ACADÉMIE
D'ORLÉANS-TOURS
Liberté
Égalité
Fraternité

CAP CUISINE

Attestation de stage ou d'expérience professionnelle

en cuisine pour le candidat libre 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 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

En l'absence de cette attestation dûment complétée et signée, l'inscription ne pourra pas être validée

DATE DE RETOUR : A LA CLOTURE DES INSCRIPTIONS

LE CANDIDAT

Nom : ..... Prénom(s) : .....

Adresse : .....

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

L'ENTREPRISE

Dénomination sociale : .....

Adresse : .....

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

Code APE (ou NAF) de l'entreprise :.....

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, sous la responsabilité de :

  Mme, M. (nom prénom)....., exerçant la fonction de .....
- a effectué dans ce cadre **les tâches suivantes (***rayer celles non 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'Éducation 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 :

Signature du représentant de l'entreprise