



SEMAPHORE MULHOUSE SUD ALSACE 7-9 rue du Moulin 68100 MULHOUSE
Tél 03.89.66.33.13 www.semaphore.asso.fr
www.reseau-informationjeunesse-alsace.fr

EMPLOYE DE RESTAURANT

Selon la taille de l'établissement qui l'emploie, ce professionnel, relais entre la cuisine et la salle de restaurant, peut endosser une partie ou la totalité du rôle de serveur, de chef de rang, de maître d'hôtel, etc.

Dans les grands restaurants, l'employé assume des responsabilités bien définies.

Par exemple, avant l'arrivée des clients, il prépare les tables du rang auquel il est attaché, dresse le couvert et vérifie la propreté des nappes. Pour le service à la table du client, il reçoit du chef de rang la commande prise par le maître d'hôtel et se charge de la transmettre en cuisine.

Il peut aussi élaborer des mets simples froids (hors-d'œuvre, salades, certains desserts, glaces, etc.) ou chauds (pizzas, crêpes, etc.) et préparer les boissons. Il peut encore s'occuper du ravitaillement (plats ou produits culinaires) et aider en cuisine.

Quand il assure l'accueil des clients, il les accompagne à leur table et veille constamment à ce qu'ils ne manquent de rien. Il les conseille pour choisir leur menu et prend leur commande. En fin de repas, il apporte la note et procède à l'encaissement.

Dans un petit établissement, il est à la fois à l'accueil et au service. Naviguant sans cesse entre la salle et la cuisine, il exerce toutes les fonctions qui, dans un grand restaurant, sont assumées par des personnels spécialisés.

Salaire du débutant : de 1400 à 1750 euros brut par mois.

Même si ce métier est accessible **sans condition particulière d'expérience ou de formation**, l'obtention de certains diplômes constitue un atout certain sur le marché du travail :

- **Niveau CAP-BEP**
 - CAP restaurant ; agent polyvalent de restauration
 - BEP métiers de la restauration et de l'hôtellerie
- **Niveau bac**
 - Bac professionnel restauration
 - Bac technologique hôtellerie

FORMATION INITIALE

CAP RESTAURANT

Le titulaire de ce diplôme est chargé de l'accueil, de la vente et du service dans la salle de restaurant, selon les consignes données par un responsable. Avant l'ouverture du restaurant, il prépare la salle et dresse les tables. Il prévoit les besoins en linge ou en boissons et participe au nettoyage de la salle. Au moment du service, il conseille le client, prend les commandes puis sert les plats et les boissons. Il peut être amené à réaliser des opérations simples comme le découpage ou le flambage, et à préparer

des boissons (apéritifs, cocktails ou boissons chaudes). Il doit rester disponible et attentif aux demandes des clients tout au long du service.

Les diplômés débutent dans la restauration commerciale comme commis de restaurant ; ils peuvent aussi servir au bar ou au buffet.

Par voie scolaire

Lycée professionnel Charles Pointet

5 rue des Tirailleurs Marocains
BP 26
68800 **THANN**
Tél. : 03.89.37.74.00
Site Internet : www.lycee-charlespointet-thann.fr

Lycée privé Charles de Foucauld

Allée d'Athènes
67300 **SCHILTIGHEIM**
Tél. : 03.88.18.60.00
Site Internet : <http://www.lyceefoucauld.fr/>

Par voie d'apprentissage

CFA Maison de l'hôtellerie-restauration du Haut-Rhin

5 rue de la Gare
68000 **COLMAR**
Tél. : 03.89.41.17.70
Mail : info@cfahotrest-colmar.com
Site Internet : www.cfahotrest-colmar.com

CFA du Lycée Joseph Storck

Rue Jules Ferry
BP 230
68504 **GUEBWILLER Cedex**
Tél. : 03.89.74.99.50
Mail : cfa.storck@voila.fr
Site Internet : <http://www.lycee-storck.org/>

CEFPPA – Centre Européen de Formation et de Promotion par Alternance pour l'industrie hôtelière

77 route du Rhin
67400 **ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN**
Tél. : 03.90.40.05.10
Site Internet : <http://www.cefppa.fr/index.php>

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION (APR)

L'agent polyvalent de restauration prend en charge, sous l'autorité d'un responsable, la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, la restauration collective et les entreprises de fabrication de plateaux-repas.

En production, il réceptionne et entrepose les produits ou les plats préparés. Il assemble et met en valeur des mets simples, en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il les conditionne et remet à température les plats cuisinés.

En service, il assure la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement. Il conseille le client et lui présente les produits, il procède éventuellement à l'encaissement des prestations.

Par voie scolaire

Lycée professionnel du Reberg

1 rue de Verdun

BP 1033

68050 **MULHOUSE Cedex**

Tél. : 03.89.31.74.40

Mail : ce.0680041A@ac-trasbourg.fr

Site Internet : <http://www.lycee-professionnel-reberg.fr/index.htm>

Lycée professionnel Blaise Pascal

74 rue du Logelbach

68025 **COLMAR Cedex**

Tél. : 03.89.22.92.10

Mail : ce.0680010@ac-strasbourg.fr

Site Internet : <http://www.lycee-pascal-colmar.net>

Lycée professionnel Amélie Zurcher

30 rue Mermoz

68310 **WITTELSHEIM**

Tél. : 03.89.57.81.20

Mail : Ce.0681888H@ac-strasbourg.fr

Site Internet : <http://lyceeameliezurcher.org/>

Lycée professionnel privé Don Bosco

60 rue d'Ensisheim

BP25

68272 **WITTENHEIM Cedex**

Tél. : 03.89.52.62.25

Site Internet : <http://sites.estvideo.net/donboscowit/>

Lycée professionnel Aristide Briand

12 rue du Barrage

67300 **SCHILTIGHEIM**

Tél. : 03.90.22.25.00

Site Internet : <http://www.lyc-briand-schiltigheim.ac-strasbourg.fr/>

Lycée privé Sainte-Thérèse

4 rue des Alliés

67970 **OERMINGEN**

Tél. : 03.88.00.82.66

Mail : lycee.ste.therese@wanadoo.fr

Site Internet : <http://www.lp-sainte-therese.com/index-4.html>

CAP ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEU FAMILIAL ET COLLECTIF (ATMFC)

Ce CAP peut éventuellement mené au métier d'employé de restaurant mais il est cependant plus approprié pour des postes en hôpital, écoles et diverses cantines.

Les employés techniques de collectivité sont des personnels qualifiés qui occupent des emplois dans des collectivités et entreprises où ils participent à l'accueil, à l'hébergement, à la restauration des usagers et à l'entretien des locaux et du linge.

Par voie scolaire

Lycée professionnel privé Don Bosco

60 rue d'Ensisheim

BP25

68272 **WITTENHEIM Cedex**

Tél. : 03.89.52.62.25

Site Internet : <http://sites.estvideo.net/donboscowit/>

Lycée professionnel André Siegfried

12 rue des dominicains

B.P. 40234

67504 **HAGUENAU Cedex**

Tél. : 03.88.73.54.55

Mail : ce.0670024M@ac-strasbourg.fr

Site Internet : <http://www.lyc-siegfried-haguenau.ac-strasbourg.fr>

Lycée professionnel Camille Schneider

13 avenue de la Gare

67120 **MOLSHEIM**

Tél. : 03.88.38.14.41

Mail : ce.0670043H@ac-strasbourg.fr

Site Internet : <http://www.lyc-schneider-molsheim.ac-strasbourg.fr/>

Lycée privé Sainte-Thérèse

4 rue des Alliés

67970 **OERMINGEN**

Tél. : 03.88.00.82.66

Mail : lycee.ste.therese@wanadoo.fr

Site Internet : <http://www.lp-sainte-therese.com/index-4.html>

Lycée des Métiers Jules Verne

31 rue saint Nicolas

BP 50126

67700 **SAVERNE**

Tél. : 03.88.91.24.22

Site Internet : <http://www.lycee-verne.fr>

Lycée professionnel Aristide Briand

12 rue du Barrage

67300 **SCHILTIGHEIM**

Tél. : 03.90.22.25.00

Site Internet : <http://www.lyc-briand-schiltigheim.ac-strasbourg.fr/>

Par voie d'apprentissage

Lycée Jean Jacques Henner

20 rue de Hirztbach

68130 **ALTKIRCH**

Tél. : 03.89.07.57.07

Site Internet : <http://www.lyc-henner-altkirch.ac-strasbourg.fr>

Lycée professionnel Blaise Pascal

74 rue du Logelbach

68025 **COLMAR Cedex**

Tél. : 03.89.22.92.10

Mail : ce.0680010@ac-strasbourg.fr

Site Internet : <http://www.lycee-pascal-colmar.net>

Lycée Jean Mermoz

53 rue du Dr Hurst

68301 **SAINT-LOUIS Cedex**

Tél. : 03.89.70.22.70

Mail : lyceemermoz@lyceemermoz.com

Site Internet : <http://www.lyceemermoz.com>

BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE

Ce BEP est encore proposé dans certains établissements mais beaucoup proposeront le Bac Pro en 3 ans à la rentrée 2011 (cf ci-dessous).

Cette formation peut être dispensée selon les établissements avec une ou plusieurs des spécialités suivantes :

- dominante production culinaire
- dominante production de services

Le diplômé débute comme commis ou comme employé, selon la dominante qu'il a choisie. Il travaille dans la restauration commerciale ou collective, les hôtels, les résidences hôtelières et les établissements para-hôtelières (maisons de retraite, centres de loisirs, etc.). Il doit être capable de s'exprimer dans une langue étrangère.

Le diplômé de la spécialité « production de services » peut travailler au service de la table ou à l'entretien des chambres. Il peut aussi participer à la réception en gérant les réservations, l'accueil et la caisse. Il débute comme commis, employé de réception ou valet de chambre.

Par voie scolaire

Lycée professionnel Charles Pointet

5 rue des Tirailleurs Marocains

BP 26

68800 THANN

Tél. : 03.89.37.74.00

Site Internet : www.lycee-charlespointet-thann.fr

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE

Cf. Description ci-dessus (équivalent à l'ancien BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie).

Par voie scolaire

Lycée des métiers de l'hôtellerie et des services Joseph Storck

Rue Jules Ferry

BP 230

68504 GUEBWILLER Cedex

Tél. : 03.89.74.99.50

Mail : cfa.storck@voila.fr

Site Internet : <http://www.lycee-storck.org/>

Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme « Alexandre Dumas »

75 route du Rhin

67400 ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN

Tél. : 03.88.65.30.30

Mail : ce.0670087f@ac-strasbourg.fr

Site Internet : <http://www.lycee-hotelier-adumas.com>

Lycée professionnel Aristide Briand

12 rue du Barrage

67300 SCHILTIGHEIM

Tél. : 03.90.22.25.00

Site Internet : <http://www.lyc-briand-schiltigheim.ac-strasbourg.fr/>

Lycée privé Charles de Foucauld

Allée d'Athènes

BP 60065

67306 SCHILTIGHEIM

Tél.: 03.88.18.60.00
Mail : lycee.ch.foucauld@wanadoo.fr
Site Internet : <http://www.lyceefoucauld.fr/>

Par voie d'apprentissage

Lycée des métiers de l'hôtellerie et des services Joseph Storck

Rue Jules Ferry
BP 230
68504 **GUEBWILLER Cedex**
Tél. : 03.89.74.99.50
Mail : cfa.storck@voila.fr
Site Internet : <http://www.lycee-storck.org/>

MENTION COMPLEMENTAIRE SOMMELLERIE

Le titulaire de cette MC participe à la vente et au service des vins et des alcools sous le contrôle d'un chef sommelier. Il connaît les vins, leur conditionnement, la localisation des vignobles et la législation sur la commercialisation des boissons.

Le diplômé débute comme employé de restaurant ou comme commis sommelier dans un hôtel, un restaurant ou un magasin spécialisé. Il peut aussi rejoindre la grande distribution.

Par voie scolaire

Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme « Alexandre Dumas »

75 route du Rhin
67400 **ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN**
Tél. : 03.88.65.30.30
Mail : ce.0670087f@ac-strasbourg.fr
Site Internet : <http://www.lycee-hotelier-adumas.com>

Par voie d'alternance

CFA du Lycée Joseph Storck – en apprentissage

Rue Jules Ferry
BP 230
68504 **GUEBWILLER Cedex**
Tél. : 03.89.74.99.50
Mail : cfa.storck@voila.fr
Site Internet : <http://www.lycee-storck.org/>

CEFPPA – Centre Européen de Formation et de Promotion par Alternance pour l'industrie hôtelière – en contrat de qualification

77 route du Rhin
67400 **ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN**
Tél. : 03.90.40.05.10
Site Internet : <http://www.cefppa.fr/index.php>

MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN

Le titulaire de cette MC est qualifié en gestion de bar et en accueil de la clientèle

Par voie scolaire

Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme « Alexandre Dumas »

75 route du Rhin
67400 **ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN**
Tél. : 03.88.65.30.30
Mail : ce.0670087f@ac-strasbourg.fr

Site Internet : <http://www.lycee-hotelier-adumas.com>

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION

Le titulaire de ce diplôme a acquis des compétences dans les domaines suivants :

- production culinaire
- production de services
- commercialisation : il sait s'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, prendre les commandes et veiller à leur exécution
- organisation et animation d'une équipe
- gestion d'entreprise

Il peut débiter, selon ses capacités personnelles, comme premier commis, chef de partie, chef de rang, chef de cuisine, maître d'hôtel ou adjoint du directeur d'un restaurant dans la restauration commerciale ou collective.

Par voie scolaire

Lycée des métiers de l'hôtellerie et des services Joseph Storck

Rue Jules Ferry
BP 230
68504 **GUEBWILLER Cedex**
Tél. : 03.89.74.99.50
Mail : cfa.storck@voila.fr
Site Internet : <http://www.lycee-storck.org/>

Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme « Alexandre Dumas »

75 route du Rhin
67400 **ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN**
Tél. : 03.88.65.30.30
Mail : ce.0670087f@ac-strasbourg.fr
Site Internet : <http://www.lycee-hotelier-adumas.com>

Lycée professionnel Aristide Briand

12 rue du Barrage
67300 **SCHILTIGHEIM**
Tél. : 03.90.22.25.00
Site Internet : <http://www.lyc-briand-schiltigheim.ac-strasbourg.fr/>

Lycée privé Charles de Foucauld

Allée d'Athènes
BP 60065
67306 **SCHILTIGHEIM**
Tél.: 03.88.18.60.00
Mail : lycee.ch.foucauld@wanadoo.fr

Par voie d'apprentissage

CFA du Lycée Joseph Storck

Rue Jules Ferry
BP 230
68504 **GUEBWILLER Cedex**
Tél. : 03.89.74.99.50
Mail : cfa.storck@voila.fr
Site Internet : <http://www.lycee-storck.org/>

CEFPPA – Centre Européen de Formation et de Promotion par Alternance pour l'industrie hôtelière – en contrat de qualification

77 route du Rhin
67400 ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN
Tél. : 03.90.40.05.10
Site Internet : <http://www.cefppa.fr/index.php>

BACCALAUREAT TECHNOLOGIQUE HOTELLERIE

Le titulaire de ce diplôme a acquis des compétences dans les domaines de la restauration, de l'accueil, de l'hébergement et de la gestion hôtelière.

Ce diplôme est surtout axé sur la poursuite d'études en BTS, mais certains bacheliers entrent dans la vie active en tant qu'assistants d'encadrement, par exemple. Ils occupent alors des postes de second de cuisine, d'assistant de réception ou d'assistant du directeur de la restauration.

Par voie scolaire

Lycée des métiers de l'hôtellerie et des services Joseph Storck

Rue Jules Ferry
BP 230
68504 GUEBWILLER Cedex
Tél. : 03.89.74.99.50
Mail : cfa.storck@voila.fr
Site Internet : <http://www.lycee-storck.org/>

Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme « Alexandre Dumas »

75 route du Rhin
67400 ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN
Tél. : 03.88.65.30.30
Mail : ce.0670087f@ac-strasbourg.fr
Site Internet : <http://www.lycee-hotelier-adumas.com>

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURATION

Le titulaire de ce diplôme assure l'accueil des clients et la vente, parfois l'animation d'une équipe. Il exerce plusieurs fonctions :

- organisation et préparation du service;
- accueil et vente
- service
- contrôle et gestion

Le diplômé peut débiter en tant que chef de rang puis évoluer vers un poste de maître d'hôtel.

Par voie d'apprentissage

CFA Maison de l'hôtellerie-restauration du Haut-Rhin

5 rue de la Gare
68000 COLMAR
Tél. : 03.89.41.17.70
Mail : info@cfahotrest-colmar.com
Site Internet : www.cfahotrest-colmar.com

BTS HOTELLERIE - RESTAURATION

Le titulaire de ce BTS est à même d'assumer la responsabilité d'un service d'hôtellerie ou de restauration, de fidéliser et de développer la clientèle. Il possède des aptitudes pour diriger, former, animer une équipe. C'est à la fois un organisateur et un gestionnaire, et il a le sens du contact. Il ou elle peut débiter comme chef de partie, réceptionniste ou gouvernante, avant d'accéder à des postes d'encadrement ou de direction.

Il existe deux options à savoir :

- l'option mercatique forme aux méthodes commerciales et marketing et à la gestion financière d'un établissement.
- l'option art culinaire forme les élèves à la science et à la technologie des activités de restauration.

Par voie scolaire

Lycée des métiers de l'hôtellerie et des services Joseph Storck

Rue Jules Ferry

BP 230

68504 **GUEBWILLER Cedex**

Tél. : 03.89.74.99.50

Mail : cfa.storck@voila.fr

Site Internet : <http://www.lycee-storck.org/>

Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme « Alexandre Dumas »

75 route du Rhin

67400 **ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN**

Tél. : 03.88.65.30.30

Mail : ce.0670087f@ac-strasbourg.fr

Site Internet : <http://www.lycee-hotelier-adumas.com>

Par voie d'apprentissage

Lycée des métiers de l'hôtellerie et des services Joseph Storck

Rue Jules Ferry

BP 230

68504 **GUEBWILLER Cedex**

Tél. : 03.89.74.99.50

Mail : cfa.storck@voila.fr

Site Internet : <http://www.lycee-storck.org/>

CEFPPA – Centre Européen de Formation et de Promotion par Alternance pour l'industrie hôtelière – en contrat de qualification

77 route du Rhin

67400 **ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN**

Tél. : 03.90.40.05.10

Site Internet : <http://www.cefppa.fr/index.php>

GRETA

Organisés par les GRETA, par alternance et **en contrat de qualification**, il est possible de préparer les diplômes suivants : CAP Restaurant, Bac pro métiers de l'hôtellerie et de la restauration, Bac pro restauration, Mention Complémentaire (MC) Sommellerie et BTS Hôtellerie-Restauration.

CAP RESTAURANT

Le titulaire de ce diplôme est chargé de l'accueil, de la vente et du service dans la salle de restaurant, selon les consignes données par un responsable.

GRETA CENTRE ALSACE

74 rue du Logelbach

68025 **COLMAR Cedex**

Tél. : 03.89.22.92.22

Mail : greta@greta-colmar.fr

Site Internet : <http://www.greta-colmar.fr/>

Contact : Catherine Muller-Gessier – 03.89.22.92.37 ou catherine.muller-gessier@greta-colmar.fr

Lieu de formation : Lycée CFA Joseph Storck à Guebwiller

BEP HOTELLERIE – RESTAURATION

Cette formation peut être dispensée selon les établissements avec une ou plusieurs des spécialités suivantes :

- dominante production culinaire
- dominante production de services

GRETA CENTRE ALSACE

74 rue du Logelbach

68025 **COLMAR Cedex**

Tél. : 03.89.22.92.22

Mail : greta@greta-colmar.fr

Site Internet : <http://www.greta-colmar.fr/>

Contact : Catherine Muller-Gessier – 03.89.22.92.37 ou catherine.muller-gessier@greta-colmar.fr

Lieu de formation : Lycée CFA Joseph Storck à Guebwiller

MENTION COMPLEMENTAIRE SOMMELLERIE

Le titulaire de cette MC participe à la vente et au service des vins et des alcools sous le contrôle d'un chef sommelier. Il connaît les vins, leur conditionnement, la localisation des vignobles et la législation sur la commercialisation des boissons.

Le diplômé débute comme employé de restaurant ou comme commis sommelier dans un hôtel, un restaurant ou un magasin spécialisé. Il peut aussi rejoindre la grande distribution.

GRETA CENTRE ALSACE

74 rue du Logelbach

68025 **COLMAR Cedex**

Tél. : 03.89.22.92.22

Mail : greta@greta-colmar.fr

Site Internet : <http://www.greta-colmar.fr/>

Contact : Catherine Muller-Gessier – 03.89.22.92.37 ou catherine.muller-gessier@greta-colmar.fr

Lieu de formation : Lycée CFA Joseph Storck à Guebwiller

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION

Il ouvre toutes les portes des métiers de la bouche et du service.

GRETA CENTRE ALSACE

74 rue du Logelbach

68025 **COLMAR Cedex**

Tél. : 03.89.22.92.22

Mail : greta@greta-colmar.fr

Site Internet : <http://www.greta-colmar.fr/>

Contact : Catherine Muller-Gessier – 03.89.22.92.37 ou catherine.muller-gessier@greta-colmar.fr

Lieu de formation : Lycée CFA Joseph Storck à Guebwiller

BTS HOTELLERIE-RESTAURATION

Il permet une ascension rapide dans la profession, les débouchés sont nombreux : hôtellerie et restauration traditionnelle, chaînes de restauration hôtelière nationales et internationales, néo-restauration, restauration de santé, agro-alimentaire, hôtellerie et restauration maritimes, ferroviaire et catering aérien, etc.

GRETA CENTRE ALSACE

74 rue du Logelbach

68025 **COLMAR Cedex**

Tél. : 03.89.22.92.22

Mail : greta@greta-colmar.fr

Site Internet : <http://www.greta-colmar.fr/>

Contact : Catherine Muller-Gessier – 03.89.22.92.37 ou catherine.muller-gessier@greta-colmar.fr

Lieu de formation : Lycée CFA Joseph Storck à Guebwiller

AFPA

TITRE PROFESSIONNEL (TP) SERVEUR EN RESTAURATION

Ce diplôme permet d'exercer une activité dans des restaurants adjoints à un hôtel ou dans des établissements assurant seulement la restauration. Le titulaire de ce titre professionnel accueille les clients, prend les commandes, sert les mets, les fromages et les vins, encaisse le paiement des clients et peut aussi servir au bar.

AFPA

1 avenue Joseph Rey

68027 **COLMAR**

Tél. : 0811 740 540

Site Internet : <http://www.alsace.afpa.fr/accueil-afpa/>

Dates : Du 30 mars au 8 septembre 2011 et du 15 septembre 2011 au 10 février 2012 (demandeurs d'emploi)

Le GRETA et le CEFPPA proposent également des formations courtes à destination des professionnels ou amateurs (consulter leurs sites Internet).

Pour plus d'informations, consulter les organismes suivants :

- **Fédération des Hôteliers Restaurateurs et Débitants de boissons du Bas-Rhin**
6 Place de Bordeaux
67080 **STRASBOURG**
Tél. : 03.88.25.05.15
Mail : info@g-h-r-d.com
Site Internet : <http://www.g-h-r-d.com/>
- **Groupement des Hôteliers Restaurateurs et Débitants de boissons du Bas-Rhin**
5 rue de la Gare
68000 **COLMAR**
Tél. : 03.89.30.80.00
- **Délégation régionale GNC Alsace**
Hôtel Mercure Champs de Mars
68000 **COLMAR**
Tél. : 03.89.21.59.59

Liste non exhaustive ...

