

LE CONTRAT D'APPRENTISSAGE

FORMER LES PROFESSIONNELS DE DEMAIN

LE CONTRAT :

CDD en alternance période au centre de formation et période en entreprise, de 12 mois pouvant débiter à tout moment de l'année.

L'ALTERNANCE :

Au centre de formation : cours théorique et connaissance du secteur CHRD tous les lundis au centre (480 heures de formation) + un mardi par mois pour la pratique.

En entreprise : temps de travail et formation pratique au métier accompagné d'un tuteur

LE PUBLIC- ACCES :

Toute personne de plus de 15 ans, sans prérequis et demandeur d'emploi âgé de plus de 26 ans
Ouvert aux personnes à mobilité réduite.

TARIF : Formation gratuite pour l'alternant sous réserve de signature d'un contrat avec une entreprise du secteur.

METIERS ET DIPLÔMES :

TITRE PROFESSIONNEL SERVEUR DE RESTAURANT ou TITRE PROFESSIONNEL COMMIS DE CUISINE

Possibilité de valider l'intégralité du diplôme ou un module d'un bloc de compétence

Aide exceptionnelle de : 6 000 euros par contrat pour un alternant de moins de 30 ans.

Recrutement à la libre appréciation de l'entreprise avec possibilité d'accompagnement de notre centre de formation.

APTITUDE : Intérêt pour le secteur CHRD. Capacités relationnelles et comportementales. Sens de l'organisation.

LA REMUNERATION : selon âge et profil du candidat. 16 à 17 ans 27 % du smic, 18 à 20 ans 43 %, 21 à 25 ans 53 %, au-delà Smic.

LES OBJECTIFS : *Acquisition d'une expérience professionnelle et d'un diplôme via l'alternance !
Obtention d'un titre professionnel, diplôme de niveau CAP BEP ou BAC selon le métier choisi.*

CONTACT : M. DIEUDONNE Régis, Référent pédagogique – 06 25 12 50 75 –
Mme HINGRAY Céline, Assistante Formation 06 25 12 51 75