

# BOURSE D'APPRENTISSAGE

Cuisine & Service en restauration



CFA de la CMA22  
ESpace Info Métiers (ESIM) - Inscription BA  
La Croix Fresche Blanc - Aucaleuc  
BP 43155  
22103 DINAN Cedex

## Vous souhaitez former un-e apprenti-e ?

### 1 Je renseigne ce formulaire :

Raison sociale: \_\_\_\_\_

Enseigne: \_\_\_\_\_

Numéro Siret :                      Code APE:

Mme  M.

Nom: \_\_\_\_\_ Prénom: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

Code postal: \_\_\_\_\_ Commune: \_\_\_\_\_

Adresse e-mail (obligatoire): \_\_\_\_\_

Tél.: \_\_\_\_\_ Portable: \_\_\_\_\_  Privé  Professionnel

J'accepte que le CFA diffuse, **sans limite de temps, mes coordonnées (mail, téléphone...)** sur le site **www.bretagne-alternance.com**, que ce soit pour cette offre ou les prochaines :  Oui  Non

J'accepte que cette offre soit également diffusée sur le site de **Pôle Emploi, www.pole-emploi.fr** :  Oui  Non

### 2 Je choisis un mode de contact : (ex. : prendre rendez-vous par téléphone, déposer son CV...)

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

### 3 Je souhaite suivre la formation « Permis de Former » :

NON  OUI  Si vous répondez oui, un conseiller prendra contact avec vous.

**J'ai déjà suivi la formation « Permis de Former » :**

Date: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ Lieu de formation: \_\_\_\_\_

# BOURSE D'APPRENTISSAGE



## 4 Je précise mes besoins en apprenti-e-s pour la rentrée prochaine : (début des contrats possible à partir du 1<sup>er</sup> juillet)

Nom de la formation	Site de formation	Nombre d'apprentis	Début de contrat envisagé
<b>CAP Cuisine - 2 ans</b> 2 semaines entreprise / 1 semaine CFA Soit 13 semaines de formation au CFA/an	Dinan Ploufragan	.....	...../...../.....
<b>CTM Crêpier - 2 ans</b> 2 semaines entreprise / 1 semaine CFA Soit 13 semaines de formation au CFA/an	Dinan	.....	...../...../.....
<b>MC Cuisinier en Desserts de Restaurant</b> 1 an - 2 semaines entreprise / 1 semaine CFA Soit 13 semaines de formation au CFA/an	Ploufragan	.....	...../...../.....
<b>Bac Pro Cuisine - 2 ans</b> <b>Première:</b> 20 semaines de formation au CFA/an <b>Terminale:</b> 19 semaines de formation au CFA/an	Ploufragan	.....	...../...../.....
<b>BP Arts de la Cuisine - 2 ans</b> 2 semaines entreprise / 1 semaine CFA Soit 13 semaines de formation au CFA/an	Ploufragan	.....	...../...../.....
<b>CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant - 2 ans</b> 2 semaines entreprise / 1 semaine CFA Soit 13 semaines de formation au CFA/an	Dinan Ploufragan	.....	...../...../.....
<b>Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration - 2 ans</b> <b>Première:</b> 20 semaines de formation au CFA/an <b>Terminale:</b> 19 semaines de formation au CFA/an	Ploufragan	.....	...../...../.....
<b>BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration - 2 ans</b> 2 semaines entreprise / 1 semaine CFA Soit 13 semaines de formation au CFA/an	Ploufragan	.....	...../...../.....

Nombre total d'apprentis souhaité dans l'entreprise: .....

## 5 Accepteriez-vous d'accueillir des **redoublants** ou des jeunes en **deuxième année, 1ère ou terminale Bac pro** ?

Oui  Non

Seriez-vous intéressé pour participer aux examens et/ou aux évaluations des CCF en tant que professionnel ?  Oui  Non

Filière:  Cuisine  Service en salle / Jour possible:  L  Ma  Me  J  V

Date: ...../...../..... Signature précédée de «Lu et approuvé» :

### ! Besoin d'informations complémentaires ?

[www.cfa-cotesdarmor.fr](http://www.cfa-cotesdarmor.fr) - [www.bretagne.bzh](http://www.bretagne.bzh)

Espace Info Métiers Dinan  
02 96 76 27 46 - [esim.dinan@cma22.fr](mailto:esim.dinan@cma22.fr)

