



Référentiel de l'examen : https://referentiels-professionnels.eduscol.education.fr/CAP_CUISINE.html

1. Expérience professionnelle ou période de formation en milieu professionnel

Candidat libre :

Le candidat doit justifier dans les trois années précédant la session d'examen :

- **Pour l'épreuve EP1**, d'une expérience professionnelle ou d'une période de formation en milieu professionnel dans un établissement de restauration proposant des activités en adéquation avec le pôle 1 « Organisation de la production en cuisine » d'une durée minimale de **quatre semaines consécutives ou fractionnées**.
- **Pour l'épreuve EP2**, d'une expérience professionnelle ou d'une période de formation en milieu professionnel dans un établissement de restauration proposant des activités en adéquation avec le pôle 2 « Préparation et distribution de la production en cuisine » d'une durée minimale de **dix semaines consécutives ou fractionnées**.

Les justificatifs d'expérience(s) professionnelle(s) ou de périodes(s) en formation professionnelle attestant de ces activités devront être fournis **lors de l'inscription** pour vérification de la recevabilité des dossiers auprès du service des examens du rectorat de l'académie de Poitiers.

Observations : sur la base d'un calcul de 35 heures /semaine, 14 semaines correspondent à 490 heures.

2. Quels documents fournir au dossier d'inscription

Les attestations de stages sont disponibles sur le site de l'académie :

<https://www.ac-poitiers.fr/certificat-d-aptitude-professionnelle-inscriptions-et-resultats-121757>

Seules ces attestations seront prises en compte par le service des examens du rectorat.

3. Lieux d'expérience professionnelle ou de période de formation en milieu professionnel

Le ou la titulaire du CAP « Cuisine » prépare, réalise et distribue les préparations culinaires de tous types d'établissements de restauration **proposant des activités en adéquation avec le pôle 1 « Organisation de la production en cuisine »**.

Le ou la titulaire du CAP « Cuisine » est amené à exercer un emploi dans les métiers de la cuisine dans tous les secteurs de la restauration **proposant des activités en adéquation avec le pôle 2 « Préparation et distribution de la production en cuisine »**.

4. Tâches du référentiel CAP Cuisine

Chaque tâche correspond à une compétence demandée lors des épreuves professionnelles (écrit/pratique/oral).

EPREUVE EP1	EPREUVE EP2
<p>Participation aux opérations d'approvisionnement et de stockage</p> <p>T1 - Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons et les stocks quotidiennement T2 – Utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage T3 – Transmettre à son responsable les informations liées à l'approvisionnement T4 – Appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation T5 – Participer aux opérations d'inventaire</p>	<p>Organisation du poste de travail tout au long de l'activité de cuisine</p> <p>T10 - Contrôler les denrées nécessaires à sa production T11 – Mettre en place et maintenir en état le poste de travail T12 – Appliquer les procédures de conservation et de conditionnement des denrées</p>
<p>Contribution à l'organisation d'une production culinaire</p> <p>T6 – Prendre connaissance des consignes et des fiches techniques de fabrication T7 – Identifier les besoins en matériels et en matière d'œuvre T8 – Déterminer les techniques nécessaires à sa production T9 – Ordonner et planifier sa production en fonction de tous les éléments de contexte</p>	<p>Mise en œuvre des techniques de base et cuisine dans une démarche écoresponsable</p> <p>T13 – Réaliser les techniques préliminaires T14 – Cuisiner :</p> <ul style="list-style-type: none"> - des appareils, des fonds et des sauces ; - des entrées froides et des entrées chaudes - des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés ; - des mets à base de viande, de volailles, de gibiers, d'abats, d'œufs ; - des mets à base d'aliments d'origine végétale ; - des garnitures d'accompagnement ; - des préparations de pâtisserie (salée ou sucrée). <p>T15 – Cuisinier des produits et des spécialités caractéristiques d'une région ou d'un territoire T16 – Contrôler la qualité gustative tout au long de la production</p>
	<p>Contrôle, dressage et distribution de la production</p> <p>T17- Apprécier et rectifier si nécessaire sa production culinaire T18 – Dresser dans le respect des consignes T19 – Distribuer les préparations culinaires</p>
	<p>Communication dans un contexte professionnel</p> <p>T20 – Adapter sa tenue et son attitude aux codes professionnels de l'entreprise</p>
	<p>T21 – Rechercher et utiliser les informations économiques, sociales et juridiques spécifiques au secteur professionnel T22 – Rendre compte de son activité à son responsable T23 – Communiquer au sein de l'entreprise T24 – Communiquer avec les clients, les tiers</p>

6. Délivrance sous la forme progressive du diplôme

Si une seule des deux attestations est validée, le service des examens du rectorat proposera au candidat de s'inscrire en forme de passage « **progressive** », c'est-à-dire la possibilité d'étaler son examen sur plusieurs sessions.

Le candidat réalisera l'épreuve correspondant à l'attestation validée lors de la session actuelle et devra se réinscrire et produire une nouvelle attestation pour l'épreuve manquante à la session suivante.

Pour rappel :

Les bénéficiaires de notes (notes égales ou supérieures à 10/20) sont conservés durant 5 ans.

Les attestations de stages sont valables pour 3 sessions consécutives.