



CAP Cuisine CAP Restaurant

► Secteur Professionnel

Les plaisirs de la table sont le résultat d'un incroyable univers de savoir-faire où se mêlent histoire, terroirs et créativité. La Restauration est un des rares métiers où le travail du professionnel est immédiatement évalué, apprécié par le client, l'exigence est au rendez vous de tous les tours de main, de tous les tours de tables. Par ces qualités, le professionnel dispose d'une grande marge d'évolution dans sa carrière.

La cuisine

Le titulaire du **CAP Cuisine** est apte à remplir immédiatement les fonctions de commis de cuisine dans tous les secteurs de la restauration hôtelière & de collectivités. Il maîtrise les techniques de base pour confectionner un plat et est capable de concevoir un menu simple. Il doit connaître les produits alimentaires & la réglementation concernant l'hygiène et la sécurité.

►► Créations culinaires...

Centre de Formation des Apprenti(e)s

Formation Professionnelle Continue

Atelier de Pédagogie Personnalisée

1, Boulevard des Miquelots
33260 LA TESTE DE BUCH
Tél. 05 57 52 72 90
Fax. 05 57 52 72 96

Nous contacter
orientation@cfa-cobas.fr

Infos et conseils
www.apprentissage.aquitaine.fr
www.agglo-cobas.fr

- Etre en bonne condition physique (longue stations debout)
- Avoir une excellente tenue et hygiène corporelle.
- Etre honnête, dynamique et disponible
- Aimer le travail manuel
- Avoir un bon sens de la créativité et de la décoration
- Etre gourmet.

En Cuisine

► Le Métier

Le restaurant

Le titulaire du **CAP Restaurant** est apte à remplir immédiatement les fonctions de serveur dans tous les secteurs de la restauration hôtelière & de collectivités. Il maîtrise les techniques de bases, il doit connaître les produits alimentaires, les vins, les fromages, les boissons chaudes et froides.

►► Au service du client...

► Qualités Requises

En Restaurant

- Etre en bonne condition physique (longues stations debout).
- Avoir une excellente tenue et hygiène corporelle
- Etre honnête, dynamique et disponible
- Aimer le travail manuel
- Avoir un bon sens de la communication
- Maîtriser une langue étrangère

Informations, Conseils, Accompagnement de vos projets...

► La Formation

Elle se déroule sur 2 ans pour 1/4 au Centre de Formation des Apprenti(e)s de la COBAS et pour 3/4 dans l'entreprise. Les caractéristiques de la formation doivent permettre à l'apprenti(e) d'accéder progressivement à un niveau de compétences et de qualification afin de lui donner la possibilité de le rendre immédiatement opérationnel en entreprise.

ENSEIGNEMENTS

Général Professionnel

Restaurant

- Technologie Service.
 - Sciences Appliquées.
 - Travaux Pratiques en Restaurant.
 - Vie Sociale et Professionnelle.
 - Environnement Economique et juridique.
-
- Mathématiques.
 - Français.
 - Histoire - Géographie.
 - Langues Vivantes Etrangères.
 - Education Physique et Sportive.

Cuisine

- Technologie Culinaire.
 - Sciences Appliquées.
 - Travaux Pratiques en Cuisine.
 - Vie Sociale et Professionnelle.
 - Environnement Economique et juridique.
-
- Mathématiques.
 - Français.
 - Histoire-Géographie.
 - Langues Vivantes Etrangères.
 - Education Physique et Sportive.

En 2 ans
12 semaines au CFA en 1^{ère} année
12 semaines au CFA en 2nde année

Taux de rémunération d'un Apprenti

Ancienneté/Âge	16-17 ans	18-20 ans	21 ans et plus
1e année	25 % du SMIC	41 % du SMIC	53 % du SMIC
2e année	37 % du SMIC	49 % du SMIC	61 % du SMIC

La rémunération peut être supérieure à ces montants si l'entreprise applique des accords particuliers (convention collective ou accords de branches professionnelles, d'entreprises...).

Pour tout renseignement et inscriptions candidats
05.57.52.72.90

Christine MASSE
cmasse@bassinformation-cobas.fr

Eglantine SORBIER
esorbier@bassinformation-cobas.fr

► Autre possibilité

- Titulaires de CAP connexes (Vente, métiers de bouche)
 - Titulaires de BAC (Général, bac professionnel, niveaux supérieurs).

CAP en 1 an

En Contrat d'Apprentissage
En contrat de Professionnalisation
En formation Continue

