

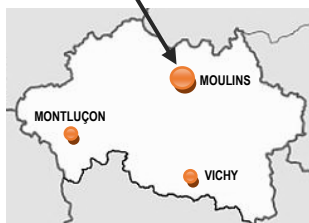
## LES OBJECTIFS DE LA FORMATION



Le titulaire du C.A.P. Cuisine sera capable de remplir les fonctions de commis cuisinier dans tous les secteurs de la restauration d'hôtellerie et de collectivité selon ses formes traditionnelles et évolutives. Il peut prendre en charge la confection d'une série de plats et concevoir un menu simple dans le respect des règles de qualité, d'hygiène, et de sécurité.



## CONTENU DE LA FORMATION



### DOMAINE PROFESSIONNEL

- Pratique Professionnelle
- Technologie Professionnelle
- Sciences Appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique et juridique
- Prévention Santé Environnement

### DOMAINE GÉNÉRAL

- Français et Histoire-Géographie
- Mathématiques, Sciences Physiques et Chimiques
- Anglais
- Éducation Physique et Sportive

## À SAVOIR

- L'apprenti(e) doit avoir moins de 26 ans.
- Il faut avoir signé un contrat d'apprentissage avec une entreprise.
- La formation dure 2 ans avec alternance d'une semaine sur trois en CFA (soit 840 heures).

## SALAIRE DE L'APPRENTI(E)

Âge de l'apprenti(e)	1 <sup>ère</sup> année	2 <sup>ème</sup> année
Moins de 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

## POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- B.P. Arts de la Cuisine (proposé à IFI 03)
- BAC Professionnel Cuisine (proposé à IFI 03)
- M.C. Cuisinier en Desserts de Restaurant (proposée à IFI 03)
- CAP Charcutier – Traiteur en 1 an (proposé à IFI 03)

RDV sur  
[www.ifi03.com](http://www.ifi03.com)