

**MINISTERE  
DE L'EDUCATION NATIONALE**

**DIRECTION  
DE L'ENSEIGNEMENT SCOLAIRE**

***Service des formations***

Sous-direction  
des formations professionnelles

Bureau de la réglementation  
des diplômes professionnels

D/ar/capcuis

Arrêté du 1<sup>er</sup> octobre 2001  
portant création du certificat  
d'aptitude professionnelle  
*cuisine*

**NORMEN E 0102076 A**

**LE MINISTRE DE L'EDUCATION NATIONALE,**

VU le décret n° 87-852 du 19 octobre 1987 modifié portant règlement général des certificats d'aptitude professionnelle délivrés par le ministre de l'éducation nationale;

VU l'arrêté du 3 avril 1989 modifié fixant les conditions de délivrance du brevet d'études professionnelles et du certificat d'aptitude professionnelle;

VU l'arrêté du 29 juillet 1992 modifié fixant les modalités d'organisation et de prise en compte des épreuves organisées sous forme d'un contrôle en cours de formation en établissement ou en centre de formation d'apprentis et en entreprise pour la délivrance des brevets d'études professionnelles et certificats d'aptitude professionnelle;

VU l'arrêté du 29 juillet 1992 fixant les conditions d'habilitation des centres de formation d'apprentis à mettre en œuvre le contrôle en cours de formation en vue de la délivrance des brevets d'études professionnelles et certificats d'aptitude professionnelle ;

VU l'arrêté du 26 avril 1995 relatif aux dispenses des domaines généraux des brevets d'études professionnelles et certificats d'aptitude professionnelle ;

VU l'arrêté du 5 août 1998 modifié relatif à des dispenses de domaines généraux aux examens du certificat d'aptitude professionnelle et du brevet d'études professionnelles ;

VU l'arrêté du 20 novembre 2000 relatif à la notation aux examens du certificat d'aptitude professionnelle et du brevet d'études professionnelles;

VU l'avis de la commission professionnelle consultative « tourisme-hôtellerie-loisirs" du 31 janvier 2001;

.../...

## ARRÊTE

Art. 1. - Il est créé un certificat d'aptitude professionnelle *cuisine* dont la définition et les conditions de délivrance sont fixées conformément aux dispositions du présent arrêté.

Art. 2. - Le référentiel de certification de ce certificat d'aptitude professionnelle figure en annexe I au présent arrêté.

Art. 3. - La préparation au certificat d'aptitude professionnelle *cuisine* comporte une période de formation en entreprise de quatorze à seize semaines, dont huit semaines sont évaluées dans les conditions fixées en annexes II et III au présent arrêté.

Pour les apprentis issus de centres de formation d'apprentis habilités, la formation en entreprise, dont la durée est fixée par le contrat d'apprentissage, est évaluée par contrôle en cours de formation au cours des derniers mois précédant la session d'examen.

Art. 4. - Le certificat d'aptitude professionnelle *cuisine* peut être obtenu soit en postulant simultanément la totalité des domaines de l'examen prévu au titre III du décret du 19 octobre 1987 susvisé et dans les conditions prévues aux articles 5 et 6 ci-dessous, soit par la voie des unités conformément aux dispositions du titre IV du décret susvisé et de l'arrêté du 3 avril 1989 susvisé, dans les conditions fixées à l'article 7 ci-dessous.

Art. 5. - L'examen du certificat d'aptitude professionnelle *cuisine* comporte huit épreuves ou unités regroupées en six domaines.

La liste des domaines, des épreuves ou unités et le règlement d'examen figurent en annexe II au présent arrêté.

La définition des épreuves figure en annexe III au présent arrêté.

Art. 6. - Pour se voir délivrer le certificat d'aptitude professionnelle *cuisine* par la voie de l'examen prévu au titre III du décret du 19 octobre 1987 susvisé, le candidat doit obtenir d'une part, une moyenne égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble des domaines, d'autre part, une note égale ou supérieure à 10 sur 20 au domaine professionnel.

Le diplôme est délivré au vu des résultats obtenus, soit par combinaison d'épreuves se déroulant sous forme d'un contrôle en cours de formation et d'épreuves ponctuelles terminales, soit en totalité à des épreuves ponctuelles terminales.

L'absence à une épreuve est éliminatoire. Toutefois, dûment justifiée, cette absence donne lieu à l'attribution de la note zéro.

Art. 7. - Pour obtenir le certificat d'aptitude professionnelle *cuisine* par la voie des unités définie au titre IV du décret susvisé, le candidat doit avoir acquis l'ensemble des unités constitutives du diplôme.

Les unités sont délivrées au vu des résultats obtenus à des évaluations réalisées par épreuves ponctuelles ou par contrôle en cours de formation.

Art. 8 – Tout candidat non admis conserve pendant cinq ans les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues aux domaines ou aux unités, à compter de leur date d'obtention.

Art. 9 – Le candidat titulaire du brevet d'études professionnelles *des métiers de l'hôtellerie et de la restauration dominante production culinaire* est, à sa demande, dispensé de l'épreuve EP3-unité U3, "Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise", du certificat d'aptitude professionnelle *cuisine*.

Art. 10 - Les correspondances entre les épreuves ou domaines de l'examen organisé conformément à l'arrêté du 28 août 1990 portant création d'un certificat d'aptitude professionnelle *cuisine*, et les épreuves ou domaines de l'examen organisé conformément au présent arrêté sont précisées en annexe IV au présent arrêté.

Cette annexe précise également les correspondances entre les unités capitalisables définies par l'arrêté du 28 août 1990 précité et les unités définies par le présent arrêté.

La durée de validité des notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues aux domaines et aux épreuves de l'examen subi selon les dispositions de l'arrêté cité au premier alinéa et dont le candidat demande le bénéfice dans les conditions prévues à ce même alinéa, est reportée dans le cadre de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté.

La durée de validité des unités capitalisables définies par l'arrêté du 28 août 1990 précité est reportée sur les unités définies par le présent arrêté dans les conditions prévues au deuxième alinéa.

Art. 11. - La première session du certificat d'aptitude professionnelle *cuisine*, organisée conformément aux dispositions du présent arrêté, aura lieu en 2003.

L'accès au diplôme par unités, conformément au titre IV du décret du 19 octobre 1987 susvisé, peut être organisé à l'initiative des recteurs dès la publication du présent arrêté.

Art. 12 - L'arrêté du 28 août 1990 portant création d'un certificat d'aptitude professionnelle *cuisine* est abrogé à l'issue de la dernière session, qui aura lieu en 2002.

Art. 13 - Le directeur de l'enseignement scolaire et les recteurs sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 1<sup>er</sup> octobre 2001

Pour le ministre et par délégation  
*Le directeur de l'enseignement scolaire*  
*J.P. de Gaudemar*

J.O. 11 octobre 2001

**Nota** : Le présent arrêté et ses annexes II et IV seront publiés au bulletin officiel de l'éducation nationale. L'arrêté et l'ensemble de ses annexes sont disponibles au Centre national de documentation pédagogique 13, rue du Four 75006 Paris, ainsi que dans les centres régionaux et départementaux de documentation pédagogique. Ils sont diffusés en ligne à l'adresse suivante : <http://www.cndp.fr>