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 EP2 « PRÉPARATION 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 EP1, un stage professionnel dans une entreprise 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 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) :

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
T13 : Réaliser les techniques préliminaires
T14 : Cuisiner
T15 : Cuisiner des produits et des spécialités caractéristiques d'une région ou d'un territoire
T16 : Contrôler la qualité gustative tout au long de la production
T17 : Apprécier et rectifier si nécessaire sa production culinaire
T18 : Dresser dans le respect des consignes
T19 : Distribuer les préparations culinaires
T20 : Adapter sa tenue et son attitude aux codes professionnels de l'entreprise
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

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