

CAP CUISINE



Les plaisirs de la table sont le résultat d'un incroyable univers de savoir-faire où se mêlent histoire, terroirs et créativité

L'exigence du métier de cuisinier est au rendez-vous de tous les tours de main, de tous les tours de tables. En cultivant ses qualités, le professionnel dispose d'une grande marge d'évolution dans sa carrière. Il pourra évoluer dans tous les secteurs de la restauration hôtelière et de collectivités.

La restauration fait partie de ces métiers où le travail du professionnel est immédiatement évalué, apprécié par le client.

Principales missions :

Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage

Contribuer à l'organisation d'une production culinaire

Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine

Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner

Contrôler, dresser et envoyer la production

Communiquer dans un contexte professionnel



DÉBOUCHÉS

- ✓ Commis de cuisine
- ✓ Gérant(e) de restauration collective

QUALITÉS REQUISES

- ✓ Être en bonne condition physique (*station debout prolongée*)
- ✓ Avoir une excellente tenue et hygiène corporelle
- ✓ Honnêteté, dynamisme et disponibilité
- ✓ Aimer le travail manuel
- ✓ Avoir un bon sens de la créativité et de la décoration
- ✓ Être gourmet

LA FORMATION

doit 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

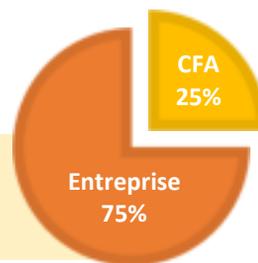
Professionnel

- Organisation de la production en cuisine
- Préparation et distribution de la production de cuisine
- Communication professionnelle
- Prévention Santé Environnement
- Sciences Appliquées
- Environnement économique et juridique

Général

- Mathématiques
- Français
- Histoire - Géographie
- Langue Vivante Etrangère
- Education Physique et Sportive

12 semaines de cours par an
Alternance à la semaine



Taux de rémunération d'un apprenti

	16-17 ans	18-20 ans	21-25 ans	26 ans et +
1 ^{ère} année	27% du SMIC	43% du SMIC	53% du SMIC	100% du SMIC
2 ^{ème} année	39% du SMIC	51% du SMIC	61% du SMIC	Durée d'exécution du contrat

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

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE :

Mentions complémentaires de spécialisation (Traiteur, sommellerie, ...)

Bac Professionnel (cuisine, commerce, ...)

Brevet professionnel (boucher, traiteur, ...)

Contacts

Pour tout renseignement et inscriptions candidats :

05.57.52.72.90