



»»» Votre futur métier

Le titulaire du CAP Service en Brasserie Café trouve sa place dans toute entreprise de type café, brasserie ou restauration rapide en tant que serveur, barman, garçon de café, ...etc.

ATTENTION :

Pour réussir cette formation, il est nécessaire d'avoir :

- une bonne résistance physique,
- une bonne organisation,
- une bonne présentation,
- un esprit d'équipe,
- une grande disponibilité dans les horaires.

»»» Contenu de la formation

Formation professionnelle :

- Techniques de café/brasserie et pratique (service brasserie et cuisine)
- Connaissance des boissons
- Connaissance des produits
- Les approvisionnements
- Sciences appliquées aux équipements
- Hygiène générale – hygiène alimentaire
- Initiation à la gestion
- Cadre juridique et économique de l'entreprise

Formation générale :

- Français, histoire géographie
- Mathématiques, physiques
- Anglais
- Vie sociales et professionnelles
- Education physique

»»» Points forts de la formation

- *Le contrat d'Apprentissage est un CDD avec une période d'essai de 2 mois.*
- *L'apprenti bénéficie pleinement d'un statut de salarié et d'une rémunération selon son âge, en % du SMIC. Il est encadré par un maître d'apprentissage.*
- *Les entreprises bénéficient d'exonération de charges, de primes, de crédit d'impôt...*

*Pour en savoir plus, contactez le point A de la CCI Réunion- Tél : 02 62 22 85 00
df.sapp@reunion.cci.fr*

»»» Déroulement de la formation

Durée de la formation :

1085 heures réparties sur 2 années
Début des cours : mi-août 2008

Rythmes de l'alternance :

2 semaines en entreprise
1 semaine en centre de formation

Lieu de formation :

CENTHOR
1 route de l'Eperon – B.P 6
97435 SAINT GILLES LES HAUTS

Conditions d'admission :

- Etre âgé de 16 à 25 ans (26 ans moins 1 jour)
- Avoir un niveau de 4^{ème} ou de 3^{ème}
- Avoir satisfait aux tests d'entrée en apprentissage



Nous contacter

Tél . : 0262 22 85 00

e-mail : df.centhor@reunion.cci.fr

