

Critères d'admission

- Sortir de troisième ou avoir 16 ans
- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec un employeur de l'Hôtellerie/Restauration du Haut-Rhin
- Dépendre du secteur de répartition géographique du CFA de Colmar

Durée de la formation

- 2 ans

Alternance

- Colmar : 3 jours par quinzaine

Contenu de la formation

Enseignement général

Français et histoire /
géographie
Mathématiques et Sciences
Langues vivantes
Education physique et sportive

Enseignement professionnel

Travaux pratiques Cuisine
Technologie professionnelle
Vie sociale et professionnelle
Sciences appliquées
Connaissance de l'entreprise

**Toutes les disciplines sont évaluées en Contrôle
en cours de formation**

Poursuite de formation

- Mention complémentaire Traiteur
- Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant
- Brevet Professionnel Cuisinier
- Baccalauréat Professionnel Hôtellerie/Restauration Production Culinaire

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)
- Région Alsace : www.apprentissage-region-alsace.org
Mail : apprentissage@region-alsace.eu

