



IFPP
8, rue Agricole Perdiguier
15000 Aurillac



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
REALISATION DE PRESTATIONS DE :
- ACTIVITE 1 : ACTIONS DE FORMATION
- ACTIVITE 2 : ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE



Taux de réussite = 100 % (moyen sur 3 ans)



Objectifs de la formation

- Déterminer les matières premières nécessaires à la production,
- Appliquer les règles concernant la nutrition et l'hygiène alimentaire,
- Utiliser et entretenir les outils, matériels et machines nécessaires à l'activité traiteur,
- Respecter les règlements de sécurité, la législation relative à la préparation, la mise à disposition et la livraison des éléments de repas,
- Tenir compte des principaux aspects de l'environnement économique, juridique, sanitaire et social propres à l'activité,
- Réaliser une activité simple de distribution.



Durée, rythme et modalités d'examen :

- 1 an en contrat d'apprentissage (le délai d'accès est individualisé en fonction de la période et du positionnement).
- Validation de l'examen en ponctuel.
- 12 semaines par an ou 1 à 2 jours par semaine en centre de formation.
- Méthodes pédagogiques : Formation en salle et atelier, travail de groupe avec ou sans outils informatique et numérique, retours d'expérience entreprises et fiche de suivi des compétences.

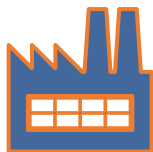


Etre titulaire d'un
CAP Secteur
alimentaire



Coût

- Formation gratuite pour l'apprenti,
- Formation gratuite pour l'entreprise secteur privé (prise en charge par l'OPCO dont dépend l'entreprise).



La charte de l'alternance

(Extrait de la charte de l'apprentissage Auvergne-Rhône-Alpes)

Pour garantir la meilleure intégration de l'apprenant au sein de l'entreprise formatrice :



❖ L'apprenti s'engage auprès de l'entreprise à :

- S'investir dans l'équipe de professionnels qui l'accueille.
- Effectuer les missions confiées par l'employeur et son maître d'apprentissage.
- Respecter le mode de fonctionnement de l'entreprise.
- Appliquer les consignes de santé et de sécurité au travail pour protéger ses collègues et lui-même.
- Rendre compte à son employeur et/ou maître d'apprentissage de ses activités à l'IFPP.
- Acquérir les gestes professionnels pour l'exercice du métier.
- Prendre en compte avec considération la proposition de recrutement que son employeur serait amené à lui faire à l'issue de sa formation.



❖ L'employeur et le maître d'apprentissage s'engagent auprès de l'apprenti à :

- Faciliter son intégration en lui donnant des repères et un cadre lui permettant d'apprendre son métier dans de bonnes conditions.
- Assurer sa formation pratique en lui confiant des missions opérationnelles en adéquation avec le diplôme ou le titre préparé.
- Veiller au suivi de sa formation à l'IFPP, notamment en participant aux rencontres organisées par l'IFPP, en complétant le carnet de liaison.



❖ L'IFPP s'engage auprès de l'apprenti et de l'entreprise à :

- Dispenser une formation générale, technologique et pratique qui complète la formation reçue en entreprise et qui s'articule avec elle.
- L'accompagner tout au long de son parcours et de prendre en compte ses éventuelles difficultés.
- Assurer son suivi en entreprise, en réalisant des visites en entreprise et en mettant en place des documents de liaison IFPP/Entreprise/apprenti.
- L'accompagner dans sa recherche d'entreprise et dans ses démarches d'insertion professionnelle.
- L'accompagner dans son orientation.
- Proposer des outils de suivi du parcours de l'apprenti.
- Faire un retour régulier sur le comportement et le suivi par l'apprenti de la formation à l'IFPP et alerter sur les difficultés éventuelles.
- Assurer une médiation pour renforcer l'intégration de l'apprenti en entreprise et prévenir une rupture de contrat.



Référentiel de formation et de certification

Le référentiel de formation et de certification (RNCP37566) sont disponibles sur simple demande auprès de l'IFPP et sur le site internet : www.ifpp15.com

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37566/>

Formations ▼



▶ Référentiels



Les enseignements dispensés à l'IFPP

Les enseignements dispensés par les formateurs de l'IFPP sont :

- Technologie appliquée et pratique professionnelle,
- Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène,
- Connaissances de l'entreprise traiteur.



Suivi et Lien permanent avec l'IFPP

Les emplois du temps, le suivi pédagogique et les relevés de notes sont consultables sur le portail « net-Y-Paréo » à l'adresse : <https://ifpp15.ymag.cloud/>



La rémunération* d'un(e) apprenti(e)

Situation	Moins de 18 ans	18 à 20 ans	21 à 25 ans	26 ans et plus
1 an	54% du SMIC	66% du SMIC	76% du SMIC	100% du SMIC

(*) Rémunérations données à titre indicatif pour un apprenant sortant d'un CAP en alternance

