

CAP CUISINE



LES OBJECTIFS

- Le titulaire du CAP cuisine remplit la fonction de commis de cuisine dans le secteur de la restauration traditionnelle, commerciale et collective.
- Il réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire.
- Il maîtrise les connaissances de base en cuisine (confection des plats, dressage) et peut concevoir un menu.
- Il entretient son poste de travail, est attentif aux règles d'hygiène alimentaire ainsi qu'à la sécurité.
- Il participe à l'approvisionnement et au stockage des produits.

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

Durée :

- 840 heures sur 2 ans
- 12 semaines par an au CFA
- 35 heures de cours par semaine

Rythme de l'alternance :

- 1 semaine au CFA
- 2 semaines en entreprise

PROFIL DES CANDIDATS

- Être âgé d'au moins 16 ans (ou 15 ans après une classe de 3^{ème}) et moins de 26 ans.

TYPE DE CONTRAT

Contrat d'apprentissage. C'est un contrat de travail qui permet au jeune l'obtention d'une qualification professionnelle sanctionnée par ce diplôme.

RÉMUNÉRATION

Calculée en pourcentage du SMIC (sauf dispositions plus favorables de la convention collective). Elle varie en fonction de l'âge de l'apprenti et de sa progression dans le cycle de formation.

Age	1 ^{re} année	2 ^e année
Jusqu'à 17 ans	25%	37%
18 à 20 ans	41%	49%
21 ans et plus	53%	61%

À titre indicatif, le SMIC horaire brut est de 9.67 €/heure au 1^{er} janvier 2016 soit 1466.62€ brut mensuel pour une durée légale de 35 heures hebdomadaires.

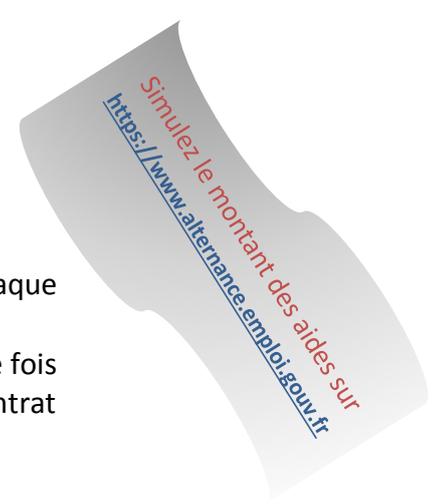
AIDES FINANCIÈRES POUR L'ENTREPRISE

Les aides de la région Bretagne :

Elles sont réservées aux entreprises de moins de 21 salariés.

Le Conseil régional versera :

- Une aide au recrutement d'un montant de 1000 € pour chaque année de formation.
- une aide à l'insertion d'un montant de 500 € versée en une seule fois si à l'issue du contrat d'apprentissage l'apprenti est recruté en contrat à durée indéterminée ou en contrat de génération



L'aide de l'état au recrutement d'un apprenti supplémentaire :

Pour les entreprises de moins de 250 salariés, elle est d'un montant de 1000 € par apprenti. Elle concerne les entreprises qui recrutent pour la première fois un apprenti ou qui recrutent un apprenti de plus que le nombre d'apprentis présent dans l'entreprise le 1^{er} janvier de l'année de conclusion de ce nouveau contrat.

L'aide « TPE jeune apprenti » :

Elle concerne les entreprises de moins de 11 salariés qui recrutent un apprenti mineur à la date de début de contrat. L'aide forfaitaire de 4400 € pour la 1^{ère} année de formation sera reversée chaque trimestre, soit un montant trimestriel de 1100 €. L'aide n'est pas versée en cas de rupture lors de la période d'essai. En cas d'interruption du contrat après la période d'essai, l'aide est versée au prorata des jours d'exécution du contrat.

Crédit d'impôt apprentissage :

Il est de 1600 € par apprenti préparant un titre ou diplôme d'un niveau inférieur ou égal à BAC + 2 et limité à la 1^{ère} année de formation.

EXONÉRATIONS

- **Entreprises de moins de 11 salariés ou inscrites au répertoire des métiers** : exonération de la totalité des cotisations sociales patronales et salariales d'origine légale et conventionnelle sauf celles dues au titre des accidents du travail et des maladies professionnelles.
- **Entreprises de 11 salariés et plus** : exonération des cotisations patronales de sécurité sociale sauf celles dues au titre des accidents de travail et des maladies professionnelles.

OBLIGATIONS

- Désignation d'un maître d'apprentissage.
- Déclaration unique d'embauche auprès de l'URSSAF avant le début du contrat.
- Visite médicale d'aptitude : elle est à effectuer dans les deux premiers mois d'exécution du contrat sauf pour les mineurs, les travailleurs handicapés et les apprentis affectés à des travaux dangereux pour qui la visite doit être effectuée avant l'embauche.

RENSEIGNEMENTS

CAMPUS DES MÉTIERS

CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS DE LA CMA 29

24, route de Cuzon – cs 21037

29196 QUIMPER CEDEX

☎ : 02 98 76 46 35

Site Internet : www.campusdesmetiers29.bzh

☎ : 02 98 76 46 58

@ : cfa@cma29.fr