Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du CAP Cuisine, veuillez visiter :
courscapcuisine.fr/annales-sujets-et-corriges

CAP Cuisine

Anglais

Session 2026 • Code sujet : **26-CAP-CUI-EP1** • Durée : **2 h (épreuve orale de 12 minutes : 6 minutes de préparation et 6 minutes d'interrogation)** • Coefficient : **1.1020**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Compréhension du document et interaction orale** (3 questions) **Page 3**

2. **Prise de parole et situation professionnelle** (3 questions) **Page 5**

3. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) **Page 7**

Sujet officiel (PDF) : https://courscapcuisine.fr/assets/annales/cap-cuisine/Langue vivante étrangère (Anglais)/2026/CAP Cuisine - Langue vivante étrangère (Anglais) - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Compréhension du document et interaction orale

Le jury remet l'un des deux textes fictifs en anglais : le déroulement d'un service du midi à Harbour Kitchen ou le menu saisonnier d'un café près de la gare de Brighton. Le candidat en présente le sujet et le message principal, répond aux questions et échange en anglais sur le document et le travail en cuisine.

Compréhension et présentation du document

Question 1.1. Après la préparation, présenter oralement en anglais le sujet du document remis et son message principal, pendant environ 30 à 45 secondes. (3 points)

DT 1, modèle oral : “This document is about a busy lunch at Harbour Kitchen. On Friday, thirty guests are expected. Mia arrives at nine, checks the delivery, stores vegetables, cleans her work area and prepares soup. She labels a container. Hygiene and teamwork help the kitchen serve on time.”
Traduction : Un service chargé est préparé avec soin par Mia et son équipe.

DT 2, modèle oral : “This document presents Green Table Café’s seasonal menu near Brighton station. This week, the cooks serve vegetable soup, fish with potatoes and apple dessert. Local vegetables arrive every Tuesday from a farm fifteen kilometres away. The team checks and stores food before cooking. Good preparation saves time during service.”
Traduction : Le café propose un menu de saison et prépare efficacement le service.

Langue utile : *arrives* et *checks* sont au présent simple ; *fifteen kilometres away* signifie « à quinze kilomètres ».

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> DT 1 : hygiène et travail d’équipe pour servir à l’heure. DT 2 : menu de saison et préparation efficace.

Réponses sur le document

Question 1.2. Répondre en anglais aux questions du jury sur le document et donner au moins trois informations exactes mentionnées dans le texte, par exemple une personne, un lieu, un moment, une quantité ou une action. (3 points)

Réponses modèles à adapter au document remis. Chaque proposition donne plusieurs détails exacts.

DT 1 : “Mia arrives at nine o’clock. The lunch service starts at twelve, and thirty guests are expected on Friday. She prepares carrots, onions and potatoes for the soup.”
Traduction : Mia arrive à neuf heures ; trente clients sont attendus vendredi et elle prépare les légumes de la soupe.

DT 2 : “Green Table Café is near Brighton station. Its delivery arrives every Tuesday morning. The vegetables come from a farm fifteen kilometres from the café.”
Traduction : Le café est près de la gare ; les légumes viennent d’une ferme située à quinze kilomètres.

Vocabulaire et grammaire : *delivery* signifie « livraison » ; *comes from*, « vient de ». Le présent simple rapporte les faits du texte.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Répondre en anglais avec au moins trois détails exacts du document remis.

Interaction orale

Question 1.3. Participer à un bref échange avec le jury : écouter chaque question, répondre en anglais et demander une clarification en cas d'incompréhension. Réagir aux deux questions complémentaires liées au document et au travail en cuisine. (4 points)

Exemples de réponses aux questions complémentaires, à adapter au document et à l'échange.

DT 1 : Examiner: "What does Mia prepare?" Candidate: "She prepares vegetables for the soup." Examiner: "What information does she write on the container?" Candidate: "The dish name and the preparation date."

DT 2 : Examiner: "Where do the vegetables come from?" Candidate: "From a farm fifteen kilometres from the café." Examiner: "How does the team save time?" Candidate: "They check and store the delivery before cooking."

Traduction utile : Les réponses indiquent ce que Mia prépare, ce qu'elle écrit et comment l'équipe s'organise. En cas d'incompréhension : *Could you repeat the question, please?* signifie « Pourriez-vous répéter la question, s'il vous plaît ? »

✓ RÉPONSE À RETENIR

Répondre clairement en anglais et demander poliment de répéter si nécessaire.

2. Prise de parole et situation professionnelle

Le candidat s'exprime en anglais dans le contexte professionnel fictif du restaurant Harbour Kitchen, situé à Brighton. Il se présente comme cuisinier ou apprenti, puis joue une situation de préparation du service du midi avec un nouveau collègue anglophone.

Présentation personnelle et projet professionnel

Question 2.1. Se présenter en anglais comme cuisinier ou apprenti cuisinier, dire où l'on travaille ou étudie, nommer deux tâches que l'on sait effectuer en cuisine et expliquer quel métier de cuisine on souhaiterait exercer à l'avenir. Parler environ une minute. (4 points)

Model speech in English: Hi, I'm Alex, a cook trainee at a vocational school in Brighton. I enjoy cooking and working with a team. I can prepare vegetables and make soup. I can also follow a recipe and keep my workstation clean. In the future, I would like to become a head chef. I want to create tasty dishes, organise the kitchen and help other cooks. I am careful, motivated and always ready to learn.

Traduction : Bonjour, je m'appelle Alex. Je suis apprenti cuisinier dans une école professionnelle à Brighton. J'aime cuisiner et travailler en équipe. Je sais préparer des légumes, faire de la soupe et garder mon poste propre. Plus tard, je voudrais devenir chef et aider une équipe.

Vocabulaire et grammaire : *cook trainee* : apprenti cuisinier; *I can* exprime une compétence; *I would like to* introduit un souhait. Personnaliser le nom, le lieu et le projet.

Mots-clés pour la présentation personnelle

apple dessert. The vegetables come from a farm fifteen kilometres from the café. The kitchen receives a delivery every Tuesday morning. Before cooking, the team checks th… and stores chilled food in the refrigerator. The chef says, "Good preparation saves time during

trainee • skills • future job

✓ RÉPONSE À RETENIR

À personnaliser à l'oral : identité, lieu d'étude ou de travail, deux tâches maîtrisées et métier de cuisine souhaité pour l'avenir.

Jeu de rôle en cuisine

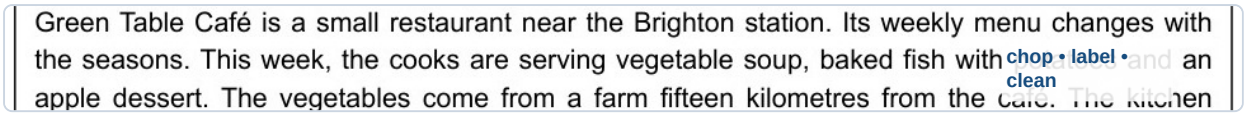
Question 2.2. Jouer le rôle d'un membre de l'équipe de Harbour Kitchen. Expliquer à un nouveau collègue anglophone deux tâches à préparer pour le service du midi, donner une consigne simple de sécurité ou de propreté, puis vérifier que le collègue a compris. (4 points)

1. **Model role-play in English:** For lunch, please peel and chop the carrots, onions and potatoes for the soup. Then label the container with the dish name and today's date.
2. Wash your hands before you start, and keep your work surface clean. Is that clear? Can you tell me what you will prepare?

Traduction : Pour le déjeuner, épluche et coupe les carottes, les oignons et les pommes de terre pour la soupe. Puis étiquette le récipient avec le nom du plat et la date du jour. Lave-toi les mains et garde ton plan de travail propre. C'est clair ? Que vas-tu préparer ?

Vocabulaire : *peel* : éplucher; *chop* : couper; *label* : étiqueter. L'impératif donne une consigne; la dernière question vérifie la compréhension.

Vocabulaire de la préparation en cuisine



✓ RÉPONSE À RETENIR

Donner deux tâches de préparation, rappeler une consigne d'hygiène, puis demander au collègue de reformuler ce qu'il va faire.

Qualité de la communication

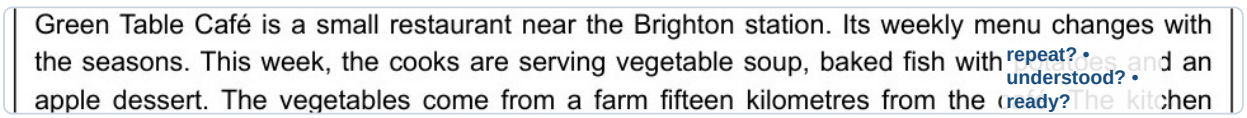
Question 2.3. Pendant cette partie, communiquer clairement en anglais simple. L'évaluation porte sur l'intelligibilité, le vocabulaire de base, la construction de phrases simples et la capacité à poursuivre l'échange. (2 points)

Parler distinctement, employer des phrases courtes et répondre directement. Pour maintenir l'échange, confirmer sa compréhension ou demander de répéter si nécessaire.

- *Could you repeat that, please?* : Pourriez-vous répéter, s'il vous plaît ?
- *Yes, I understand. I will prepare the soup.* : Oui, j'ai compris. Je vais préparer la soupe.
- *Is the work area clean?* : Le plan de travail est-il propre ?

Langue utile : *I will + verb* annonce une action à venir; une question simple aide à relancer l'échange. La prononciation doit permettre au jury de comprendre chaque réponse.

Phrases pour poursuivre l'échange



✓ RÉPONSE À RETENIR

Être intelligible, choisir le vocabulaire courant, construire des phrases simples et maintenir l'échange en répondant ou en demandant une précision.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2026)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve facultative d'anglais du CAP Cuisine, session 2026, porte le code 26-CAP-CUI-EP1. La durée imprimée est de 2 h; l'oral décrit dure 12 minutes, avec 6 minutes de préparation et 6 minutes d'interrogation, et le coefficient imprimé est 1.1020. Les supports fictifs concernent un service du midi et un menu saisonnier. L'épreuve évalue compréhension, expression et interaction professionnelles.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Présenter en anglais le sujet et le message principal d'un document en sélectionnant ses informations essentielles.
- Étayer ses réponses par des détails exacts du texte : personnes, lieux, moments, quantités et actions.
- Dans une situation professionnelle, donner des consignes simples de préparation et de sécurité ou de propreté.
- Vérifier la compréhension de son interlocuteur et demander une clarification en cas d'incompréhension.

Points de vigilance & attentes du jury

- Pendant les six minutes de préparation, relever le sujet, le message principal, les personnes, les lieux, les moments et les actions.
- Utiliser DR 1 pour noter des mots-clés, sans rédiger de texte complet; les notes ne sont pas évaluées.
- Répondre oralement en anglais et demander au jury de clarifier une question si nécessaire.
- Dans le jeu de rôle, présenter deux tâches, donner une consigne de sécurité ou de propreté et vérifier la compréhension.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment utiliser les six minutes de préparation ?

Repérez le thème et le message principal, puis notez quelques mots-clés sur les personnes, les lieux, les moments et les actions. DR 1 sert à préparer l'oral : les notes ne sont pas évaluées et ne remplacent pas les réponses.

Q : Que faire si je ne comprends pas une question du jury ?

Demandez poliment au jury de répéter ou de clarifier la question, puis répondez en anglais avec les mots que vous connaissez. L'épreuve évalue aussi votre capacité à interagir et à faire avancer l'échange.

Q : Combien de temps dure l'épreuve et comment est-elle organisée ?

Le sujet indique une durée de 2 h, mais précise que l'épreuve orale dure 12 minutes : 6 minutes de préparation puis 6 minutes d'interrogation. Les deux parties sont notées chacune sur 10 points.

Q : Quels critères de communication sont évalués par le jury ?

Le jury évalue la compréhension du document, la transmission d'informations simples et l'interaction en anglais. Dans la seconde partie, il apprécie aussi l'intelligibilité, le vocabulaire de base, les phrases simples et la capacité à poursuivre l'échange.

Sujet officiel associé (PDF) : https://courscapcuisine.fr/assets/annales/cap-cuisine/Langue vivante étrangère (Anglais)/2026/CAP Cuisine - Langue vivante étrangère (Anglais) - Session 2026 - 1-Sujet.pdf
Ressources CAP Cuisine : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.