

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 de l'entreprise* : N° : Voie :

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 ou fixe* : Email* :

Date d'embauche* : .. / .. / ..

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

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 01/01/2024 est de 11,65 €

Année d'exécution du contrat	Inférieur à 18 ans		18 – 20 ans		21 – 25 ans	
1 ^{ère} année	27%	477,07 €	43%	759,77 €	53%	936,46 €
2 ^{ème} année	39%	689,09 €	51%	901,12 €	61%	1077,82 €
3 ^{ème} année	55%	971,80 €	67%	1183,83 €	78%	1378,19 €

Au-delà de 25 ans : 100% soit 1766,92 €

Formation complémentaire en 1 an : mention complémentaire (Barman)						
	Inférieur à 18 ans		18 – 20 ans		21 – 25 ans	
Après 2 ans de contrat	54%	954,13 €	66%	1166,16 €	76%	1342,19 €

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 de l'application GOWIZAPP (Le maître d'apprentissage recevra un mail en début d'année pour le lancement de l'application)
- 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-emploi-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