

**Objectif :** Informer les acteurs de la formation en BP Arts de la Cuisine



processus certifié

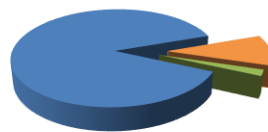
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Réalisation de prestations de :

- Action 1 : Actions de formation
- Action 2 : Actions de formation par apprentissage



Taux de réussite = 71% (moyen sur 3 ans)



■ CDI - CDD

■ Poursuite de formation

■ Autre

Source : IPA2018 - L'insertion professionnelle des apprentis en Auvergne-Rhône-Alpes



## Objectifs de la formation

- Concevoir et organiser les prestations de restauration (concevoir et planifier les prestations et gérer les approvisionnements et les stocks),
- Préparer et produire en cuisine (organiser et gérer les postes de travail, cuisiner, dresser et envoyer),
- Gérer l'activité de restauration (gérer la qualité en restauration, animer une équipe, gérer son parcours professionnel et reprendre ou créer une entreprise).



## Durée, rythme et modalités d'examen :

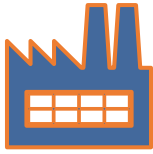
- 2 ans en contrat d'apprentissage (dérogation possible de la durée + ou -).
- Validation de l'examen en CCF et ponctuel.
- 12 semaines par an.
- 2 semaines en entreprise et une semaine à l'IFPP.



## Coût

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

Etre titulaire du CAP  
Cuisine



## 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.



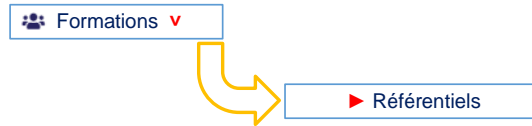
❖ L'IFPP s'engage auprès de l'apprenti et de l'entreprise à :

- 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

Le référentiel de formation est disponible sur simple demande auprès de l'IFPP ([www.ifpp15.com](http://www.ifpp15.com)).



## Les enseignements dispensés à l'IFPP

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

- Technologie appliquée et pratique,
- Les sciences appliquées,
- L'environnement économique, juridique et gestion de l'entreprise,
- Français,
- Histoire Géographie,
- Langue vivante étrangère (anglais),
- Arts appliqués.



## 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 21 ans	21 à 25 ans	26 ans et plus
1 <sup>ère</sup> année	27% du SMIC	43% du SMIC	53% du SMIC	100% du SMIC
2 <sup>ème</sup> année	39% du SMIC	51% du SMIC	61% du SMIC	100% du SMIC

Objectif : Informer les acteurs de la formation en BP Arts de la Cuisine



## Les possibilités de poursuite de formation à l'IFPP

**1 an supplémentaire**  
MC Employé traiteur (MC ET).



## Comment privilégier vos échanges avec l'IFPP ?

En joignant un de nos services (accueil, inscription, formation, pédagogique, hébergement, restauration, direction) en :

- Téléphonant au **04.71.63.81.81**,
- Envoyant un mail à [direction@ifpp15.com](mailto:direction@ifpp15.com),
- Complétant le formulaire contact sur le site de l'IFPP ([www.ifpp15.com](http://www.ifpp15.com)),
- Ecrivant à l'IFPP (8, rue A. Perdiguer, 15000 Aurillac), à l'attention de la Direction.
- Répondant à l'enquête annuelle de satisfaction.



Réalisation de prestations de :  
- Action 1 : Actions de formation  
- Action 2 : Actions de formation par apprentissage



## Notes

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

