ACADÉMIE DE MONTPELLIER
Liberté
Égalité
Fraternité

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

Epreuve EP2– Préparation et distribution de la production de la 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 un établissement de restauration proposant des activités en adéquation avec le pôle 2 « préparation et distribution de la production de la cuisine » d'une durée minimale de dix semaines consécutives, 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, 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
5621 Z 5629 A 5629 B 5630 Z
610 C

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 – Contrôler ses denrées
T2 – Mettre en place et maintenir en état son espace de travail
T3 – Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé
T4 – Mettre en œuvre 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 – Evaluer la qualité de ses préparations culinaires
T12 – Communiquer dans le cadre d'une situation professionnelle
T13 – Rendre compte de son activité

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 EP2– Préparation et distribution de la production de la cuisine

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 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 :