T10 : Contrôler les denrées nécessaires à sa production
☐ T11 : Mettre en place et maintenir en état le poste de travail
☐ T12 : Appliquer les procédures de conservation et de conditionnement des denrées
☐ T13 : Réaliser les techniques préliminaires
☐ T14 : Cuisiner
☐ T15 : Cuisiner des produits et des spécialités caractéristiques d'une région ou d'un territoire
☐ T16 : Contrôler la qualité gustative tout au long de la production
☐ T17 : Apprécier et rectifier si nécessaire sa production culinaire
☐ T18 : Dresser dans le respect des consignes
☐ T19 : Distribuer les préparations culinaires
☐ T20 : Adapter sa tenue et son attitude aux codes professionnels de l'entreprise
☐ T21 : Rechercher et utiliser les informations économiques sociales et juridiques spécifiques au secteur professionnel
☐ T22 : Rendre compte de son activité à son responsable
☐ T23 : Communiquer au sein de l'entreprise
☐ T24 : Communiquer avec les clients, les tiers

Le service des examens 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