

### Critères d'admission

- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec un employeur de l'Hôtellerie/Restauration du Haut-Rhin
- Etre titulaire d'un des diplômes cités ci-dessous :
  - CAP cuisine
  - BEP Hôtellerie Restauration - Dominante production culinaire
  - Baccalauréat Professionnel Restauration :
    - Option : organisation et Production culinaire
  - BP Cuisinier

### Durée de la formation

- 1 an

### Alternance

- 2 jours par semaine durant toute l'année scolaire

### Contenu de la formation

Travaux pratiques  
Technologie professionnelle  
Connaissance de l'entreprise Traiteur  
Sciences appliquées  
Gestion  
Dessin

### Poursuite de formation

- 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, Mulhouse et Strasbourg
- Chambre des Métiers d'Alsace de Colmar, Mulhouse et Strasbourg
- Région Alsace : [www.apprentissage-region-alsace.org](http://www.apprentissage-region-alsace.org)  
Mail : [apprentissage@region-alsace.eu](mailto:apprentissage@region-alsace.eu)

