

**Pour vous renseigner sur l'apprentissage, contactez les 12 Points A des Chambres de Commerce et d'Industrie ou les 11 CAD (Centres d'Aides à la Décision) des Chambres de Métiers et de l'Artisanat de Rhône-Alpes.**

*Les 12 Points A des CCI de Rhône-Alpes répondent aux demandes des entreprises, des jeunes et des partenaires de l'emploi sur l'apprentissage et l'alternance.*

### Leurs missions :

- Renseigner sur les métiers du commerce, de l'industrie et des services,
- Informer et conseiller les entreprises et les jeunes sur les différentes aides en matière d'emploi et de formation,
- Instruire les dossiers d'apprentissage, les transmettre aux administrations concernées, en assurer le suivi et enregistrer les contrats d'apprentissage.

*Le réseau des 11 CAD matérialise la volonté des Chambres de Métiers et de l'Artisanat de participer à la mise en œuvre des politiques d'orientation, de formation professionnelle et de l'emploi des jeunes.*

*Il témoigne de leur volonté de mieux répondre à la demande des jeunes, des familles et des entreprises artisanales.*

### Les actions des CAD s'articulent autour de trois objectifs principaux :

- Information sur les métiers et l'apprentissage,
- Aide à l'élaboration du projet professionnel des jeunes dans le cadre de l'apprentissage,
- Assistance aux entreprises pour une meilleure définition de leurs besoins.

Pour connaître le Point A ou le CAD près de chez vous :  
[www.rhone-alpes.cci.fr](http://www.rhone-alpes.cci.fr) – rubrique «former les hommes»  
[www.crma-rhonealpes.fr](http://www.crma-rhonealpes.fr) – rubrique «formation-apprentissage»



[www.fagiht.fr](http://www.fagiht.fr)



[www.umih.fr](http://www.umih.fr)



[www.rhone-alpes.cci.fr](http://www.rhone-alpes.cci.fr)



[www.crma-rhonealpes.fr](http://www.crma-rhonealpes.fr)



[www.rhonealpes.fr](http://www.rhonealpes.fr)

Remerciements à  
Philippe Gauvreau et  
son équipe pour la  
confection des plats  
Restaurant La Rotonde

© BigBang.fr - 2008

# FORMATION EN APPRENTISSAGE AUX METIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

CAP/BEP - BAC PRO - BTS - LICENCE - MAÎTRISE



# DONNEZ DU GOÛT A VOTRE AVENIR

LES MÉTIERS  
DE L'HÔTELLERIE  
ET DE LA  
RESTAURATION

## HÔTELLERIE ET RESTAURATION DES MÉTIERS RICHES EN SAVEURS !



Tradition d'excellence et de passion, les métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie conjuguent savoir-faire et plaisir au quotidien. Sens du contact, créativité, rigueur du service...

Avec les Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie, tous vos talents sont des ingrédients du succès !

Alors si vous avez la vocation ou un brin de curiosité... laissez-vous tenter !



## L'APPRENTISSAGE : UN PARCOURS POUR L'INDÉPENDANCE !



Dans un secteur en pleine croissance, l'apprentissage est aujourd'hui un excellent moyen pour trouver un emploi dans les métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie. Grâce à une formation souple, alternant cours théoriques et expérience en entreprise, l'apprentissage vous permet de prendre votre destin en main... salaire compris !

DU CAP AU BAC+4

## VOTRE AVENIR À LA CARTE

DES MÉTIERS POUR TOUS LES GOÛTS

Quel que soit votre niveau d'études, les métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie vous offrent de nombreuses perspectives et débouchés. Patron, restaurateur indépendant, cuisinier "étoilé", maître d'hôtel hors pair...

Pour peu que la motivation soit au rendez-vous, l'avenir vous ouvre ses portes en grand !



<b>Vous avez un niveau</b>	<b>Vous pouvez préparer</b>	<b>Durée de la formation</b>
<b>Niveau V</b> 3° Générale 3° Techno	<ul style="list-style-type: none"><li>• CAP Cuisine</li><li>• CAP Restaurant</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 2 ans</li></ul> <b>1 ou 3 ans *</b>
<b>Niveau IV</b> Vous possédez un CAP	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mention Complémentaire Ex. Spécialisation MC Sommelier</li><li>• BAC Pro Restauration</li><li>• BP Cuisine**</li><li>• BP Restaurant**</li><li>• BP Sommelier**</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 12 mois</li><li>• 24 mois</li><li>• 24 mois</li><li>• 24 mois</li></ul>
<b>Niveau III</b> Vous possédez un BAC Pro	<ul style="list-style-type: none"><li>• BTS Hôtellerie Restauration Option A : Gestion Hôtelière Option B : Arts de la Table</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 24 mois</li></ul>
<b>Niveau II</b> Vous possédez un BTS	<ul style="list-style-type: none"><li>• Licence Professionnelle Hôtellerie Restauration (diplôme universitaire) selon option choisie en BTS</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 12 mois</li></ul>
<b>Niveau I</b> Vous possédez la Licence Professionnelle	<ul style="list-style-type: none"><li>• Maîtrise Professionnelle Hôtellerie Restauration (diplôme universitaire)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 12 mois</li></ul>

\* suivant résultats Test de Positionnement

\*\* Vie Active après le BP (pas de poursuite d'études possible)

# LE SITE INTERNET DÉDIÉ À L'HÔTELLERIE ET LA RESTAURATION

## DES RÉPONSES À TOUTES VOS QUESTIONS...

Vous voulez en savoir plus sur les métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie, les filières accessibles ou la formation en alternance ? Toutes les réponses sont sur le site de l'Apprenti(e) en Hôtellerie Restauration.



**Suis-je assuré(e)  
d'être formé(e) au  
meilleur niveau ?**



**Quels sont les métiers qui me sont proposés ?**



**Quand dois-je m'inscrire ?**



**Suis-je vraiment payé(e) pendant toute  
ma formation ?**



**Dans combien de temps  
pourrais-je travailler  
"pour de bon" ?**



**Les diplômes préparés : quelles sont  
les progressions possibles du CAP au BAC+4 ?**



**Comment choisir mon entreprise ?**



**Comment s'effectue le recrutement des apprenti(e)s ?**

...toutes les réponses sont sur  
le site de l'Apprentissage en Hôtellerie et Restauration.  
[www.appetitdereussir.com](http://www.appetitdereussir.com)