



DOSSIER DE CANDIDATURE
Mention Complémentaire Sommellerie 2020
En apprentissage

Ce dossier est à compléter et à déposer ou à retourner par courrier au secrétariat du Proviseur adjoint du Lycée Hôtelier de Saint - Quentin - en - Yvelines pour le vendredi 02 avril 2020



Nom et prénom du candidat :	
Date et lieu de naissance :	Sexe :
Nom et prénom du représentant légal : (si élève mineur)	
Adresse :	
Téléphone :	

Cadre réservé à la Direction de l'École Hôtelière de Saint-Quentin-en-Yvelines

Appréciation de l'enseignant responsable de la section sur la candidature :
.....
.....

A, le Professeur responsable de la section

DECISION DU DIRECTEUR DU CFA

Avis Très Favorable Avis Favorable Avis Réservé Avis Défavorable

A, le Le Proviseur,

SITUATION ACTUELLE DU CANDIDAT

- Etablissement fréquenté (NOM et ADRESSE) :
➤ Classe : CAP BAC PRO autre (à préciser) :

Diplôme présenté :

- Spécialité : Cuisine Restaurant autre (à préciser) :

.....

- Diplôme(s) déjà obtenu(s) :

pour chaque diplôme obtenu merci de préciser la spécialité

CAP BAC PRO

BEP BAC TECHNO

BAC PRO BTS

BP Autre :

AVIS DU CHEF D'ETABLISSEMENT D'ORIGINE

Très favorable Favorable Réservé Défavorable

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

A, le

Cachet et signature

CETTE PARTIE DOIT OBLIGATOIREMENT ÊTRE RENSEIGNÉE
COMPOSITION du DOSSIER de CANDIDATURE

Pièces à joindre impérativement au dossier :

- un curriculum vitae (voir annexe 1)
- une lettre de motivation
- 1 photo d'identité
- La photocopie de la pièce d'identité
- les photocopies de tous les bulletins de l'année en cours et de l'année précédente
- une copie des diplômes obtenus : CAP, BEP, BAC, BTN, BTS



Annexe 1 : Curriculum vitae

Renseignements généraux :

Nom :

Prénom :

Date de Naissance :

Age au 01/09/2020 :

Nationalité :

Adresse :

Téléphone

Fixe :

Mobile :

Adresse mèl :

Consulter régulièrement votre boîte mail. Vous serez contacté sur celle-ci pour les entretiens.

Parcours scolaire (4 dernières années)

Années	Diplôme préparé	Lycée ou collège
2019/2020		
2018/2019		
2017/2018		

Stages ou expériences professionnelles

Années	Entreprise	Poste occupé	Durée

Langues étrangères

Langue	Lu	Parlé	Écrit
Anglais (obligatoire)			
Autre langue			
.....			

Activités périscolaires, centres d'intérêts

Permis B	Oui	Non
Véhicule Personnel		



INFORMATIONS CONCERNANT



VOTRE DOSSIER DE CANDIDATURE

1- La candidature

- Retrait des dossiers
- Retour des dossiers complétés avant le 02/04/2020
- Entretien éventuel courant avril 2020
 - o Résultats des demandes courant mai 2020

2- Statut d'un élève en Mention Complémentaire Sommellerie

Les Brevets Professionnels proposées par L'École Hôtelière et de Tourisme de Saint-Quentin en Yvelines permettent d'obtenir un diplôme de Niveau IV. En conséquence, les apprentis inscrits dans ces formations relèvent du statut de salariés et ne bénéficient pas du statut d'étudiants.

3- Tenues vestimentaires et matériels

Les apprentis qui seront Centre de Formation devront se conformer au code vestimentaire prévu par le règlement intérieur de l'établissement aussi bien pour la tenue quotidienne que pour la tenue professionnelle. Il pourra être demandé aux élèves de s'équiper de matériel spécifique propre à la spécialité présentée.

L'achat d'une mallette de bar est nécessaire pour la formation, afin que chaque élève puisse disposer de son propre matériel.

En cas de difficulté, merci de vous rapprocher de l'assistante sociale ou du professeur coordonnateur.

Tenue professionnelle (comprenant 5 chemises)	265 euros
---	-----------

4- Période en entreprise

Les périodes de formation en entreprise font partie intégrante de la formation et sont donc obligatoires. Le professeur coordonnateur bénéficie de son réseau et peut aider au placement des apprentis dans des bars se situant sur Paris ou en province. Les horaires du monde du bar sont des horaires de nuit. Il faut donc prévoir de finir tard. Le placement se fait selon les moyens de transport.

Le Directeur

Stéphane DEMARLE



PROMESSE D'EMBAUCHE

APPRENTI(E)

Nom : Prénom :
Date de naissance : Lieu de naissance :
Nationalité : Département de naissance :
Adresse de l'apprenti(e) :
Tél. Portable : Email :
Diplôme préparé :

ENTREPRISE (Siège Social)

Raison Sociale :
Nom du chef d'entreprise :
Adresse :
Code Postal : Ville :
Téléphone : Adresse mail :
Nombre de salarié(s) : Numéro de convention collective :
N° SIRET : Code APE :

CORRESPONDANCE COURRIER – Service des Ressources Humaines

(Les relevés d'assiduité et bulletins seront transmis aux coordonnées ci-dessous)

Nom et Prénom de l'interlocuteur :
Adresse :
Code postal : Ville :
Téléphone : Email :

DATE D'EMBAUCHE ET DE FIN DE CONTRAT

Date : du au
Durée hebdomadaire de travail : heures Travail sur machine dangereuse oui non

MAÎTRE D'APPRENTISSAGE

Nom : Prénom :
Date de naissance :
Fonction : Tél. professionnel :
Adresse mail professionnel :

Document à retourner :

Par mail : promesse@cfatrajectoire.fr

Par courrier

CFA Trajectoire (Siège social)

Place François Rabelais BP 67

78042 GUYANCOURT

Cachet et signature de l'entreprise