RÉGION ACADÉMIQUE
MARTINIQUE
Liberté
Égalité
Fraternité

CAP CUISINE – session juin 20.....

Attestation de stage ou d'expérience professionnelle

en cuisine pour le candidat libre à l'examen

ÉPREUVE 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 une entreprise 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 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(s) l'attestation(s) : À l'inscription

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) :
☐ 1071 A ☐ 1071 C ☐ 1071 D ☐ Autre (préciser) : ……...
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,
- a effectué dans ce cadre **les tâches suivantes** (rayer celles non réalisées) :

T1 : Réceptionner 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
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 du contexte

Le service des examens et concours vérifiera la recevabilité du dossier d'inscription, notamment les attestations de stages professionnels. Si besoin, l'inspecteur de l'Éducation nationale en charge de la spécialité contrôlera la véracité des attestations.

Fait à ……, le …….

Cachet de l'entreprise

Signature du représentant de l'entreprise