ACADÉMIE DE MONTPELLIER
Liberté
Égalité
Fraternité

CAP Cuisine – SESSION 2027
Attestation de stage professionnel
Pour les candidats libres à l'examen

Epreuve 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 un établissement de restauration proposant des activités en adéquation avec le pôle 1 « Organisation de la production de cuisine » d'une durée minimale de quatre semaines consécutives, 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, l'inscription ne pourra pas être validée.

Date limite de retour de l'attestation : date de clôture des inscriptions (information indiquée sur le site de l'académie de Montpellier)

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*) :

5510 Z	5520 Z	5330 Z	5590 Z	5610 A	5610 B
5610 C	5621 Z	5629 A	5629 B	5630 Z	

Numéro de SIRET (obligatoire) : .....
Numéro de téléphone : .....

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

- a réalisé dans l'entreprise un stage professionnel : **du** ...../...../..... **au** ...../...../.....
  soit un total de ..... Semaines sur la base de ..... heures hebdomadaires, sous la responsabilité de Mme, M (nom,prénom) .....,
  exerçant la fonction de .....
- a effectué dans ce cadre les tâches suivantes (***cocher les tâches 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

Le service des examens et concours vérifiera, avec le concours de l'inspecteur de l'Education nationale, la véracité des attestations et la recevabilité du dossier d'inscription. Il pourra, si besoin, réclamer un

Cachet de l'entreprise (obligatoire) : Signature du représentant de l'entreprise :

ACADÉMIE
DE MONTPELLIER
Liberté
Égalité
Fraternité

CAP Cuisine – SESSION 2027

Attestation de stage professionnel

Pour les candidats libres à l'examen

Epreuve EP1– Organisation de la production de cuisine

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 :