

### 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

