



RÉGION ACADÉMIQUE  
CORSE

Liberté  
Égalité  
Fraternité

**Note à l'attention des candidats**

**CAP Cuisine**

**(Modalités : Epreuves Ponctuelles Terminales)**

**1<sup>ère</sup> session 2026**

Cette note concerne les candidats suivants :

**CANDIDAT RELEVANT D'UN ETABLISSEMENT PRIVE HORS CONTRAT  
CANDIDAT RELEVANT DE L'ENSEIGNEMENT A DISTANCE  
CANDIDATS RELEVANT D'UN CENTRE D'APPRENTIS NON HABILITE (CFA)  
CANDIDAT EN FORMATION CONTINUE (HORS GRETA)  
CANDIDAT INDIVIDUEL**

**Texte de référence :**

**Arrêté du 19 octobre 2023 portant création de la spécialité « cuisine » du certificat d'aptitude professionnelle et fixant les modalités de délivrance.**

 [https://referentiels-professionnels.eduscol.education.fr/CAP\\_CUISINE.html](https://referentiels-professionnels.eduscol.education.fr/CAP_CUISINE.html)

## **REGLEMENTATION LIEE A LA FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL**

### **Finalités et objectifs**

La formation en milieu professionnel se déroule au sein d'entreprises dans lesquelles exercent des professionnels qualifiés ayant la capacité de former les élèves selon les exigences mentionnées dans le référentiel des activités professionnelles de la spécialité « cuisine » du certificat d'aptitude professionnelle.

La formation en milieu professionnel est une phase déterminante menant au diplôme. L'élève, l'apprenti ou le stagiaire de formation continue doit participer aux activités de l'entreprise et réaliser des tâches sous la responsabilité du tuteur ou du maître d'apprentissage.

Il :

- conforte et met en œuvre ses compétences en les adaptant au contexte professionnel ;
- développe de nouvelles compétences.

La formation en milieu professionnel a pour objectifs de :

- de découvrir l'entreprise, les réalités professionnelles du secteur de la restauration ;
- d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences ;
- de faciliter et de développer des qualités professionnelles (la culture d'entreprise, l'esprit d'équipe, etc.) ;
- d'assurer une complémentarité et une continuité pédagogique entre l'établissement de formation et l'entreprise.

### **Organisation de la formation en milieu professionnel**

#### **1. Candidats relevant de la voie de l'apprentissage**

La formation fait l'objet d'un contrat conclu entre l'apprenti et son employeur conformément aux dispositions en vigueur du [code du travail](#). L'entreprise doit appartenir à un des secteurs d'activités du référentiel d'activités professionnelles.

Afin d'assurer la cohérence dans la formation, l'équipe pédagogique du centre de formation d'apprentis doit veiller à informer le maître d'apprentissage des objectifs de la formation en milieu professionnel et des modalités de la certification.

La formation de l'apprenti en milieu professionnel fait l'objet d'un suivi par l'équipe pédagogique sous forme de visites. Il est important que les diverses activités de la formation soient réalisées par l'apprenti en entreprise. En cas de situation d'entreprise n'offrant pas tous les aspects de la formation, l'[article R. 6223-10 du code du travail](#) sera mis en application.

## 2. Candidats relevant de la voie de la formation professionnelle continue

**La durée de la formation en milieu professionnel est de 14 semaines.** Toutefois, cette durée peut être réduite à six semaines en cas de positionnement.

L'attestation ou le contrat ou le(s) justificatif(s) d'expérience professionnelle sont à fournir au service des examens à la date fixée par le recteur.

Les candidats de la formation continue peuvent être dispensés des périodes de formation en milieu professionnel s'ils justifient d'une expérience professionnelle d'au moins six mois dans le secteur d'activités du diplôme.

Cas des candidats en situation de perfectionnement

Le certificat de période de formation en entreprise est remplacé par un ou plusieurs certificats de travail attestant que l'intéressé a été occupé dans les activités relevant des secteurs d'activités énumérés dans le référentiel d'activités professionnelles en qualité de salarié à temps plein, pendant six mois au moins au cours de l'année précédant l'examen ou à temps partiel pendant un an au cours des deux années précédant l'examen.

## 3. Candidats en formation à distance

Les candidats relèvent, selon leur statut (scolaire, apprenti, formation continue), de l'un des cas précédents.

## 4. Candidats positionnés

La décision de positionnement est prise par le recteur après avis de l'équipe pédagogique. Pour le candidat ayant bénéficié d'une décision de positionnement en application de l'[article D. 337- 4 du Code de l'éducation](#), la durée de la formation en milieu professionnel ne peut être inférieure à :

- cinq semaines pour les candidats préparant l'examen du CAP par la voie scolaire, en 1 an ;
- huit semaines pour les candidats admis dans le cycle de trois ans conduisant au baccalauréat professionnel ;
- six semaines pour les candidats de la formation professionnelle continue.

Les entreprises retenues pour les immersions en milieu professionnel doivent permettre au candidat de découvrir les secteurs d'activité ciblés par le référentiel, en adéquation avec le positionnement établi.

## 5. Candidats libres

**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 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.**

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

## DEFINITION DES EPREUVES PROFESSIONNELLES

### ÉPREUVE EP1 : Organisation de la production de cuisine - Coefficient 4

**Évaluation par épreuve ponctuelle** (Ecriture - Durée 2 heures)

L'évaluation prend la forme d'une étude de cas mobilisant les trois enseignements de culture professionnelle (cuisine, gestion appliquée et sciences appliquées).

#### **Finalités et objectifs de l'épreuve**

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser ses compétences acquises et les savoirs associés dans le cadre de situations professionnelles relevant du pôle 1 :

<b>Pôle 1</b>  « Organisation de la production de cuisine »	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Compétence 1 : Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation et en appliquant une démarche écoresponsable et les techniques de prévention des risques liées à l'activité ;</b></li> <li>- <b>Compétence 2 : Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti.</b></li></ul>
---	---

Contenu de l'épreuve

Le candidat doit, à partir d'un contexte professionnel identifié, organiser une production de cuisine. A partir de situations professionnelles pluridisciplinaires (cuisine, gestion et sciences appliquées), intégrant les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité, de santé et de développement durable, le candidat peut être amené à :

- réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons ;
- stocker les marchandises ;
- mettre en place les marchandises nécessaires à sa production ;
- participer aux opérations d'inventaire ;
- collecter les informations et dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production ;
- identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production ;
- planifier son travail.

Le candidat est évalué en fonction des résultats attendus du pôle 1 indiqués dans le référentiel de compétences.

### ÉPREUVE EP2 : Préparation et distribution de la production de cuisine - Coefficient 13

**Évaluation par épreuve ponctuelle** (Pratique et orale - durée 5 heures)

La commission d'évaluation se compose d'un professeur ou d'un formateur de la spécialité et d'un professionnel de cuisine. En l'absence de ce dernier, un autre professeur ou formateur de la spécialité est désigné.

L'épreuve comprend trois parties :

➤ **Première partie (20 minutes)**

Le candidat prend connaissance de la production à réaliser. Il dispose de deux fiches techniques de production et d'un tableau d'ordonnancement vierge à compléter (modèle simplifié) pour planifier son travail dans le temps imparti.

Cette phase écrite n'est pas évaluée dans le cadre de l'épreuve EP2.

## ➤ Deuxième partie (10 minutes)

A son poste de travail, le candidat contrôle ses denrées à l'aide des fiches techniques. Dans le respect des procédures de conservation et de conditionnement, il vérifie et met en place son poste de travail, sélectionne les matériels nécessaires.

## ➤ Troisième partie (4 h 30)

### Première phase - production culinaire (4 h 20)

Dans le respect des contraintes et usages professionnels, le candidat doit successivement :

- confectionner les deux recettes imposées (fiches techniques fournies) :
  - un plat principal avec garniture ;
  - ou
  - un plat complet végétarien ;
  - et
  - une entrée ou un dessert ;

(Une des deux recettes comporte la réalisation d'une pâte de base.)

- assurer la distribution de sa production (dressage et envoi) ;
- réaliser un bilan simplifié de sa production ;
- remettre en état les locaux.

Le jury évalue successivement la production, la présentation et la dégustation.

### Deuxième phase - compte-rendu d'activité (10 minutes maximum)

Cette phase a lieu au sein de la cuisine à l'issue de la production. Lors d'un court entretien de type « entretien d'explicitation », le candidat est invité à réaliser un bilan de son travail. Cette phase ne doit pas faire l'objet d'une interrogation technologique.

Déroulement de l'entretien :

1. Le candidat présente au jury, sans être interrompu, le bilan de sa production (son organisation, ses choix techniques, les matériels utilisés, sa prestation, etc.) ;
2. Le jury échange avec le candidat sur sa production ;
3. Le candidat est invité à s'exprimer sur son projet professionnel.

### Finalités et objectifs de l'épreuve

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser ses compétences acquises et les savoirs associés dans le cadre de situations professionnelles relevant du pôle 2 :

<b>Pôle 2</b>  « Préparation et distribution de la production de cuisine »	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Compétence 3 : Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation et des préconisations en matière de développement durable ;</b></li><li>- <b>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 ;</b></li><li>- <b>Compétence 5 : Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel ;</b></li><li>- <b>Compétence 6 : Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.</b></li></ul>
--	---

## Contenu de l'épreuve

Le candidat réalise la production de cuisine qu'il doit planifier en fonction des consignes données. Pour cela, il dispose de fiches techniques de production et de son carnet personnel de techniques professionnelles.

Dans le cadre d'une situation professionnelle de production, le candidat peut être amené à :

- contrôler ses denrées ;
- mettre en place et maintenir en état son espace de travail ;
- mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé ;
- mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement et d'alimentation durables ;
- réaliser les techniques préliminaires ;
- cuisiner ;
- utiliser et mettre en valeur des produits de sa région ;
- choisir et mettre en place les matériels de dressage ;
- dresser ses préparations culinaires ;
- envoyer ses préparations culinaires ;
- évaluer la qualité de ses préparations culinaires ;
- communiquer dans le cadre d'une situation professionnelle ;
- rendre compte de son activité.

Le candidat est évalué en fonction des résultats attendus du pôle 2 indiqués dans le référentiel de compétences.

**Texte de référence :**

**Arrêté du 19 octobre 2023 portant création de la spécialité « cuisine » du certificat d'aptitude professionnelle et fixant les modalités de délivrance.**

 [https://referentiels-professionnels.eduscol.education.fr/CAP\\_CUISINE.html](https://referentiels-professionnels.eduscol.education.fr/CAP_CUISINE.html)

Conformément à la réglementation en vigueur, 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.

L'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. Le service des examens et concours vérifiera la recevabilité des attestations.

**En l'absence d'attestation dûment complétée et signée, l'inscription ne pourra pas être validée.**

**LE CANDIDAT**

Nom : ..... Prénom(s) : .....

Adresse : .....

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

**L'ENTREPRISE**

Dénomination sociale : .....

Adresse : .....

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

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

Fait à ....., le .....

Cachet de l'entreprise

Signature du représentant de l'entreprise



RÉGION ACADÉMIQUE  
CORSE

Liberté  
Égalité  
Fraternité

CAP CUISINE – 1<sup>ère</sup> session juin 2026

EPREUVE EP2

« PREPARATION ET DISTRIBUTION DE LA PRODUCTION DE CUISINE »

Attestation de stage ou d'expérience professionnelle pour **les candidats libres**

**Texte de référence :**

Arrêté du 19 octobre 2023 portant création de la spécialité « cuisine » du certificat d'aptitude professionnelle et fixant les modalités de délivrance.

[https://referentiels-professionnels.eduscol.education.fr/CAP\\_CUISINE.html](https://referentiels-professionnels.eduscol.education.fr/CAP_CUISINE.html)

Conformément à la réglementation en vigueur, 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.

L'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. Le service des examens et concours vérifiera la recevabilité des attestations.

**En l'absence d'attestation dûment complétée et signée, l'inscription ne pourra pas être validée.**

**LE CANDIDAT**

Nom : ..... Prénom(s) : .....

Adresse : .....

.....

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

**L'ENTREPRISE**

Dénomination sociale : .....

Adresse.....

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

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 sociales et juridiques spécifiques au secteur professionnel

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

T22 : Rendre compte de son activité à son responsable

T23 : Communiquer au sein de l'entreprise

T24 : Communiquer avec les clients, les tiers

Fait à ....., le .....

Cachet de l'entreprise

Signature du représentant de l'entreprise