ACADÉMIE DE POLYNÉSIE FRANCAISE

CAP Cuisine – session juin 2027

Attestation de stage professionnel

en cuisine pour le candidat libre à l'examen

Épreuve EP2 – Préparation et distribution de la production de la cuisine

L'arrêté du 19 Octobre 2023 portant création de la spécialité « cuisine » précise toutes les informations indispensables (référentiel, règlement d'examen, définition et contenu des épreuves, périodes de formation en milieu professionnel).

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 un établissement de restauration 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 ou fractionnées, sur la base d'un calcul de 35 heures / semaine soit 350 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, l'inscription ne pourra pas être validée

LE CANDIDAT

Nom : ..... Prénom(s) : .....

Adresse : .....

Code postal : ..... Ville : .....

L'ENTREPRISE

Dénomination sociale : .....

Adresse : .....

Code postal : ..... Ville : .....

Code NAPF de l'entreprise (*cocher la case correspondante*) :

☐ 5510 Z ☐ 5520 Z ☐ 5330 Z ☐ 5590 Z ☐ 5610 A ☐ 5610 B ☐ 5610 C ☐ 5621 Z ☐ 5629 A

☐ 5629 B ☐ 5630 Z

Numéro TAHITI ISPF (obligatoire) : .....

Numéro de téléphone : .....

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, sous la responsabilité de :
  Mme, M. (nom prénom)....., exerçant la fonction de .....
- a effectué dans ce cadre **les tâches suivantes** (*cocher les tâches réalisées*) :

- ☐ T1 – Contrôler ses denrées
- ☐ T2 – Mettre en place et maintenir en état son espace de travail
- ☐ T3 – Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé
- ☐ T4 – Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement et d'alimentation durables
- ☐ T5- Réaliser les techniques préliminaires
- ☐ T6- Cuisiner
- ☐ T7 – Utiliser et mettre en valeur des produits de sa région
- ☐ T8 – Choisir et mettre en place les matériels de dressage
- ☐ T9- Dresser ses préparations culinaires
- ☐ T10- Envoyer ses préparations culinaires
- ☐ T11- Evaluer la qualité de ses préparations culinaires
- ☐ T12- Communiquer dans le cadre d'une situation professionnelle
- ☐ T13- Rendre compte de son activité.

Le bureau des examens vérifiera, avec le concours de l'inspecteur de l'Éducation nationale, la véracité des attestations et la recevabilité du dossier d'inscription. Il pourra, si besoin, réclamer un complément d'informations (conventions de stage...). **Toute attestation renseignée de manière incomplète entraînera l'irrecevabilité du dossier d'inscription.**

Fait à ....., le .....

Cachet de l'entreprise (obligatoire) : Signature du représentant de l'entreprise