ACADÉMIE DE POITIERS
Liberté
Égalité
Fraternité

ATTESTATION DE PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL (PFMP)
OU D'EXPERIENCE PROFESSIONNELLE – SESSION 2027

CAP CUISINE

EPREUVE EP2 « PREPARATION ET DISTRIBUTION DE LA PRODUCTION DE CUISINE »

Attestation à déposer dans l'espace candidat Cyclades, avant la date ci-dessous, sans quoi l'inscription sera annulée :

- **Date limite de(s) retour de(s) l'attestation(s) → A l'inscription**

DUREE MINIMALE OBLIGATOIRE DE STAGE OU D'EXPERIENCE PROFESSIONNELLE → 10 semaines soit 350h

- Sur la base d'un calcul de 35h/semaine
- Réalisées dans les trois années précédant la session d'examen
- Pour l'épreuve EP2, dans un établissement de restauration proposant des activités en adéquation avec le pôle 2 « Préparation et distribution de la production de cuisine »
- Source règlementaire : arrêté du 19 octobre 2023 portant création de la spécialité de CAP « Cuisine »

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*) :

☐ 56.10 A ☐ 56.10B ☐ 56.10C ☐ 56.29A ☐ 56.21Z Autre *(préciser)* .....

Numéro de SIRET.....

ATTESTATION A COMPLETER PAR L'EMPLOYEUR

Civilité, nom, prénom de l'employeur.....

représentant l'entreprise désignée ci-dessus, atteste sur l'honneur que le ou la candidat(e) indiqué en haut de page :

- a travaillé dans l'entreprise dans le cadre d'un contrat de travail ou de PFMP : **du |_||_| au |_|_|_|, soit un total de..... semaines, sur la base de .....heures hebdomadaires,** sous la responsabilité de :
  Civilité, nom, prénom..... exerçant la fonction de .....
- a effectué dans ce cadre les tâches suivantes **(***rayer les tâches 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 : 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 .....

Signature du représentant et cachet de l'entreprise