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 EP2 « PREPARATION 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 un établissement de restauration proposant des activités 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.

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 : 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 : évaluer la qualité de ses préparations culinaires
T11 : communiquer dans le cadre d'une situation professionnelle
T12 : rendre compte de son activité.

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