

## EMPLOYEURS et MAITRES D'APPRENTISSAGE

### Journal 2011/2012



Créée en 1978 par les syndicats professionnels patronaux, l'ADMT Jean Blat (Association des Métiers de la Table) gère aujourd'hui un centre de formation, accueillant chaque année plus de 1500 jeunes et adultes, aux métiers de l'Hôtellerie, la Restauration, la Pâtisserie, la Chocolaterie, le Tourisme.

Depuis 2002, nos entreprises ont pu apprécier le site internet « [www.epmtth.org](http://www.epmtth.org) » pour connaître l'évolution de notre CFA.

Depuis 2008, beaucoup d'entreprises communiquent avec le CFA par le portail « entreprise » (cf ci dessous).

Internet devient donc un outil obligatoire et indispensable dans la transmission de l'information.

Depuis 2010, vous pouvez gagner du temps en effectuant directement en ligne les formalités liées à vos contrats d'apprentissage sur : « [www.e-apprentissage.cclp.fr](http://www.e-apprentissage.cclp.fr) ». La CCI procédera, de plus en plus, à une diffusion « très réduite » des documents papiers.

Merci de porter une attention toute particulière à l'encadré ci-dessous :

#### LE PORTAIL EMPLOYEUR

<http://217.108.204.137/epmtth/cfanet.dii/EXEC>



Accessible depuis notre site [www.epmtth.org](http://www.epmtth.org) : puis Accès entreprise

Il s'agit d' un moyen de liaison permanent, immédiat et sécurisé pour les employeurs **adhérents** de l'ADMT. Il permet de communiquer avec le CFA : inscription en ligne des entreprises, demandes d'avenants, consultation des plannings, absences et notes des élèves, dépôt et consultation des offres d'emploi, fiche des candidats postulants, consultation des référentiels, des factures entreprises...

Les entreprises adhérentes ont un identifiant pour se connecter.

Ce numéro est communiqué aux nouveaux adhérents avec leur appel à cotisation.

#### **IMPORTANT**

N'oubliez pas de nous faire parvenir votre adresse ou votre changement d'adresse E-mail sur [contact-adherents@epmtth.org](mailto:contact-adherents@epmtth.org)

### Nos services aux entreprises adhérentes

**Nous pré-recrutons et pré-sélectionnons chaque année pour nos adhérents plus de 1000 jeunes du CAP au master.** Pour atteindre cet objectif l'EPMTTH :

- participe à plus de 60 forums et interventions,
- passe des annonces sur différents sites (ciblés) de recrutement et dans des journaux payants,
- publie dans des annuaires et revues destinés aux apprentis potentiels (ONISEP...),
- organise pour vous deux Forum Emploi Formation, les mercredis 11 avril et 27 juin 2012, une journée Portes Ouvertes le samedi 17 mars 2012 et des séances d'information (notamment les mercredis 18 janvier, 15 février, 04 avril, 02 mai, 23 mai et 20 juin 2012 à 15 h).

Le recrutement de jeunes par le service de placement de l'EPMTTH vous sera facturé 100 € par jeune en contrat d'apprentissage. Une réduction de 50 € par recrutement sera appliquée aux entreprises qui auront déposé leurs offres d'emploi directement sur notre portail « entreprise ».

Le recrutement ne vous sera pas facturé dans les cas suivants :

- votre entreprise tient un stand à la Porte Ouverte de notre CFA ou à un des Forums emploi formation,
- le contrat en alternance choisi est un Contrat de Professionnalisation,
- le jeune embauché prépare un diplôme de CAP Agent Polyvalent de la Restauration,
- le jeune est embauché par un Artisan Chocolatier pour préparer un CAP,
- vous participez à une 1<sup>ère</sup> évaluation du déroulement de la formation de l'Apprenti (voir page 2)

Votre demande sera traitée plus rapidement si vous remplissez la fiche « recherche de jeune » jointe.

Nouveau : en septembre 2011, l'EPMTTH a ouvert le BTS management des unités commerciales (MUC) et le master management de la qualité, mention hôtellerie – restauration.

**Attention :** les informations à caractère social ou juridique ci-après sont données à titre d'information et n'engagent pas l'epmtth. Elles doivent être confirmées par votre expert comptable ou votre chambre consulaire.

## Contrats – conventions – stages - informations générales

Choisir votre collaborateur :

Voir également « les aides de l'Etat décrets du 16 mai 2011 » sur notre site rubrique « employeurs » ou sur <http://www.legifrance.gouv.fr>

### 1 – Contrat d'apprentissage (fiche verte jointe)

est réglementé par les articles L.6221-1 (ex L 117) et suivants du Code du Travail.

#### Règles générales :

- Vous recrutez un jeune de 16 à 25 ans pour 12 à 36 mois et lui assurez une formation méthodique et complète conduisant au diplôme prévu au contrat.
- Vous établissez le contrat (document FA 13a disponible, par exemple sur [www.service-public.fr](http://www.service-public.fr) sur le site de votre chambre consulaire. Vous l'adrez, soigneusement rempli, au CFA pour visa, puis à l'organisme consulaire (CCI ou Chambre des Métiers) pour enregistrement.
- Vous devez aussi nous retourner la « fiche de renseignements-contrat d'apprentissage » verte jointe.
- Votre apprenti doit impérativement suivre tous les cours du CFA.
- Vous le rémunérez en % du SMIC, au minimum, (charges sociales allégées) selon les règles générales ci-dessous :

Contrat de 2 ou 3 ans			
	16/17 ans	18/20 ans	21/25 ans
1 <sup>ère</sup> année	25 %	41 %	53 %
2 <sup>ème</sup> année	37 %	49 %	61 %
3 <sup>ème</sup> année	53 %	65 %	78 %

- Après la période d'essai (2 mois), le contrat ne peut plus être rompu, sauf accord amiable des deux parties ou cas prévus à l'article L 6222- 18 (ex L117-17).
- Toutes les absences au CFA de votre apprenti doivent être justifiées, comme pour tout salarié. L'employeur doit prévenir les parents en cas d'absence au CFA
- Les congés de l'apprenti doivent être pris en dehors de son temps de formation au CFA.

#### Evaluation du déroulement de la formation :

Extraits de la Loi de Cohésion Sociale de 2005 :  
« afin de procéder à une première évaluation du déroulement de la formation, l'apprenti est convié par le CFA, dans les deux mois suivant la conclusion du contrat d'apprentissage, à un entretien auquel participent l'employeur, un formateur, l'apprenti... ».

Ce temps fort de la relation Employeur - Apprenti - CFA a lieu en octobre ou novembre et vous exonère des frais de suivi.

#### Aide financière à la formation d'apprentis :

Elle vous est versée par la Région à la fin de chaque année de formation. Le montant de l'aide va de 1.000 à 2.500 € par an, prorata temporis, (précisions sur [www.iledefrance.fr](http://www.iledefrance.fr) ou [www.epmtth.org](http://www.epmtth.org)). Attention l'aide n'est plus versée dès que l'apprenti a plus de 10% d'absences injustifiées aux enseignements du CFA durant l'année de formation.

#### Condition de nationalité :

Les contrats d'apprentissage ou de professionnalisation sont des contrats de travail. Il est donc nécessaire que le jeune ait une pièce d'identité en cours de validité.

- Jeunes de nationalité française : carte d'identité.
- Ressortissants de l'Union Européenne : pièce d'identité de leur pays portant mention « Union Européenne ».
- Pour les ressortissants hors UE : titre de séjour mentionnant l'autorisation de travailler.

(aucun dossier n'est étudié, par l'école, sans pièce d'identité conforme)

### 2 – Contrat de professionnalisation (fiche bleue jointe)

#### Principe :

Il concerne les jeunes de 16 à 25 ans, sans qualification, ou les demandeurs d'emploi de 26 ans et plus.

Le contrat a une durée de 6 à 24 mois maximum, lorsque la nature de la qualification le requiert.

**Salaire :** Il est fixé en % du SMIC

âge	Titulaire d'un bac pro, d'un titre professionnel de même niveau	Autres
- de 21	65 %	55 %
21/25	80 %	70 %
26 et +	100 % du SMIC au minimum ou 85 % du minimum conventionnel.	

#### Financement de la formation :

Sous réserve du strict respect des règles fixées par l'Administration, la formation du stagiaire est prise en charge par votre OPCA (Organisme Paritaire Collecteur Agréé).

#### Constitution du dossier :

- Merci de nous faire parvenir « la fiche de renseignements préalable à la signature d'un contrat de professionnalisation », jointe au présent journal, avant que le jeune débute sa formation dans votre entreprise.
- L'EPMTTH peut rédiger pour vous le contrat de Professionnalisation et la convention de prise en charge financière (convention de formation).
- Ce dossier et toutes les pièces justificatives doivent impérativement être envoyées par les soins du CFA, à votre OPCA, dans les 5 jours qui suivent la date de début du contrat.

#### Facturation :

La facture est établie par l'EPMTTH et adressée à l'employeur (ou à l'OPCA s'il y a subrogation). Les heures d'absence non légales sont facturées à l'entreprise et peuvent être déduites du salaire du jeune.

### 3 – Formations pour adultes, payantes

Nous pouvons accueillir des salariés d'entreprises pour préparer des diplômes, se perfectionner, s'initier à nos domaines de compétence ou des candidats ne pouvant bénéficier d'un contrat en alternance régi par le Code du travail.

### 4 - Réglementation générale

#### Travail des mineurs :

Les mineurs peuvent travailler de 6 H à 22 H (art.L 3163-1 du Code du Travail). Toutefois, depuis le décret du 13 janvier 2006, l'entreprise peut faire travailler un apprenti de moins de 18 ans de 22 H à 23 H 30 en demandant une autorisation à l'Inspection du Travail.

A défaut de réponse dans le délai d'1 mois à compter du dépôt de la demande, l'autorisation est réputée accordée).

Le travail le dimanche est désormais possible.

#### Attention :

Référez-vous à votre Convention Collective. Pour les moins de 16 ans, travail entre 6 H et 20 H, sur la base de 35 H par semaine. Pas de travail le dimanche.

Voir, notamment, sur [www.service-public.fr](http://www.service-public.fr)

### 5 - Tenue EPMTTH

Obligatoire dès que le jeune entre au CFA :

Costume ou tailleur (noir), chemise ou chemisier (blanc).

## 6 - Documents de liaison des jeunes

Ces documents sont obligatoires par disposition de la loi.

### Le Carnet de Formation :

Il doit être signé par le Maître d'apprentissage et les parents des mineurs, après chaque période au CFA. Il est le lien essentiel entre les parents, le CFA et l'employeur. Les commentaires qu'il contient permettent d'évaluer les progrès de l'apprenti, de signaler une baisse de résultats, de motivation et aussi de vérifier l'assiduité du jeune au CFA. Ce carnet est pris en compte lors des demandes de poursuite de formation. Il énumère les compétences à acquérir par le jeune, les savoir-faire que l'apprenti doit progressivement maîtriser. Ce carnet « papier » va être remplacé progressivement par le carnet de formation « électronique ».

**Le Carnet de Formation Electronique :** Depuis la rentrée 2011, le carnet de formation électronique est mis en place pour les licences, les BTS MUC et les « mise à niveau ».

**O.L.G.A. :** c'est un Outil de Liaison Gratuit de l'Alternance, il est mis à disposition du CFA par la région Île de France et il est mis en place pour les CAP Pât et les BAC PRO Boul-Pât. Pour y accéder, il suffit d'aller sur le site du CFA. Il ne se substitue pas au carnet de formation : il le rend interactif en permettant, entre autres, de recueillir et de préciser des demandes liées à la technique à court terme du jeune et de l'entreprise à toute l'équipe pédagogique. Son objectif est d'améliorer les échanges entre les acteurs de la formation, d'encourager la transdisciplinarité et d'optimiser l'apprentissage des jeunes.

### Vos correspondants EPMTTH

(tous ont une adresse courriel sur [www.epmtth.org](http://www.epmtth.org))

interlocuteurs	Niveaux	Domaines d'intervention	Correspondants
<b>Directeur administratif et Conseiller Principal Education (CPE) : Mr Menault 01 44 09 12 44 (<a href="mailto:l.menault@epmtth.org">l.menault@epmtth.org</a>)</b>			
<b>SAE</b>  <b>Service Administratif des Elèves</b>	5	CAP Pâtissier, chocolatier et Mentions Complémentaires : Barman, Cuisinier en desserts de restaurant, Pâtisserie et Sommelierie	Mlle Moser : 01 44 09 12 04
	5	CAP APR, cuisine, restaurant	Mme Rak : 01 44 09 12 10
	4	BAC Pro, BTM	Mme Authesserre : 01 44 09 12 17
	4 - 3 - 2	Mise à niveau, Bac techno, Bts, Bp, Licence, Master et mention complémentaire accueil - réception	Mme Le Negaret : 01 44 09 12 53
	Tous nvx	Inscriptions et suivi des formations pour adultes	Mme Rak: 01 44 09 12 10 <a href="mailto:c.rak@epmtth.org">c.rak@epmtth.org</a>
	Tous nvx	Gestion des aides à l'apprentissage	Mr Mychajlow : 01 44 09 12 40 Mme Authesserre : 01 44 09 12 17
	Tous nvx	Responsable des contrats de professionnalisation Suivi facturations du self et des C. PRO	Mme Kaminski : 01 44 09 12 23 Mme Ellena : 01 44 09 12 35  <b>FAX du SAE : 01 44 09 12 54</b>
Service Communication	Tous nvx	Relations avec les employeurs → Placement des jeunes en entreprise	Mr Karleskind: 01 44 09 12 21 <a href="mailto:c.karleskind@epmtth.org">c.karleskind@epmtth.org</a>
<b>Tuteur</b>  <b>Formateur principal</b>	Il assure le suivi de l'apprenti pendant l'année scolaire. vous pouvez le contacter au CFA lors de sa permanence.  Il assure, en général, les travaux pratiques de la classe.		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voir coordonnées sur page de garde du carnet de liaison de l'apprenti.</li> <li>• Standard du CFA : 01 44 09 12 00</li> <li>• fax du CFA : 01.44.09.12.34</li> <li>• E-mail du CFA : <a href="mailto:epmtth@epmtth.org">epmtth@epmtth.org</a></li> </ul>
<b>VAE</b>  <b>Service Vie à l'école</b>	Ce service est chargé de la gestion des absences au CFA, de la discipline et du bien être des jeunes. Il veille notamment, au respect du règlement intérieur et aide les jeunes en difficulté.  Gestion des passerelles universitaires  Surveillant(e)s – médiateur(trice)s Suivi des absences :		Mr Menault : 01 44 09 12 44 <a href="mailto:l.menault@epmtth.org">l.menault@epmtth.org</a>  Mme Brillat : 01 44 09 12 00 Mlle Damhet : 01 44 09 12 00 Mlle Delory : 01 44 09 12 38 Mr Ritrovato : 01 44 09 12 13 Mme Le Foulgoc : 01 44 09 12 19

**Retrouver toutes ces informations et toutes les adresses courriels sur [www.epmtth.org](http://www.epmtth.org)**

**Sites spécialisés :** [www.dfc.ccip.fr](http://www.dfc.ccip.fr) (CCI) - [www.cm-paris.fr](http://www.cm-paris.fr) (Chambre des Métiers) - [www.fafih.com](http://www.fafih.com) (Fafih) [www.iledefrance.fr](http://www.iledefrance.fr) (Conseil Régional IDF) - [www.travail-solidarite.gouv.fr](http://www.travail-solidarite.gouv.fr) (Ministère du Travail)

## Signer un contrat avec un jeune en formation alternée à l'EPMTTH

**Solution 1 :** vous souhaitez que l'EPMTTH vous aide à recruter un ou plusieurs jeunes.

Déposez votre offre d'emploi sur le portail « entreprise » du CFA ou complétez la fiche jaune jointe « recherche de jeunes pour une formation en alternance ». Nous vous proposerons un ou des jeunes en recherche d'entreprise. Fiche disponible sur [www.epmtth.org](http://www.epmtth.org).  
50 € ou 100€ vous seront demandés pour participation aux frais.  
Vous pouvez être exonérés de cette participation (*voir détail page 1*).

**Solution 2 :** vous recrutez un jeune et vous souhaitez l'inscrire à l'EPMTTH.

Votre candidat doit être admis dans notre CFA  
Dossier à retirer au CFA ou à télécharger sur [www.epmtth.org](http://www.epmtth.org)  
Pré inscription en ligne possible.

**Dans les deux cas, il vous faudra adhérer à l'ADMT et régler 82 € d'adhésion annuelle par entreprise à l'ADMT Jean Blat (Association des Métiers de la Table Jean Blat) et 48 € par apprenti par an, pour frais de suivi du jeune pendant sa formation (exonération si signature d'un contrat de Professionnalisation)**

***Vous devez obligatoirement nous retourner la fiche de renseignements (contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation) jointe à ce journal. Attention pour les contrats d'apprentissage cette procédure interne à l'EPMTTH ne vous dispense pas, de compléter et de nous adresser pour simple visa un contrat d'apprentissage (formulaire FA 13a) disponible sur internet, auprès de votre chambre consulaire (et non au CFA).***

## Alternance prévisionnelle des formations 2012/2013

Formation	Spécialité	CFA	Entreprise	Contrat : d'apprentissage = CA de professionnalisation = CPro
CAP	Cuisine –Restaurant - Pâtissier en 2 ans	1 semaine	2 semaines	CA ou CPro
	Chocolatier en 1 an exclusivement	1 semaine	2 semaines	
	Agent Polyvalent de la Restauration (2 ans) CAP cuisine ou pâtissier en 1 an	2 jours ou 2,5 jours	3 jours ou 2,5 jours	CA ou CPro
M.C.	Barman, Sommelier, Pâtisserie, Cuisinier en desserts de restaurant (titulaire d'un CAP correspondant) Accueil-Réception (titulaire d'un niveau bac)	1.5 ou 2 jours / 2 semaines	1 semaine, 2 semaines pour MCpat	CPro
BP	Gouvernante - Cuisine - Restaurant	1 semaine	2 semaines	CA ou CPro
BTM	Chocolatier - Pâtissier.	1 semaine	2 semaines	CPro
BAC PRO	Restauration (dernière année en 2012-2013) Cuisine en 3 ans Commercialisation et services en restauration en 3 ans Accueil (relation clients et usagers) : en 2 ou 3 ans Boulangerie – pâtisserie : en 2 ou 3 ans	2 semaines	2 semaines	CPro ou CA
BAC TECHNO	Hôtellerie en 1, 2 ou 3 ans	2 semaines	2 semaines	CA
BTS	Hôtellerie-Restauration : - option Mercatique et Gestion Hôtelière - option Art Culinaire, Art de la Table et du Service.	2 semaines	2 semaines	CPro
BTS	Management des unités commerciales	2 semaines	2 semaines	CPro
Licence PRO	Hôtellerie Tourisme en 1 an :	2 jours	3 jours	CA ou CPro
Master	Management qualité QSE (université de Marne la Vallée)			CA ou CPro
CQP	Employé d'Etages - Commis de cuisine –Serveur restauration Assistant d'exploitation - Chef Gérant Réceptionniste	Calendrier spécifique	Calendrier spécifique	CPro