



CAP CUISINE - Session 2027 -

Note à l'attention des candidats individuels

REMARQUE

Cette note d'information destinée aux candidats individuels rappelle les éléments importants du CAP Cuisine (Arrêté du 19 octobre 2023).

Il est toutefois **indispensable** de lire le référentiel de l'examen, accessible sur les sites :

- LEGIFRANCE : <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000048393282/>
- EDUSCOL : https://referentiels-professionnels.eduscol.education.fr/CAP_CUISINE.html

Ainsi que les modalités des épreuves du domaine général :

- LEGIFRANCE : <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000039034347/>
- EDUSCOL : <https://eduscol.education.fr/1923/le-certificat-d-aptitude-professionnelle-cap>

1. REGLEMENT D'EXAMEN

Certificat d'aptitude professionnelle « Cuisine » Candidats « individuels »				
EPREUVES	Unités	Coef.	Mode	Durée
UNITES PROFESSIONNELLES				
EP1 – Organisation de la production de cuisine	UP1	4	Ponctuel écrit	2H
EP2 – Préparation et distribution de la production de cuisine	UP2	13	Ponctuel pratique et oral	5h
UNITES GENERALES				
EG1 – Français / Histoire-Géographie-Enseignement moral et civique ⁽¹⁾	UG1	3	Ponctuel écrit et oral	2h + 10min + 15min
EG2 – Mathématiques et physique- chimie	UG2	2	Ponctuel écrit	45min + 45min
EG3 – Education physique et sportive ⁽²⁾	UG3	1	Ponctuel	/
EG4 – Prévention santé environnement	UG4	1	Ponctuel écrit	1h
EG5 – Langue vivante étrangère	UG5	1	Ponctuel écrit et oral	1h + 6min
EF1 – Langue vivante facultative ⁽³⁾	UF1	/	Ponctuel oral	12 min

⁽¹⁾ Histoire Géographie-EMC : le candidat constitue une liste de 6 documents correspondant à chacun des thèmes du programme

⁽²⁾ Les candidats individuels peuvent être dispensés, à leur demande, de l'épreuve d'Education Physique et Sportive

⁽³⁾ La langue vivante choisie au titre de l'épreuve facultative est obligatoirement différente de celle choisie au titre de l'épreuve obligatoire.

Le diplôme est délivré aux candidats qui ont obtenu une moyenne générale égale ou supérieure à 10 sur 20 (moyenne des notes de toutes les épreuves) ET une moyenne aux épreuves professionnelles égale ou supérieure à 10 sur 20 (moyenne des notes des deux épreuves EP1 et EP2).

1.1 – BENEFICES ET REPORT DE NOTES

☞ **Si vous échouez à l'examen du CAP Cuisine, vous pouvez conserver vos notes pendant 5 ans** à compter de leur obtention, que ces notes soient supérieures, inférieures ou égales à 10 sur 20.

☞ **Si vous avez échoué à l'examen d'un autre CAP, vous pouvez conserver les notes obtenues aux épreuves d'enseignement général (Français-Histoire/Géo-EMC - Maths-Sciences – EPS – PSE – Langue vivante) pendant 5 ans** à compter de leur obtention, que ces notes soient supérieures, inférieures ou égales à 10 sur 20.

1.2 – DISPENSES D'ÉPREUVES

- ☞ Si vous êtes **déjà titulaire d'un CAP, d'un BEP, d'un CAP ou BEP agricoles, d'un CAP ou BEP maritimes ou d'un diplôme ou titre classé au moins de niveau 4 de qualification dans le RNCP (BAC, BT, BP...)**, vous pouvez lors de l'inscription à l'examen demander à **être dispensé(e) des épreuves d'enseignement général** (Français-Histoire/Géo-EMC – Maths-Sciences – EPS – LV*).
- ☞ Pour la dispense de l'épreuve de langue vivante* (LV), vous devez transmettre un relevé de notes en plus de la copie de votre diplôme afin de justifier que vous vous êtes bien présenté à une épreuve de LV, qu'elle soit facultative ou obligatoire.
- ☞ Sont dispensés, à leur demande, de l'épreuve de **Prévention Santé Environnement** les candidats titulaires d'un **CAP ou BEP éducation nationale, maritime ou agricole, ou d'un BAC PROFESSIONNEL**.
- ☞ En tant que candidat(e) individuel(le), vous pouvez lors de l'inscription à l'examen demander à être **dispensé(e) de l'épreuve d'Éducation Physique et Sportive (EPS)**.

2. DISPOSITIONS REGLEMENTAIRES

2.1 – DEFINITION DES ÉPREUVES

ÉPREUVE EP1 – ORGANISATION DE LA PRODUCTION DE CUISINE

- Epreuve écrite d'une durée de 2h
Elle a pour but d'évaluer les attendus du pôle 1. L'évaluation prend la forme d'une étude de cas mobilisant les trois enseignements de culture professionnelle (cuisine, gestion appliquée et sciences appliquées).

Pôle 1 – Organisation de la production de cuisine

- **Compétence 1 : Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises** dans le respect de la réglementation et en appliquant une démarche écoresponsable et les techniques de prévention des risques liées à l'activité
- **Compétence 2 : Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire** dans le respect des consignes et du temps imparti

ÉPREUVE EP2 – PREPARATION ET DISTRIBUTION DE LA PRODUCTION DE CUISINE

- Epreuve pratique et orale d'une durée de 5h
Elle a pour but d'apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser ses compétences acquises et les savoirs associés dans le cadre de situations professionnelles relevant du pôle 2 :

Pôle 2 – Préparation et distribution de la production de cuisine

- **Compétence 3 : Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail** tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation et des préconisations en matière de développement durable ;
- **Compétence 4 : Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production** dans le respect des consignes, des règles d'hygiène, de sécurité et des préconisations en matière d'alimentation et de développement durables ;
- **Compétence 5 : Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution** selon le contexte professionnel ;
- **Compétence 6 : Communiquer** en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.

Déroulé de l'épreuve

- 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 (4 h 30)

Première phase - production culinaire (4 h 20)

Deuxième phase - compte-rendu d'activité (10 minutes maximum)

2.3 Périodes en milieu professionnel

Conformément au règlement d'examen, le candidat doit justifier, dans les trois années précédant la session d'examen, d'une expérience professionnelle, ou d'une période de stage (dite période de formation en milieu professionnel) équivalant à **14 semaines** (sur une base de calcul de 35 heures / semaine pour un total de 490 heures effectuées) dans un(des) établissement(s) de restauration proposant des activités pour le CAP Cuisine en adéquation avec le **pôle 1** (pour un total de **4 semaines** consécutives ou fractionnées soit 140 heures) et le **pôle 2** (pour un total de **10 semaines** consécutives ou fractionnées soit 350 heures).

Une **attestation** de chaque entreprise justifiant les périodes effectuées dans les conditions requises devra être **fournie** par le candidat **lors de l'inscription à l'examen**. **En l'absence de cette attestation dûment complétée et signée, l'inscription ne pourra pas être validée.**

Le service des examens et concours vérifiera la recevabilité de cette(ces) attestation(s). Si besoin, l'inspecteur de l'Éducation nationale en charge de la spécialité contrôlera la véracité des attestations.

Utilisation des attestations pour les épreuves EP1 et EP2

- Annexer aux attestations de stage, le(s) certificat(s) de travail et/ou convention(s) de stage correspondant(s).
- Déposer l'ensemble de ce dossier professionnel sans rature ni modification sur votre espace CYCLADES avec les pièces justificatives obligatoires **pendant la période des inscriptions** :

Important

- Il appartient au candidat d'effectuer la recherche de son (ses) lieu(x) de stage. La DEC n'est juridiquement pas compétente dans ce domaine et n'effectuera aucune intervention en cas de difficulté.
- **La DEC ne délivre pas de convention de stage.** Cependant, un modèle, dont vous pouvez vous inspirer, est disponible depuis le site internet de l'Académie : <https://www.ac-nantes.fr/examens-professionnels-de-niveau-3-cap-et-cs3-121709> dans *INSCRIPTIONS/Informations spécifiques à certaines spécialités*.
- Il vous est vivement conseillé de prendre contact auprès de votre assureur afin de connaître les modalités de couverture de votre contrat en cas d'accident au cours du (des) stage(s).
- Ces attestations et les pièces justificatives de l'expérience professionnelle et/ou stage(s) sont exigées pour le passage des épreuves EP1 et EP2. Pour rappel, **en cas de non-conformité au règlement d'examen, le candidat ne sera pas autorisé à se présenter aux dites épreuves.**

Conditions de prise en compte de l'expérience professionnelle ou du (des) stage(s)

- **Durée de 14 semaines** (sur une base de calcul de 35 heures / semaine pour un total de 490 heures effectuées) :
 - ✓ **4 semaines** (pour un total de 140 heures au minimum) pour l'épreuve écrite EP1, Organisation de la production de cuisine;
 - ✓ **10 semaines** (pour un total de 350 heures au minimum) pour l'épreuve pratique EP2, Préparation et distribution de la production de cuisine.
- **Délai** : expérience professionnelle et/ou stage(s) réalisés dans les **trois années précédant la session d'examen** (*soit depuis septembre 2023 pour une inscription à la session de juin 2027*)
- **Nombre de structures professionnelles** : Les deux stages peuvent être réalisés dans une même structure.
- **Activités réalisées** : expérience professionnelle et/ou stage(s) **en adéquation** avec les compétences listées en page 2 de ce document.

Remarque 1 : les ex-apprentis n'ont pas à fournir ces justificatifs. Une copie de leur ancien contrat d'apprentissage sera demandée. Cette période d'apprentissage devra respecter le critère de délai précisé ci-dessus.

Remarque 2 : les apprentis en formation à distance n'ont pas à fournir ces justificatifs. Une copie de leur contrat d'apprentissage en cours sera demandée.

Remarque 3 : si votre expérience professionnelle s'est réalisée dans l'entreprise dont vous êtes propriétaire ou gérant, vous devez transmettre également un extrait KBIS ou une copie de votre inscription au registre du commerce.

2.4 Convention de stage et assurance

➤ Convention de stage

Elle doit être signée entre la structure professionnelle d'accueil et le stagiaire (et éventuellement le centre de formation). La Direction des Examens et Concours du rectorat de Nantes n'intervient en aucun cas dans cette démarche contractuelle entre un candidat et sa(ses) structure(s) professionnelle(s) d'accueil. Cependant, un modèle, dont vous pouvez vous inspirer, est disponible depuis le site internet de l'Académie de Nantes : <https://www.ac-nantes.fr/article/examens-professionnels-de-niveau-3-cap-et-mc-3-121709> (rubriques « Inscriptions » > « Informations spécifiques à certaines spécialités » > « Modèle convention de stage CAP »).

➤ Assurance

En cas d'accident survenant au cours des stages, au cours des épreuves pratiques ou au cours de trajets, vous ne pouvez prétendre au bénéfice de la législation sur les accidents du travail. Il vous est donc vivement conseillé de prendre contact auprès de votre assureur afin de connaître les modalités de couverture de votre contrat.

3. POINTS DIVERS

➤ Des déplacements sont-ils à prévoir ?

Pour les deux épreuves pratiques EP1 et EP2 et pour l'épreuve d'EPS, qui se tiendront entre mi-avril et fin juin 2027, vous serez convoqué(e) dans un centre d'examen équipé des installations nécessaires, ce qui peut amener à des déplacements, y compris hors de votre département d'origine.

➤ Comment serez-vous tenu informé(e) par les services du rectorat ?

Lors de la pré-inscription à l'examen sur l'application Cyclades, il est demandé de renseigner une adresse électronique valide. C'est sur celle-ci que le récapitulatif d'inscription nécessaire à la constitution du dossier d'inscription est envoyé.

Durant l'année, vous recevrez divers messages d'information. Aussi, il est primordial que votre adresse électronique soit toujours à jour. En cas de modification, vous pourrez nous en informer à l'adresse suivante : dec.cap.cs3@ac-nantes.fr

➤ Peut-on modifier une inscription ?

L'organisation des épreuves pratiques du CAP Cuisine mobilise de multiples ressources : matérielles (laboratoires des établissements...), humaines (enseignants et professionnels) et financières (coût de la matière d'œuvre...). Il est donc important que vous préveniez si vous ne pouvez être présent le(s) jour(s) de votre(vos) épreuve(s).

Si, durant l'année, vous constatez que vous ne serez pas en mesure de passer une ou les deux épreuve(s) pratique(s), vous devez en informer le rectorat à l'adresse suivante : dec.cap.cs3@ac-nantes.fr

De la même façon, si vous souhaitez annuler intégralement votre inscription à l'examen, vous devez en informer le rectorat à cette même adresse : dec.cap.cs3@ac-nantes.fr

Vous devez également informer le rectorat de tout changement d'adresse postale ou bien de mël à l'adresse : dec.cap.cs3@ac-nantes.fr