

»»» Votre futur métier

Le titulaire du CAP APR trouve sa place dans toute entreprise de restauration collective (restaurant d'entreprise, cuisine centrale, traiteur, restauration rapide, vente à emporter...etc, en tant qu'agent polyvalent, aide cuisinier...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 :

- Travaux Pratiques cuisine de collectivité
- Travaux Pratiques service (à l'assiette, en linéaire) et encaissement
- Entretien des locaux et des équipements
- Technologie cuisine
- 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
- 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