

CE QUE L'APPRENTI DOIT PRATIQUER EN ENTREPRISE

Les six compétences du diplôme et, pour chacune, les gestes du référentiel. Pour les entreprises d'accueil et les apprentis de la promotion 2026-2027.

LES DEUX ÉPREUVES PROFESSIONNELLES

EP1

Organisation de la production de cuisine

Épreuve écrite de deux heures, coefficient 4. Elle porte sur les compétences C1 et C2 : réceptionner, stocker, s'organiser.

EP2

Préparation et distribution de la production

Épreuve pratique et orale de cinq heures, coefficient 13. Elle porte sur les compétences C3 à C6 : c'est le cœur du métier, et il s'apprend en cuisine.

Aux entreprises d'accueil

Ce document est le référentiel standard du CAP Cuisine (arrêté du 19 octobre 2023). Chaque ligne est une mission que l'apprenti doit avoir pratiquée au cours de sa formation.

Votre version à vous, adaptée à votre cuisine, est dématérialisée sur la plateforme Cursanova : vous y déclarez, geste par geste, ce que votre établissement fait pratiquer ; la convention de délégation reprend ensuite exactement ce périmètre, et le suivi des visites s'y fait. Elle vous est ouverte dès que les contrats sont définitivement validés.

Un geste que votre établissement ne pratique pas n'est pas un problème à cacher : le centre le prend en charge ailleurs. Ce qui compte pour l'examen, c'est que chaque geste ait été pratiqué quelque part.

LES SIX COMPÉTENCES

C1**Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises****ÉVALUÉE À L'EP1**

- Réceptionner et contrôler les livraisons (quantité et qualité)
- Repérer et signaler les anomalies et non-conformités
- Stocker les marchandises selon leur nature : chaîne du froid, DLC et DDM
- Appliquer le tri sélectif et la gestion des emballages et déchets
- Participer aux opérations d'inventaire et au suivi des stocks

C2**Collecter les informations et organiser sa production culinaire****ÉVALUÉE À L'EP1**

- Prendre connaissance des consignes, des fiches techniques et du contexte de travail
- Dresser la liste prévisionnelle des denrées nécessaires
- Identifier et sélectionner les matériels nécessaires
- Planifier et ordonnancer son travail dans le temps imparti

C3**Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail****ÉVALUÉE À L'EP2**

- Organiser et mettre en place son poste de travail
- Appliquer les règles d'hygiène (HACCP), de sécurité et d'ergonomie
- Entretenir et nettoyer les locaux, matériels et équipements selon le plan de nettoyage
- Trier les déchets et mettre en œuvre une démarche de développement durable

C4**Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production**

ÉVALUÉE À L'EP2

- Réaliser les préparations préliminaires : légumes, viandes, poissons
- Réaliser les fonds, jus, sauces et appareils de base
- Réaliser les différentes cuissons
- Réaliser des entrées froides et chaudes
- Réaliser des plats, poisson ou viande, et leurs garnitures
- Réaliser des desserts et pâtisseries de base
- Mettre en œuvre les techniques de conservation : refroidissement, sous-vide, remise en température

C5**Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et distribuer**

ÉVALUÉE À L'EP2

- Contrôler la qualité organoleptique : goûter, rectifier l'assaisonnement
- Réaliser l'autocontrôle : températures, traçabilité
- Dresser les préparations, à l'assiette ou au plat
- Participer à l'envoi et à la distribution selon le contexte

C6**Communiquer en fonction du contexte professionnel**

ÉVALUÉE À L'EP2

- Adopter une tenue et des comportements professionnels
- Communiquer au sein de l'équipe et avec la hiérarchie
- Rendre compte de son activité et transmettre l'information au moment opportun

CE QUE LE CENTRE PREND EN CHARGE

La théorie

Hygiène et HACCP, sciences appliquées, connaissance des produits, réglementation et allergènes, gestion, documents de production, communication : au centre le lundi et sur la plateforme à distance.

La préparation aux épreuves

Entraînements écrits pour l'EP1, épreuves blanches, deux semaines complètes au centre dans l'année, inscription à l'examen déposée par le centre.

Le suivi en entreprise

Une grille de progression par geste, visée par le maître d'apprentissage, et des visites de l'expert métier dans l'établissement au cours de l'année.

L'évaluation

L'évaluation qui compte pour le diplôme reste au centre et à l'académie. L'entreprise fait pratiquer, le centre certifie.

Une question ?

Cursanova – 3 Bvd Marquisat de Houelbourg, ZAC Houelbourg 3, 97122 Baie-Mahault (Jarry)

contact@cursanova.fr · 06 98 37 97 26 · cursanova.fr

CFA agréé · UAI 9711365G · SIRET 982 207 169 00011 · CAP Cuisine, niveau 3, RNCP 38430

Référentiel standard, version du 5 septembre 2026. La version adaptée à chaque établissement est sur la plateforme Cursanova.