



ACADÉMIE
DE LILLE

Liberté
Égalité
Fraternité

CAP CUISINE

NOTICE – CANDIDATS INDIVIDUELS

Référentiel de l'examen : https://referentiels-professionnels.eduscol.education.fr/CAP_CUISINE.html

SOMMAIRE :

- | | |
|----|--|
| 1- | Référentiel d'examen – Période de stage |
| 2- | Quel document fournir selon mon expérience professionnelle |
| 3- | Lieux de stages |
| 4- | Durée des stages |
| 5- | Tâches à réaliser |
| 6- | Commission de vérification des attestations |

1. Période de formation en milieu professionnel – Référentiel d'examen

Candidat libre :

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

- **Pour l'épreuve EP1**, un stage professionnel dans une entreprise 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**, un stage professionnel dans une entreprise 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 justificatifs d'expérience(s) professionnelle(s) ou de périodes(s) en formation professionnelle attestant de ces activités devront être fournis lors de l'inscription pour vérification de la recevabilité des dossiers auprès du service des examens du rectorat dont dépend le candidat.

Observations : sur la base d'un calcul de 35 heures /semaine, 14 semaines correspondent à 490 heures.

2. Quels documents fournir au dossier d'inscription

Les attestations de stages sont disponibles sur le site de l'académie : <https://www1.ac-lille.fr/cap-certificat-de-specialisation-de-niveau-3-121746>.

Les conventions de stages, attestations fournies par les écoles à distance seront refusées.

3. Lieux de stages

Le ou la titulaire du CAP « Cuisine » prépare, réalise et distribue les préparations culinaires de tous types d'établissements de restauration **proposant des activités en adéquation avec le pôle 1 « Organisation de la production en cuisine »**.

Le ou la titulaire du CAP « Cuisine » est amené à exercer un emploi dans les métiers de la cuisine dans tous les secteurs de la restauration **proposant des activités en adéquation avec le pôle 2 « Préparation et distribution de la production en cuisine »**.

4. Durée des stages

La durée des stages sera vérifiée lors de la commission.

Si le candidat n'a pas le nombre de semaines nécessaires, l'attestation de stage ne sera pas validée et l'inscription à l'examen ne pourra être enregistrée.

- Le stage doit être terminé au 30 novembre de l'année précédant le passage de l'examen. Tout stage se terminant après le 30 novembre ne sera pas validé pour l'inscription.
- « Les justificatifs d'expérience(s) professionnelle(s) ou de période(s) en formation professionnelle attestant de ces activités **devront être fournis lors de l'inscription** pour vérification de la recevabilité des dossiers auprès du service des examens du rectorat dont dépend le candidat. »

Par exemple : Le candidat se présente à l'examen de la session Juin 2026 ; les stages doivent être réalisés avant le 30 novembre 2025.

5. Tâches à réaliser

Chaque tâche correspond à une compétence demandée lors des épreuves professionnelles (écrit/pratique/oral). Il est donc indispensable de les avoir travaillées durant les stages respectifs afin d'être préparé pour l'examen.

Tâches à réaliser lors du stage EP1	Tâches à réaliser lors du stage EP2
ATTESTATION EP1	ATTESTATION EP2
<p>Participation aux opérations d'approvisionnement et de stockage</p> <p>T1 - Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons et les stocks quotidiennement</p> <p>T2 – Utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage</p> <p>T3 – Transmettre à son responsable les informations liées à l'approvisionnement</p> <p>T4 – Appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation</p> <p>T5 – Participer aux opérations d'inventaire</p>	<p>Organisation du poste de travail tout au long de l'activité de cuisine</p> <p>T10 - Contrôler les denrées nécessaires à sa production</p> <p>T11 – Mettre en place et maintenir en état le poste de travail</p> <p>T12 – Appliquer les procédures de conservation et de conditionnement des denrées</p>
<p>Contribution à l'organisation d'une production culinaire</p> <p>T6 – Prendre connaissance des consignes et des fiches techniques de fabrication</p> <p>T7 – Identifier les besoins en matériels et en matière d'œuvre</p> <p>T8 – Déterminer les techniques nécessaires à sa production</p> <p>T9 – Ordonner et planifier sa production en fonction de tous les éléments de contexte</p>	<p>Mise en œuvre des techniques de base et cuisine dans une démarche écoresponsable</p> <p>T13 – Réaliser les techniques préliminaires</p> <p>T14 – Cuisiner :</p> <ul style="list-style-type: none"> - des appareils, des fonds et des sauces ; - des entrées froides et des entrées chaudes - des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés ; - des mets à base de viande, de volailles, de gibiers, d'abats, d'œufs ; - des mets à base d'aliments d'origine végétale ; - des garnitures d'accompagnement ; - des préparations de pâtisserie (salée ou sucrée). <p>T15 – Cuisinier des produits et des spécialités caractéristiques d'une région ou d'un territoire</p> <p>T16 – Contrôler la qualité gustative tout au long de la production</p>
	<p>Contrôle, dressage et distribution de la production</p> <p>T17- Apprécier et rectifier si nécessaire sa production culinaire</p> <p>T18 – Dresser dans le respect des consignes</p> <p>T19 – Distribuer les préparations culinaires</p>
	<p>Communication dans un contexte professionnel</p> <p>T20 – Adapter sa tenue et son attitude aux codes professionnels de l'entreprise</p>

	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
--	---

6. Commission de vérification des attestations de stages

6.1 - Commission de vérification

Courant janvier, une commission est organisée par les inspecteurs de la filière afin d'analyser et de vérifier ces attestations. Lors de la commission sont vérifiées les informations suivantes :

- Lieu des stages
- Durées et dates des stages
- Tâche(s) effectuée(s)
- Signature et cachet de l'entreprise

Les entreprises peuvent être contactées par les inspecteurs ou gestionnaires de la DEC afin de vérifier les informations notés sur les attestations.

6.2 - Attestation non conforme au référentiel d'examen

Un courrier informant de l'annulation de l'inscription sera envoyé aux candidats ne remplissant pas les conditions spécifiques au référentiel, soit :

- Lieu non conforme
- Durée de stage non conforme
- Tâche(s) non réalisée(s)
- Signature et cachet de l'entreprise non présents.

6.3 - Une attestation sur deux validée

Si un seul des deux stages est validé par les inspecteurs, la DEC proposera au candidat de s'inscrire en forme de passage « **progressive** », c'est-à-dire la possibilité d'étaler son examen sur plusieurs sessions.

Le candidat réalisera l'épreuve correspondant au stage validé lors de la session actuelle et devra se réinscrire en réalisant un nouveau stage pour l'épreuve manquante à la session suivante.

Par exemple : Votre attestation de stage EP1 a été validée par les inspecteurs, celle pour l'EP2 n'a pas été validée :

- Vous présentez l'épreuve EP1 lors de la session 2026
- Vous réalisez un nouveau stage pour l'EP2 dans l'année
- Courant octobre-novembre 2026, vous vous inscrivez de nouveau au CAP Cuisine pour présenter l'épreuve EP2 lors de la session 2027 en reprenant vos identifiants Cyclades.

6.4 - Informations complémentaires

Pour rappel :

- Les bénéfices de notes (notes égales ou supérieures à 10/20) sont conservés durant 5 ans.
- Les attestations de stages sont valables pour 3 sessions consécutives. Pour chaque nouvelle inscription à l'examen, elles seront vérifiées lors de la commission.