RÉFÉRENTIEL DU CAP CUISINE

Le ministre de l'éducation nationale et de la jeunesse,
Vu le code de l'éducation, notamment ses articles D. 337-1 à D. 337-25-1 ;
Vu l'arrêté du 23 juin 2014 modifié relatif à l'obtention de dispenses d'unités aux examens du certificat d'aptitude professionnelle et du brevet d'études professionnelles ;
Vu l'arrêté du 10 mai 2017 fixant les conditions dans lesquelles les candidats ajournés aux examens du brevet d'études professionnelles et du certificat d'aptitude professionnelle peuvent conserver des notes qu'ils ont obtenues ;
Vu l'arrêté du 21 novembre 2018 relatif à l'organisation et aux enseignements dispensés dans les formations sous statut scolaire préparant au certificat d'aptitude professionnelle ;
Vu l'arrêté du 28 novembre 2019 définissant les modalités d'évaluation du chef d'œuvre prévue à l'examen du certificat d'aptitude professionnelle par l'article D. 337-3-1 du code de l'éducation ;
Vu l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les conditions d'habilitation à mettre en œuvre le contrôle en cours de formation en vue de la délivrance du certificat d'aptitude professionnelle, du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel, de la mention complémentaire, du brevet des métiers d'art et du brevet de technicien supérieur ;
Vu l'avis du Conseil supérieur de l'éducation en date du 14 septembre 2023 ;
Vu l'avis conforme de la commission professionnelle consultative « Services et produits de consommation » en date du 3 octobre 2023,
Arrête :

- ## Article 1

  Il est créé la spécialité « cuisine » de certificat d'aptitude professionnelle, dont la définition et les conditions de délivrance sont fixées par le présent arrêté.
  La présentation synthétique des blocs de compétences du diplôme est définie en annexe I du présent arrêté.

- ## Article 2

  Le référentiel des activités professionnelles est défini en annexe II et le référentiel de compétences est défini en annexe III du présent arrêté.

- ## Article 3

  Le référentiel d'évaluation est fixé en annexe IV du présent arrêté qui comprend les parties IV a relative aux unités constitutives du diplôme, IV b relative au règlement d'examen et IV c relative à la définition des épreuves.

- ## Article 4

  Les horaires applicables sous statut scolaire sont fixés par le tableau annexé à l'arrêté du 21 novembre 2018 susvisé.
  La préparation à cette spécialité de certificat d'aptitude professionnelle comporte une période de formation en milieu professionnel de 14 semaines définie en annexe V du présent arrêté.

- ## Article 5

  Tout candidat sous statut scolaire ou d'apprenti passe l'ensemble des épreuves au cours de la même session, sauf s'il bénéficie de dispenses d'épreuves, de conservation de notes ou s'il

est autorisé à répartir ses épreuves sur plusieurs sessions.
Tout candidat sous un autre statut, ou sous statut scolaire ou d'apprenti s'il a obtenu une dérogation individuelle, peut demander à passer l'ensemble de ses épreuves au cours de la même session ou à les répartir sur plusieurs sessions, conformément aux dispositions des articles D. 337-9 et D. 337-10 du code de l'éducation. Il précise son choix au moment de son inscription. Dans le cas où il demande à répartir les épreuves sur plusieurs sessions, il précise les épreuves qu'il souhaite présenter à la session pour laquelle il s'inscrit.
Lors de son inscription, tout candidat précise s'il souhaite se présenter aux épreuves facultatives.

- ## Article 6

Les correspondances entre les épreuves de l'examen organisé conformément à l'arrêté du 17 mars 2016 portant création de la spécialité « cuisine » du certificat d'aptitude professionnelle et fixant ses modalités de délivrance et les épreuves de l'examen organisé conformément aux dispositions du présent arrêté sont précisées en annexe VI du présent arrêté.
Toute note obtenue aux épreuves de l'examen passé selon les dispositions de l'arrêté du 17 mars 2016 précité est, à la demande du candidat et pour sa durée de validité, reportée sur l'unité correspondante de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté.

- ## Article 7

Les correspondances entre les blocs de compétences du diplôme défini par le présent arrêté et les blocs de compétences de certifications professionnelles inscrites au registre national des certifications professionnelles sont précisées en annexe VII.

- ## Article 8

La première session d'examen de la spécialité « cuisine » de certificat d'aptitude professionnelle organisée conformément aux dispositions du présent arrêté aura lieu en 2026.

- ## Article 9

La dernière session d'examen de la spécialité " cuisine " du certificat d'aptitude professionnelle organisée conformément aux dispositions de l'arrêté du 17 mars 2016 susmentionné aura lieu en 2025. A l'issue de cette session qui prend fin le 31 décembre 2025, ce même arrêté est abrogé.

A abrogé les dispositions suivantes :

- Arrêté du 17 mars 2016

Art. 1, Art. 2, Art. 3, Art. 4, Art. 5, Art. 6, Art. 7, Art. 8, Art. Annexes

- ## Article 10

Le directeur général de l'enseignement scolaire et les recteurs d'académie sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

- ### Article

Certificat d'aptitude professionnelle

Spécialité « cuisine »
Sommaire

ANNEXE I. - Présentation synthétique du référentiel du diplôme
ANNEXE II. - Référentiel des activités professionnelles
ANNEXE III. - Référentiel de compétences
Compétences
Savoirs associés
ANNEXE IV. - Référentiel d'évaluation
IV a Unités constitutives du diplôme
IV b Règlement d'examen
IV c Définition des épreuves
ANNEXE V. - Formation en milieu professionnel
ANNEXE VI. - Tableau de correspondances entre épreuves ou unités de l'ancien et du nouveau diplôme
ANNEXE VII. - Correspondances entre blocs de compétences du CAP « cuisine » et blocs de compétences de certifications professionnelles inscrites au RNCP
ANNEXE VIII. - Liste des techniques professionnelles à maîtriser

- ## Article

ANNEXES
ANNEXE I
PRÉSENTATION SYNTHÉTIQUE DU RÉFÉRENTIEL DU DIPLÔME
Spécialité « cuisine » du certificat d'aptitude professionnelle
TABLEAU DE PRESENTATION DES BLOCS DE COMPETENCES

Activités professionnelles	**Blocs de compétences**	**Unités professionnelles, générales et facultatives**
Unités professionnelles		
Pôle 1 Organisation de la production de cuisine	Bloc n° 1 Organiser la production de cuisine	UP 1 Organisation de la production de cuisine
- Participation aux opérations d'approvisionnement et de stockage ; - Contribution à l'organisation d'une production culinaire.	- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises ; - Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire.	
Pôle 2 Préparation et distribution de la production de cuisine	Bloc n° 2 Préparer et distribuer la production de cuisine	UP 2 Préparation et distribution de la production de cuisine
- Organisation du poste de travail tout au long de l'activité de cuisine ; - Mise en œuvre des techniques de base et cuisine ; - Contrôle, dressage et distribution de la	- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail ; - Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production ; - Analyser, contrôler la qualité de sa production,	

production ; - Communication dans un contexte professionnel.	dresser et participer à la distribution ; - Communiquer en fonction du contexte professionnel.	
Unités générales		
	Bloc n° 1 Français et Histoire-géographie-Enseignement moral et civique	Unité UG 1 Français et Histoire-géographie -enseignement moral et civique
	Français - Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer (F) ; - Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu (F) ; - Evaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer (F) ; - Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques (F) ; - Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier (F). Histoire-géographie-enseignement moral et civique - Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'approprier les notions, se repérer, contextualiser (HG) ; - S'approprier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie (HG) ; - Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme (EMC) ; - Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement (EMC) ; - Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde	

	en s'appropriant les principes et les valeurs de la République (HG-EMC).	
	Bloc n° 2 Mathématiques et physique-chimie	Unité UG 2 Mathématiques et physique-chimie
	- Rechercher, extraire et organiser l'information ; - Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité ; - Expérimenter, utiliser une simulation ; - Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion ; - Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage appropriés.	
	Bloc n° 3 Education physique et sportive	Unité UG 3 Education physique et sportive
	- Développer sa motricité ; - S'organiser pour apprendre et s'entraîner ; - Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter ; - Construire durablement sa santé ; - Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique.	
	Bloc n° 4 Prévention-santé-environnement	Unité UG 4 Prévention-santé-environnement
	- Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation ; - Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une	

	mesure de prévention ; - Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix ; - Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté ; - Agir face à une situation d'urgence.	
	Bloc n° 5 Langue vivante étrangère	Unité UG 5 Langue vivante étrangère
	L'épreuve de langue vivante étrangère a pour objectif de vérifier, au niveau A2 (utilisateur élémentaire de niveau intermédiaire) du CECRL (art. D.312-16 du CE), les compétences du candidat à : - Comprendre la langue orale ; - Comprendre un document écrit ; - S'exprimer à l'écrit ; - S'exprimer à l'oral en continu ; - Interagir à l'oral. dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle.	

Unités facultatives		
	Bloc facultatif Langue vivante	Unité facultative UF 1 Langue vivante étrangère
	L'épreuve de langue vivante facultative (langue différente de la langue concernée par l'épreuve obligatoire) a pour objectif de vérifier, au niveau A2 (utilisateur élémentaire de niveau intermédiaire) du CECRL (art. D.312-16 du CE), les compétences du candidat à : - S'exprimer à l'oral en continu ; - Interagir à l'oral ; - Comprendre un document écrit. dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle.	

	Bloc facultatif Mobilité	Unité facultative UF 2 Mobilité
	- Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger ; - Caractériser le contexte professionnel étranger ; - Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger ; - Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France ; - Se repérer dans un nouvel environnement ; - Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil.	

- ## Article

ANNEXE II
RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES
Spécialité « cuisine » du certificat d'aptitude professionnelle

1. Définition

Le ou la titulaire du certificat d'aptitude professionnelle « cuisine » prépare, réalise et distribue les préparations culinaires de tous types d'établissements de restauration.
Sous l'autorité d'un responsable :

- il ou elle assure la production culinaire et sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité ;
- il ou elle contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise ;
- il ou elle respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Sa pratique professionnelle prend en compte les enjeux de l'alimentation et du développement durables.
Il ou elle exerce son activité au sein d'une équipe de taille variée dans le respect de la diversité des personnels, notamment en situation de handicap.

2. Contexte professionnel de l'emploi

Le contexte professionnel se caractérise par :

- une évolution importante des conditions économiques, technologiques et scientifiques ;
- une connaissance des techniques, des produits et des préparations culinaires

nécessitant une veille technologique et une optimisation des pratiques professionnelles ;
- une exigence du consommateur, mieux informé, curieux et à la recherche d'une relation personnalisée ;
- une réglementation exigeante, notamment dans les domaines de l'hygiène, de la sécurité, de la santé, du développement et de l'alimentation durables ;
- une utilisation généralisée des technologies de l'information et de la communication, dans les pratiques professionnelles notamment dans les échanges avec la clientèle et les fournisseurs ;
- un marché concurrentiel en constante évolution nécessitant une veille permanente ;
- une sensibilisation aux démarches équitables ;
- une pratique professionnelle qui exclut les pratiques discriminatoires ;
- une prise en compte des spécificités de la clientèle (santé et régimes, choix de consommation, handicap).

3. Emplois concernés

Le ou la titulaire du CAP cuisine est amené à exercer un emploi dans les métiers de la cuisine dans tous les secteurs de la restauration.
Il ou elle peut occuper les postes de commis de cuisine, cuisinier, cuisinier en restauration collective, et dans tous types de concepts de restauration. Après une expérience professionnelle, il ou elle pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité.

4. Les activités professionnelles

Quels que soient le type et la taille de l'entreprise, les activités professionnelles exercées peuvent être regroupées dans les pôles suivants :

- pôle 1 : « Organisation de la production de cuisine » ;
- pôle 2 : « Préparation et distribution de la production de cuisine ».

<table>
<tr><th colspan="2">Pôle 1 : « Organisation de la production de cuisine »
Les activités sont menées pour anticiper et préparer la phase de production culinaire</th></tr>
<tr><td colspan="2">Activité 1 : Participation aux opérations d'approvisionnement et de stockage</td></tr>
<tr><td rowspan="5">Tâches</td><td>1. Réceptionner et contrôler les livraisons et les stocks quotidiennement</td></tr>
<tr><td>2. Utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage</td></tr>
<tr><td>3. Transmettre à son responsable les informations liées à l'approvisionnement</td></tr>
<tr><td>4. Appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation</td></tr>
<tr><td>5. Participer aux opérations d'inventaire</td></tr>
</table>

Résultats attendus	- Prise en compte du contexte professionnel (informations et consignes liées à la production, à l'état des réservations, composition de l'équipe et notamment personnel en situation de handicap) ; - Prise en compte de l'état des stocks ; - Respect des procédures d'approvisionnement, de stockage, de tri sélectif et de consignation ; - Exactitude des documents d'approvisionnement et de stockage ; - Identification des non conformités à la livraison ; - Exactitude des informations transmises au supérieur hiérarchique.
Activité 2 : Contribution à l'organisation d'une production culinaire	
Tâches	6. Prendre connaissance des consignes et des fiches techniques de fabrication
	7. Identifier les besoins en matériels et en matière d'œuvre
	8. Déterminer les techniques nécessaires à sa production
	9. Ordonner et planifier sa production en fonction de tous les éléments de contexte
Résultats attendus	- Exactitude et opportunité des informations collectées pour préparer la prestation ; - Conformité des fiches techniques ; - Respect des quantités de base selon les standards de l'entreprise ; - Pertinence de l'identification des points critiques ; - Respect de la règlementation en vigueur et des consignes ; - Cohérence de la planification avec le travail à effectuer selon les consignes reçues ; - Choix pertinent des matériels et des denrées nécessaires à sa production ; - Identification des différents allergènes ; - Attitude écoresponsable dans les choix opérés.

Pôle 2 : « Préparation et distribution de la production de cuisine » **Les activités de production sont menées dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de santé.** **Elles prennent en compte les bonnes pratiques en matière d'environnement**
Activité 3 : Organisation du poste de travail tout au long de l'activité de cuisine

Tâches	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
Résultats attendus	- Conformité quantitative et qualitative de la matière d'œuvre disponible ; - Utilisation rationnelle du matériel ; - Respect des consignes de travail et des documents techniques ; - Gestion optimale des matières premières et des ressources ; - Respect d'une progression logique dans le temps et dans l'espace ; - Respect des procédures de conditionnement et de conservation ; - Respect de la règlementation en vigueur ; - Propreté de son poste de travail ; - Attitude écoresponsable dans les démarches de travail.
Activité 4 : Mise en œuvre des techniques de base et cuisine dans une démarche écoresponsable	
Tâches	13. Réaliser les techniques préliminaires
	14. Cuisiner : - des appareils, des fonds et des sauces ; - des entrées froides et des entrées chaudes ; - des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés ; - des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d'abats, d'œufs ; - des mets à base d'aliments d'origine végétales (fruits, légumes, légumineuses, graines, céréales complètes…) ; - des garnitures d'accompagnement ; - des préparations de pâtisserie (salées ou sucrée).
	15. Cuisiner des produits et des spécialités caractéristiques d'une région ou d'un territoire
	16. Contrôler la qualité gustative tout au long de la production
Résultats attendus	- Respect des qualités organoleptiques et nutritionnelles de l'aliment ; - Respect des consignes de travail ; - Respect des techniques mises en œuvre ;

	- Respect des règlementations en vigueur ; - Respect des fiches techniques ; - Dextérité et conformité des gestes professionnels ; - Attitudes et comportements professionnels ; - Utilisation d'un vocabulaire professionnel ; - Respect des cuissons et des assaisonnements ; - Conformité sanitaire des productions ; - Respect du temps imparti ; - Adaptation aux aléas ; - Limitation des pertes, valorisation des déchets... ; - Optimisation de la production ; - Attitude écoresponsable dans les démarches de travail.
Activité 5 : Contrôle, dressage et distribution de la production	
Tâches	17. Apprécier et rectifier si nécessaire sa production culinaire
	18. Dresser dans le respect des consignes
	19. Distribuer les préparations culinaires
Résultats attendus	- Efficacité de l'autocontrôle ; - Respect des consignes de travail ; - Respect des usages, des protocoles et de la règlementation en vigueur ; - Respect de la qualité gustative et marchande de la production ; - Conformité et qualité du dressage ; - Respect des délais d'envoi et des températures pour la satisfaction de la clientèle ; - Adaptation de la distribution au contexte du service ; - Utilisation rationnelle des conditionnements (réutilisables ou recyclables).
Activité 6 : Communication dans un contexte professionnel	
Tâches	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
Résultats attendus	- Tenue, comportements et attitudes en adéquation avec l'entreprise et les codes de la profession ; - Adaptabilité aux situations et aux contextes professionnels ; - Qualité de la communication écrite et orale ; - Utilisation d'un vocabulaire professionnel et commercial adapté ; - Exactitude et pertinence des informations transmises ; - Prise en compte du contexte économique, social et juridique lié à son environnement professionnel ; - Identification des aléas éventuels ; - Pertinence du compte rendu de l'activité ; - Transmission de l'information au moment opportun ; - Qualité de l'ambiance de travail et des échanges avec l'équipe ; - Communiquer dans le respect de la règlementation (informations sur l'origine des produits, sur la composition des productions...).

Moyens et ressources pour l'ensemble des pôles
- tenue professionnelle ; - locaux et zones ; - matériels courants et spécifiques, équipements, appareils numériques ; - matières premières, fournitures et consommables alimentaires et non alimentaires ; - documents d'approvisionnement et commerciaux ; - fiche de poste, planning de travail du personnel, planning de production ; - notices d'utilisation des équipements, matériels, fournitures ; - fiches produits, notices d'utilisation des matières premières et produits d'entretien ; - fiches techniques, photographies, croquis de dressage ; - supports de vente ; - résultats des questionnaires de satisfaction de la clientèle ; - états des réservations ; - fiches d'autocontrôle ; - procédures, consignes, protocoles ; - répertoire personnel de techniques professionnelles ; - technologies de l'information et de la communication ; - documentation professionnelle.
Autonomie et responsabilité
Dans le respect des procédures imposées et des consignes données et sous la responsabilité de sa hiérarchie : - autonome dans la bonne exécution des tâches ; - respectueux de l'environnement (tri sélectif, utilisation rationnelle des fluides et des denrées, limitation du gaspillage alimentaire...) ; - travaillant en équipe avec respect ; - responsable de l'autocontrôle de son travail.

- ◦ **Article**

ANNEXE III
Référentiel de compétences
Spécialité « cuisine » du certificat d'aptitude professionnelle
Le référentiel de compétences de la spécialité « cuisine » du certificat d'aptitude professionnel est construit à partir du référentiel des activités professionnelles (annexe II). Il décrit les compétences professionnelles terminales et les connaissances qui y sont associées. Il précise les conditions dans lesquelles les compétences sont mises en œuvre et les résultats attendus. Les compétences décrites correspondent à la fois à des compétences terminales évaluables lors de la certification et également à des objectifs de formation. Aucune chronologie dans la maîtrise des compétences n'est induite, il s'agit d'une présentation analytique.
Mise en relation des activités professionnelles et des compétences

Pôle 1 : « Organisation de la production de cuisine »			
ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES	TACHES	COMPÉTENCES GLOBALES	COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES
1- Participation aux opérations d'approvisionnement et de stockage	T1 - Réceptionner et contrôler les livraisons et les stocks quotidiennement T2 - Utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage T3 - Transmettre à son responsable les informations liées à l'approvisionnement T4 - Appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation T5 - Participer aux opérations d'inventaire	C1- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la règlementation et en appliquant une démarche écoresponsable et les techniques de prévention des risques liées à l'activité	C1.1 - Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons C1.2 - Stocker les marchandises C1.3 - Mettre en place les marchandises nécessaires à la production C1.4 - Participer aux approvisionnements et aux opérations d'inventaire
2- Contribution à l'organisation d'une production culinaire	T6 - Prendre connaissance des consignes et des fiches techniques de fabrication T7 - Identifier les besoins en matériels et en matière d'œuvre T8 - Déterminer les techniques nécessaires à sa production T9 - Ordonner et planifier sa production en fonction de tous les éléments de contexte	C2- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti.	C2.1 - Collecter les informations nécessaires à sa production C2.2 - Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production C2.3 - Identifier et sélectionner les locaux et matériels nécessaires à sa production C2.4 - Planifier son travail

Pôle 2 : « Préparation et distribution de la production de cuisine »			
ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES	TACHES	COMPÉTENCES GLOBALES	COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES
3- Organisation du poste de travail tout au long de l'activité de cuisine	T10 - Contrôler les denrées nécessaires à sa production T11 - Mettre en place et maintenir en état le poste de travail T12 - Appliquer les procédures de conservation et de conditionnement des denrées	C3- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la règlementation et des préconisations en matière de développement durable	C3.1 - Contrôler ses denrées C3.2 - Mettre en place et maintenir en état son espace de travail C3.3 - Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé C3.4 - Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable
4- Mise en œuvre des techniques de base et cuisine dans une démarche écoresponsable	T13 - Réaliser les techniques préliminaires T14 - Cuisiner T15 - Cuisiner des produits et des spécialités caractéristiques d'une région ou d'un territoire T16 - Contrôler la qualité gustative tout au long de la production	C4- Maitriser 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 au développement durables	C4.1 - Réaliser les techniques préliminaires C4.2 - Cuisiner C4.3 - Utiliser et mettre en valeur des produits et des spécialités de sa région
5- Contrôle, dressage et distribution de la production	T17 - Apprécier et rectifier si nécessaire sa production culinaire T18 - Dresser dans le respect des consignes T19 - Distribuer les préparations culinaires	C5- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel.	C5.1 - Choisir et mettre en place les matériels de dressage C5.2 - Dresser ses préparations culinaires C5.3 - Distribuer ses préparations culinaires C5.4 - Evaluer la qualité de ses préparations culinaires
6- Communication dans un contexte professionnel	T20 - Adapter sa tenue et son attitude aux codes professionnels de l'entreprise	C6- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les	C6.1 - Communiquer en situation professionnelle C6.2 - Rendre compte de son

	T21 - Rechercher et utiliser les informations économiques, sociales et juridiques spécifiques au secteur professionnel T22 - Rendre compte de son activité à son responsable T23 - Communiquer au sein de l'entreprise T24 - Communiquer avec les clients, les tiers	usages de la profession.	activité C6.3 - Se situer dans son environnement professionnel

Mise en relation des compétences professionnelles et des savoirs associés

Pôle 1 : Organisation de la production de cuisine			
Activité Professionnelle 1 : Participation aux opérations d'approvisionnement et de stockage			
► Compétence globale 1 : réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la règlementation et en appliquant une démarche écoresponsable et les techniques de prévention des risques liées à l'activité			
Compétences opérationnelles	**Résultats attendus**	**Savoirs associés**	**Limites de connaissances**
C1.1 - Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons	- Utilisation appropriée des outils et supports nécessaires à l'approvisionnement et au stockage ; - Bonne identification des produits, de ces critères qualitatifs et de ces caractéristiques (saisonnalité, qualité…) ; - Vérification qualitative et quantitative des produits par rapport à la commande ; - Bonne identification des documents administratifs et commerciaux ; - • Repérage et signalement des	Thème 1 - Les grandes familles de produits alimentaires	- Identifier et citer les principaux produits classés par familles de produits alimentaires ; - Identifier les principaux critères d'aspect, de fraicheur et de qualité ; - Identifier et citer des grands produits emblématiques sous signe de qualité et les produits emblématiques de sa région ; - Citer les préconisations essentielles pour une alimentation durable (approvisionnement, gestion durable des ressources, lutte contre le gaspillage

	éventuelles anomalies ; - Vérification conforme des critères d'hygiène liés à la sécurité alimentaires des produits réceptionnés ; - Identification conforme des signes d'identification de l'origine et de la qualité.		alimentaire, diversification des sources de protéines) ; - Connaitre la saisonnalité et les zones de production des principaux produits alimentaires.
		Thème 2 - Les fournisseurs	- Définir les notions de circuits d'approvisionnement : circuits courts, longs et de proximité (valorisant son territoire) ; - Identifier les principaux documents commerciaux liés aux approvisionnements (bon de commande, bon de livraison, fiche de stock, facture fournisseur).
		Thème 3 - Les mesures d'hygiène et de sécurité dans les locaux professionnels	- Identifier et appliquer les principales préconisations et obligations liées à la sécurité (plans d'évacuation, signalétique, matériaux) ; - Lister la classification des produits d'entretien (y compris produits écologiques) ; - Identifier la règlementation concernant l'hygiène et la sécurité ; - Différencier la réglementation concernant l'hygiène et la sécurité entre la restauration commerciale et collective ; - Connaitre la prévention des risques liée à l'activité physique.
C1.2 - Stocker les	- Stockage réalisé	Thème 4 - Les	- Citer les

marchandises	dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur ; - Alerte sur les risques de rupture de produit ; - Conformité du tri des emballages et des consignations ;	stocks et les approvisionnements	principaux signes d'identification de la qualité et de l'origine et connaitre leurs principales caractéristiques ; - Appliquer les principes en usage pour la réception, le contrôle (conformité, étiquetage, traçabilité, températures) ; - Appliquer les règles de précaution liées au tri sélectif et au traitement des emballages consignés ; - Utiliser à bon escient les principaux outils liés aux approvisionnements (lecteur code barre, logiciels spécialisés) ; - Participer à la gestion des approvisionnements et des stocks (le rôle de l'inventaire, limitation des pertes, rotation des stocks, choix des conditionnements) dans une démarche de lutte contre le gaspillage ; - Identifier les protocoles de conditionnement et les procédures de conservation ; - Pratiquer la méthode du « premier entré - premier sorti » pour optimiser les coûts et prévenir le gaspillage alimentaire.
C1.3 - Mettre en place les marchandises nécessaires à la production	- Conformité des produits mis en place ; - Exactitude des quantités ;		
C1.4 - Participer aux approvisionnements et opérations d'inventaire	- Exactitude des informations relevées ; - Identification conforme des signes d'identification de l'origine et de la qualité ; - Respect du tri sélectif et limitation du gaspillage alimentaire ; - Appliquer les bonnes méthodes de stockage.		

Pôle 1 : Organisation de la production de cuisine

Activité Professionnelle 2 : Contribution à l'organisation d'une production culinaire

► Compétence globale 2 : collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect de la règlementation, des consignes et du

temps imparti			
Compétences opérationnelles	**Résultats attendus**	**Savoirs associés**	**Limites de connaissances**
C2.1 - Collecter les informations nécessaires à sa production	- Pertinence des informations collectées (fiche technique, nombre de couverts, plats du jour, besoins spécifiques, etc.) ; - Bonne identification des attentes des clients ; - Connaissance et identification des allergènes présents dans la production ; - Identification de la notion de prix d'achat et de coût de revient.	Thème 5 - Le client	- Définir la notion (simplifiée) de client, identifier les nouvelles attentes du consommateur (en termes d'expérience client, d'alimentation durable…) ; - Connaitre les tendances de consommation (végétarien etc.) ; - Identifier les principales problématiques en matière d'allergie et de régimes alimentaires et les moyens et démarches professionnelles de cuisinier pour répondre à ces problématiques.
		Thème 6 - L'approche économique	- Définir la notion de prix d'achat et les facteurs influant ; - Définir la notion de coût de revient et les facteurs influant sur le plan économique ; - Identifier l'influence de la notion de rendement des produits et de juste portion, notamment en abordant les règles induites par le respect d'une alimentation durable.
C2.2 - Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production	- Conformité des produits sélectionnés (type, variété, quantités, etc.) ; - Qualité et conformité de la fiche technique ; - Attitude écoresponsable dans la prévision des	Thème 7 - Les supports et les documents de production	- Rédiger une fiche technique simple : matières d'œuvre (grammages et volumes), mode opératoire et progression ; - Concevoir tableau simplifié d'ordonnancement des tâches.

	besoins ; - Identification correcte des allergènes.	Thème 8 - Les locaux et équipements de cuisine	- Distinguer les zones de production et de stockage ; - Identifier les principaux matériels et ustensiles de cuisine, leurs principales fonctions, en distinguant les matériels spécifiques notamment ceux dédiés à la restauration collective ; - Citer des critères de sécurité et d'entretien propres à certains matériels ; - Définir et appliquer la règle de marche en avant.
C2.3 - Identifier et sélectionner les locaux et matériels nécessaires à sa production	- Pertinence des matériels sélectionnés ; - Identifier correctement les locaux adaptés à une production donnée ; - Attitude écoresponsable dans la prévision des matériels.		
C2.4 - Planifier son travail	- Choix pertinent des techniques de fabrication ; - Cohérence de l'ordonnancement des tâches ; - Identification correcte des points critiques ; - Planification pertinente des cuissons pour réduire la dépense énergétique ; - Bonne identification des points de vigilance en matière d'hygiène alimentaire ; - Choix pertinent de la méthode d'organisation.	Thème 9 - La prévention des risques liés à l'activité de cuisine	- Identifier les points de vigilance et les mesures préventives - Connaitre la bonne utilisation des matériels (consignes d'utilisation) - Décrire les principales mesures règlementaires relatives aux personnels manipulant des denrées (le protocole du lavage des mains, l'hygiène corporelle) - Connaitre les principaux micro-organismes et leurs modes de multiplication et les risques de bio-contaminations en cuisine
		Thème 10 - Les modes d'organisation d'une prestation de cuisine	- Mesurer l'incidence de l'utilisation des gammes de produits dans son organisation ; - Découvrir les notions de productions directe et différée (notamment

			cuissons de nuit) ; - Identifier et mesurer l'influence des couples temps/températures .

Pôle 2 : Préparation et distribution de la production de cuisine			
Activité Professionnelle 3 : Organisation du poste de travail tout au long de l'activité de cuisine			
► Compétence globale 3 : Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la règlementation et des préconisations en matière de développement durable.			
Compétences opérationnelles	**Résultats attendus**	**Savoirs associés**	**Limites de connaissances**
C3.1 - Contrôler ses denrées	- Rigueur du contrôle qualitatif des denrées ; - Anomalies repérées et signalées ; - Réalisation et précision des pesées, des mesures ; - Respect des procédures de conservation et de conditionnement des denrées tout au long de l'activité.	Thème 11 - L'organisation du poste de travail	- Préciser les règles essentielles de mise en place d'un poste de travail (choix des matériels, organisation du poste, règles de sécurité) ; - Respecter les préconisations relatives à la prévention des troubles musculosquelettiques ; - Identifier les démarches importantes pour le maintenir en état tout au long de l'activité (marche en avant dans le temps et l'espace, respect de règles d'hygiène et du développement durable).
C3.2 - Mettre en place et maintenir en état son espace de travail	- Organisation rationnelle du poste de travail tout au long de l'activité ; - Propreté de l'espace de travail ; - Maintien en état de son espace de travail ; - Adopter des gestes et postures conformes.		
C3.3- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé	- Application et suivi des protocoles, des pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé ; - Respect de la tenue professionnelle ; - Respect des règles essentielles en	Thème 12 - Les règles applicables à l'hygiène, la sécurité et la santé	- Définir les notions de contrôles et d'autocontrôles ; - Citer et appliquer les principales règles et procédures de nettoyage et les protocoles d'entretien (locaux et matériels) ;

	matière d'hygiène corporelle.		- Connaitre et appliquer les règles essentielles d'hygiène relative au personnel (tenue professionnelle, visite médicale, hygiène corporelle, formation, etc.).
C3.4 - Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable	- Application de principes du développement durable dans sa pratique ; - Respect du tri sélectif ; - Utilisation rationnelle des fluides et sources d'énergie ; - Limitation des déchets et du gaspillage alimentaire.	Thème 13 - Les règles et les pratiques en matière de développement et d'alimentation durables	- Identifier les principales préconisations de la politique nationale de l'alimentation (qualité nutritionnelle, qualité et durabilité des approvisionnements, diversification des sources de protéines, lutte contre le gaspillage alimentaire…) ; - Identifier et appliquer le tri sélectif et l'utilisation rationnelle des fluides et des denrées ; - Citer des enjeux et les principales démarches de limitation des déchets et du gaspillage alimentaire (diagnostic, gestion des stocks, réservations, portions…).

Pôle 2 : Préparation et distribution de la production de cuisine			
Activité Professionnelle 4 : Mise en œuvre des techniques de base et cuisine dans une démarche écoresponsable			
► Compétence globale 4 : Maitriser 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 développement durables			
Compétences opérationnelles	**Résultats attendus**	**Savoirs associés**	**Limites de connaissances**
C4.1 - Réaliser les techniques préliminaires	- Dextérité des gestes ; - Qualité du résultat	Thème 14 - Des éléments de culture culinaire	- Décoder les principales notions sur l'évolution

	; - Rapidité d'exécution ; - Application des procédures de désinfection et de décontamination.	contemporaine	récente des pratiques de cuisine ; - Identifier des éléments de contextes liés à l'alimentation durable : les enjeux sociétaux (notion de développement durable et d'alimentation durable), les modifications des comportements alimentaires et la nécessité d'une offre commerciale complémentaire végétarienne.
C4.2 - Cuisiner : - des appareils, des fonds et des sauces - des entrées froides et des entrées chaudes - des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés - des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d'abats, d'œufs - des mets à base d'aliments d'origine végétale - des garnitures d'accompagnement (y compris légumineuses complètes) - des préparations de pâtisserie (sucrées et salées)	- Prise en compte des consignes et contraintes de production ; - Utilisation appropriée et rationnelle des matériels et des moyens ; - Respect des modes de préparation ; - Respect des techniques culinaires ; - Respect des modes de cuisson ; - Autocontrôle de sa production tout au long de l'activité et rectifications ; - Adaptabilité aux différents aléas, au contexte de l'entreprise et aux attentes du client ; - Conformité du résultat attendu ; - Respect de l'environnement (limitation des déchets, de l'utilisation des fluides, du gaspillage alimentaire).	Thème 15 - Les constituants de base de la matière vivante	- Identifier le rôle et utiliser les caractéristiques des transformations physico-chimiques pour optimiser son travail de cuisinier : l'eau, l'air, le sel, le sucre, l'alcool, la température
		Thème 16 - Les différentes préparations et cuissons	- Définir le vocabulaire professionnel ; - Identifier les préparations et techniques culinaires de base ; - Distinguer les différentes techniques de préparation, de cuisson et leurs utilisations respectives notamment celles dédiées à la restauration collective ; - Identifier des spécificités liées à la cuisine végétarienne (diversification des apports en protéines, valorisation des aliments d'origine végétales : fruits, légumes, légumineuses, graines, céréales complètes, algues, pousses, herbes et

			fleurs comestibles...) ; - Identifier les préparations de pâtisserie de base en restauration.
C4.3 - Utiliser et mettre en valeur des produits et des spécialités de sa région	- Bonne identification des produits marqueurs de sa région ; - Connaissance de circuits d'approvisionnement dans sa région ; - Utilisation pertinente des produits marqueurs régionaux et des spécialités ; - Valorisation des circuits de proximité.	Thème 17 - La cuisine régionale du lieu de l'établissement de formation	- Lister les produits marqueurs et spécialités de sa région ; - Identifier des fournisseurs et producteurs locaux (circuits de proximité, si possible proposant des produits sous signe d'identification de l'origine et de la qualité (SIQO).

Pôle 2 : Préparation et distribution de la production de cuisine			
Activité Professionnelle 5 : Contrôle, dressage et distribution de la production			
► Compétence globale 5 : Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel.			
Compétences opérationnelles	**Résultats attendus**	**Savoirs associés**	**Limites de connaissances**
C5.1 - Choisir et mettre en place les matériels de dressage C5.2 - Dresser ses préparations culinaires	- Conformité de la mise en place des matériels de dressage ; - Choix pertinent et créatif du matériel de dressage ; - Respect des consignes de dressage et d'envoi ; - Bonne mise en valeur des mets ; - Soin apporté au dressage ; - Respect des températures ; - Respect des temps impartis ; - Conformité de la distribution ; - Autocontrôle de sa production tout au long de l'activité et rectifications nécessaires ; - Vérifier la qualité	Thème 18 - Le dressage et l'envoi au restaurant	- Identifier les principaux supports de dressage (y compris innovants) et citer des exemples d'utilisation pour chacun ; - Choisir un support de dressage en fonction de contraintes professionnelles en exerçant sa créativité ; - Respecter les usages professionnels en matière de dressage (volume, couleurs, matériaux) ; - Utiliser des techniques de dressage moderne ; - Représenter un dressage avec un

	commerciale de la production ; - Qualité de l'autocontrôle de la production ; - Pertinence du vocabulaire professionnel ; - Pertinence de l'analyse de son travail.		support sous forme de croquis simple.
C5.3 - Distribuer ses préparations culinaires		Thème 19 - La distribution de la production pour la vente à emporter	- Utiliser des règles de vente à emporter respectant la législation (hygiène et étiquetage) et le développement durable ; - Contribuer à la gestion des productions culinaires invendues selon la règlementation en vigueur.
C5.4 - Evaluer la qualité de ses préparations culinaires		Thème 20 - L'approche sensorielle	- Identifier les éléments d'analyse sensorielle d'une production ; - Appliquer une méthode pour mener une analyse sensorielle ; - Exercer les principales actions correctives pour améliorer sa production.

Pôle 2 : Préparation et distribution de la production de cuisine			
Activité Professionnelle 6 : Communication dans un contexte professionnel			
► Compétence globale 6 : Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.			
Compétences opérationnelles	**Résultats attendus**	**Savoirs associés**	**Limites de connaissances**
C6.1 - Communiquer en situation professionnelle au sein de son entreprise avec les clients avec des tiers au moyen d'outils et de médias numériques	- Conformité de la tenue professionnelle tout au long de la production ; - Comportements et attitudes professionnels adaptés, notamment avec le personnel ou la clientèle en situation de handicap ; - Qualité de l'écoute ; - Exhaustivité des informations	Thème 21 - Le contexte professionnel	- Définir secteur professionnel de la restauration ; - Enumérer les différents types de restauration ; - Citer des labels d'entreprise de restauration ; - Identifier les principales obligations règlementaires du restaurateur (permis d'exploitation, licence, accessibilité

	transmises au personnel de restaurant (origine des produits, allergènes...) ; - Exactitude et pertinence des informations et des messages transmis ; - Utilisation d'un vocabulaire professionnel à l'oral comme à l'écrit ; - Utilisation pertinente et adaptée des supports et outils numériques de l'entreprise ; - Efficacité, opportunité et pertinence du compte-rendu de l'activité ; - Valoriser son travail au moyen d'outils et de médias numériques.		des établissements recevant du public, affichages professionnels, etc.) ; - Donner des informations sur l'origine des produits et composition des préparations alimentaires.
		Thème 22 - L'entreprise et le personnel de restauration	- Identifier les principaux statuts et formes juridiques courantes ; - Appliquer les codes de l'entreprise dans le respect de la diversité du personnel ; - Préciser les notions de liens hiérarchiques et fonctionnels ; - Expliciter la notion de relations professionnelles (notion de fiche de poste, brigade ou équipe en cuisine, relations entre les services, etc.) ; - Lire et respecter un planning (congés, horaires de travail, etc.) ; - Identifier la notion d'image de l'entreprise (y compris sur les médias numériques) ; - Compléter des documents, outils de communication internes et externes (supports de vente, outils et médias numériques etc.) ; - Utiliser les réseaux sociaux et médias numériques pour optimiser l'activité commerciale du restaurant.
C6.2 - Rendre compte de son activité		Thème 23 - Le parcours professionnel	- Repérer les principaux organismes de mise en relation avec

C6.3 - Se situer dans son environnement professionnel	- Identification pertinente des informations économiques, sociales et juridiques liées au contexte professionnel ; - Positionnement et communication adaptés au contexte professionnel.		l'emploi (service public de l'emploi, agences d'intérim, associations, etc.) ; - Identifier les principaux médias spécialisés (presse professionnelle, médias numériques professionnels, etc.) ; - Appliquer des démarches de recherche d'emploi (sélection d'offres d'emploi adaptées, curriculum vitae, lettre de motivation, entretien d'embauche, etc.) ; - Identifier les principales informations juridiques et économiques relatives : au contrat de travail (principaux contrats et clauses, rupture du contrat de travail) et à la convention collective nationale HCR des hôtels, cafés, restaurants (durée du travail, rémunération, etc.) ; - Utiliser les règles essentielles de gestion de son parcours professionnel (veille technologique et professionnelle, formation continue, bilans de compétences, validation des acquis de l'expérience, etc.).

- ## Article

ANNEXE IV
RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION
ANNEXE IV a Unités constitutives du diplôme
Spécialité « cuisine » du certificat d'aptitude professionnelle

Unités	**Intitulés**
Unités professionnelles	

UP1	Organisation de la production de cuisine
UP2	Préparation et distribution de la production de cuisine
Unités d'enseignement général	
UG 1	Français et Histoire-géographie-enseignement moral et civique
UG 2	Mathématiques et physique-chimie
UG 3	Education physique et sportive
UG 4	Prévention-santé-environnement
UG 5	Langue vivante étrangère
Unités d'enseignement général facultatives	
UF1	Langue vivante facultative
UF 2	Mobilité

1. Unités professionnelles

Chacune des 2 unités professionnelles de la spécialité « cuisine » du certificat d'aptitude professionnel est constituée d'un ensemble cohérent de compétences. La définition du contenu de ces unités a pour but de préciser, pour chacune d'elles, les principales tâches professionnelles, les compétences et savoirs professionnels à maîtriser selon le contexte d'exécution.
Il s'agit à la fois :

- de permettre la mise en correspondance des activités professionnelles et des unités dans le cadre de la validation des acquis de l'expérience (VAE) ;
- d'établir la liaison entre les unités, correspondant aux épreuves, et le référentiel d'activités professionnelles, afin de préciser le cadre de l'évaluation.

Unités professionnelles	**Epreuves**	**Correspondance avec le référentiel d'activités professionnelles**
UP1 Organisation de la production de cuisine	EP1	Pôle 1 Organisation de la production de cuisine
		- Participation aux opérations d'approvisionnement et de

		stockage - Contribution à l'organisation d'une production culinaire
UP2 Préparation et distribution de la production de cuisine	EP2	Pôle 2 Préparation et distribution de la production de cuisine
		- Organisation du poste de travail tout au long de l'activité de cuisine - Mise en œuvre des techniques de base et cuisine dans une démarche écoresponsable - Contrôle, dressage et distribution de la production - Communication dans un contexte professionnel

2. Unités d'enseignement général
Unité UG 1 - Français et histoire - géographie - enseignement moral et civique

Les programmes sur lesquels reposent l'unité sont définis par :

- arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de français des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019) ;
- arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement d'histoire-géographie des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019) ;
- arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement moral et civique des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

Unité UG 2 - Mathématiques et physique-chimie

Les programmes sur lesquels reposent l'unité sont définis par :

- arrêté du 3 avril 2019 fixant Le programme d'enseignement de mathématiques des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019) ;
- arrêté du 3 avril 2019 fixant Le programme d'enseignement de physique-chimie des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

Unité UG 3 - Education physique et sportive

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement d'éducation physique et sportive des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle et des classes préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

Unité UG 4 - Prévention-santé-environnement

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de prévention-santé-environnement des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

Unité UG 5 - Langue vivante étrangère

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de langues vivantes des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle professionnel et des classes préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

3. Unités d'enseignement général facultatives

Les candidats peuvent choisir 0, 1 ou 2 unités facultatives (D. 337-105, code de l'éducation).

Unité UF1 - Langue vivante facultative

Le programme sur lequel repose l'unité facultative de langue vivante est défini par :

- arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de langues vivantes des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle professionnel et des classes préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

Unité UF2 - Mobilité

Les compétences constitutives de l'unité facultative de mobilité sont définies par l'arrêté du 30 août 2019 portant création d'une unité facultative de « mobilité » et de l'attestation MobilitéPro dans le diplôme du certificat d'aptitude professionnelle (BO n° 35 du 26 septembre 2019).

- ## Article

ANNEXE IV b Règlement d'examen

Spécialité « cuisine » du certificat d'aptitude professionnelle

Spécialité « cuisine » **du certificat d'aptitude professionnel**	**Candidat**	
	Scolaire **(Etablissement public ou privé sous contrat)**	**Scolaire** **(Etablissement privé hors contrat)** **Apprentissage**

			Apprentissage **(CFA habilité au CCF ou porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique)** **Formation professionnelle continue** **(Etablissement public)**	**(CFA non habilité au CCF)** **Formation professionnelle continue** **(Etablissement privé)** **Enseignement à distance** **Candidat individuel**	
ÉPREUVES	**Unités**	**Coef.**	**Mode**	**Mode**	**Durée**
UNITÉS PROFESSIONNELLES					
EP1 - Organisation de la production de cuisine	UP1	4	CCF (1)	Ponctuel écrit	2 h 00
EP2 - Préparation et distribution de la production de cuisine	UP2	13 (2)	CCF	Ponctuel pratique et oral	5 h 00
UNITES D'ENSEIGNEMENT GENERAL					
EG1 - Français et histoire-géographie - enseignement moral et civique	UG1	3	CCF	Ponctuel écrit et oral	2 h 25 (2h+10min) +15min (3)
EG2 - Mathématiques et physique-chimie	UG2	2	CCF	Ponctuel écrit	1 h 30
EG3 - Education physique et sportive	UG3	1	CCF	Ponctuel	

EG4 - Prévention -santé-environnement	UG 4	1	CCF		Ponctuel écrit	1 h 00
EG5 - Langue vivante étrangère	UG 5	1	CCF		Ponctuel écrit et oral	1 h 06 (4)
UNITÉS D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL FACULTATIVES Le candidat peut choisir 0, 1 ou 2 épreuves(s) facultative(s)						
EF1 - Langue vivante facultative (6)	UF1	1 (5)	Ponctuel oral	12 min	Ponctuel oral	12 min
EF2 - Mobilité (7)	UF2	1 (5)	Pratique oral	20 min	-	

(1) CCF : Contrôle en cours de formation.

(2) dont coefficient 1 pour l'évaluation du chef d'œuvre, uniquement pour les scolaires et les apprentis. L'évaluation s'effectue conformément à l'arrêté du 28 novembre 2019 définissant les modalités d'évaluation du chef d'œuvre prévue à l'examen du CAP par l'article D337-3-1 du Code de l'éducation.

(3) dont 5 min de préparation pour l'oral d'histoire-géographie -enseignement moral et civique.

(4) dont 6 min d'oral individuel.

(5) Seuls les points excédant 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme.

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

(7) Peuvent présenter l'unité facultative mobilité les candidats scolaires dans un établissement public ou privé sous contrat, apprentis dans un centre de formation d'apprentis ou une section d'apprentissage habilités, stagiaires de la formation professionnelle continue dans un établissement public.

Conformément à l’article 20 de l’arrêté du 16 décembre 2024 (NOR : MENE2434254A), ces dispositions entrent en vigueur à compter de la session d'examen 2026.

- ## Article

ANNEXE IV c - Définition des épreuves
Spécialité « cuisine » du certificat d'aptitude professionnelle
ÉPREUVE EP 1
Organisation de la production de cuisine
(UP1) - Coefficient 4

Finalités et objectifs de l'épreuve

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser ses compétences acquises et les savoirs associés dans le cadre de situations professionnelles relevant du pôle 1 :

Pôle 1 « Organisation de la production de cuisine »	- Compétence 1 : Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la règlementation 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.

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.

Mode d'évaluation
A. Evaluation par épreuve ponctuelle
(Ecrite - Durée 2 heures)

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

contenu).

B. Evaluation par contrôle en cours de formation

L'évaluation comporte deux parties.
1. Première partie écrite (plusieurs évaluations significatives)
Cette première partie est constituée de plusieurs évaluations écrites qui portent sur les compétences 1 et 2.
En début de formation, l'équipe pédagogique de culture professionnelle (cuisine, gestion appliquée, sciences appliquées) définit des contextes professionnels communs.
Chaque formateur prévoit des études de cas inspirées de ces contextes professionnels. Il en cible 4 par candidat qui seront identifiées comme « significatives », donc certificatives.
Les évaluations significatives sont réalisées dans le cadre des activités habituelles d'enseignement.
2. Deuxième partie orale (un entretien)
Cette deuxième partie d'évaluation doit permettre au candidat de valoriser son expérience au regard des deux compétences visées. Elle prend la forme d'un court entretien.
Le candidat se présente muni de supports professionnels collectés au cours de sa formation et sélectionnés avec l'aide des enseignants/formateurs et/ou du tuteur entreprise/maître d'apprentissage.
Exemples de supports collectés : fiche technique, fiche de stock, bon de commande et de réception, support de vente, support numérique relatif à une entreprise ou un produit, étiquette de produits marqueurs, protocoles, document technique d'un fournisseur, etc.
L'entretien se déroule de la manière suivante :

1re phase (Ne pas interrompre l'exposé du candidat)	- Le candidat rend compte de son activité et/ou de son expérience. Les supports sont des « déclencheurs de parole ».
2e phase	- Il répond aux questions posées par la commission d'évaluation en lien avec la définition de l'épreuve relative au pôle 1.

Pour cette situation, la commission d'évaluation est composée de deux personnes (maximum) :

- un enseignant de cuisine ayant le candidat en formation ;
- un enseignant d'économie et gestion ou un enseignant de sciences appliquées ayant le candidat en formation ou un professionnel.

La situation a lieu au cours de la dernière année de formation. Elle est organisée dans le cadre des enseignements, au fur et à mesure que les candidats atteignent le niveau de compétence attendu. L'évaluation peut avoir lieu en entreprise, durant une période de formation.
La proposition de note de CCF est constituée de la moyenne des quatre études de cas et de la note obtenue à l'entretien. Cette proposition est transmise à l'autorité rectorale sous la responsabilité du chef d'établissement et mise à la disposition du jury.
L'ensemble du dossier d'évaluation (liste des contextes professionnels communs, sujets et corrigés, documents d'évaluation, liste des candidats avec notes proposées)

est archivé dans l'établissement de formation et laissé à la disposition de l'inspecteur de l'éducation nationale.
L'inspecteur de l'éducation nationale veille au bon déroulement du contrôle en cours de formation, organisé sous la responsabilité du chef d'établissement.

ÉPREUVE EP 2
Préparation et distribution de la production de cuisine
(UP2) - Coefficient 13
Finalités et objectifs de l'épreuve

Cette épreuve vise à 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 règlementation et des préconisations en matière de développement durable ; - Compétence 4 : Maitriser 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.

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 le 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.

Mode d'évaluation
A. Evaluation 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 comprend 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 (4 h 30)
Première phase - production culinaire (4 h 20)
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'explicitation », 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.

B. Evaluation par contrôle en cours de formation

L'épreuve comprend deux situations d'évaluation distinctes en centre de formation et

une situation en milieu professionnel :
a) La première situation est une épreuve pratique, elle a lieu avant la fin de l'année civile de la deuxième année de formation, à un moment choisi par le formateur/professeur en fonction du niveau atteint par le candidat ;
b) La deuxième situation d'évaluation est une épreuve pratique et orale, elle a lieu en fin de formation à un moment choisi par le formateur/professeur en fonction du niveau atteint par le candidat ;
c) La troisième situation d'évaluation est réalisée en entreprise au cours des périodes de formation en milieu professionnel de la classe de terminale.
La commission d'évaluation se compose du professeur ou du 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.
1. Première situation d'évaluation (Epreuve pratique)
Première partie
A son poste de travail, le candidat contrôle ses denrées à l'aide de la fiche technique. Dans le respect des procédures de conservation et de conditionnement, il vérifie et met en place son poste de travail, identifie et sélectionne les matériels nécessaires.
Deuxième partie
Le candidat confectionne une recette imposée (plat principal avec garniture ou plat végétal, fiche technique fournie), dresse, envoie sa production et remet en état les locaux.
Le jury évalue successivement la production, la présentation et la dégustation.
2. Deuxième situation d'évaluation (Epreuve pratique et orale)
L'épreuve comprend trois parties :
Première partie
Le candidat doit prendre connaissance de la production à réaliser.
Il dispose de deux fiches techniques de production et d'un tableau d'ordonnancement vierge (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
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
Première phase - production culinaire
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
Cette phase a lieu au sein de la cuisine à l'issue de la production. Lors d'un court entretien de type « entretien d'explicitation », 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.

3. Troisième situation d'évaluation en milieu professionnel

La troisième situation d'évaluation se déroule au cours des périodes de formation en milieu professionnel de la dernière année de formation. Elle a lieu en entreprise lors d'une concertation entre le professionnel et l'enseignant. Le candidat peut être associé à cette concertation.

Les partenaires de formation (entreprise et établissement de formation) évaluent l'acquisition des compétences du pôle 2 du candidat. Au cours d'un entretien, ils établissent un positionnement du candidat en s'appuyant sur les situations professionnelles qu'il a vécues tout au long de sa formation.

La proposition de note de CCF, établie à partir de l'évaluation des trois situations, est transmise à l'autorité rectorale sous la responsabilité du chef d'établissement et mise à la disposition du jury. L'ensemble du dossier d'évaluation (sujets, documents d'évaluation, liste des candidats avec notes proposées) est archivé dans l'établissement de formation et laissé à la disposition de l'inspecteur de l'éducation nationale

L'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement du contrôle en cours de formation, organisé sous la responsabilité du chef d'établissement.

ÉPREUVE EG1
Français et histoire-géographie et enseignement moral et civique
(UG1) - Coefficient 3

L'épreuve de français et histoire-géographie-enseignement moral et civique est définie par l'arrêté du 30 août 2019 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation des épreuves d'enseignement général. (BO n° 35 du 26 septembre 2019).

ÉPREUVE EG2
Mathématiques et physique-chimie
(UG2) - Coefficient 2

L'épreuve de mathématiques et physique-chimie est définie par l'arrêté du 30 août 2019 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation des épreuves d'enseignement général. (BO n° 35 du 26 septembre 2019).

ÉPREUVE EG3
Education physique et sportive
(UG3) - Coefficient 1

L'épreuve d'éducation physique et sportive est définie par l'arrêté du 30 août 2019 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation des épreuves d'enseignement général. (BO n° 35 du 26 septembre 2019).

ÉPREUVE EG4

Prévention-santé-environnement
(UG4) - Coefficient 1

L'épreuve de prévention-santé-environnement est définie par l'arrêté du 30 août 2019 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation des épreuves d'enseignement général. (BO n° 35 du 26 septembre 2019).

ÉPREUVE EG5
Langue vivante étrangère
(UG5) - Coefficient 1

L'épreuve obligatoire de langue vivante étrangère est définie par l'arrêté du 30 août 2019 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation des épreuves d'enseignement général. (BO n° 35 du 26 septembre 2019).

ÉPREUVES FACULTATIVES
Langue vivante (EF1) et mobilité (EF2)

Les candidats peuvent choisir zéro, une ou deux épreuves facultatives.
L'épreuve facultative de langue vivante est définie par l'arrêté du 30 août 2019 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation des épreuves d'enseignement général. (BO n° 35 du 26 septembre 2019)
L'épreuve facultative de mobilité est définie par l'arrêté du 30 août 2019 portant création d'une unité facultative de mobilité et de l'attestation MobilitéPro dans le diplôme du certificat d'aptitude professionnelle (BO n° 35 du 26 septembre 2019)

- ## Article

ANNEXE V

FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

Spécialité " cuisine " du certificat d'aptitude professionnelle

1. Finalités et objectifs

La formation en milieu professionnel se déroule au sein d'entreprises dans lesquelles exercent des professionnels qualifiés ayant la capacité de former les élèves selon les exigences mentionnées dans le référentiel des activités professionnelles de la spécialité " cuisine " du certificat d'aptitude professionnel.

La formation en milieu professionnel est une phase déterminante menant au diplôme. L'élève, l'apprenti ou le stagiaire de formation continue doit participer aux activités de l'entreprise et réaliser des tâches sous la responsabilité du tuteur ou du maître d'apprentissage. Il :

- conforte et met en œuvre ses compétences en les adaptant au contexte professionnel ;

- développe de nouvelles compétences.

La formation en milieu professionnel a pour objectifs de :

- de découvrir l'entreprise, les réalités professionnelles du secteur de la restauration ;

- d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences ;

- de faciliter et de développer des qualités professionnelles (la culture d'entreprise, l'esprit d'équipe, etc.) ;

- d'assurer une complémentarité et une continuité pédagogique entre l'établissement de formation et l'entreprise.

2. Organisation de la formation en milieu professionnel

2.1. Candidats relevant de la voie scolaire

Répartition des périodes et structures d'accueil

La durée des périodes de formation en milieu professionnel (PFMP) est de 14 semaines.

Les PFMP sont réparties sous la responsabilité du chef d'établissement sur les deux années du cycle de formation, dans le respect des dispositions de l'arrêté du 21 novembre 2018 relatif à l'organisation et aux enseignements dispensés dans les formations sous statut scolaire préparant au certificat d'aptitude professionnelle et de son annexe.

Accompagnement et suivi pédagogique

La recherche et le choix des entreprises d'accueil relèvent de la responsabilité de l'ensemble de l'équipe pédagogique de l'établissement de formation comme le précise la circulaire n° 2016-053 du 29/03/2016 (BOEN du 31/03/2016). L'intérêt que porteront les professeurs à l'entreprise et au rôle du tuteur permettra d'assurer la continuité de la formation. Le professeur négociera avec le tuteur les tâches qui seront confiées à l'élève durant son immersion et qui devront correspondre aux compétences à développer en entreprise.

Chaque période fait l'objet d'un bilan individuel établi conjointement par le tuteur, l'équipe pédagogique et l'élève. Ce bilan indique l'inventaire, l'évaluation des tâches et activités confiées ainsi que les performances réalisées pour chacune des compétences prévues.

Cadre juridique

L'organisation des périodes de formation doit faire l'objet obligatoirement d'une convention entre le chef de l'entreprise accueillant les élèves et le chef de l'établissement scolaire, conformément à la convention type relative à la formation en milieu professionnel des élèves de lycée professionnel définie en annexe de la circulaire n° 2016-053 du 29/03/2016 (BOEN du 31/03/2016). L'annexe pédagogique précise les tâches qui seront confiées à l'élève. Le cadre règlementaire des stages et périodes de formation en milieu professionnel est fixé dans le code de l'éducation chapitre IV, art. D. 124-1 à D. 124.9

Pendant les PFMP, l'élève a obligatoirement la qualité d'élève stagiaire et non de salarié. L'élève reste sous la responsabilité pédagogique de l'enseignant référent. Une attestation de PFMP est délivrée par l'organisme d'accueil à tout élève. Cette attestation mentionne la durée effective totale de la période.

2.2. Candidats relevant de la voie de l'apprentissage

La formation fait l'objet d'un contrat conclu entre l'apprenti et son employeur conformément aux dispositions en vigueur du code du travail. L'entreprise doit appartenir à un des secteurs d'activités du référentiel d'activités professionnelles.

Afin d'assurer la cohérence dans la formation, l'équipe pédagogique du centre de formation d'apprentis doit veiller à informer le maître d'apprentissage des objectifs de la formation en milieu professionnel et des modalités de la certification.

La formation de l'apprenti en milieu professionnel fait l'objet d'un suivi par l'équipe pédagogique sous forme de visites.

Il est important que les diverses activités de la formation soient réalisées par l'apprenti en entreprise.

En cas de situation d'entreprise n'offrant pas tous les aspects de la formation, l'article R. 6223-10 du code du travail sera mis en application.

2.3. Candidats relevant de la voie de la formation professionnelle continue

La durée de la formation en milieu professionnel est de 14 semaines. Toutefois, cette durée peut être réduite à six semaines en cas de positionnement.

L'attestation ou le contrat ou le(s) justificatif(s) d'expérience professionnelle sont à fournir au service des examens à la date fixée par le recteur.

Les candidats de la formation continue peuvent être dispensés des périodes de formation en milieu professionnel s'ils justifient d'une expérience professionnelle d'au moins six mois dans le secteur d'activités du diplôme.

Cas des candidats en situation de perfectionnement

Le certificat de période de formation en entreprise est remplacé par un ou plusieurs certificats de travail attestant que l'intéressé a été occupé dans les activités relevant

des secteurs d'activités énumérés dans le référentiel d'activités professionnelles en qualité de salarié à temps plein, pendant six mois au moins au cours de l'année précédant l'examen ou à temps partiel pendant un an au cours des deux années précédant l'examen.

2.4. Candidats en formation à distance

Les candidats relèvent, selon leur statut (scolaire, apprenti, formation continue), de l'un des cas précédents.

2.5. Candidats positionnés

La décision de positionnement est prise par le recteur après avis de l'équipe pédagogique. Pour le candidat ayant bénéficié d'une décision de positionnement en application de l'article D. 337- 4 du Code de l'éducation, la durée de la formation en milieu professionnel ne peut être inférieure à :

- cinq semaines pour les candidats préparant l'examen du CAP par la voie scolaire, en 1 an ;

- six semaines pour les candidats de la formation professionnelle continue.

Les entreprises retenues pour les immersions en milieu professionnel doivent permettre au candidat de découvrir les secteurs d'activité ciblés par le référentiel, en adéquation avec le positionnement établi.

2.6. Candidats libres

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

- pour l'épreuve EP1, 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 1 " Organisation de la production 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 en 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.

- ## Article

ANNEXE VI
TABLEAU DE CORRESPONDANCES ENTRE ÉPREUVES OU UNITÉS
Spécialité « cuisine » du certificat d'aptitude professionnelle

CAP « cuisine » défini par l'arrêté du 17 mars 2016 Dernière session : 2025		**CAP « cuisine » défini par le présent arrêté Première session : 2026**	
Epreuves	**Unités**	**Epreuves**	**Unités**
EP1 - Organisation de la production de cuisine	UP1	EP1 - Organisation de la production de cuisine	UP1
EP2 - Réalisation de la production de cuisine	UP2	EP2 - Préparation et distribution de la production de cuisine	UP2
EG1 - Français, histoire-géographie et éducation morale et civique	UG1	EG1 - Français et histoire-géographie -enseignement moral et civique	UG1
EG2 - Mathématiques - Sciences physiques et chimiques	UG2	EG2 - Mathématiques et physique- chimie	UG2
EG3 - Education physique et sportive	UG3	EG3 - Education physique et sportive	UG3
EG5 - Prévention-santé-environnement	UG 5	EG4 - Prévention-santé-environnement	UG 4
EG4 - Langue vivante	UG4	EG5 - Langue vivante étrangère	UG 5
EF - Epreuve facultative de langue	UF	EF1 - Epreuve facultative de langue étrangère	UF1
		EF2 - Epreuve facultative de mobilité	UF2

- ## Article

ANNEXE VII
CORRESPONDANCES ENTRE BLOCS DE COMPÉTENCES DU CAP « CUISINE » ET BLOCS DE COMPÉTENCES DE CERTIFICATIONS PROFESSIONNELLES INSCRITES AU RNCP

Les correspondances entre les blocs de compétences du CAP « cuisine » et les blocs de compétences de certifications professionnelles inscrites au RNCP sont définies dans le tableau ci-dessous.
Ces correspondances entre blocs de compétences de certifications permettent d'établir des attestations d'acquisition de blocs de compétences du CAP « cuisine » au candidat qui en ferait la demande. Elles permettent également d'accorder une dispense d'épreuves à l'examen.

		Certification détenue par le candidat	
		Titre professionnel de niveau 3 « commis de cuisine » Ministère du travail	**Certification professionnelle de niveau 3 « cuisinier » Ministère des armées**
CAP « cuisine » de niveau 3 Ministère de l'éducation nationale	Bloc n° 1. Organiser la production de cuisine correspondant à l'épreuve EP1	Bloc 1. Réceptionner, stocker et inventorier les produits	Bloc 1. Organiser la production culinaire en vue de réaliser une prestation conforme à la commande et dans le respect des normes sanitaires ET Bloc 2. Elaborer des menus équilibrés et organiser le travail de l'équipe de production culinaire afin de garantir la qualité nutritionnelle dans les délais et le budget impartis
	Bloc n° 2. Préparer et distribuer la production de cuisine correspondant à l'épreuve EP2	Bloc 2. Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts ET Bloc 3. Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds	Bloc 1. Organiser la production culinaire en vue de réaliser une prestation conforme à la commande et dans le respect des normes sanitaires ET Bloc 3.

		ET Bloc 4. Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux	Effectuer les opérations de transformation des denrées alimentaires pour mettre en œuvre les menus programmés

Bloc : bloc de compétences décrits dans la fiche de la certification publiée au registre national des certifications professionnelles (RNCP).
CAP : Certificat d'aptitude professionnel.
EP : épreuve professionnelle.

- ◦ **Article**

ANNEXE VIII
LISTE DES TECHNIQUES PROFESSIONNELLES À MAÎTRISER
Spécialité « cuisine » du certificat d'aptitude professionnelle

Cette liste est un socle technique minimum à maitriser par chacun des candidats au diplôme.
Elle peut être complétée en fonction de spécificités locales et des évolutions techniques culinaires.

1. Techniques de préparation de base
Peser et mesurer
Eplucher, laver, tailler des légumes
Préparer des herbes aromatiques
Canneler, historier
Peler à vif
Tourner des légumes
Emincer des légumes
Tailler en mirepoix, en brunoise, en paysanne, en julienne, en bâtonnets, en macédoine
Ciseler
Escaloper des légumes
Monder et concasser

Découper une volaille à cru
Détailler de la viande
Gratter, préparer, ébarber
Habiller, détailler, désarêter et fileter un poisson rond
Lustrer, napper
Paner à l'anglaise
Façonner à la cuillère
Clarifier des œufs, du beurre
Aplatir (batter)
Brider simplement, ficeler
2. Cuissons
Griller, snacker des pièces
Cuire des œufs (sauf œufs frits)
Sauter - Sauter déglacer
Blanchir
Rôtir
Pocher
Frire
Cuire en ragoût
Cuire à la vapeur
Etuver, glacer, cuire à blanc
Cuire du riz, de la semoule, des céréales, des légumineuses, etc.
3. Fonds, sauces, jus et marinade, appareils et liaisons
Lier à base d'amidon, à base de matière grasse, par réduction - Lier à la purée de légumes - Lier aux protéines

Réaliser un bouillon
Réaliser un fumet
Réaliser un fond de volaille
Réaliser et améliorer un fond PAI
Réaliser une sauce de type vin blanc
Réaliser une sauce blanche, un velouté
Réaliser une sauce brune
Réaliser une sauce émulsionnée de base
Réaliser un beurre composé
Réaliser un coulis, une fondue de tomates
Réaliser un jus de rôti
Réaliser une marinade instantanée
Réaliser une duxelles
4. Pâtisseries : Appareils, crèmes, sauces, coulis
Réaliser une sauce chocolat, une ganache
Réaliser un coulis de fruits
Réaliser une crème anglaise
Réaliser un sirop
Réaliser un caramel
Réaliser un appareil à crème prise
Réaliser une crème pâtissière
Réaliser une crème d'amande
Réaliser une marmelade, une compote
Foisonner de la crème, des œufs

Réaliser une meringue française
5. Pâtisseries : Pâtes
Réaliser un biscuit, une génoise
Réaliser une pâte à crêpes
Réaliser une pâte brisée
Réaliser une pâte feuilletée
Réaliser une pâte sablée
Réaliser une pâte à choux

Fait le 19 octobre 2023.

Pour le ministre et par délégation :
Pour le directeur général de l'enseignement scolaire et par délégation :
La cheffe de service de l'instruction publique et de l'action pédagogique, adjointe au directeur général,
R.-M. Pradeilles-Duval

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

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.