

BULLETIN-REPONSE

Au CEFPPA – 4 rue Eugénie Brazier – 67400 ILLKIRCH
adresse mail : secretariat@cefppa.eu

Entreprise :

Personne à contacter :

Adresse :

Téléphone :

Adresse mail :

Nous recherchons des apprentis à former pour la rentrée 2020 en :	Nombre d'apprentis	
<input type="checkbox"/> CAP Cuisine (apprentissage)		
<input type="checkbox"/> CAP CSHCR (Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant) (apprentissage)		
<input type="checkbox"/> BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration (en 2 ans après le CAP - apprentissage)		
<input type="checkbox"/> BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration (en 3 ans après la 3 ^{ème} - apprentissage)		
<input type="checkbox"/> BAC PRO Cuisine (en 2 ans après le CAP - apprentissage)		
<input type="checkbox"/> BAC PRO Cuisine (en 3 ans après la 3 ^{ème} - apprentissage)		
<input type="checkbox"/> BP Arts de la Cuisine (apprentissage)		
<input type="checkbox"/> BP (ASCR) Arts du Service et de la Commercialisation en Restauration (apprentissage)		
<input type="checkbox"/> BTS Management en Hôtellerie-Restauration (apprentissage)	A (restaurant)	
	B (cuisine)	
	C (hébergement)	
<input type="checkbox"/> CQP Barman du Monde de la Nuit (contrat de professionnalisation)		
<input type="checkbox"/> CQP Réceptionniste (contrat de professionnalisation)		
<input type="checkbox"/> MC Accueil-Réception (apprentissage)		
<input type="checkbox"/> MC Cuisinier en Desserts de Restaurant (apprentissage)		
<input type="checkbox"/> MC Employé Traiteur (apprentissage)		
<input type="checkbox"/> MC Sommellerie (apprentissage)		

IMPORTANT : Le « Permis de former » doit être validé obligatoirement avant de recruter un jeune en alternance (apprentissage et contrat de professionnalisation).

Si vous ne le possédez pas, ou s'il a expiré, contactez le 03 90 40 05 19 – Service Formation Professionnelle Continue du Cefppa pour réserver une date de formation ou de mise à jour **avant Juillet 2020**

Date :

Signature :