

NOTE A L'ATTENTION DES CANDIDATS LIBRES / INDIVIDUELS
INSCRITS AU CAP CUISINE
-SESSION 2026-

Vu l'arrêté du 19 octobre 2023 portant création de la spécialité « cuisine » de certificat d'aptitude professionnelle et fixant ses modalités de délivrance.

1

MODALITES D'INSCRIPTION

Le registre d'inscription au CERTIFICAT D'APTITUDES PROFESSIONNELLES - SESSION 2026 est ouvert du mercredi 01 avril au vendredi 15 mai - 16h00.

Les confirmations d'inscription devront être téléversées avec les pièces justificatives sur le compte candidat Cyclades au plus tard le 15 mai.

Les candidats procèdent à leur inscription sur le site de l'académie à l'adresse :
<https://candidat.examens-concours.gouv.fr/cyccandidat/portal/login>

NOTE IMPORTANTE :

A compter de la **session 2026** et selon l'[arrêté du 19 octobre 2023](#), l'inscription à l'examen du **CAP Cuisine** comme candidat libre est soumise à la présentation d'une attestation d'expérience professionnelle ou de période de formation en milieu professionnel dans un établissement de restauration de 14 semaines (10 + 4 semaines) dans les 3 années précédant la session d'examen.

2

FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

Pour pouvoir s'inscrire au CAP Cuisine une période de formation en milieu professionnel est obligatoire.

L'intégralité des stages doit être terminée au moment de l'inscription à l'examen.

Vous avez jusqu'à la clôture des inscriptions pour nous retourner les attestations de stage relatives aux épreuves EP1 et EP2.

Pour les candidats individuels (ou en formation à distance), la durée minimale des stages est de :

- **4** semaines en **EP1**
- **10** semaines en **EP2**

- **L'épreuve EP1** : justifier 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**.

- **L'épreuve EP2** : justifier 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**.

Les stages peuvent être effectués dans une ou plusieurs entreprises.

Vos attestations de stages sont valables 3 ans pour l'inscription à l'examen.

Toute inscription incomplète sera annulée.
Toute attestation non conforme, incomplète, ne respectant pas les conditions d'examens, entrainera l'annulation de l'inscription.

S'inscrire à un examen est une démarche personnelle et volontaire. L'engagement à passer les épreuves n'est pas sans conséquence sur l'organisation de celles-ci. En effet, le diplôme que vous envisagez, nécessite des installations techniques, des jurys professionnels ainsi que des matières premières coûteuses. Dans une démarche citoyenne et écoresponsable, nous vous demandons de prévenir au plus tôt de votre absence aux épreuves afin d'éviter tout gaspillage et d'optimiser l'organisation pour l'ensemble des candidats.

Merci pour votre aide et de votre compréhension.