

La formation en alternance est la voie privilégiée pour les métiers de l'Hôtellerie-Restaurant

2 Voies Possibles :

Quelle que soit la formation choisie, l'emploi du temps s'organise entre cours théoriques, pratiques et l'entreprise.

Voie n°1

Apprentissage au CFA

Centre de Formation des Apprentis

CFA de la Noue

1, Chemin de la Noue – 21600 Longvic

☎ 03. 80. 68. 48. 80

Voie n°2

Formation dans les Lycées Professionnels

Lycée Anna Judic

3, Rue de Champ de Foire
21140 Saumur-en-Auxois

☎ 03. 80. 79. 70. 00

Lycée Le Castel

22, Rue Daubenton – 21000 Dijon

☎ 03. 80. 76. 70. 30

Lycée Saint Bénigne

99, Rue de Talant – 21000 Dijon

☎ 03. 80. 58. 33. 04

Contact



**Union des Métiers
et des Industries
de l'Hôtellerie**

UMIH COTE D'OR

Isabelle GRANDIN & Michèle POITEVIN

14 Rue Pierre de Coubertin

Bâtiment L – Parc de Mirande

21000 DIJON

☎ 03. 80. 65. 81. 81

@ www.umih21.fr

✉ umih21@wanadoo.fr



Découverte
Professionnelle
3
Heurs



Jeudi 19 novembre 2009
14 h – 16 h



L'UMIH COTE D'OR regroupant les cafés, hôtels, restaurants et discothèques, vous accompagne dans la découverte des métiers de son secteur d'activité

Action DP3H

✘ Présentation dans les établissements scolaires des différentes filières de formation par des professionnels du secteur d'activité.

Les métiers
de cafetier – hôtelier – restaurateur
C'est aussi ...

De nombreux débouchés

Le secteur est un des rares à créer constamment des emplois: pas de délocalisation d'entreprises, pas de pénurie de main d'œuvre.

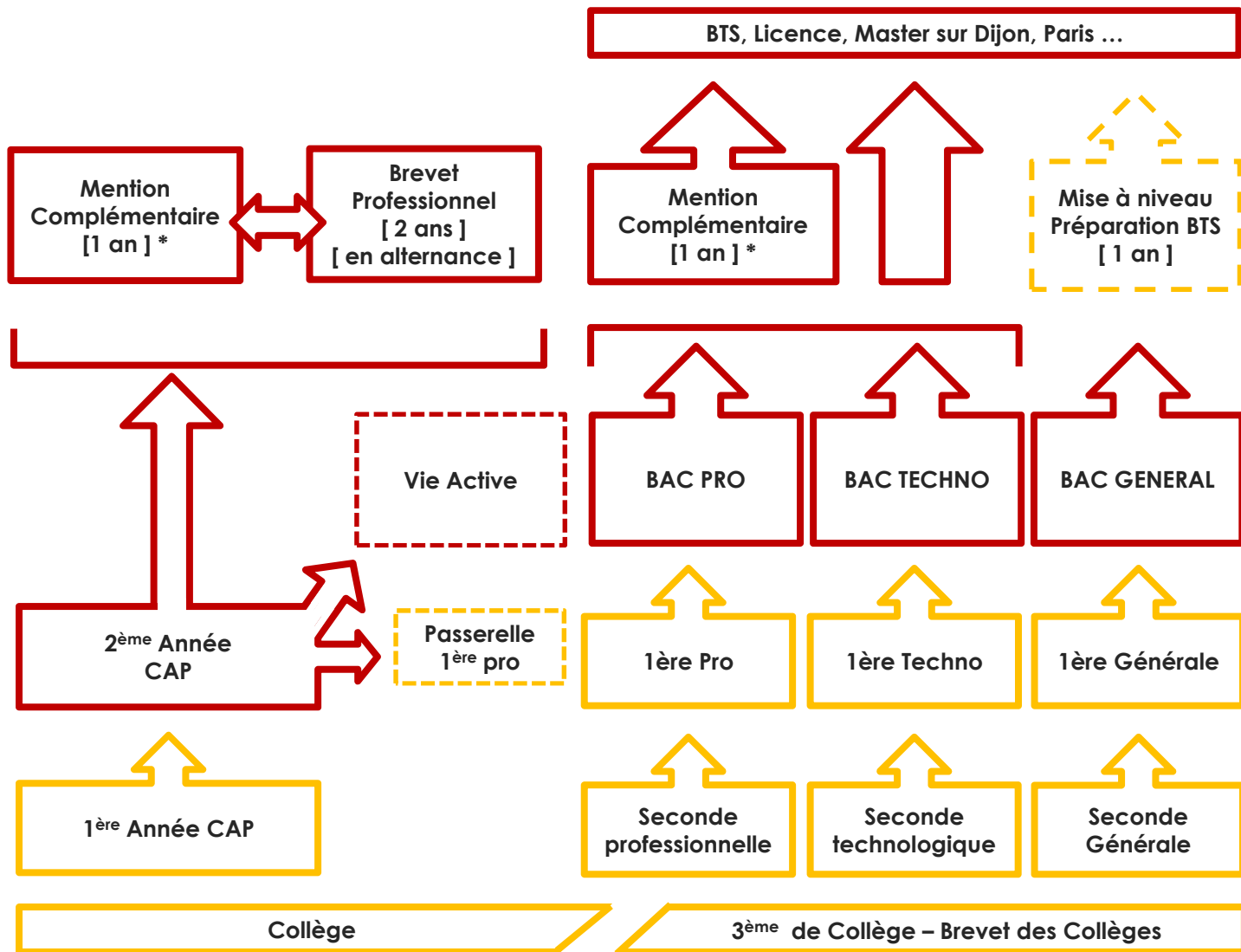
**Une filière dynamique
Avec un réel ascenseur social**

Des postes accessibles à tous les niveaux de qualification (CQP, CAP, BEP, BTS...)

L'échelon social est une réalité avec possibilités internes dans l'entreprise pour monter en grade, certains ayant débuté en bas de l'échelle sont devenus leur propre patron ou directeur d'établissement

Des opportunités à saisir

- Attractivité et variété des métiers
- Pas de routine, chaque journée de travail est différente
- Métiers de contact avec possibilité de travail à l'étranger.



*** Toutes les Mentions Complémentaires :**

- MC Employé Barman
- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Art de la Cuisine Allégée

- MC Sommellerie
- MC Pâtisserie
- MC Traiteur
- MC Accueil Réception [BAC obligatoire]