

Critères d'admission

- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec un employeur de l'Hôtellerie/Restauration d'Alsace
- Etre titulaire d'un des diplômes cités ci-dessous :
 - CAP Cuisine
 - CAP Charcutier Traiteur
 - CAP Boulanger
 - CAP Préparateur en produits carnés
 - CAP Pâtissier, Glacier, Chocolatier confiseur
 - BEP Hôtellerie Restauration - Dominante production culinaire
 - BEP Alimentation
 - Baccalauréat Professionnel Restauration
Option : Organisation et Production culinaire
 - BP Cuisinier
 - Baccalauréat Technologique Hôtellerie/Restauration

Liste non exhaustive, veuillez nous contacter pour de plus amples renseignements.

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
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, Strasbourg
- Chambre des Métiers de Mulhouse, Colmar, Strasbourg
- Région Alsace : www.apprentissage-region-alsace.org
Mail : apprentissage@region-alsace.eu

