

**Attestation d'expérience professionnelle ou de stage
en cuisine pour le candidat libre à l'examen**

Épreuve EP1 – Organisation de la production de cuisine

Période demandée : 4 semaines (35h/semaine)

Dépôt des pièces sur CYCLADES lors des inscriptions.

LE CANDIDAT

Nom : Prénom(s) :

Adresse :

Code postal : Ville :

L'ENTREPRISE

Tous les secteurs ou concepts de la restauration sont concernés.

Poste occupé (cocher la case correspondante) :

☐ Commis de cuisine

☐ Cuisinier

☐ Cuisinier en restauration collective

Dénomination sociale :

Adresse :

Code postal : Ville :

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 ou une période d'expérience professionnelle :
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) :

1- Participation aux opérations d'approvisionnement et de stockage	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
2- Contribution à l'organisation d'une production culinaire	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 de contexte

Fait à, le

Cachet de l'entreprise :

Signature du représentant de l'entreprise :

[illegible]