

**LYCEE / UFA / CFC CHARLES DE FOUCAULD**

Allée d'Athènes - BP 60065

67306 SCHILTIGHEIM CEDEX

Tél. 03.88.18.60.05/07.49.64.78.46 Email: responsable.ufa@lyceefoucauld.fr

**FICHE CONTACT  
APPRENTI·E**

**ANNEE SCOLAIRE 2026-2027**

**Tout dossier incomplet ne sera pas traité.**

⇒ Compléter ce document et retourner le au bureau UFA par mail

⇒ Par la suite, vous serez contactés pour un entretien d'inscription avec la responsable du bureau UFA où vous devrez amener les documents suivants:

- Bulletins des 2 dernières années

- Une lettre de motivation

- Un CV

- Une photocopie recto-verso d'une pièce d'identité en cours de validité de l'apprenti·e

⇒ Suite à cet entretien et si l'inscription est validée, vous recevrez un dossier d'inscription à compléter et à déposer au bureau UFA dans les plus brefs délais.

**FORMATION SOUHAITEE**

(COCHER LES CASES CORRESPONDANTES)

1ère année <input type="checkbox"/>	2ème année <input type="checkbox"/>	3ème année <input type="checkbox"/>	Redoublement <input type="checkbox"/>
<b>ALIMENTATION</b>		<b>METIERS DU NUMERIQUE ET DE LA TRANSITION ENERGETIQUE</b>	
<input type="checkbox"/> CAP Boulanger <input type="checkbox"/> CAP Pâtissier <input type="checkbox"/> CAP Chocolatier - confiseur (en 1 an) <input type="checkbox"/> BAC PRO Boulangerie - Pâtisserie <input type="checkbox"/> CS Vendeur - conseil en alimentation (en 1 an)		<input type="checkbox"/> BAC PRO Métiers de l'électricité et de ses environnements connectés <input type="checkbox"/> BAC PRO Cybersécurité, informatique et réseaux, électronique <input type="checkbox"/> BTS Electrotechnique <input type="checkbox"/> BTS Cybersécurité, informatique et réseaux, électronique option A <input type="checkbox"/> BTS Cybersécurité, informatique et réseaux, électronique option B	
<b>METIERS DE L'HOTELLERIE ET DE LA RESTAURATION</b>		<b>METIERS DU PILOTAGE ET DE LA MAINTENANCE D'INSTALLATIONS AUTOMATISEES</b>	
<input type="checkbox"/> CAP Cuisine <input type="checkbox"/> CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant <input type="checkbox"/> BAC PRO Cuisine <input type="checkbox"/> BAC PRO Commercialisation et services en restauration <input type="checkbox"/> BTS Management en hôtellerie - restauration option A <input type="checkbox"/> BTS Management en hôtellerie - restauration option B <input type="checkbox"/> BTS Management en hôtellerie - restauration option C		<input type="checkbox"/> BAC PRO Maintenance des systèmes de production connectés <input type="checkbox"/> BTS Maintenance des systèmes option A	

**L'APPRENTI·E**

NOM :		Prénom :	
Né·e le :	à	Département :	
Pays :	Nationalité :	Sexe: F <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/>	
N° :	rue :		
CP :	Ville :		
Portable :		E-mail : @	

**COORDONNEES DES REPRESENTANTS LEGAUX (ou personne à contacter en cas d'urgence pour les majeurs)**

Responsable légal 1 :		Responsable légal 2 : (optionnel)	
Nom et Prénom :		Nom et Prénom :	
N° et rue :		N° et Rue :	
CP et Ville :		CP et Ville :	
Portable :	Fixe :	Portable :	Fixe :
*E-mail :		*E-mail :	
Profession :		Profession :	

**SI BENEFICIAIRE D'UN ACCOMPAGNEMENT SOCIO-EDUCATIF**

Nom du foyer :		NOM et Prénom de l'éducateur :	
N° :	rue :		
CP :	Ville :		
Portable :	Fixe :		
E-mail :			

**SITUATION ANTERIEURE**

	Précisez si vous étiez collégien, lycéen, apprenti, étudiant, stagiaire, salarié, demandeur d'emploi ou autre	Précisez la classe fréquentée et le nom de l'établissement scolaire, le nom de l'entreprise ou autre	Diplôme (s) obtenu (s) (intitulé précis de la formation)
<u>Exemple :</u>	Collégien	3ème au Collège Mental à Sélestat	Diplôme National du Brevet (DNB)
2025-2026			
2024-2025			

Intitulé du dernier diplôme obtenu :

Intitulé du diplôme le plus élevé obtenu (si différent du dernier diplôme) :