



**ACADÉMIE
DE LYON**

Liberté
Égalité
Fraternité

CAP Cuisine – Session juin 2026

Attestation de stage professionnel en pâtisserie pour le candidat libre à l'examen

Épreuve EP1 – Organisation de la production cuisine

L'arrêté du 19 octobre 2023 porte création du CAP Cuisine et précise toutes les informations indispensables (référentiel, règlement d'examen, définition et contenu des épreuves, périodes de formation en milieu professionnel) :

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

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 proposant des activités en adéquation avec le **pôle 1** (organisation de la production cuisine) **d'une durée minimale de quatre semaines consécutives, sur la base d'un calcul de 35 heures / semaine soit 245 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, le candidat ne pourra se présenter à l'épreuve EP1 du CAP.**

Date limite de retour de(s) l'attestation(s) : 31 décembre 2025

LE CANDIDAT

Nom : Prénom(s) :

Adresse :

Code postal : Ville :

L'ENTREPRISE

Type d'entreprise (cocher la case correspondante) :

Restaurant Brasserie Restauration collective

Dénomination sociale :

Adresse :

Code postal : Ville :

Activité :

Code APE de l'entreprise : 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 désigné,

- 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 les activités non réalisées) :

1 – Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons
2 – Stocker les marchandises
3 – Mettre en place les marchandises nécessaires à sa production
4 – participer aux opérations d'inventaire

5 – Collecter les informations et dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production
6 – Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production
7 – Planifier son travail

Le service des examens et concours vérifiera la recevabilité du dossier d'inscription, notamment les attestations de stages professionnels. Si besoin, l'inspectrice 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