

PROMESSE D'EMBAUCHE

en contrat d'apprentissage



APPRENTI (E)

Nom* :

Prénom* :

Date de naissance* :/...../.....

N° de sécurité sociale de l'apprenti (15 chiffres)*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

1^{er} CONTRAT

2^{ème} CONTRAT

<input type="checkbox"/> 1 ^{ère} année CAP CUISINE	<input type="checkbox"/> 2 ^{NDE} BAC PRO CUISINE	<input type="checkbox"/> 1 ^{ère} année BTS MHR option A ⁵
<input type="checkbox"/> 2 ^{ème} année CAP CUISINE	<input type="checkbox"/> 1 ^{er} BAC PRO CUISINE	<input type="checkbox"/> 1 ^{ère} année BTS MHR option B ⁶
<input type="checkbox"/> 1 ^{ère} année CAP CS HCR ¹	<input type="checkbox"/> Terminale BAC PRO CUISINE	<input type="checkbox"/> 2 ^{ème} année BTS MHR option A
<input type="checkbox"/> 2 ^{ème} année CAP CS HCR	<input type="checkbox"/> 2 ^{NDE} BAC PRO CSR ³	<input type="checkbox"/> 2 ^{ème} année BTS MHR option B
<input type="checkbox"/> TFP ² Commis de cuisine	<input type="checkbox"/> 1 ^{er} BAC PRO CSR	<input type="checkbox"/> CQP ⁷ Barman du monde de la nuit (En contrat de professionnalisation)
<input type="checkbox"/> TFP Serveur en restaurant	<input type="checkbox"/> Terminale BAC PRO CSR	
	<input type="checkbox"/> MC Barman ⁴	

¹ commercialisation et service hôtels café restaurant ³ Commercialisation et service en restauration
²Titre à finalité professionnelle ⁴ Mention complémentaire employé barman ⁵ Management d'unité de restauration
⁶ Management d'unité de production culinaire ⁷ Certification de qualification de la branche ou interbranche

L'EMPLOYEUR

Mention obligatoire pour le CERFA* **TOUS LES CHAMPS doivent être remplis de façon LISIBLE. Merci**

Nom de l'organisme (OPCO)* : AKTO Si autre :

Raison Sociale* : Enseigne* :

N° Siret (14 chiffres)*														
-------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Code NAF/APE* : Nombre de salariés* : Code IDCC de la convention* :

Caisse de Retraite* :

Adresse d'exécution du contrat* : N° : Voie :
(L'adresse ou l'apprenti effectue son apprentissage)

Code Postal : Ville :

Maître d'Apprentissage - Nom et Prénom* :

Date de naissance* : / /

Téléphone portable* : Email* :

Poste occupé* :

Diplôme ou titre le plus élevé obtenu* :

Niveau de diplôme ou titre le plus élevé obtenu* :

Coordonnées du Responsable de l'entreprise (Le signataire) - Nom et Prénom* :

Téléphone portable où fixe* : Email* :

Date d'embauche* : / /

Date début contrat* : / / Date fin limite du contrat : 31 / 08 /

Ne pas oublier de préciser par mail si le contrat est en 39h et si vous appliquez le SMC pour les apprentis de 21 ans et plus.

Coordonnées de la personne de l'entreprise à contacter en cas d'absence ou retard de l'apprenti (e) au CFA* :

Nom et Prénom* : Poste occupé* :

Téléphone portable* : Email* :

Fait à , le

Signature de l'apprenti(e)

Signature du représentant légal
(Si mineur)

Signature et cachet de l'entreprise

INFORMATIONS

Durée des contrats et alternance :

LES FORMATIONS	Durée du contrat d'apprentissage		
	1 AN	2 ANS	3 ANS
CAP CUISINE/CS HCR		1 semaine CFA/2 semaines en entreprise	
BAC PRO CUISINE/CSR		2 semaines au CFA/2 semaines en entreprise	2 semaines au CFA/2 semaines en entreprise
BTS MHR Option A et Option B		2 semaines au CFA/2 semaines en entreprise	
MC BARMAN	2 jours au CFA (Mardi et Mercredi)		
TFP commis de cuisine et serveur en restaurant	2 jours au CFA/3 jours en entreprise (Mercredi/Jeu/Vendredi)	2 jours au CFA/3 jours en entreprise (Mercredi/Jeu/Vendredi)	2 jours au CFA/3 jours en entreprise (Mercredi/Jeu/Vendredi)

Les contrats sont de **35H**, si le jeune est majeur avec son accord, le contrat peut-être en **39H**, **ne pas oublier de le préciser au centre de formation**. Un apprenti peut faire un contrat à partir de **15 ans après avoir validé son année de 3^{ème}** sauf pour les formations « barman » où il faut obligatoirement être majeur.

Rémunération apprenti

L'apprenti alterne périodes de formation et temps de travail en entreprise. Il perçoit donc une rémunération équivalente à un pourcentage du SMIC et qui varie selon son âge et son niveau de formation.

À noter : le SMIC horaire Hôtellerie-Restauration au 01/11/2024 est de 11,88 €

Année d'exécution du contrat	Inférieur à 18 ans		18 – 20 ans		21 – 25 ans	
1 ^{ère} année	27%	486.49 €	43%	774.77 €	53%	954.95 €
2 ^{ème} année	39%	702.70 €	51%	918.92 €	61%	1099.10 €
3 ^{ème} année	55%	990.99 €	67%	1207.21 €	78%	1405.40 €

Au-delà de 25 ans : 100% soit 1801.80 €

Formation complémentaire en 1 an : mention complémentaire (Barman)

	Inférieur à 18 ans		18 – 20 ans		21 – 25 ans	
Après 2 ans de contrat	54%	972.97 €	66%	1189.16 €	76%	1369.37 €

Note à l'employeur :

L'employeur s'engage :

- À respecter les blocs de compétences demandés pour l'acquisition du diplôme de son apprenti.
- À évaluer son apprenti auprès du livret électronique
- À informer le Pôle entreprise du CFA en cas de rupture du contrat ou autres difficultés rencontrées.
- À adhérer auprès d'une OPCO (*Opérateur de compétence*) obligatoire pour le recrutement d'un apprenti

Pour information :

Aide unique aux employeurs qui recrutent en apprentissage.

A qui s'adresse l'aide ?

- Aux employeurs de moins de 250 salariés,
- Aux employeurs qui concluent un contrat en apprentissage à compter du 1er janvier 2024,
- Pour les contrats **conclus entre le 1er janvier 2023 et le 31 décembre 2024**,

6 000 € maximum pour la **1^{ère} année d'exécution du contrat**

Pour plus d'informations :

<https://www.economie.gouv.fr/entreprises/aide-embauche-jeune-alternant>

LE POLE RELATION ENTREPRISE DU CFA

BOLIFRAUD Amandine

Chargée de contrat & Facturation

07 64 55 84 10

amandine.bolifraud@apprentis-auteuil.org

FALCO Célia

Chargée des Relations Entreprises & Communication

06 65 80 81 31

celia.falco@apprentis-auteuil.org