



**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 EP2 – Préparation et distribution de la production de 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 EP2**, un stage professionnel dans une entreprise proposant des activités en adéquation avec le **pôle 2** (préparation et distribution de la production de cuisine) **d'une durée minimale de dix 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 EP2 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 – Contrôler ses denrées   | 7 – Utiliser et mettre en valeur des produits de sa région    |
| 2 – Mettre en place et maintenir en état son espace de travail                                  | 8 – Choisir et mettre en place les matériels de dressage      |
| 3 – Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé                     | 9 – Dresser ses préparations culinaires                       |
| 4 – Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement et d'alimentation durables | 10 – Envoyer ses préparations culinaires                      |
| 5 – Réaliser les techniques préliminaires   | 11 – Evaluer la qualité de ses préparations culinaires        |
| 6 – Cuisiner  | 12- Communiquer dans le cadre d'une situation professionnelle |
|   | 13 – Rendre compte de son activité                            |

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