

Critères d'admission

- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec un employeur de l'Hôtellerie/Restauration d'Alsace
- Etre titulaire :
 - d'un CAP Restaurant
 - (et/ou) d'un BEP Hôtellerie/Restauration : dominante service et commercialisation
 - (et/ou) d'une Mention Complémentaire Sommellerie

Durée de la formation

- 2 ans

Alternance

- 2 jours par semaine au CFA durant toute l'année scolaire

Contenu de la formation

Enseignement général

Expression française
et ouverture sur le monde
Anglais

Enseignement professionnel

Pratique professionnelle
Technologie professionnelle
Sciences appliquées
Gestion appliquée
Informatique

Débouché

- A l'issue de la formation, l'apprenti peut prétendre à un poste de :
- Chef de rang
 - Maître d'Hôtel

Informations générales sur la filière professionnelle

- les fiches métiers sur le site de l'ONISEP
- le Centre d'Information et d'Orientation de votre secteur
- le Conseiller d'orientation de votre collège
- auto-documentation au CDI de votre établissement scolaire

sur l'apprentissage et la recherche de maître d'apprentissage

- Chambre de Commerce et d'Industrie de Colmar (Tél. 03 89 20 20 20)
- Chambre de Commerce et d'Industrie de Mulhouse (Tél. 03 89 66 71 20)
- Chambre de Commerce et d'Industrie de Strasbourg (Tél. 03 88 75 25 25)
- Région Alsace : www.apprentissage-region-alsace.org - Mail : apprentissage@region-alsace.eu

