

# Notre équipe

## DIRECTION



DIRECTEUR DE L'UFA  
Sébastien LORENTZ



COORDONNATEUR  
PEDAGOGIQUE  
Edmond SCHOULER

## DEVELOPPEMENT



DEVELOPPEMENT  
Nathalie KELLER

## ADMINISTRATION- GESTION



ADMINISTRATION  
Dominique HIRTZ-  
HEMMERLE



GESTION  
Mariya SIMON



GESTION  
Fabienne KLEIN

## VIE SCOLAIRE



CPE  
Christine  
STOESSER



MAITRE  
D'INTERNAT  
Sami EI-ALLALI



MAITRE  
D'INTERNAT  
Moussa SIDIBE

## FORMATEURS PRO

### CUISINE



Jean-Maurice  
GULLY



Jean-Christophe  
PERRIN

### SALLE



Frédéric SIMON



Claude PLACET



Anne-Lise  
BELUCHE



Référent  
numérique et  
handicap

## FORMATEURS MG



LETTRES  
HIST-GEO  
Christine  
BOLLECKER



LETTRES - ANGLAIS  
Anne SZABO



LETTRES-ALLEMAND  
Nathalie  
HEMMERLE



MATHS - SCIENCES  
Christiane  
HERMENT



EPS  
Béatrice INACIO

## AGENTS



MAINTENANCE  
Norredine AMBRI



ENTRETIEN  
Sarra  
MECHMACHE



MAGASIN  
Moussa SIDIBE

# Carte des formations

Formation	CAP Cuisine et CS HCR	MC SOMMELLERIE	BP SOMMELIER	BAC PRO CUISINE et BAC PRO CSR	MCAR	BTS MHR 1ère année commune	BTS MHR 2e année A - B - C
Durée du cycle	24 mois	12 mois	24 mois	24 mois	12 mois	12 mois	12 mois
Rythme d'alternance	1 semaine sur 3, soit 13 alternances	2 jours / semaine, soit 30 alternances	1 semaine sur 3, soit 13 alternances	1 semaine sur 2, soit 21 alternances	20 semaines de présence à l'UFA	2,5 jours/semaine, soit 36 alternances	2,5 jours/semaine, soit 28 alternances
Enseignements généraux	192 heures/an		72 heures/an	400 heures/an	198 heures/an	144 heures	126 heures
Enseignements professionnels	228 heures/an	420 heures	348 heures/an	310 heures/an	506 heures/an		308 heures
Economie et gestion hôtelière						324 heures	196 heures
Enseignement d'HR						288 heures	
Total Enseignement	420 heures	420 heures	420 heures	710 heures	704 heures	756 heures	630 heures
SST	12 heures à la fin de la 1ère année		7 heures à la fin de la 1ère année	7 heures à la fin de la 1ère année			