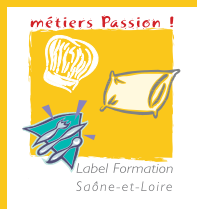


# Label Information

n° 4 • novembre 2008



## Un label qui avance

2008 a permis de poursuivre notre action commune, en faveur des "restaurateurs qui s'engagent". Il n'est pas rare aujourd'hui, qu'un collégien se présente, Guide des Hôteliers-Restaurateurs Labellisés à la main, chez un d'entre eux, pour solliciter un contrat d'apprentissage. D'autres jeunes, et particulièrement cette année, ont retrouvé une entreprise après une rupture, grâce au réseau.

En 2008, des collégiens et leur professeur ont franchi la porte d'un hôtel-restaurant partenaire pour une visite d'information. Ils ont rencontré des professionnels et des apprentis qui leur ont présenté leur activité avec passion et réalisme. Des contacts ont été pris. Il faut saluer et développer ce type d'initiative.

En 2009, le réseau "Métiers Passion, Label Formation" soutiendra les actions qui iraient dans ce sens. Nous attendons vos candidatures.

Bonnes fêtes à tous.

Gérard BAUDOT  
Directeur du CIFA  
Jean Lameloise



## Quand le réseau fonctionne

**Le CIFA met en relation les Restaurateurs partenaires du LABEL-FORMATION avec des candidats à l'apprentissage...**

Appartenir au réseau LABEL-FORMATION, métiers passion permet à certains des labellisés de trouver plus facilement des apprentis (guide, site Internet).

C'est aussi la possibilité d'être mis en relation "privilégiée" avec des apprentis, par le CIFA, en cas de rupture de contrat.

Chaque année, tous métiers confondus, ce sont plusieurs dizaines d'apprentis qui me contactent en cas de rupture.

"Vous n'auriez pas une liste de maîtres d'apprentissage pour que je puisse continuer ma formation ?"

Pour le secteur "restauration", je dispose désormais du Guide des labellisés. Je m'en suis très largement servi depuis la rentrée de septembre. Attention, il n'est pas question de recommander un jeune dont je sais qu'il risque de poser des problèmes.

En revanche, j'utilise le réseau pour diffuser les candidatures de ceux qui peuvent être de bonnes recrues.

Les candidatures sont communiquées, par mail, au réseau des labellisés qui reçoivent en général plusieurs propositions. C'est souvent la géographie qui fait la différence, mais également le contact avec le restaurateur, à l'occasion d'un rendez-vous.

C'est une mise en relation, le restaurateur restant, bien sûr, maître de son recrutement.

Depuis septembre, quatre contrats ont de nouveau été signés dans ces conditions, plusieurs dossiers sont également en attente de confirmation.

C'est encore un avantage lorsqu'on appartient au réseau, et ça marche.

Le référent  
J-M PERRIN

"J'ai commencé la cuisine en apprentissage chez un restaurateur, mais les relations n'étaient pas bonnes et je n'apprenais pas vraiment mon métier. Je faisais très peu de cuisine, ou alors du surgelé. J'étais découragée. Je suis allée voir M. PERRIN au CIFA Jean Lameloise. Il m'a mise en relation avec monsieur LEPELTIER, le patron de l'Hôtel du Commerce à Joncy, qui cherchait justement un apprenti. J'ai pris rendez-vous avec ce restaurateur labellisé et nous avons signé un contrat en mai".



# en bref



Apprentis, professionnels, partenaires de l'opération se sont réunis le 15 octobre dernier au CIFA J.Lameloise.

Au programme, compte-rendu des visites annuelles chez les Labellisés, analyse des actions menées en 2008, préparation de celles possibles en 2009, questions diverses.

Des questions ?  
Des attentes ?  
Des difficultés ?  
Des propositions ?

Contactez votre référent

## DOSSIER DE CANDIDATURE

vous pouvez le demander en retournant le bulletin-réponse joint au CIFA Jean Lameloise ou le télécharger sur le site [www.label-formation71.com](http://www.label-formation71.com)



métiers Passion !



# les + du Label-Info

Vous pouvez retrouver d'autres fiches informatives sur notre site [www.label-formation71.com](http://www.label-formation71.com)

## + sur les examens

### LES MODALITÉS D'ÉVALUATION À L'EXAMEN

Les diplômés du secteur Hôtellerie-restauration au CIFA Jean LAMELOISE sont évalués, totalement ou partiellement, par **Contrôle en Cours de Formation (CCF)**. C'est une responsabilité importante donnée au **maître d'apprentissage qui évalue, avec les formateurs du CIFA, les compétences et attitudes professionnelles de son apprenti, pour la délivrance du diplôme.**

### L'INSCRIPTION DE L'APPRENTI À L'EXAMEN

L'inscription de l'apprenti à l'examen relève théoriquement des obligations du maître d'apprentissage (*article L. 6223-4 C. du travail*). Toutefois, et pour éviter cette tâche administrative lourde aux employeurs, **le CIFA Jean LAMELOISE a fait le choix d'inscrire tous les apprentis aux épreuves.**

Les jeunes doivent fournir, dans des délais précis, différentes pièces nécessaires à la constitution du dossier. Lorsque ces délais ne peuvent être tenus, le dossier incomplet est remis à l'entreprise qui doit cette fois procéder aux démarches.

### RUPTURE ANTICIPÉE DU CONTRAT, APRÈS L'EXAMEN, EN CAS D'OBTENTION DU DIPLÔME

**L'apprenti y est autorisé**, à condition d'avoir **informé son employeur** de ses intentions par écrit et au moins **deux mois à l'avance**. Dans ces conditions, la date d'effet de la rupture peut intervenir dès le lendemain de la publication des résultats d'examen par le président du Jury. C'est l'article L. 6222-19 du Code du travail qui fait référence.

### CONGÉ SUPPLÉMENTAIRE POUR LA PRÉPARATION DE L'EXAMEN

S'il le demande à son maître d'apprentissage, **l'apprenti a droit à une semaine de congé supplémentaire pour préparer son examen** (*pour les épreuves qui ne seraient pas évaluées en CCF*).

Ce congé doit être pris **dans le mois qui précède ces épreuves**, aux conditions prévues par l'article L. 6222-35 du Code du Travail.

## Maître Qualité apprentissage 2009

Ce titre peut aussi vous être décerné si vous vous engagez à respecter l'ensemble des points d'une charte qui garantit les meilleures conditions d'apprentissage en entreprise, telles que :

- . une forte compétence professionnelle
- . la capacité et la volonté de transmettre leurs savoir-faire
- . la volonté d'instaurer un dialogue avec le jeune et sa famille
- . l'engagement à travailler étroitement avec le CIFA, pour une formation cohérente et de qualité

### LES CONDITIONS D'OBTENTION DU LABEL

- Répondre aux conditions générales requises pour devenir Maître d'Apprentissage
- La validation de la candidature par le comité de sélection -composé de professionnels, de formateurs et de partenaires de l'apprentissage-
- L'engagement du candidat à
  - adhérer à la Charte
  - participer au stage court de formation
  - accepter le suivi post-adhésion.

# concrètement...

## ...efficace !

Ce que nous avons prévu de réaliser en 2008, nous l'avons fait :

### 1. Mieux communiquer avec les collégiens du département

Des rencontres professionnels/collégiens ont été programmées par les labellisés (voir page 4). Nous avons également adressé un courrier aux principaux des collèges. Nous allons en envoyer un prochainement aux professeurs chargés d'encadrer les jeunes en 4<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> DP.

### 2. Favoriser la communication interne au réseau

Même si les professionnels doivent encore travailler ces réflexes, s'appuyer davantage sur le réseau : recherche d'informations, d'apprentis, questions d'ordre pédagogique ou éducatif, ... le réseau fonctionne : nous avons pu guider des jeunes en recherche d'entreprises d'accueil vers les Labellisés (voir page 1).

### 3. Mettre en place des outils utiles au quotidien

Nous avons réalisé le site internet [www.label-formation71.com](http://www.label-formation71.com)

Nous le mettons régulièrement à jour.

Si un internaute fait la requête sur les mots : "**apprentissage restauration saone et loire**", le site apparaît en **1<sup>ère</sup> position sur 1 560 000 résultats** - idem pour l'**hôtellerie (1<sup>er</sup> sur 187 000 réponses)** : le site est un excellent vecteur de communication. Vous aussi faites-le vivre !

Nous venons de commencer la série de fiches "les + du Label" (voir page 2). D'autres vont suivre ! vous les retrouverez sur le site internet en téléchargement.

*En 2008, nous nous sommes donnés les moyens d'atteindre les objectifs fixés.*

[www.label-formation71.com](http://www.label-formation71.com)

près de 6 000 visites en 8 mois et plus de 13 000 pages visitées

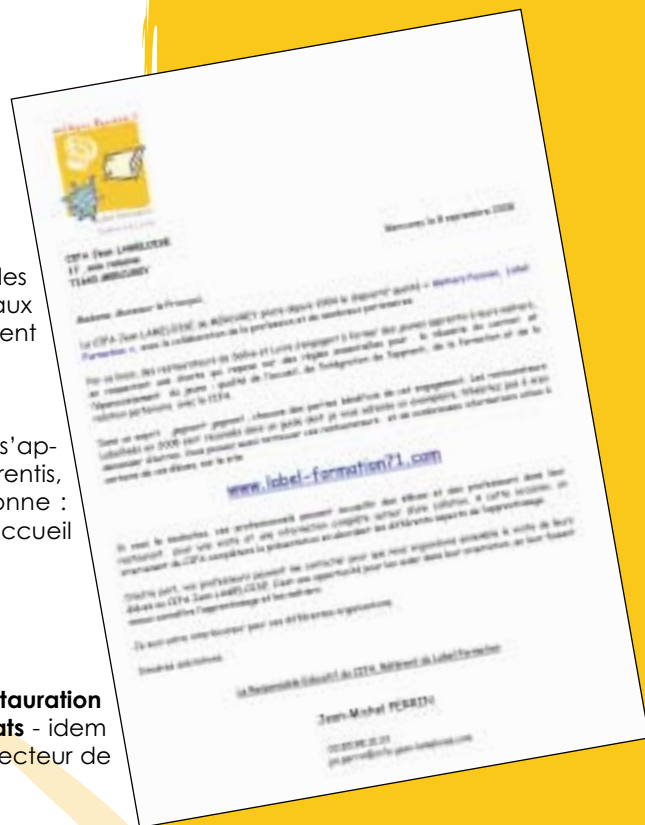


## Et pour 2009 ?

Les objectifs restent les mêmes : **permettre aux pratiques de s'améliorer encore, contribuer à valoriser l'image de la profession, favoriser le recrutement d'apprentis et de salariés.**

Nous avons choisi, en Comité de Pilotage, le 15 octobre dernier de :

- 1 • **Renforcer**, en appui avec le CIFA et les partenaires, **les rencontres entre les restaurateurs "Labellisés" et les collégiens**, par petits groupes, dans les entreprises. C'est un moyen efficace de leur présenter, par une approche concrète et valorisante, des professionnels, des outils de travail de qualité, des terrains de stage, puis d'apprentissage. C'est l'occasion, pour ces élèves, de rencontrer des apprentis sur leur principal lieu de formation et de franchir la porte d'une entreprise (voir page 4). Si vous souhaitez organiser une rencontre avec des collégiens, nous pouvons vous aider.
- 2 • **Mettre à jour le site internet, outil très utilisé par les jeunes à la recherche de maîtres d'apprentissage. Aidez-nous à l'enrichir, vous en serez les grands bénéficiaires.**
- 3 • **Constituer des fiches** informatives : les évolutions réglementaires de l'apprentissage, les examens, les droits et les devoirs des apprentis, les droits et les devoirs des maîtres d'apprentissage, ...



## À NOTER

Le CIFA s'impliquera cette année encore, dans le déroulement du SALON "OBJECTIF MÉTIERS" dont le thème, du 27 JANVIER au 1<sup>er</sup> FÉVRIER 2009 sera la Gastronomie. Notre participation est prévue de la façon suivante :

- Démonstrations formateurs et apprentis (avec d'autres établissements du 71) sur le stand des Cuisiniers (organisation Lionel GILLET, Amicale), et sur les stands des Bouchers, Charcutiers et Boulangers.
- Concours réalisés par des apprentis.
- Information aux visiteurs, sur un stand institutionnel du CIFA, lequel stand sera cette année placé au cœur du pôle. Il nous paraît opportun d'apporter une touche plus vivante à cet espace, notamment en intégrant des démonstrations de techniques de restaurant (découpages, flambages, cocktails, ...) qui séduisent le public et nécessitent peu de matériel. Des apprentis et leurs formateurs y contribueront. Pourriez-vous, pour votre part, et sous réserves de disponibilité, vous engager dans ce sens ? (organisation à convenir ensemble).

Contact : JM PERRIN

## AGENDA PRÉVISIONNEL 2008-2009

Réception des demandes de  
dossiers de candidature  
jusqu'au 15 janvier 2009

Sélection des candidatures  
janvier - février 2009

Remise des Labels et  
Edition du Guide 2009  
mars-avril 2009

Formation des Labellisés  
mars-avril 2009

## Des rencontres intéressantes



### AUTUN le 24 avril 2008

RENCONTRE avec les 3<sup>èmes</sup> DP6 du Lycée Bonaparte d'Autun.

**Cédric BAILLEUX** du CIFA Jean Lameloise, accompagné de deux membres du Conseil Apprenti du Label Formation métiers passion : **Frédéric PERRIN** et **Benoit DEFLLISQUE**.

Le Label Formation vous intéresse ?  
Vous avez envie de rejoindre notre Réseau de Professionnels ?  
Rendez-vous sur [www.label-formation71.com](http://www.label-formation71.com)



### CLUNY le 28 avril 2008

Nathalie et Patrick DUTARTRE de l'Hostellerie d'Héloïse de Cluny ont reçu une dizaine d'élèves de 4<sup>ème</sup> & 3<sup>ème</sup> DP3 du collège Prud'hon de Cluny.

Accueil, visite des locaux, intervention et témoignages de M. et M<sup>me</sup> DUTARTRE sur leurs métiers respectifs, puis les 3 jeunes salariés : une serveuse (salarisée) et deux apprentis (un Bac Pro restauration et un CAP Cuisine) se sont adressés aux jeunes.

J-Michel PERRIN a complété l'intervention par des informations sur l'apprentissage, statut et modalités.

*"C'est bien quand il y a des jeunes qui nous parlent d'un métier, c'est moins impressionnant de poser des questions si on ne comprend pas tout et puis on a le même langage ! ça c'est bien ! et puis ils disent vraiment ce qui se passe ! moi, ça m'a donné envie de bosser dans un resto !"*

## DES PARTENAIRES QUI S'ENGAGENT !

Cette opération est à l'initiative du CIFA Jean Lameloise de Mercuray. Mais elle n'aurait pu aboutir sans le concours de nombreux partenaires

SOUTIEN FINANCIER



COLLABORATION



## Le Directeur du CIO de Chalon-sur-Saône rejoint le Label-Formation



Depuis sa création, il y a 3 ans, le Label Formation a été présenté par les représentants du CIFA de Mercuray à différents Centres d'Information et d'Orientation de Saône-et-Loire.

Les conseillers d'orientation psychologues sont sensibles à cette démarche qui vise à encourager les bonnes pratiques des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration pour l'accueil et l'encadrement des jeunes qui ont choisi la voie de l'apprentissage. Il est toujours dommage qu'une première expérience insuffisamment accompagnée conduise des jeunes à la démission d'un poste d'apprenti et au renoncement à tout projet dans ce secteur.

Cette initiative permet aux professionnels et responsables de ces formations de développer l'accompagnement des jeunes motivés ou simplement curieux de découvrir ces métiers qui offrent des opportunités d'emplois et de carrières. L'image de la profession auprès de certains jeunes s'en trouvera améliorée et les familles peuvent être rassurées par le choix d'un "employeur labellisé".

J'ai répondu favorablement à la proposition de Jean-Michel PERRIN Responsable Educatif du CIFA, d'intégrer le groupe des partenaires, acteurs de cette démarche. Cette adhésion répond au besoin de faire se rencontrer la motivation naissante d'un jeune pour ces métiers, où technicité et relationnel sont intimement liés, avec la capacité du maître d'apprentissage à transmettre ce qui fait l'intérêt de sa profession. Ce travail partenarial qui permet aux professionnels de l'Hôtellerie Restauration de faire partager leur passion, répondra aussi au besoin d'améliorer la qualité de l'information délivrée aux jeunes.

Frédéric EYMOND  
Directeur du CIO  
de CHALON sur SAÔNE - LOUHANS

**Vous souhaitez accueillir un apprenti, n'hésitez pas à contacter**  
**Jean-Michel PERRIN**  
**CIFA Jean Lameloise**  
**03 85 98 10 30**  
**AVANT le 31 décembre**