

# FACULTÉ DES MÉTIERS ÉCOLE HÔTELIÈRE DE CANNES

Centre de formation d'apprentis de la Ville de Cannes

## CAP CUISINE

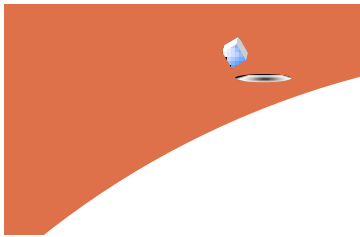


**CAP sous contrat d'apprentissage – Diplôme d'État**



FACULTÉ DES MÉTIERS  
ÉCOLE HÔTELIÈRE  
DE CANNES





### Les Objectifs de la Formation

- connaître les produits alimentaires
- réaliser un menu et prendre en charge la confection des plats : hors-d'œuvre et potages, plats principaux, légumes, desserts
- occuper les postes d'entremétier, saucier-poissonnier, garde-manger, rôti-seur-grilladin, pâtissier
- connaître et respecter la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité.

### Tâches à effectuer en entreprise

- Contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise
- Assurer la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement
- Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise.

### Qualités essentielles requises

- . Dynamisme, bonne organisation et mémoire
- . Résistance physique (horaires décalés, port de charges...)
- . Etre créatif.

### Conditions d'accès

S'engager avec la Faculté des métiers à une recherche active d'un employeur pour signer un contrat d'apprentissage.

Être âgé(e) de 15 ans sorti(e) de 3ème à 25 ans.

Le dossier d'inscription est à retirer à la Faculté des métiers sur présentation d'une promesse d'embauche de l'employeur. L'inscription n'est effective qu'à réception du contrat d'apprentissage par la Faculté des métiers qui y appose son visa.

### Le contrat d'apprentissage : mode d'emploi

· L'employeur s'engage à dispenser une formation rémunérée conduisant à l'acquisition d'une qualification professionnelle.

· Le contrat d'apprentissage est un contrat de travail à durée déterminée (régé par le Code du travail) donnant le statut de salarié de l'entreprise.

· L'entreprise d'apprentissage est un restaurant, un hôtel ou une brasserie.  
(entreprises non conformes : bar, snack, fast food).

### Après le CAP, vous pouvez travailler dans les entreprises :

- Restaurant
- Hôtel
- Résidence médicalisée et maison de retraite, santé et bien-être, village vacances, parc de loisirs.

### Débouchés et insertion professionnelle

A l'issue de la formation, vous pourrez remplir immédiatement les fonctions de commis de cuisine dans les secteurs de la restauration d'hôtellerie ou dans la restauration collective.

Vous pourrez accéder progressivement à des postes à responsabilité tels que Chef de partie puis Chef de cuisine.

ANNÉES	RÉMUNÉRATION DES APPRENTIS	
	1ère Année	2ème Année
Moins 18 ans	25 % du SMIC	37 % du SMIC
De 18 à 20 ans	41 % du SMIC	49 % du SMIC
21 ans et plus	53 % du SMIC	61 % du SMIC

### Faculté des métiers

54-56 rue de Cannes – 06150 Cannes La Bocca

Tél. : 04 93 90 43 53 – Fax : 04 93 48 38 78

mail : [contactcfa@ville-cannes.fr](mailto:contactcfa@ville-cannes.fr)

<http://facultedesmetiers.cannes.com>



FACULTÉ DES MÉTIERS  
ÉCOLE HÔTELIÈRE  
DE CANNES

