Tourisme Hôtellerie Restauration

CODE CCI

CAP Production et Service en Restaurations (rapide, collective cafétéria)

PÔLE FORMATION - APPRENTISSAGE

VOTRE FUTUR METIER

Vous trouverez votre place dans les entreprises de
- Restauration collective ou d'entreprise
- Cuisine centrale
- Traiteur
- Restauration rapide et vente à emporter

Avec les fonctions
- Agent polyvalent
- Aide cuisine

Missions en entreprise
- La préparation et le dressage des mets simples froids (hors-d'œuvre, salades, desserts simples…) ou chauds (hamburgers, pizzas,…) par assemblage d'éléments, en vous conformant à des normes de réalisation précises (doses, composition, cuisson…).
- La réalisation des pâtes
- Le ravitaillement en salle ou en cuisine
- La préparation des boissons
- Le nettoyage et le rangement de la salle et de l'office
- La vaisselle
- La caisse (facturation et encaissement…)

Pour réussir, il vous sera nécessaire d'avoir
Une bonne résistance physique
Une bonne organisation
Une bonne présentation
Un esprit d'équipe
Une grande disponibilité dans les horaires

DEROULEMENT DE LA FORMATION

Public
Etre âgé de 16 à 29 ans (30 ans - 1 jour)
Avoir un niveau de 3ème
Avoir satisfait aux tests d'entrée en apprentissage

Validation
CAP Production et Service en Restaurations

Période et durée
Signature des contrats toute l'année sous réserve de places disponibles.
Début des cours en septembre
840 heures réparties sur 2 années **en fonction du calendrier**

Rythme d'alternance
2 à 3 jours CFA par semaine
Présentiel et distanciel selon planning

Lieux et contacts
CENTHOR OUEST
0262 22 85 00
CENTHOR NORD
0262 48 35 03
cfacenthor@reunion.cci.fr

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

Enseignement général
- Français, histoire-géographie
- Mathématiques, physique

LE DISPOSITIF APPRENTISSAGE :

Le contrat d'apprentissage est un CDD avec une période d'essai de 45 jours (de présence en entreprise).
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 de moins de 250 salariés qui concluent un contrat d'apprentissage pour la préparation d'un diplôme de niveau inférieur ou égal au Bac bénéficient d'une aide unique forfaitaire .
Nos conseillers apprentissage vous accompagnent dans vos démarches pour recruter un apprenti.

CONTACT/INFO : Tél : 0262 22 85 00 cfacenthor@reunion.cci.fr

CCI ÎLE DE LA RÉUNION — REGION REUNION — FRANCE compétences — Point A Orientation - Apprentissage