



▲ Type de contrat :

Contrat de professionnalisation ;
L'entreprise doit obligatoirement cotiser au FAFIH.

▲ Durée :

6 mois

▲ Organisation de la formation :

Centre : 15% de la durée du contrat
Entreprise : 85 % de la durée du contrat
Entrée en formation permanente.

▲ Validation :

Certificat validé par la CNPE/IH
REConnaissance APtitude à l'Empl*o*i : Portefeuille de compétences.

▲ Objectif :

Le but de cette formation est de préparer des jeunes âgés de 16 à 25 ans à une insertion professionnelle rapide et réussie dans un emploi de base de l'hôtellerie restauration.

Les objectifs techniques correspondent à quatre types d'activités professionnelles :

- Cuisine
- Salle
- Restauration commerciale et/ou collective
- Bar – Brasserie

▲ Rémunération :

Hôtels – Cafés – Restaurants :

16 à moins de 21 ans	minimum 55% du SMIC*
21 à moins de 26 ans	minimum 70% du SMIC*
demandeurs d'emploi de 26 ans et plus inscrits à Pôle Emploi	SMIC ou 85% du minimum conventionnel (si plus favorable)

*majorés de 10% si titulaires Bac Pro ou diplôme professionnel de même niveau

Restauration collective :

moins de 26 ans	salaire minimum conventionnel
demandeurs d'emploi de 26 ans et plus inscrits à Pôle Emploi	SMIC ou salaire minimum conventionnel (si plus favorable)

Pour les casinos, se référer à la fiche spécifique correspondante.



▲ Formation :

Elle permet d'obtenir une validation **RE**Connaissance d'**AP**titude à l'**E**mloi.

Elle est caractérisée par :

- Une collaboration régulière entre le centre de formation et le tuteur en entreprise.
- Une individualisation des objectifs à atteindre établis en concertation entre le tuteur et le centre de formation en fonction des besoins de l'entreprise et du niveau du jeune.
- Une évaluation continue des acquis professionnels du jeune au cours des 5 visites qui seront réalisées en entreprise pendant la durée du contrat. C'est sur cette évaluation que repose l'élaboration du Portefeuille de compétences pour la validation finale.
- Une formation pratique essentiellement axée sur la maîtrise des techniques de base dans l'activité professionnelle concernée (possibilité de polyvalence Cuisine et Service).

▲ Rôle de l'entreprise :

- Positionner le jeune sur un poste de travail qui correspondra aux objectifs techniques fixés et l'accompagner dans ses acquisitions.
- S'assurer de l'assiduité du jeune et de sa motivation.
- Recevoir le formateur lorsque celui-ci effectue les différentes visites.
- Etablir le portefeuille de compétences puis valider la RECAPE.

▲ Rôle du centre de formation :

- Former et accompagner le tuteur.
- Fixer avec lui les objectifs techniques du jeune.
- Effectuer le suivi de sa formation (visites)
- Assurer la formation de base en pratique en complémentarité de l'entreprise.
- Finaliser le portefeuille de compétences et l'envoyer à l'ADEFIH pour validation et obtention de la certification.

Pour tout renseignement contacter David BREDIER au 04.67.809.714

