



APPRENTISSAGE en HOTELLERIE RESTAURATION

CAP Cuisine et service en salle de restaurant en alternance dans les établissements saisonniers

Présentation :

Jusqu'à ce jour, l'apprentissage ne pouvait se faire que sur un rythme d'alternance fixe (une semaine en centre de formation / trois semaines en entreprise). Ce rythme excluait les ETABLISSEMENTS SAISONNIERS D'HIVER et D'ETE nombreux dans notre région, qui étant fermés entre saisons ne pouvaient recevoir d'apprenti. Désormais, pour l' HOTELLERIE RESTAURATION, la profession a obtenu d'adapter un calendrier tenant compte de l'ouverture d'établissements en saison.

Objectif :

Le CAP CUISINE et le CAP SERVICE en SALLE DE RESTAURANT, niveau V, offrent la possibilité :

- soit de continuer une formation en BP ou BAC PRO dans la même spécialité
- soit d'intégrer directement un poste de salarié en entreprise, avec une qualification de CAP traditionnellement reconnue comme diplôme de base de la profession.

Public :

Jeunes majeurs de 18 à 21 ans, motivés pour s'impliquer dans la formation et le métier.

Pré-requis :

Découvrir le métier (une Evaluation en milieu de travail ou job d'été) avant de signer le contrat.

Dates :

Entrée au CFA en septembre.
Examen CAP en juin 2013.

Durée :

16 semaines au CFA.
27 semaines en Entreprise.
7 semaines de Congés Payés.
2 semaines en Ecosse.

Lieu :

CFA de Groisy

Calendrier :

Répartition des semaines pour la première année de CAP :

Dates	CFA	Entreprise	Congés Payés	Mobilité
<i>04 juillet au 27 août 2011</i>		8		
<i>29 août au 17 septembre 2011</i>			3	
<i>19 septembre 2011 au 02 décembre 2011</i>	11		1	
<i>05/10 décembre 2011</i>		19		
<i>12 décembre 2011 au 21 avril 2012</i>			3	
<i>23 avril au 12 mai 2012</i>			3	
<i>14 mai au 01 juin 2012</i>	3			
<i>04 au 15 juin 2012</i>				Ecosse 2
<i>18 au 29 juin 2012</i>	2			

Procédures :

- contacter un futur maître d'apprentissage dans une entreprise de sa connaissance
- demander la liste des entreprises adhérant à la formule auprès de la Fédération des Syndicats Hôteliers Restaurateurs de Haute-Savoie
10 Rue du Lac - BP 374 - 74 012 ANNECY CEDEX
Tél. : 04 50 45 15 27 – Mail : federation-hoteliere.annecy@wanadoo.fr
Conseiller formation : Jean Pierre BETEILLE
ipbeteille@gmail.com - 06 80 00 61 33
- se renseigner auprès du CFA GROISY
Tél. : 04 50 68 00 50 – Mail : contact@cfa-groisy.com
- visiter les sites www.appetitdereussir.com et www.cfa-groisy.com

Financement :

Une entreprise peut bénéficier PAR APPRENTI :
De 2 000 à 4 500 € sur 2 ans,
Plus 1 600 € minimum par an de crédit d'impôt,
Plus exonération de charges sociales patronales,
Plus aides au tutorat (500 € + frais formation)