

» C.A.P. Commercialisation et Service en Hôtel Café Restaurant

C.A.P. Cuisine

Les plus de LA FORMATION

- Une première expérience en entreprise rémunérée : contact d'apprentissage : 25% du SMIC (1^{ère} année), 37% du SMIC (2^{ème} année).
- Un accompagnement et un suivi personnalisé.
- Restaurant d'application.
- Visites d'études.
- Séjour européen.
- Possibilité de participer au concours « meilleurs apprentis de France ».
- Formation Sauveteur Secouriste du Travail.



STATUT

Contrat d'apprentissage



ADMISSION

Après une classe de 3^{ème} ou dès 16 ans



DURÉE

2 ans

ADULTES : Salariés en congé individuel de formation.

Durée de 1 an.

Alternance

La formation par alternance vous permet de suivre une formation professionnelle tout en bénéficiant d'une première expérience en entreprise en tant que salarié.

Le rythme de formation associe **12 semaines de cours et le reste en entreprise.**



Maison Familiale Rurale de Pujols

Bosc - 47300 Pujols

mfr.pujols@mfr.asso.fr

Tél. : 05 53 36 22 66

Contenu Pédagogique

MODULES

PROFESSIONNELS :

- Sciences appliquées à l'alimentation et aux équipements.
- Travaux pratiques et dirigés.
- Hygiène alimentaire.
- Technologie cuisine.
- Technologie service.
- Economie.
- Connaissance des produits du terroir.

MODULES

D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

Français • Anglais • Mathématiques
Histoire • Géographie • Prévention
santé environnement • Sciences
EPS.

Aptitudes

Sens du travail en équipe • Sens du contact
avec le client • Bonne résistance physique
Facilité d'expression • Respect de l'hygiène
Sens de l'observation et de la discrétion
Capacité d'adaptation • Mobilité
Respect de la hiérarchie
Bonne présentation

Examen

CAP Cuisine **OU**
CAP Commercialisation et
Service en Hôtel Café
Restaurant

Et après ?

A l'issue de votre formation et après obtention de CAP, pour pourrez **poursuivre vos études** (en Brevet Professionnel ou BAC PRO sur 2 ans).

Les métiers de la restauration offrent **de nombreuses perspectives d'évolution** à celles et ceux qui ont envie de s'investir. Si commis de cuisine est un passage obligé en début de carrière, on peut rapidement devenir chef de partie, second et chef de cuisine.

Les serveurs pourront, quand eux, prétendre au poste de chef de rang, maître d'hôtel puis responsable de salle.

... et pourquoi pas créer un jour votre propre entreprise !

