ACADÉMIE
D'AIX-MARSEILLE
Liberté
Égalité
Fraternité

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Note d'information à l'attention des candidats Scolaires (Etablissement privé hors contrat), Formation professionnelle continue (Etablissement privé), Enseignement à distance et individuels

Au CAP CUISINE 2026-2027

(Modalité : Épreuves Ponctuelles Terminales)

SOMMAIRE :

1- L'inscription
2- Date de prise en compte de l'expérience professionnelle
3. Période de formation en milieu professionnel
4- Tâches à réaliser
5- Commission de vérification des attestations de stage
6- Informations complémentaires

1 - L'INSCRIPTION

Pour les candidats résidents dans le département de l'académie de Aix-Marseille, le registre des préinscriptions pour la session 2027 sera ouvert du 09 octobre au 12 novembre 2026 inclus**.**

Le lien permettant les préinscriptions, uniquement possibles par internet, est disponible à l'adresse suivante : https://candidat.examens-concours.gouv.fr/cyccandidat/portal/login

- **IMPORTANT :**

1. Prendre connaissance de l'intégralité de la présente note d'information et réunir les documents nécessaires avant de débuter l'inscription.
2. Vous préinscrire sur l'application Cyclades.
3. Imprimer **le récapitulatif d'inscription** à l'issue de votre préinscription.
4. Vérifier les inscriptions aux différentes épreuves, dater et signer le récapitulatif d'inscription en prenant connaissance des éléments.

5. Déposer **le récapitulatif d'inscription signée** sur l'application Cyclades, accompagné des **pièces justificatives.**
6. Il est inutile d'envoyer ces éléments par courrier.

Le récapitulatif qui ne serait pas signé et téléversé dans Cyclades dans les délais entraine une annulation définitive de l'inscription à la session 2027.

2. DATE DE PRISE EN COMPTE DE L'EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE :

Les pièces justifiant l'expérience professionnelle acquise dans les conditions requises sont à **fournir au moment de l'inscription à l'examen : originaux sans blanc ni ratures**.

3. PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL – RÉFÉRENTIEL D'EXAMEN

Le candidat doit avoir réalisé dans les trois années précédant la session d'examen *(Soit depuis Janvier 2024 pour une inscription à la session de 2027).*

Inscription à l'examen comme candidat individuel : soumise à la présentation d'une attestation d'expérience professionnelle ou de période de formation en milieu professionnel dans un établissement de restauration de 14 semaines (10 + 4 semaines) dans les 3 années précédant la session d'examen

1. **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.

2. **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.

Observations : sur la base d'un calcul de 35 heures /semaine, 14 semaines correspondent à 490 heures. La durée effective des stages sera vérifiée lors de la commission.

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 pour EP1 et EP2. Le modèle de ces documents est imposé : **originaux sans blanc ni ratures.**

Les attestations sont à retrouver en annexe 1 et 2.

Une expérience professionnelle d'au moins **14 semaines en Cuisine** (4 semaines pour EP1 et 10 semaines pour EP2) peuvent dispenser le candidat de ces stages obligatoires.

Un (ou plusieurs) certificat(s) de travail attestant de cette (ces) activité(s) devra (devront) être fourni(s) lors de l'inscription pour vérification de la recevabilité des dossiers auprès du service des examens du rectorat dont dépend le candidat.

La durée des stages sera vérifiée lors de la commission de vérification (Cf point 6 de la présente note).

Si le candidat n'a pas effectué les 14 semaines, l'attestation de stage ne sera pas validée et l'inscription sera annulée.

Le stage doit être terminé au moment de l'inscription. Tout stage se terminant après la fermeture des serveurs informatiques cyclades (inscription) ne sera pas validé.

Ainsi, pour un candidat se présentant à l'examen de la session Juin 2027, les stages doivent être réalisés avant la fin des inscriptions (12 Novembre 2026).

4. 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.

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.

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.

5. COMMISSION DE VÉRIFICATION DES ATTESTATIONS DE STAGES

- *Quelles attestations fournir ?*

Seules les attestations en annexe 1 et 2 sont à fournir lors de l'inscription à l'examen du CAP CUISINE (Cf point 3 de la présente note).

- *Quand fournir les attestations ?*

Les attestations de stage doivent être fournies avec le dossier d'inscription.

La date limite d'envoi correspond à la fin des inscriptions, le **12 Novembre 2026.**

Toute attestation de stage non envoyée dans le délai imparti entraînera l'annulation de l'inscription à l'examen.

- *Conformité des pièces*

Il appartient aux candidats de fournir, avant la date fixée, des pièces justificatives conformes, authentiques et lisibles : **originaux sans blanc ni ratures.**

La conformité des dossiers et le respect de la règlementation relatives aux périodes en entreprises sont de la seule responsabilité du candidat.

Le service des examens et concours vérifiera, avec le concours de l'Inspecteur de l'Éducation nationale, la véracité des attestations et la recevabilité des dossiers de pré-inscription. Il pourra, si besoin, réclamer un complément d'information. Une fois le contrôle effectué, le dossier d'inscription sera accepté et le candidat sera bien inscrit à la session d'examen.

A défaut de conformité, les candidats ne seront pas autorisés à se présenter aux épreuves EP1 et/ou EP2 du CAP CUISINE.

6. INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Pour rappel :

- Les bénéfices de notes (notes égales ou supérieures à 10/20) sont conservés durant 5 ans.

ACADÉMIE D'AIX-MARSEILLE
Liberté Égalité Fraternité

CAP CUISINE – session juin 2027

Attestation de stage ou d'expérience professionnelle

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 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 (originaux sans blanc ni ratures), l'inscription ne pourra pas être validée.

Date limite de retour de(s) l'attestation(s) : À l'inscription

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** (rayer celles non 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 et concours vérifiera la recevabilité du dossier d'inscription, notamment les attestations de stages professionnels. Si besoin, l'inspecteur de l'Éducation nationale en charge de la spécialité contrôlera la véracité des attestations.

Fait à ……, le …….

Cachet de l'entreprise

Signature du représentant de l'entreprise

ACADÉMIE D'AIX-MARSEILLE
Liberté
Égalité
Fraternité

CAP CUISINE – session juin 2027

Attestation de stage ou d'expérience professionnelle

en cuisine pour le candidat individuel à l'examen

Épreuve EP2 – « Préparation et distribution 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 pour l'épreuve EP2, 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 (originaux sans blanc ni ratures), l'inscription ne pourra pas être validée.

Date limite de retour de(s) l'attestation(s) : À l'inscription

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** (rayer celles non 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 et concours vérifiera la recevabilité du dossier d'inscription, notamment les attestations de stages professionnels. Si besoin, l'inspecteur de l'Éducation nationale en charge de la spécialité contrôlera la véracité des attestations.

Fait à ……, le .....

Cachet de l'entreprise

Signature du représentant de l'entreprise