

## »»» Votre futur métier

Le titulaire du CAP Cuisine trouve sa place dans toute entreprise de restauration traditionnelle en tant que commis de cuisine, ...etc

- *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*

## »»» Contenu de la formation

### Formation professionnelle :

- Technologie cuisine
- Travaux Pratiques cuisine
- Travaux Pratiques pâtisserie
- Sciences appliquées aux équipements
- Hygiène
- Initiation à la gestion
- Economie, droit

### 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<sup>ème</sup> ou de 3<sup>ème</sup>
- Avoir satisfait aux tests d'entrée en apprentissage