

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CUISINE

SESSION 2026

NOTICE D'INFORMATION DESTINÉE

AUX CANDIDATS LIBRES OU EN ENSEIGNEMENT À DISTANCE

Pour consulter le référentiel du diplôme (règlement d'examen et contenu des épreuves, périodes de formation en milieu professionnel) cliquer sur le lien suivant :

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

Du mercredi 8 octobre 2025 au Lundi 10 novembre 2025	➤ Inscription sur le site académique de Dijon : Formulaire de confirmation d'inscription envoyé sur la boîte mail du candidat pour vérification et signature avant retour au rectorat
Mardi 18 novembre 2025	➤ Date limite de fin de stage/ expérience professionnelle. Les candidats doivent avoir envoyé leurs attestations de stage et/ou expérience professionnelle pour le mardi 18 novembre 2025 (le cachet de la poste faisant foi). Une preuve d'envoi pourra être demandée en cas de litige. Les candidats n'ayant pas envoyé d'attestation(s) conforme(s) recevront un courrier, courant mars, les informant qu'ils ne pourront pas se présenter à l'épreuve concernée. ➤ Date limite de retour des confirmations d'inscription signées par le candidat et accompagnées des pièces justificatives dont les attestations de stage réalisées (les conventions de stage ne sont pas valables). Sans retour de la confirmation d'inscription signée, l'inscription sera annulée.
Début-Mai à Juin 2026	➤ Déroulement des épreuves générales et professionnelles
Juillet 2026	➤ Publication des résultats - Relevés de notes disponibles dans le compte Cyclades des candidats
Octobre 2026	➤ Envoi des diplômes

CONDITIONS ET PROCÉDURE D'INSCRIPTION

CONDITIONS D'INSCRIPTION

- Tout candidat résidant dans l'académie et ayant atteint 18 ans dans l'année, au plus tard le 31 décembre 2026, peut s'inscrire au CAP Pâtissier en candidat libre ou en enseignement à distance.
- Le rectorat de l'académie de Dijon n'intervient en aucun cas dans les démarches contractuelles entre le candidat et sa structure d'accueil ou de formation.

CHOIX DE LA FORME DE PASSAGE

Lors de votre inscription vous devez vous inscrire à la forme GLOBALE si vous souhaitez passer toutes les épreuves et obtenir votre diplôme en 2026.

Si vous souhaitez présenter le CAP sur plusieurs sessions, vous devez vous inscrire à la forme PROGRESSIVE. Vous devrez alors passer les autres épreuves lors de sessions suivantes afin d'obtenir le CAP, sachant que le bénéfice des notes est valable 5 ans.

CONFIRMATION D'INSCRIPTION

À l'issue votre inscription sur internet, vous recevrez, par mail, une CONFIRMATION D'INSCRIPTION reprenant les informations saisies que vous devez renvoyer en respectant les étapes ci-dessous :

- vérifier les informations saisies,
- corriger les informations erronées au stylo rouge,
- joindre les pièces justificatives indiquées dans le document d'accompagnement,
- dater et signer le document.

Vous devrez impérativement renvoyer la confirmation d'inscription et les pièces constitutives de votre dossier avant le 18 novembre 2025

au Rectorat de Dijon - 2G Rue du Général Delaborde - BP81921 - 21019 DIJON
Votre inscription ne sera validée qu'après retour de ces documents.

Dans le cas contraire, le rectorat procédera à l'annulation de votre pré-inscription.

DÉFINITION DES ÉPREUVES PROFESSIONNELLES

ÉPREUVE EP1 – ORGANISATION DE LA PRODUCTION DE CUISINE – Durée : 2h00

1- Contenu de l'épreuve.

Le candidat doit, à partir d'un contexte professionnel identifié, organiser une production de cuisine. A partir de situations professionnelles pluridisciplinaires (cuisine, gestion et sciences appliquées), intégrant les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité, de santé et de développement durable, le candidat peut être amené à :

- réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons ;
- stocker les marchandises ;
- mettre en place les marchandises nécessaires à sa production ;
- participer aux opérations d'inventaire ;
- collecter les informations et dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production ;
- identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production ;
- planifier son travail.

Le candidat est évalué en fonction des résultats attendus du pôle 1 indiqués dans le référentiel de compétences.

2- Évaluation par épreuve ponctuelle. (Écrite – Durée 2 heures)

L'évaluation prend la forme d'une étude de cas mobilisant les trois enseignants de culture professionnelle (cuisine, gestion appliquées et sciences appliquées). Elle est conforme à la définition générale précise précédemment (finalités et objectifs, contenu).

ÉPREUVE EP2 – PRÉPARATION ET DISTRIBUTION DE LA PRODUCTION DE CUISINE – Durée 5h00

1- Contenu de l'épreuve.

Le candidat réalise la production de cuisine qu'il doit planifier en fonction des consignes données. Pour cela, il dispose de fiches techniques de production et de son carnet personnel de techniques professionnelles.

Dans la cadre d'une situation professionnelle de production, le candidat peut être amené à :

- contrôler ses denrées ;
- mettre en place et maintenir en état son espace de travail ;
- mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé ;
- mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement et d'alimentation durables ;
- réaliser les techniques préliminaires ;
- cuisiner ;
- utiliser et mettre en valeur des produits de sa région ;
- choisir et mettre en place les matériels de dressage ;
- dresser ses préparations culinaires ;
- envoyer ses préparations culinaires ;
- évaluer la qualité de ses préparations culinaires ;
- communiquer dans le cadre d'une situation professionnelle ;
- rendre compte de son activité.

Le candidat est évalué en fonction des résultats attendus du pôle 2 indiqués dans le référentiel de compétences.

2- Évaluation par épreuve ponctuelle (pratique et orale – Durée : 5 heures)

La commission d'évaluation se compose d'un professeur ou d'un formateur de la spécialité et d'un professionnel de cuisine. En l'absence de ce dernier, un autre professeur ou formateur de la spécialité est désigné.

L'épreuve comporte trois parties :

- 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 (4h30).
 - Première phase – production culinaire (4h20)

Dans le respect des contraintes et usages professionnels, le candidat doit successivement :

- confectionner les deux recettes imposées (fiches techniques fournies) ;
- un plat principal avec garniture ; ou
- un plat complet végétarien ; et
- une entrée ou un dessert ;

Une des deux recettes comporte la réalisation d'une pâte de base.)

- assurer la distribution de sa production (dressage et envoi) ;
- réaliser un bilan simplifié de sa production ;
- remettre en état les locaux.

Le jury évalue successivement la production, la présentation et la dégustation.

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

Cette phase a lieu au sein de la cuisine à l'issue de la production. Lors d'un court entretien de type « entretien d'explication », le candidat est invité à réaliser un bilan de son travail. Cette phase ne doit pas faire l'objet d'une interrogation technologique.

Déroulement de l'entretien :

1. Le candidat présente au jury, sans être interrompu, le bilan de sa production (son organisation, ses choix techniques, les matériels utilisés, sa prestation, etc.) ;
2. Le jury échange avec le candidat sur sa production ;
3. Le candidat est invité à s'exprimer sur son projet professionnel.

CONDITIONS DE STAGES OU EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES EXIGÉES LORS DE L'INSCRIPTION POUR LES ÉPREUVES EP1 et EP2

➤ **CANDIDAT LIBRE et ENSEIGNEMENT A DISTANCE**

Le candidat doit réaliser dans les trois années précédant la session d'examen :

- **Pour l'épreuve EP1**, d'une expérience professionnelle ou d'une formation en milieu professionnel dans un établissement de restauration proposant des activités en adéquation avec le pôle 1 « organisation en cuisine » d'une durée minimale de quatre semaines consécutives ou fractionnées.
- **Pour l'épreuve EP2**, d'une expérience professionnelle ou d'une période de formation en milieu 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.

Les justificatifs d'expérience(s) professionnelle(s) ou de période(s) en formation professionnelle attestant de ces activités devront être fournis lors de l'inscription pour vérification de la recevabilité des dossiers auprès du service des examens du rectorat dont dépend le candidat.

Observations : sur la base d'un calcul de 35 heures/semaine, 14 semaines correspondent à 490 heures.

Les attestations d'entreprise(s), ci-jointes, justifiant les stages effectués dans les conditions requises, devront être fournies par le candidat, avec le retour du dossier d'inscription le mardi 18 novembre 2025 dernier délai.

**Retour par voie postale au Rectorat de Dijon - 2G Rue du Général Delaborde - 21019 DIJON.
En l'absence de celles-ci, ou incomplètes (absence de signature, de cachet de l'entreprise, dates de stages) le dossier sera considéré comme non conforme, et le candidat ne pourra pas se présenter aux épreuves concernées.**

ÉPREUVE EP1 – ORGANISATION DE LA PRODUCTION DE CUISINE

Conformément au règlement d'examen,

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

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 de cuisine d'une durée minimale de quatre semaines consécutives, sur la base d'un calcul de 35 heures / semaine soit 140 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.

En l'absence de cette attestation dûment complétée et signée, l'inscription ne pourra pas être validée.

Date limite de retour de(s) l'attestation(s) : mardi 18 novembre 2025, avec le dossier d'inscription.

LE CANDIDAT

Nom :

Prénom(s) :

Adresse :

Code postal :

Ville :

L'ENTREPRISE

Dénomination sociale :

Adresse :

Code postal : Ville :

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, sous la
responsabilité de :

Mme, M. (nom prénom)..... ,
exerçant la fonction de

- a effectué dans ce cadre **les tâches suivantes:**

Activité 1 - Participation aux opérations d'approvisionnement et de stockage

1. Réceptionner et contrôler les livraisons et les stocks quotidiennement
2. Utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage
3. Transmettre à son responsable les informations liées à l'approvisionnement
4. Appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation
5. Participer aux opérations d'inventaire

Activité 2 - Contribution à l'organisation d'une production culinaire

6. Prendre connaissance des consignes et des fiches techniques de fabrication
7. Identifier les besoins en matériels et en matières d'œuvre
8. Déterminer les techniques nécessaires à production
9. Ordonner et planifier sa production en fonction de tous les éléments de contexte

Le service des examens et concours 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.

Toute attestation renseignée de manière incomplète entraînera l'irrecevabilité du dossier d'inscription.

Fait à, le

Cachet de l'entreprise :

Signature du représentant de
l'entreprise

ÉPREUVE EP2 – RÉALISATION DE LA PRODUCTION DE CUISINE

Conformément au règlement d'examen,
<https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000048393282/>

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 10 semaines consécutives, 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.

En l'absence de cette attestation dûment complétée et signée, l'inscription ne pourra pas être validée.

Date limite de retour de(s) l'attestation(s) : mardi 18 novembre 2025, avec le dossier d'inscription.

LE CANDIDAT

Nom :

Prénom(s) :

Adresse :

Code postal :

Ville :

L'ENTREPRISE

Dénomination sociale :

Adresse :

Code postal : Ville :

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, sous la
responsabilité de :

Mme, M. (nom prénom)..... ,
exerçant la fonction de

- a effectué dans ce cadre **les tâches suivantes:**

Activité 3 – Organisation du poste de travail tout au long de l'activité de cuisine

10. Contrôler les denrées nécessaires à sa production
11. Mettre en place et maintenir en état le poste de travail
12. Appliquer les procédures de conservation et de conditionnement des denrées

Activité 4 – Mise en œuvre des techniques de base et cuisine dans une démarche écoresponsable

13. réaliser les techniques préliminaires
14. Cuisiner des appareils, fonds et sauces, entrées froides et chaudes, des mets à base de poissons coquillages crustacés viandes volailles gibiers abats œufs aliments d'origine végétales, garnitures d'accompagnement et préparations en pâtisserie
15. Cuisiner des produits et spécialités caractéristiques d'une région ou d'un territoire
16. Contrôler la qualité gustative tout au long de la production

Activité 5 – Contrôle, dressage et distribution de la production

17. Appréciation et rectifier si nécessaire sa production culinaire
18. Dresser dans le respect des consignes
19. Distribuer les préparations culinaires

Activité 6 – Communication dans un contexte professionnel

20. Adapter sa tenue et son attitude aux codes professionnels de l'entreprise
21. Rechercher et utiliser les informations économiques, sociales et juridiques spécifiques au secteur professionnel
22. Rendre compte de son activité à son responsable
23. Communiquer au sein de l'entreprise
24. Communiquer avec les clients, les tiers

Le service des examens et concours 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.

Toute attestation renseignée de manière incomplète entraînera l'irrecevabilité du dossier d'inscription.

Fait à, le

Cachet de l'entreprise :

Signature du représentant de
l'entreprise

