ACADÉMIE
DE STRASBOURG
Liberté
Égalité
Fraternité

Division des examens et concours
Bureau de la voie professionnelle

CAP Cuisine

Depuis la session 2026, les candidats individuels dénommés « libres » dans le référentiel doivent obligatoirement justifier d'une période de 14 semaines de stages ou d'expérience professionnelle dans les trois années précédant la session d'examen pour pouvoir se présenter à l'examen du CAP Cuisine.

Référence : Arrêté du 19 octobre 2023 portant création de la spécialité « cuisine » de certificat d'aptitude professionnelle : https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000048393282/

Aucune convention de stage ne peut être délivrée par le rectorat. Les candidats doivent se rapprocher de leur organisme de formation, France Travail, ou de la mission locale.

Les candidats qui ne justifient pas de ces 14 semaines de stage ou d'expérience professionnelle (soit 490 heures sur une base de calcul de 35 heures par semaines) ne sont pas autorisés à se présenter aux épreuves.

Pour que les stages ou l'expérience professionnelle soient conformes, il faut que l'entreprise corresponde au secteur visé par le diplôme présenté.

Le candidat doit justifier dans les trois années précédant la session d'examen :

- **pour l'épreuve EP1**, d'une expérience professionnelle ou d'une période de formation en milieu professionnel dans un établissement de restauration proposant des activités en adéquation avec le pôle 1 « Organisation de la production en cuisine » **d'une durée minimale de quatre semaines** consécutives ou fractionnées ;

- **pour l'épreuve EP2**, d'une expérience professionnelle ou d'une période de formation en milieu professionnel dans un établissement de restauration proposant des activités en adéquation avec le pôle 2 « Préparation et distribution de la production en cuisine » **d'une durée minimale de dix semaines consécutives ou fractionnées.**

Les candidats sont invités à consulter le référentiel du diplôme afin de connaître plus précisément les compétences attendues (cf. référence ci-dessus).

Seules des attestations de stage signées et tamponnées par l'employeur sont acceptées (pas de convention, pas de fiche de présence…). Un modèle d'attestation de stage pour chaque épreuve/pôle se trouve en annexe (en remplir une par entreprise). Chaque attestation est à compléter pour le **7 janvier 2027**, et à téléverser sur l'espace candidat Cyclades.

IMPORTANT : En cas de non-conformité des attestations de PFMP et/ou d'expérience professionnelle, le candidat ne sera pas autorisé à se présenter à l'examen.

ACADÉMIE
DE STRASBOURG
Liberté
Égalité
Fraternité

Division des examens et concours
Bureau de la voie professionnelle

CAP Cuisine

Attestation de stage / expérience professionnelle

EP1 - Pôle 1 : Organisation de la production en cuisine

(minimum 4 semaines consécutives ou fractionnées)

LE CANDIDAT

Nom : ..... Prénom(s) : .....

Adresse : .....

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

L'ENTREPRISE

Type d'entreprise : .....

Dénomination sociale : .....

Adresse : .....

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

Activité : .....

Numéro de SIRET : .....

Madame, Monsieur (nom et prénom) ....., exerçant la fonction de ....., représentant l'entreprise désignée ci-dessus atteste sur l'honneur que le candidat au CAP Cuisine a été :

Stagiaire ou employé	Du	Au	Nombre de semaines	Nombre d'heures
		TOTAL		

Le candidat a effectué dans ce cadre les tâches suivantes (rayer celles non réalisées) :

T1 : réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons
T2 : stocker les marchandises
T3 : mettre en place les marchandises nécessaires à sa production
T4 : participer aux opérations d'inventaire
T5 : collecter les informations et dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production
T6 : identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production
T7 : planifier son travail

Fait à ....., le .....

Cachet de l'entreprise et signature :

Le service des examens et concours vérifiera la recevabilité du dossier d'inscription, notamment les attestations de stages/expérience professionnelle. Si besoin, la véracité des attestations sera contrôlée.

ACADÉMIE
DE STRASBOURG
Liberté
Égalité
Fraternité

Division des examens et concours
Bureau de la voie professionnelle

CAP Cuisine

Attestation de stage / expérience professionnelle

EP2 - Pôle 2 : Préparation et distribution de la production en cuisine

(minimum 10 semaines consécutives ou fractionnées)

LE CANDIDAT

Nom : ..... Prénom(s) : .....

Adresse : .....

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

L'ENTREPRISE

Type d'entreprise : .....

Dénomination sociale : .....

Adresse : .....

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

Activité : .....

Numéro de SIRET : .....

Madame, Monsieur (nom et prénom) ....., exerçant la fonction de ....., représentant l'entreprise désignée ci-dessus atteste sur l'honneur que le candidat au CAP Cuisine a été :

Stagiaire ou employé	Du	Au	Nombre de semaines	Nombre d'heures
		TOTAL		

Le candidat a effectué dans ce cadre les tâches suivantes (rayer celles non réalisées) :

T1 : contrôler ses denrées
T2 : mettre en place et maintenir en état son espace de travail
T3 : mettre en oeuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé
T4 : mettre en oeuvre les bonnes pratiques en matière de développement et d'alimentation durables
T5 : réaliser les techniques préliminaires
T6 : cuisiner
T7 : utiliser et mettre en valeur des produits de sa région
T8 : choisir et mettre en place les matériels de dressage
T9 : dresser ses préparations culinaires
T10 : envoyer ses préparations culinaires
T11 : communiquer dans le cadre d'une situation professionnelle
T12 : rendre compte de son activité

Fait à ....., le .....

Cachet de l'entreprise et signature :

Le service des examens et concours vérifiera la recevabilité du dossier d'inscription, notamment les attestations de stages/expérience professionnelle. Si besoin, la véracité des attestations sera contrôlée.