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

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CUISINE

SESSION 2026

ÉPREUVE FACULTATIVE DE LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE : ANGLAIS

euve facultative : seuls les points obtenus au-dessus de 10/20 sont pris en compte.

Les documents DT 1 et DT 2 ainsi que le document de préparation DR 1 sont fournis. Aucun autre document ou matériel n'est autorisé.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Compréhension du document et interaction orale (10 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Prise de parole et situation professionnelle (10 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2)	Fourni avec le sujet
DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1) : À RENDRE AVEC LA COPIE	Fin de sujet

L'usage de la calculatrice n'est pas autorisé.

Ce sujet comporte 5 pages numérotées de 1/5 à 5/5.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

LES DOCUMENTS RÉPONSES SITUÉS EN FIN DE DOSSIER SONT À COMPLÉTER ET À RENDRE OBLIGATOIREMENT AVEC LA COPIE.

DOSSIER SUJET

CONSIGNES GÉNÉRALES DE L'ÉPREUVE ORALE : HARBOUR KITCHEN, RESTAURANT FICTIF SITUÉ À BRIGHTON, ROYAUME-UNI

Cette épreuve facultative est une épreuve orale d'anglais. Elle dure 12 minutes : 6 minutes de préparation suivies de 6 minutes d'interrogation. Le jury remet au candidat un document support en anglais, choisi parmi les documents DT 1 et DT 2. Le candidat peut prendre des notes pendant la préparation sur le document DR 1. Ces notes ne sont pas évaluées et ne remplacent pas les réponses orales.

Pendant l'interrogation, le candidat présente les informations essentielles du document, répond aux questions du jury et participe à un bref échange lié à une situation professionnelle de cuisine. L'évaluation porte sur la compréhension, la capacité à transmettre des informations simples et l'interaction orale en anglais.

L'épreuve est facultative. La note est prise en compte uniquement pour les points obtenus au-dessus de 10/20.

PARTIE 1 : Compréhension du document et interaction orale (10 points)

Comprendre et transmettre des informations simples en anglais

Après la préparation, le candidat présente oralement le document qui lui a été remis. Le jury pose les questions ci-dessous en anglais. Le candidat répond en anglais. Les réponses ne sont pas rédigées.

1.1 (3 points) In English, say what the document is about and give its main message. Speak for about 30 to 45 seconds.

1.2 (3 points) Answer the examiner's questions about the document. Give at least three accurate details, such as a person, a place, a time, a quantity or an action mentioned in the text.

1.3 (4 points) Take part in a short exchange with the examiner. Listen to each question, answer in English and ask for clarification if you do not understand. The examiner asks two follow-up questions connected with the document and the kitchen workplace.

PARTIE 2 : Prise de parole et situation professionnelle (10 points)

S'exprimer en continu et réagir dans une situation simple de cuisine

Le candidat répond oralement en anglais. Il peut s'appuyer sur les notes prises pendant les 6 minutes de préparation. Aucune production écrite n'est demandée.

2.1 (4 points) Introduce yourself as a cook or a cook trainee. Say where you work or study, name two tasks you can do in a kitchen and explain which kitchen job you would like to do in the future. Speak for about one minute.

2.2 (4 points) Role-play: you are working in the kitchen of Harbour Kitchen. A new English-speaking colleague asks what to prepare for the lunch service. Explain two preparation tasks, give one simple instruction about working safely or keeping the work area clean, and check that your colleague has understood.

2.3 (2 points) Throughout this part, communicate clearly using simple English. The jury assesses intelligibility, basic vocabulary, simple sentence construction and the ability to keep the exchange going.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : A BUSY LUNCH SERVICE AT HARBOUR KITCHEN

Fictional English-language support text prepared for this oral examination.

At Harbour Kitchen, the lunch service starts at twelve o'clock. On Friday, the team expects thirty guests. Mia, the trainee cook, arrives at nine o'clock. She checks the delivery and puts the fresh vegetables in the refrigerator. Then she washes her hands, cleans her work surface and prepares carrots, onions and potatoes for the soup. The head chef asks her to label a container with the dish name and the preparation date. At eleven thirty, Mia checks that the soup is hot and tells the chef that the vegetables are ready. The kitchen team works together so that every dish can be served on time.

DT 2 : A LOCAL MENU WITH SEASONAL VEGETABLES

Fictional English-language support text prepared for this oral examination.

Green Table Café is a small restaurant near the Brighton station. Its weekly menu changes with the seasons. This week, the cooks are serving vegetable soup, baked fish with potatoes and an 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 the delivery list and stores chilled food in the refrigerator. The chef says, "Good preparation saves time during service." At lunch, one cook prepares the soup while another cook portions the fish. The team tells the server when each dish is ready.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document de préparation orale à remettre avec le sujet **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Utilisez cette grille pendant les 6 minutes de préparation pour noter quelques mots-clés. Vous pouvez préparer votre présentation et vos réponses, mais vous ne rédigez pas de texte complet. Cette grille n'est pas évaluée.

Notes personnelles pour l'interrogation orale

Éléments du document	Mots-clés
Sujet et message principal	.....
Personnes, lieu et moments importants	.....
Actions ou tâches mentionnées	.....
Vocabulaire utile pour l'échange professionnel	.....
Présentation personnelle et projet professionnel	.....

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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.