

Trucs et astuces



Choisir de préférence une entreprise "traditionnelle", "classique", et réputée qui vous garantira une **formation adaptée au diplôme préparé**.
Pour cela, ne jamais hésiter à "**bouger**". Il existe souvent des possibilités de logement dans les hôtels-restaurants.

Hôtel du Lion d'Or

Se faire aider dans ses recherches : parents, proche, professeur, conseiller d'orientation, correspondant de la Mission Locale.

Etre organisé(e) dans ses recherches, prendre rendez-vous.



Inutile d'aller rencontrer un chef cuisinier pendant le service ...

Contactez la **"Bourse de l'Apprentissage"** dès le 1^{er} avril

N° vert 0800 05 71 71
www.cma71.fr

Ce service recueillera votre candidature et pourra vous mettre en relation avec des entreprises qui cherchent un apprenti.



Commencer ses recherches **le plus tôt possible**.

Multiplier les démarches qui vous permettront de choisir "la bonne" entreprise, celle qui vous accueillera, vous intégrera et vous formera dans de bonnes conditions.

Bien choisir son maître d'apprentissage, c'est important pour la suite. Si le CFA intervient, c'est en complément de formation, mais n'oubliez pas que c'est dans l'entreprise que s'apprend le métier.

Il faut se donner les moyens de trouver un bon maître d'apprentissage. Il existe des aides à la mobilité, à l'hébergement. Renseignez-vous !

*Mission Locale du Chalonnais
03 85 93 47 59
ANPE : votre agence locale*

Soigner sa présentation et son vocabulaire, et les adapter à l'établissement rencontré.

N'oubliez pas que l'apprentissage implique toujours le contact avec une clientèle et un travail en équipe.



Laisser toujours ses coordonnées par écrit (une carte de visite ou un mini CV) en fin d'entretien.

Si l'employeur ne se prononce pas immédiatement, il pourra vous recontacter ultérieurement.

