

Adhésion à la Charte

Etablissement :
Numéro d'agrément :
N° SIRET : Code APE :
Nom du responsable :
Adresse :
Ville : Code postal :
Téléphone : Mail :

J'ai décidé de recruter un(e) apprenti(e) et de réussir avec lui (elle) sa qualification.

Pour atteindre cet objectif, outre le respect de la réglementation en vigueur et de la convention collective de ma branche, **je m'engage à :**

- ▶ respecter les engagements de la Charte repris dans cette brochure,
- ▶ recourir à la structure de médiation en cas de difficultés avec mon apprenti(e),
- ▶ accepter l'évaluation du respect de la Charte et des règles de fonctionnement par le comité de pilotage et de suivi.

Cachet de l'établissement	Fait à Le Signature précédée de la mention "Lu et approuvé"
---------------------------	---

Avis du Comité de suivi

Après examen de la demande d'adhésion par le Comité de suivi réuni le

Adhésion acceptée

refusée

Pour le Comité de suivi :

Accompagnement

Direction Départementale du Travail, de l'Emploi et de la Formation Professionnelle

Cité administrative Bertrand - BP 607
36020 CHATEAUROUX CEDEX
☎ 02 54 53 80 32 ou 80 47

Chambre de Métiers et de l'Artisanat

31, rue Robert Mallet-Stevens - BP 296
36006 CHATEAUROUX CEDEX
☎ 02 54 08 80 16

Chambre de Commerce et d'Industrie

24, place Gambetta
36028 CHATEAUROUX CEDEX
☎ 02 54 53 52 51

Centre de Formation d'Apprentis des Métiers

164, avenue John Kennedy - BP 65
36002 CHATEAUROUX CEDEX
☎ 02 54 08 70 00

Conseil Régional du Centre

9, rue St Pierre Lentin
45041 ORLEANS CEDEX 1
☎ 02 38 70 34 04

Inspection Académique

110, rue Grande
36000 CHATEAUROUX CEDEX
☎ 02 54 60 57 00

Direction départementale du travail, de l'emploi et de la formation professionnelle de l'Indre

Cité administrative Bertrand, boulevard George Sand
B.P. 607 - 36020 Châteauroux CEDEX
Téléphone : 02 54 53 80 44 - Fax : 02 54 34 29 40
ddtefp.indre@travail.gouv.fr

Directeur de la publication : Jean-Luc LANCELEVÉE
Impression : Val de Loire Impressions

Charte Qualité de l'apprentissage des Hôtels, Cafés, Restaurants de l'Indre



MAÎTRES CUISINIERS
DE FRANCE



Constat

Une profession qui a des atouts mais aussi des difficultés.



Initiative

Devant ce constat,

- la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Indre,
- le Centre de Formation d'Apprentis de la CMA de l'Indre,
- la Chambre de Commerce et d'Industrie de l'Indre,
- le Conseil Régional du Centre,
- la Direction Départementale du Travail, de l'Emploi et de la Formation Professionnelle de l'Indre,
- l'Inspection Académique de l'Indre,

ont décidé de mener des actions concrètes en concertation avec les professionnels des Hôtels, Cafés, Restaurants, en vue de réduire les difficultés rencontrées et de mobiliser autour d'un même objectif les employeurs, les jeunes et le Centre de Formation d'Apprentis.

La première action mise en place en partenariat est celle d'une charte qualité rappelant les bonnes pratiques à observer.

Objectif de cette charte :

- ▶ réduire le nombre de ruptures de contrats d'apprentissage,
- ▶ contribuer à améliorer les rapports entre les employeurs, les apprentis et le Centre de Formation d'Apprentis,
- ▶ contribuer à la revalorisation nécessaire de l'image de la profession.

Médiation

Pour trouver une solution à un conflit naissant et éviter les ruptures, les jeunes et leur employeur peuvent solliciter l'intervention d'une médiatrice, à contacter au :

0810 400 459

Les 10 engagements

du Centre de Formation d'Apprentis

- ▶ Inviter l'apprenti, sa famille, son maître d'apprentissage lors de sa rentrée au CFA pour l'accueil et la découverte des lieux, des services et du personnel du CFA.
- ▶ Informer l'apprenti sur le fonctionnement, le règlement intérieur, notamment les règles d'hygiène et de sécurité, et le respect du code du travail (horaires, absences, arrêt de travail, accident du travail, ...) ainsi que sur la prime au premier équipement versée par le Conseil Général.
- ▶ Procéder à un entretien de positionnement prévu par la loi dans les deux premiers mois du contrat d'apprentissage.
- ▶ Porter à la connaissance de l'apprenti et de l'entreprise la progression pédagogique liée au référentiel de la formation et suivre l'évolution de la formation de l'apprenti dispensée en entreprise par l'intermédiaire du carnet de liaison.
- ▶ Accompagner le maître d'apprentissage dans sa fonction tutorale et participer à sa formation (dans le cadre de la politique du Conseil Régional).
- ▶ Procéder aux visites en entreprises prévues par les textes (1 par an dans le cadre du Contrôle en Cours de Formation et 1 pour le cycle de deux ans hors CCF).
- ▶ Prévoir toute visite supplémentaire en cas de difficultés ou conflit en entreprise en relation avec les médiateurs.
- ▶ Encourager l'apprenti à participer aux concours et salons professionnels, journées Portes Ouvertes de promotion et action de prévention citoyenne (accident, drogue, alcool, violence, ...) et actions culturelles (CLARC Chéquier culture des Lycéens et Apprentis et de Région Centre, création d'entreprise...).
- ▶ Accompagner l'apprenti dans sa filière de formation et pour son intégration dans le métier et à la vie associative de l'établissement (ASCA, Association Sportive et Culturelle des Apprentis).
- ▶ Travailler en partenariat étroit, tout au long du contrat d'apprentissage avec les structures d'accueil : ANPE, PAIO, Mission locale, CAD et s'engager à fournir aux services compétents les résultats d'examen et le devenir connu des jeunes.

Les 10 engagements de l'entreprise

- ▶ Procéder à l'accueil de l'apprenti par une présentation détaillée de l'équipe de travail et du lieu de formation.
- ▶ Respecter l'ensemble de la législation relative au droit du travail notamment en ce qui concerne la durée du travail, l'organisation du travail (repos, travail de nuit, travail de fin de semaine, ...) et la santé-sécurité ainsi que les conditions de travail.
- ▶ Choisir un maître d'apprentissage capable d'assurer l'encadrement quotidien du jeune.
- ▶ Prendre en compte le statut particulier de l'apprenti à la fois travailleur salarié et jeune en formation.
- ▶ Evaluer périodiquement les acquis professionnels de l'apprenti et en rendre compte sur le livret d'apprentissage.
- ▶ Suivre l'évolution de la formation dispensée en CFA en utilisant régulièrement les documents de liaison mis en circulation par le centre de formation.
- ▶ S'impliquer dans le contrôle en cours de formation (CCF) en application dans l'établissement, notamment lors des visites d'entreprise.
- ▶ Donner toute facilité à son apprenti pour qu'il participe aux concours professionnels, aux journées portes ouvertes, salons promotionnels ...
- ▶ Saisir la médiatrice de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Indre (numéro AZUR 0 810 400 459) avant qu'une situation ne devienne conflictuelle.
- ▶ Accompagner l'apprenti dans sa filière de formation et dans ses démarches d'intégration dans le métier à l'issue du contrat.

Les 10 engagements de l'apprenti

- ▶ S'assurer de sa bonne orientation et de sa totale motivation avant de s'engager dans la préparation de son futur métier.
- ▶ Avoir une attitude générale en entreprise compatible avec les exigences du métier (tenue, expression, respect, rapports avec les autres ...).
- ▶ Respecter les consignes et le règlement intérieur de l'entreprise.
- ▶ Exécuter le travail confié par l'employeur ou le maître d'apprentissage dans le cadre de son contrat de travail.
- ▶ Prévenir immédiatement l'employeur ou le CFA de son absence et faire parvenir dans les délais les pièces justificatives (arrêt de travail ou tout autre justificatif).
- ▶ Être attentif à la formation dispensée en entreprise et suivre régulièrement les cours au Centre de Formation d'Apprentis.
- ▶ Présenter systématiquement en début de période les documents de liaison entre le CFA et le maître d'apprentissage.
- ▶ Persévérer dans son projet professionnel en sollicitant les conseils de ses formateurs et de son employeur.
- ▶ Saisir la médiatrice de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Indre (numéro AZUR 0 810 400 459) avant qu'une situation ne devienne conflictuelle.
- ▶ S'investir dans la préparation des épreuves d'examen et s'y présenter.

Adhésion

à la Charte

Qui peut adhérer à la Charte ?

Les professionnels des métiers des Hôtels, Cafés, Restaurants du département :

- intéressés par le recrutement d'un apprenti ou déjà investis dans cette formation en alternance,
- volontaires pour s'engager dans des actions visant à valoriser leur profession vis à vis de leurs futurs salariés.

Comment adhérer à la Charte ?

1. Remplir le bulletin d'adhésion au verso.
2. Le transmettre au comité de suivi à l'adresse suivante :
Centre d'Aide à la Décision de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat
31, rue Mallet-Stevens - BP 296
36006 CHATEAUROUX CEDEX
Tél. 02 54 08 80 16
3. Le comité de suivi examine la demande et se prononce.
4. L'adhésion est validée après avis favorable du comité.

L'adhésion à cette Charte n'implique aucun frais