

Portes Ouvertes Site Web Salon – Forum Contact UFA

Monsieur Madame

Nom : _____ Prénom (s) : _____

Date de naissance : ____/____/____ Lieu de naissance : _____ Département : _____

Adresse où vit le jeune : _____

Code postal : [][][][][][] Ville : _____

☎ Portable jeune : [][][][][][][][][][] @ Adresse Email jeune : _____

PÈRE Nom : _____ Prénom : _____ Profession : _____

MÈRE Nom : _____ Prénom : _____ Profession : _____

Téléphone fixe du père : [][][][][][][][][][] Téléphone fixe de la mère : [][][][][][][][][][]

Portable du père : [][][][][][][][][][] Portable de la mère : [][][][][][][][][][]

Formation choisie

HOTELLERIE RESTAURATION

- CAP Cuisine en 2 ans
- CAP Cuisine en 1 an
- CAP Commercialisation et services en HCR en 2 ans
- CAP Commercialisation et services en HCR en 1 an
- BP Arts de la cuisine en 2 ans
- BP Arts du service et commercialisation en restauration en 2 ans
- MC Accueil Réception (niveau IV) en 1 an
- BTS Hôtellerie restauration (2ème année) option B : art culinaire, art de la table et du service

Études et formations

Situation en 2018-2019

Au collège

En apprentissage

En lycée professionnel

En lycée général ou technologique

Nom et Commune de l'établissement fréquenté : _____

Précisez la classe et la spécialité : _____

Salarié

Demandeur d'emploi

Autre

Précisez l'année et la spécialité de la dernière classe fréquentée : _____

Avez-vous déjà obtenu un diplôme, si oui précisez lequel : _____

Année d'obtention : _____

Projet professionnel

Avez-vous commencé vos recherches d'entreprise ?

OUI

NON

Avez-vous trouvé une entreprise ?

OUI

NON

J'attends des réponses

Si oui : Nom _____ Commune : _____ Département : _____

Expliquez pour quelles raisons vous choisissez cette formation ou joignez un cv et une lettre de motivation ? _____

Avez – vous déjà fait un stage dans ce métier ? Oui Non

Si oui dans quelle entreprise : _____

Si non, veuillez-vous positionner sur une date de mini-stage au CFA. (voir procédure mini-stage)