

## Actualité

[Une](#) | [France](#) | [Monde](#) | [Le dossier du jour](#) | [Faits divers](#) | [Saône et Loire](#) | [Chalon](#) | [Mâcon](#) | [Creusot](#) | [Autun](#) | [Charolais](#) | [Louhans](#) | [Montceau](#)

Triez par localité : [Toutes](#) | [Baugy](#) | [Chalon-sur-saone](#) | [Couches](#) | [Macon](#) | [Mercurey](#)

mercredi 4 juin 2008 - Mercurey

CIFA de Mercurey

### Choisir une entreprise pour un apprentissage réussi

Lorsque fin 2004 le CIFA Jean-Lameloise de Mercurey et ses différents partenaires (Région Bourgogne, UMIH 71, Mission Locale, ANPE, etc.) ont élaboré le dispositif qualité « Métiers Passion, Label Formation », c'était pour garantir de bonnes conditions d'apprentissage chez les restaurateurs du département qui s'engageaient. Aujourd'hui, plus de trente établissements sont labellisés en Saône-et-Loire et un en Côte-d'Or. Ils proposent des contrats d'apprentissage, aussi bien en service qu'en cuisine pour la rentrée 2008-2009. Certains forment des apprentis en bac professionnel.

En cette période de recherche active de maîtres d'apprentissage, il est possible de retrouver tous ces restaurants labellisés sur le site [www.label-formation71.com](http://www.label-formation71.com) ou de contacter directement le CIFA Jean-Lameloise pour vous procurer le Guide 2008 qui recense les entreprises concernées et d'autres informations utiles. Bien choisir son entreprise de formation est souvent le gage d'un apprentissage réussi.

J.C.R.

Contact au CIFA Jean-Lameloise de Mercurey : Jean-Michel Perrin 03.85.98.10.30.



#### Les essentiels

[Météo](#) | [TV](#) | [Cinéma](#) | [Sorties](#) | [Horoscope](#) | [Recettes](#) | [Restaurants](#)

#### Pour elles

[pour elles](#) | [beauté](#) | [mode](#) | [shopping](#) | [people](#) | [décoration](#) | [santé](#) | [Psychologie](#) | [nutrition](#) | [vie pratique](#) | [recettes](#) | [cuisine](#) | [coup de cœur](#) | [baromètres](#)