

Critères d'admission

- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec un employeur de l'Hôtellerie/Restauration du Haut-Rhin
- Etre titulaire :
 - d'un CAP Cuisine
 - (et/ou) d'un BEP Hôtellerie/Restauration : dominante cuisine
 - (et/ou) d'une Mention Complémentaire Traiteur après un CAP Cuisine ou BEP Hôtellerie/Restauration : dominante cuisine
 - (et/ou) d'une Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant après un CAP Cuisine ou BEP Hôtellerie/Restauration : dominante cuisine

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
Mathématiques et Sciences
Langues vivantes

Enseignement professionnel

Pratique professionnelle
Technologie culinaire
et pâtisseries
Technologie nouvelles
et sciences de l'alimentation
Organisation et gestion
de la production
Environnement et gestion
de l'entreprise

Débouché

A l'issue de la formation, l'apprenti peut prétendre à un poste de :

- Personnel d'encadrement de la production culinaire dans des établissements de taille moyenne
- Responsable de cuisine dans de petites unités de restauration classique ou de collectivité

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

