

ALTERNANCE & APPRENTISSAGE



CAP

CUISINE

→ PROGRAMME DE FORMATION

Domaine professionnel

- Pratique Professionnelle
- Technologie Professionnelle
 - Sciences Appliquées à l'Hygiène
 - Sciences Appliquées aux équipements
- ECJS

Domaines généraux

- Français
- Mathématiques
- Vie Sociale et Professionnelle
- Éducation Physique et Sportive
- Langue Vivante

→ MODALITÉS

Organisation et durée

- une semaine en centre de formation
- deux semaines en entreprise

Le CAP Cuisine se prépare en deux ans.

Conditions générales d'admission

- Être âgé de 16 à 25 ans,
- Avoir un niveau de 3ème de Collège et si possible le Brevet des Collèges,
- Admission après étude du dossier de candidature, évaluation des connaissances et entretien de motivation (avril à septembre),
- Signature d'un contrat d'alternance.

LE MÉTIER

Le titulaire du CAP Cuisine met en œuvre des techniques et des règles de fabrication culinaire.

Il réalise en particulier les préparations relevant de sa partie.

Il intervient lors de la finition des plats et contrôle leur qualité.

→ LA FORMATION PAR ALTERNANCE

Cette voie de formation s'adresse aux entreprises et aux jeunes de 16 à 25 ans. Elle permet d'acquérir à la fois une formation et une expérience professionnelle grâce à :

- une formation générale et professionnelle dans un centre de formation,
- un travail dans l'entreprise pour la mise en pratique.

Organisation générale :

- une semaine en centre de formation et une ou deux semaines en entreprise (selon le programme),
- ou deux jours en centre de formation et trois jours en entreprise.

→ LE CONTRAT D'ALTERNANCE

C'est un **contrat de travail** de type particulier. Il est à **durée déterminée** et il prévoit la formation pendant le temps de travail. Le jeune alterne ainsi période de formation et période en entreprise.

- Le jeune a le statut de **salarié de l'entreprise**.
- Le salaire est basé sur un pourcentage du SMIC. Il est fixé en fonction de l'âge et de l'ancienneté dans le contrat.
- À la fin du contrat, l'entreprise et le jeune gardent une totale liberté en ce qui concerne une embauche ou une poursuite vers une autre formation en alternance.

→ LES AVANTAGES DE L'ALTERNANCE

Pour l'entreprise :

- Préparer un jeune adapté aux besoins de l'entreprise.
- Bénéficier d'un coût réduit par des conditions financières intéressantes.
- Utiliser des possibilités de déductibilités fiscales.
- Préparer l'embauche d'un futur salarié directement opérationnel.

Pour le jeune :

- Acquérir un diplôme tout en travaillant.
- Poursuivre éventuellement vers d'autres diplômes ou titres professionnels.
- Acquérir une qualification professionnelle grâce à l'atout d'une expérience en entreprise.
- Profiter d'un "plus" pour l'insertion professionnelle.

+ de 1 500 formés
chaque année
26 diplômes
et titres
+ de 80 % de taux
de réussite
90% d'insertion
professionnelle

La CCI de l'Oise s'investit pour les jeunes :

La CCI de l'Oise représente **19 241 chefs d'entreprises** du département de l'Oise, soit :

- **7 390 commerces**
- **3 804 industries**
- **8 047 prestataires de services**

Elle a son siège à Beauvais et des antennes à Compiègne et Nogent-sur-Oise.

Elle remplit quatre missions :

- former des cadres, techniciens, et salariés en formation initiale et en formation continue en répondant aux besoins des entreprises
- informer et conseiller les entreprises
- participer à l'aménagement et à l'équipement économique de l'Oise, grâce à des infrastructures spécifiques qu'elle crée et gère
- représenter et défendre l'ensemble des entreprises du département auprès des pouvoirs publics.

UNE ÉQUIPE À VOTRE ÉCOUTE

CFA de la CCI de l'Oise

68, rue Charles Somasco - Parc d'Activités Sud - 60180 NOGENT-SUR-OISE
Tél : 03 44 55 99 00 - Fax : 03 44 55 99 09 - cfa@cci-oise.fr - www.oise.cci.fr

Adresse de formation

Le Manoir - Chemin des Aigles - 60270 GOUVIEUX