

CAP CUISINE

FORMATION SUR 2 ANS
EN APPRENTISSAGE



Dans un cadre adapté

- Équipement multimédia,
- Possibilité d'internat,
- Activités extra-scolaires.

Avec un accompagnement personnalisé

- Aide à la recherche d'entreprises,
- Suivi individualisé.

Vous voulez

- Exercer une profession dans un milieu dynamique toujours en recherche de personnel,
- Travailler dans les différents secteurs de la restauration : gastronomique, collective, rapide...
- Pouvoir évoluer rapidement vers des postes à responsabilités : chef de partie, second...
- Avoir l'opportunité de travailler à l'étranger ou dans différentes régions de France.

Vous aimez

- Innover,
- Le travail en équipe.

Vous avez

- L'esprit créatif,
- La passion de la cuisine, de la découverte de nouvelles saveurs.

Devenez **Cuisinier**



45 ROUTE D'ARTONDU
91150 ORMOY LA RIVIERE

TÉL; : 01 64 94 58 98

FAX : 01 69 92 83 20

Mail : maison-familiale-cfa@wanadoo.fr



CONDITIONS D'ADMISSION

Avoir entre 16 et 25 ans (ou 15 ans si sortie de classe de 3^{ème})
Signer un contrat d'apprentissage dans un restaurant.

CAP CUISINE

Formation par alternance sur 2 ans :

- 1^{ère} année : 14 semaines au CFA,
- 2^{ème} année : 14 semaines au CFA.

Rythme de la formation :

- 1 semaine au CFA,
- 2-3 semaines en entreprise.

Statut : apprentissage
(salarié de l'entreprise)

Rémunération brute mensuelle :

selon l'âge et l'année de formation

	Moins de 18 ans	De 18 à 20 ans
1 ^{ère} année	25% du SMIC 335.94 €	41% du SMIC 550.94 €
2 ^{ème} année	37% du SMIC 497.19 €	49% du SMIC 658.44 €

SMIC : 8.86 €/heure

Après le CAP

- Cuisinier en restauration traditionnelle, collectivité...
- Poursuite de la formation.
 - Mention complémentaire en desserts de restaurant en 1 an,
 - Brevet professionnel cuisine en 2 ans,
 - Bac Pro (entrée directe en 2^{ème} année).

Contenu de la formation

Professionnelle

- Technique de base de la cuisine française,
- Connaissance des produits, des termes culinaires et de la législation,
- Sciences appliquées (Équilibre et sécurité alimentaire, utilisation des équipements),
- Droit du travail.

Générale

- Français,
- Mathématiques,
- Sciences,
- Vie sociale et professionnelle,
- Histoire-Géographie,
- Anglais,
- Éducation physique et sportive,
- Informatique.

