

HOTELLERIE RESTAURATION

CAP CUISINE

Objectifs :

Le titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire.

Il remplit la fonction de commis de cuisine dans les secteurs de la restauration traditionnelle, commerciale ou collective.

Dans le respect des consignes et des règles d'hygiène, il assure principalement la production culinaire et sa distribution ; il organise son poste de travail.

Il participe à l'approvisionnement et au stockage des produits.

L'environnement professionnel dans lequel il exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptée, une bonne résistance physique, le respect des règles d'hygiène et de sécurité.



Admission :

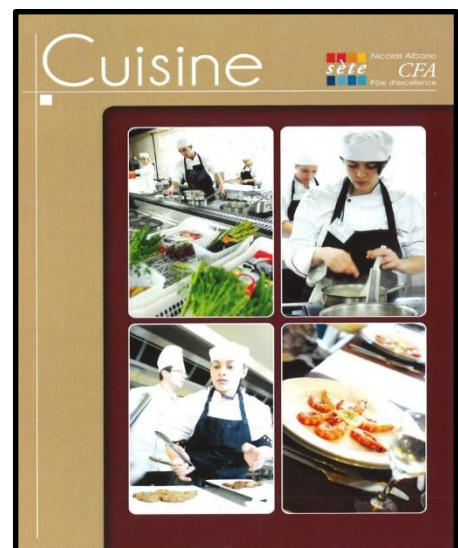
- Après une 3ème générale ou d'insertion.
- Avoir entre 16 et 26 ans (ou 15 ans sortant de 3ème).
- Signer un contrat d'apprentissage avec une entreprise agréementée.
- Etre de nationalité française ou avoir un titre de séjour permettant de travailler en France.

Débouchés professionnels :

Le CAP Cuisine permet d'entrer directement dans la vie active. Le marché de l'emploi est très favorable et en plein développement en France comme à l'étranger (industrie hôtelière, restauration traditionnelle et collective, clubs de direction...). Exemple de métiers accessibles : commis de cuisine puis avec expérience, chef de partie, chef cuisinier.

Poursuite d'études :

- Brevet Professionnel Cuisinier
- Bac Professionnel Cuisine
- Mention Complémentaire Cuisinier en dessert de restaurant
- Mention Complémentaire Employé Traiteur (formation disponible au CFA)



« Je suis très heureuse d'être au CFA, on apprend le métier de cuisinier dans les règles de l'art. Les formateurs sont super, on sait s'amuser en travaillant et cela est vraiment très attrayant »

Gaïa BOUSQUET
Apprentie (CAP Cuisine)



CAP RESTAURANT



Objectifs :

Le titulaire du CAP Restaurant remplit la fonction de commis de restaurant dans le secteur de la restauration commerciale et dans les entreprises connexes offrant un service à table, au bar et au buffet à une clientèle française et étrangère.

Il participe aux tâches d'entretien et d'encaissement ; il intervient pour l'élaboration et/ou la finition des préparations simples.

Le titulaire du CAP Restaurant peut être amené à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés.

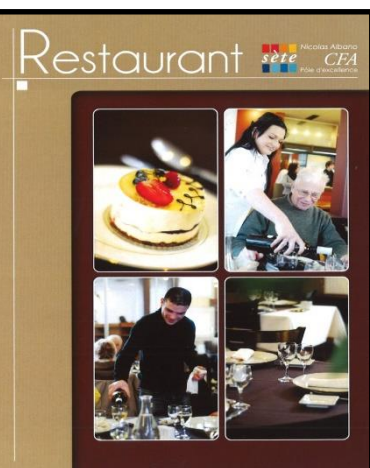
L'environnement professionnel dans lequel il exerce son activité exige comportement et tenue adaptés, bonne résistance physique, respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Organisation de la formation :

-2 ans en contrat d'apprentissage

-840 heures de formation au CFA (Les 2 années)

-Alternance de 2 semaines en entreprise et 1 semaine au CFA.



Débouchés professionnels :

Le CAP Service de restaurant permet d'intégrer directement la vie active. Le marché de l'emploi est très favorable et en plein développement en France comme à l'étranger (industrie hôtelière, restauration traditionnelle, clubs de direction...).

Exemple de métiers accessibles : serveur de restaurant puis maître d'hôtel (avec expérience).

Poursuite d'études :

-Brevet Professionnel Restaurant

-Bac Professionnel Commercialisation et services en restauration

-Mention Complémentaire Employé Barman

-Mention Complémentaire Sommellerie

Comment intégrer ces formations?

1 – Remplir le dossier de candidature (disponible sur le site internet du CFA)

2 - Chercher un patron dans le domaine de la restauration (restaurant, hôtels...)

3 - Contacter la Chambre Consulaire affectée à l'entreprise pour obtenir un contrat d'apprentissage.

4 - Signer le contrat d'apprentissage avec votre futur employeur.

(Le contrat peut débuter à partir du 1er juillet.)

5 - La Chambre Consulaire enregistre le contrat et le fait parvenir au CFA.

6 – A réception du contrat au CFA, nous vous contactons pour la rentrée scolaire.

L'apprentissage

C'est une formation en alternance qui associe une formation chez un employeur et des enseignements dispensés dans un centre de formation d'apprentis. Il permet d'accéder à tous les niveaux de qualification professionnelle sanctionné par un diplôme de l'enseignement technologique ou professionnel du second degré ou du supérieur ou un titre homologué.

« Le contrat d'apprentissage est un contrat de type particulier par lequel un employeur s'engage, outre le versement d'un salaire dans les conditions prévues par le présent titre, à assurer à un jeune travailleur une formation professionnelle méthodique et complète dispensée pour une partie en Centre de Formation d'Apprentis. L'apprenti(e) s'oblige en retour, en vue de sa formation de travailler pour cet employeur pendant la durée du Contrat et à suivre la formation dispensée en Centre de Formation d'Apprentis et en entreprise (Article L 117-7 du Code du Travail) ».



MC EMPLOYE TRAITEUR

Objectifs :

Le titulaire de la mention complémentaire EMPLOYE TRAITEUR doit être capable de déterminer les matières premières nécessaires à la production. Il doit être capable d'appliquer les règles concernant la nutrition et l'hygiène alimentaire, d'utiliser et d'entretenir les outils, matériels et machines nécessaires à l'activité traiteur. Il doit être capable de respecter les règlements de sécurité, la législation relative à la préparation, la mise à disposition et la livraison des éléments de repas. Il doit être capable de tenir compte des principaux aspects de l'environnement économique, juridique, sanitaire et social propres à l'activité et de réaliser une activité simple de distribution.

Débouchés professionnels :

Il peut débiter immédiatement dans une entreprise réalisent une activité de traiteur en tant qu'employé qualifié. Après une bonne expérience professionnelle, une maîtrise de ses acquis et si ses qualités professionnelles le lui permettent, il pourra soit chercher à accéder à des postes de responsabilités soit chercher à créer sa propre entreprise.



Diplôme requis :

- CAP Boucher
- CAP Charcutier traiteur
- CAP Cuisinier
- CAP Boulanger
- CAP Pâtissier
- Autre CAP de l'alimentation

Capacités, savoir-faire requis :

Organisation de son poste de travail :

- Utiliser une fiche technique en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
- Définir ses besoins en matières premières
- Déterminer son outillage

Réaliser une prestation d'un repas, des éléments d'un repas (boutique), d'un buffet ou d'un cocktail.

Communiquer par exemple :

- Entretien des relations de courtoisie dans l'équipe de travail
- Transmettre des informations au sein de l'entreprise

Organisation de la formation :

- 1 an en contrat d'apprentissage
- 420 heures de formation au CFA
- Alternance de 2 semaines en entreprise et 1 semaine au CFA.

Comment intégrer ces formations?

- 1 - Remplir le dossier de candidature (disponible sur le site internet du CFA)
- 2 - Chercher un patron dans le domaine de la restauration (restaurant, hôtels...)
- 3 - Contacter la Chambre Consulaire affectée à l'entreprise pour obtenir un contrat d'apprentissage.
- 4 - Signer le contrat d'apprentissage avec votre futur employeur.
(Le contrat peut débiter à partir du 1er juillet.)
- 5 - La Chambre Consulaire enregistre le contrat et le fait parvenir au CFA.
- 6 - A réception du contrat au CFA, nous vous contactons pour la rentrée scolaire.



ville de *sète*

LANGUEDOC-ROUSSILLON
LA RÉGION MIDI-PYRÉNÉES