

**Nom de l'entreprise** \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Code postal et ville \_\_\_\_\_

Responsable du recrutement  
et fonction \_\_\_\_\_

Téléphone \_\_\_\_\_ Email \_\_\_\_\_

Informations (horaires coupures ou continus, type de restauration)

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Missions confiées à l'apprenti :

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Notre entreprise souhaite accueillir un apprenti à partir de :** juillet – août – septembre 2023

Nombres d'apprentis : \_\_\_\_\_  mineur  majeur  débutant  expérimenté

Contrat :  35h (mineur et majeur)  39h (majeur)

|  |                                  |                        |                           |
|--|----------------------------------|------------------------|---------------------------|
| <b>CAP</b> (2 semaines CFA / 2 semaines E)                     | <b>2 ans</b> (post collège et +) |                        |                           |
|  | 1ère année                       | 2ème année             |                           |
| Cuisine  |                                  |                        |                           |
| Pâtisserie   |                                  |                        |                           |
| Commercialisation et Services en Hôtel, Café, Restaurant       |                                  |                        |                           |
| <b>BAC PRO</b> (2 semaines CFA / 2 semaines E)                 | <b>2 ans</b> (post CAP)          |                        |                           |
|  | 2 <sup>ème</sup> année           | 3 <sup>ème</sup> année |                           |
| Cuisine  |                                  |                        |                           |
| Commercialisation et Services                                  |                                  |                        |                           |
| <b>BREVET PROFESSIONNEL</b><br>(2 semaines CFA / 6 semaines E) | <b>2 ans</b> (post CAP)          |                        | <b>1 an</b><br>(post BAC) |
|  | 1ère année                       | 2ème année             |                           |
| Arts de la Cuisine   |                                  |                        |                           |
| Arts du Service  |                                  |                        |                           |

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>CAP 1 AN POST BAC</b><br>(2 semaines CFA / 2 semaines E)                     | Post BAC général ou hors HR ou études supérieures |                   |
| Cuisine   |   |                   |
| Restaurant  |   |                   |
| Pâtisserie (nouveau 2023)   |   |                   |
| <b>MAN BTS 1 AN</b> diplômante CAP<br>(2 semaine CFA / 2 semaines E)            | Post BAC général ou hors HR ou études supérieures |                   |
| Cuisine   |   |                   |
| Restaurant  |   |                   |
| <b>BTS Management Hôtellerie-Restauration</b><br>(2 semaines CFA / 2 semaine E) | <b>1ère année</b>                                 | <b>2ème année</b> |
| Option B : Cuisine  |   |                   |
| Option A : Restaurant   |   |                   |

|  |             |
|--|-------------|
| <b>MENTION COMPLEMENTAIRE</b><br>(2 jours CFA / 3 jours E) | <b>1 an</b> |
| Employé Barman   |             |
| Cuisinier en Desserts de Restaurant                        |             |
| Pâtisserie, Chocolaterie, Glacerie et Confiserie           |             |
| Organisateur de Réceptions                                 |             |
| Art de la cuisine Allégée (nouveau 2023)                   |             |