

4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden Tél. (+33)3 90 40 05 10 www.cefppa.eu apprentissage@cefppa.eu Dossier de candidature **Hôtellerie-Restauration par alternance**

▶ Formation souhaitée

CAP CS HCR Service CAP Production et Services en Restaurations (rapide, collective, cafétéria) BAC PRO ** Possible si titulaire d'un CAP minimum BAC PRO BAC PRO Cuisine BAC PRO CSR Service ** Desserts de Restaurant Employé Traiteur Certificat de Qualification Professionnelle Réceptionniste Brevet Professionnel Arts de la Cuisine Brevet Professionnel Arts du Service BTS Management en Hôtellerie - Restauration Option A: Management d'Unité de Restauration Titre à Finalité Professionnelle		Diplôme souhaité	1 an	2 ans	3 ans				1 aı
CAP CS HCR Service CAP Production et Services en Restaurations (rapide, collective, cafétéria) BAC PRO Possible si titulaire d'un CAP minimum BAC PRO BAC PRO Cuisine BAC PRO CSR Service Brevet Professionnel Brevet Professionnel Arts de la Cuisine Brevet Professionnel Arts du Service BTS Management en Hôtellerie - Restauration Option A: Management d'Unité de Restauration Option B: Management d'Unité de Restauration Option C: Management d'Unité d'Hébergement PÉtat civil NOM (en majuscules): / / Lieu de naissance : / Lieu de naissance : / / / Lieu de naissance : / / Lieu de naissance : / / / Lieu de naissance : / / Lieu de naissance : / / /		САР					Certificat	de Spécialisation	
CAP CS HCR Service CAP Production et Services en Restaurations (rapide, collective, cafétéria) BAC PRO ** Possible si titulaire d'un CAP minimum BAC PRO Cuisine BAC PRO Cuisine BAC PRO CSR Service Brevet Professionnel Brevet Professionnel Arts de la Cuisine Brevet Professionnel Arts du Service BTS Management en Hôtellerie - Restauration Option A: Management d'Unité de Restauration Option B: Management d'Unité de Production Culinaire Option C: Management d'Unité de Production Culinaire Option C: Management d'Unité d'Hébergement ** Inclus une mise à niveau d'un an ** Inclus une mi	CAP	CAP Cuisine	*				Accueil-Re	éception	
Act Production et Services en Restaurations (rapide, collective, caféréria) BAC PRO ** Possible si titulaire d'un CAP minimum. BAC PRO Cuisine BAC PRO Cuisine BAC PRO CSR Service Certificat de Qualification Professionnelle Brevet Professionnel Arts de la Cuisine Brevet Professionnel Arts du Service BTS Management en Hôtellerie - Restauration Option A: Management d'Unité de Restauration Option C: Management d'Unité d'Hébergement ** Inclus une mise à rivesu d'un san ** Inc		CAP CS HCR Service	*				Sommelle	rie	
BAC PRO BAC PRO Cuisine BAC PRO CSR Service Brevet Professionnel Arts de la Cuisine Brevet Professionnel Arts de la Cuisine Brevet Professionnel Arts du Service BTS Management en Hôtellerie - Restauration Option A: Management d'Unité de Restauration Option B: Management d'Unité de Production Culinaire Option C: Management d'Unité d'Hébergement Titre à Finalité Professionnelle Commis de cuisine		· ·				cs	Métiers dı	ı Bar	
BAC PRO Cuisine BAC PRO CSR Service Brevet Professionnel Brevet Professionnel Arts de la Cuisine Brevet Professionnel Arts du Service BTS Management en Hôtellerie - Restauration Option A : Management d'Unité de Restauration Option B : Management d'Unité de Production Culinaire Option C : Management d'Unité d'Hébergement * Inclus une mise à rilveau d'un an Fital civil		BAC PRO * Possi		ire d'un CA	P minimum				
Brevet Professionnel Brevet Professionnel Arts de la Cuisine Brevet Professionnel Arts du Service BTS Management en Hôtellerie - Restauration Option A: Management d'Unité de Restauration Option B: Management d'Unité de Production Culinaire Option C: Management d'Unité d'Hébergement Titre à Finalité Professionnelle Niveau 3	AC	BAC PRO Cuisine					Employé 1	Employé Traiteur	
Brevet Professionnel Brevet Professionnel Arts du Service Brevet Professionnel Arts du Service BTS Management en Hôtellerie - Restauration Option A: Management d'Unité de Restauration Option B: Management d'Unité de Production Culinaire Option C: Management d'Unité d'Hébergement Niveau 4 Barman Niveau 4 Barman Niveau 4 Barman Niveau 4 Barman Niveau 6 Barman Barma		BAC PRO CSR Service	Contiguet de Ougliëration Professionne						nelle
Brevet Professionnel Arts du Service BTS Management en Hôtellerie - Restauration Option A : Management d'Unité de Restauration Option B : Management d'Unité de Production Culinaire Option C : Management d'Unité d'Hébergement * Inclus une mise à niveau d'un an Prénom : Date de naissance : / / Lieu de naissance : Nationalité : Pays d'origine (si différent de France) : NIR (Numéro de sécurité sociale du candidat) : Adresse : Code postal et ville :		Brevet Professionnel							
BTS Management en Hôtellerie - Restauration Option A : Management d'Unité de Restauration Option B : Management d'Unité de Production Culinaire Option C : Management d'Unité d'Hébergement FÎtre à Finalité Professionnelle Niveau 3 Serveur en restaurant Niveau 4 Barman Prénom : Date de naissance :	P	Brevet Professionnel Arts de la Cuisine					Gouvernant-e		
Option A : Management d'Unité de Restauration Option B : Management d'Unité de Production Culinaire Option C : Management d'Unité d'Hébergement * Inclus une mise à niveau d'un an * Inclus une mise à niveau		Brevet Professionnel Arts du Service							
Option A : Management d'Unité de Restauration Option B : Management d'Unité de Production Culinaire Option C : Management d'Unité d'Hébergement * Inclus une mise à niveau d'un an * Inclus une mise à niveau		BTS Management en Hôtellerie - Restauration							
Option B: Management d'Unité de Production Culinaire Option C: Management d'Unité d'Hébergement * Inclus une mise à niveau d'un an * Inclus une mise à niveau d'un an * Inclus une mise à niveau d'un an Date de naissance: / / Lieu de naissance: / Lieu de naissance: / Pays d'origine (si différent de France): NIR (Numéro de sécurité sociale du candidat): Adresse: Code postal et ville: Code postal et ville: Code postal et ville: Code postal et ville: Code postal et ville :	TS	Option A : Management d'Unité de Restauration			*		Titre à Fin		
Option C : Management d'Unité d'Hébergement * Inclus une mise à niveau d'un an * Inclus une mise à n					*	TFP	Niveau 3	Commis de cuisine	
* Inclus une mise à niveau d'un an Ètat civil NOM (en majuscules): Prénom: Date de naissance: / Lieu de naissance: Nationalité: Pays d'origine (si différent de France): NIR (Numéro de sécurité sociale du candidat): Adresse: Code postal et ville:									
▶ État civil NOM (en majuscules): Prénom: Date de naissance: /			J		*		Niveau 4	Barman	
Nationalité :		NOM (en majuscules) :							
NIR (Numéro de sécurité sociale du candidat) : Adresse : Code postal et ville :	Ι	Pate de naissance :///		Li	eu de na	issance	:		
Adresse :	N	Vationalité :		Ра	ays d'orio	gine (si d	différent d	e France) :	
Code postal et ville :	N	IIR (Numéro de sécurité sociale du candidat) :							
	P	dresse:							
Téléphone fixe :		Code postal et ville :							
	C	T							

J'accepte que mes informations soient transmises aux entreprises en recherche d'apprentis

Avez-vous déjà une entreprise d'accueil pour préparer cette formation?

Si oui, indiquez ses coordonnées complètes (nom de l'entreprise et ville)

Oui

 \bigcirc Non

○ Non

▶ Parcours scolaire effectué ou formations suivies

Années	Établissements (Nom, ville, département)	Formation suivie	Diplômes obtenus
	(Noir, vine, departement)		
Langues:			
Ü		· ·	Nb années d'études
seme langue :	Nb années d'études	4eme langue :	Nb années d'études
Situat	tion personnelle		
tes-vous	○ Salari	é ○ Etudiant ○ Demand	leur d'emploi
> Si vous ête	es demandeur d'emploi, numéro d'i	nscription France Travail :	
sénéficie d'une	allocation RSA: Oui	○ Non	
> Si vous ête	es allocataire RSA, numéro d'allocat	taire CAF :	
Bénéficie d'une	allocation de solidarité spécifique ((ASS): Oui	○ Non
Bénéficie d'une	reconnaissance MDPH: O Oui	○ Non	
Bénéficie d'une	allocation aux adultes handicapés	(AAH): Oui	○ Non
N Dibas	- > isindas shlimatsiasas		
	s à joindre obligatoirem		
	itae et photocopie recto/verso de la es 4 derniers bulletins scolaires	a Carte Nationale d'Identité ou d	du Passeport
-	is 4 derniers builethis scolaires i relevé des notes du dernier diplôn	ne ohtenu (CAP. BAC)	
-	-		onnes âgées de 17 ans ou plus) ou de
Dour los candi	recensement (pour le dats étrangers hors UE : photocopi	es personnes âgées de moins de	
	-	ie de la carte de sejour et du pe	Titus de travair
Échéa			
	lossier avant le 30 avril directemer l'adresse : apprentissage@cefppa.e		courrier postal ou par email avec les
es candidature	es déposées après cette date seront	étudiées en fonction des place	es encore disponibles et dans l'ordre
l'arrivée.		•	•
Après analyse d	le votre dossier, un courrier répons	se vous sera retourné.	
ATTENTION : 1	Tout dossier incomplet ne sera pa	s traité	
▶ Cadre	réservé à l'administrat	tion	回数双氯回
,	acceptée pour convocation à l'entr		
	refusée (motif)		28.5022000
	à l'entretien le : / /		200 Sept 100
	ectuée par :	Avis :	
		(joindre la feuille d'entretien)	anacria-tai
▶ Avis:	final		Inscris-toi en ligne!
) Candidature	acceptée en		en ligne!
	placée sur liste d'attente en		

O Candidature refusée