



**ACADÉMIE
DE LYON**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**DIRECTION DES EXAMENS
ET DES CONCOURS**

Note à l'attention des candidats individuels présentant le
Certificat d'Aptitude Professionnelle
Cuisine
SESSION 2026

Cette note concerne les candidats **individuels** au CAP Cuisine qui ne relèvent ni de la voie scolaire, ni de la voie de l'apprentissage, ni de la formation professionnelle continue.

L'arrêté du 19 octobre 2023 porte création du CAP Cuisine. Toutes les informations indispensables concernant le CAP Cuisine (règlement d'examen, définition et contenu des épreuves, périodes de formation en milieu professionnel) sont précisées par cet arrêté :

<https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000048393282>

1. L'inscription

Pour les candidats résidant dans l'un des départements de l'Académie de Lyon, le registre des préinscriptions pour la session 2026 sera ouvert du **(08 octobre 2025 au 14 novembre 2025)**.

Les préinscriptions seront suivies d'une confirmation d'inscription. Cette confirmation d'inscription sera envoyée par courrier électronique ; dument vérifiée, datée, signée et accompagnée des pièces demandées, elle devra impérativement être retournée sur Cyclades avant la date indiquée sur celle-ci **(le 28 novembre 2025)**.

Les préinscriptions seront faites uniquement par internet à l'adresse suivante : www.ac-lyon.fr – rubrique « examens et concours ».

Les candidats qui ne retourneraient pas leur confirmation d'inscription dans les délais seront définitivement écartés pour la session 2026.

Les attestations de stages sont à transmettre au plus tard le **31 décembre 2025**.

2. La réglementation liée aux périodes de formation en milieu professionnel ou à l'expérience professionnelle

Le référentiel du CAP Cuisine précise la durée des stages professionnels exigés pour présenter les épreuves du CAP Cuisine en tant que candidat individuel ou libre. Ces stages doivent être réalisés dans les trois années précédant la session d'examen. Une expérience professionnelle d'au moins 14 semaines en cuisine (4 semaines pour EP1 et 10 semaines pour EP2) peut dispenser le candidat de ces stages obligatoires.

- EPREUVE PROFESSIONNELLE EP1 – Un stage professionnel dans une entreprise proposant des activités en adéquation avec le pôle 1 du référentiel (organisation de la production de cuisine) d'au moins 4 semaines **consécutives** est exigé. Une attestation de l'entreprise justifiant les stages effectués dans les conditions requises d'activité devra être fournie par le candidat lors de l'inscription à l'examen pour vérification de la recevabilité des dossiers auprès du service des examens.
- EPREUVE PROFESSIONNELLE EP2 – Un stage professionnel dans une entreprise proposant des activités en adéquation avec le pôle 2 du référentiel (préparation et distribution de la production de cuisine) d'au moins 10 semaines **consécutives** est exigé. Une attestation de l'entreprise justifiant les stages effectués dans les conditions requises d'activité devra être fournie par le candidat lors de l'inscription à l'examen pour vérification de la recevabilité des dossiers auprès du service des examens.

Le candidat devra fournir lors de l'inscription à l'examen :

- Soit une attestation de(s) l'entreprise(s) justifiant les stages effectués dans les conditions requises,
- Soit un (ou plusieurs) certificat(s) de travail attestant de cette (ces) activité(s).

Observations : le calcul se fait sur une base de 35 heures /semaine :

14 semaines équivalent à 490 heures minimum.

- 4 semaines équivalent à 140 heures au minimum pour EP1,
- 10 semaines équivalent à 350 heures au minimum pour EP2.

3. L'évaluation du domaine professionnel

Pour obtenir le domaine professionnel, le candidat doit avoir une moyenne de 10 sur 20 à l'ensemble des épreuves EP1 et EP2.

EP1A – Organisation de la production de cuisine – Coefficient 4

Epreuve écrite – Durée : 2h.

L'épreuve prend la forme d'une étude de cas mobilisant les trois enseignements de culture professionnelle (cuisine, gestion et sciences appliquées)

Le candidat doit à partir d'un contexte professionnel identifié, organiser une production de cuisine.

A partir de situations professionnelles (cuisine, gestion et sciences appliquées), intégrant les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité, de santé et de développement durable, le candidat peut être amené à :

- Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons
- Stocker les marchandises
- Mettre en place les marchandises nécessaires à la production
- Participer aux opérations d'inventaire
- Collecter les informations et dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production
- Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production
- Planifier son travail

EP2 – Préparation et distribution de la production de cuisine – Coefficient 13

Epreuve pratique et orale – Durée : 5h

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser ses compétences et les savoirs associés dans le cadre de situations professionnelles relevant du pôle 2.

*** Première partie : (20 minutes)**

- Le candidat prend connaissance de la production à réaliser.

Il dispose de deux fiches techniques de production et d'un tableau d'ordonnancement vierge à compléter (modèle simplifié) pour planifier son travail dans le temps imparti.

Cette phase écrite n'est pas évaluée dans le cadre de l'épreuve EP2.

*** Deuxième partie : (10 minutes)**

A son poste de travail, le candidat contrôle ses denrées, à l'aide des fiches techniques. Dans le respect des procédures de conservation et de conditionnement, il vérifie et met en place son poste de travail, sélectionne les matériels nécessaires.

*** Troisième partie : (4h30)**

- Première phase – production culinaire : 4h20

Dans le respect des contraintes et usages professionnels, le candidat doit successivement :

- Confectionner les deux recettes imposées (fiches techniques fournies) :
 - ° un plat principal avec garniture ou un plat végétarien
 - ° et une entrée ou un dessert

Une des deux recettes comporte la réalisation d'une pâte de base.

- Assurer la production de sa production (dressage et envoi)
- Réaliser un bilan simplifié de sa production

- Remettre en état les locaux

Le jury évalue successivement la production, la présentation et la dégustation.

- Deuxième phase – compte-rendu d’activité : 10 minutes maximum

Cette phase a lieu au sein de la cuisine à l’issue de la production. Lors d’un court entretien de type « entretien d’explication », le candidat est invité à réaliser un bilan de son travail. Cette phase ne doit pas faire l’objet d’une interrogation technologique.

- **Déroulement de l’entretien :**

- 1- Le candidat présente au jury, sans être interrompu, le bilan de sa production (son organisation, ses choix techniques, les matériels utilisés, sa prestation, etc.);
- 2- Le jury échange avec le candidat sur sa production ;
- 3- Le candidat est invité à s’exprimer sur son projet professionnel