

**PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE**

**A) OBJECTIFS.**

La formation en entreprise doit permettre au candidat de :

- ❑ Découvrir l'entreprise, les réalités professionnelles du secteur de la restauration.
- ❑ Acquérir des compétences professionnelles (savoir-faire et savoir être), faisant l'objet de l'annexe pédagogique de la convention.
- ❑ Faciliter et développer des qualités professionnelles :
  - la présentation, conforme à l'image et à la culture d'entreprise,
  - le sens de la relation, la disponibilité, l'honnêteté, la discrétion,
  - le sens de l'observation, l'esprit d'équipe...
- ❑ Assurer une complémentarité et une continuité pédagogique entre l'établissement de formation et l'entreprise.

Les activités confiées aux stagiaires doivent être en adéquation avec celles qui sont définies dans le référentiel des activités professionnelles.

**B) FORME - DUREE – MODALITES.**

<b><i>CANDIDATS RELEVANT DE LA VOIE SCOLAIRE</i></b>	
<b>Durée</b>	<p>La durée totale obligatoire au sein d'une structure de restauration est de 14 à 16 semaines, réparties sur les deux années de formation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 à 6 semaines en première année de formation, dont 4 semaines sont évaluées.</li> <li>• 10 semaines en dernière année de formation, fractionnées en deux périodes, dont au minimum 4 semaines en fin de formation. Ces 4 semaines donnent lieu à évaluation.</li> </ul> <p>Le choix des dates des périodes de formation en entreprise est laissé à l'initiative des établissements, en concertation avec les milieux professionnels et les conseillers de l'enseignement technologique, pour tenir compte des conditions locales.</p> <p>Si la période de formation en entreprise se situe après la fin de l'année scolaire, l'élève doit obligatoirement bénéficier de quatre semaines consécutives de congés au titre des vacances scolaires d'été définies par le calendrier officiel, sauf dérogation accordée par le recteur en fonction du contexte régional.</p> <p>Conformément à la circulaire n°2000-095 du 26 juin 2000 (B.O. n°25 du 29 juin 2000), l'établissement doit trouver pour chaque élève un lieu d'accueil pour les périodes de formation en entreprise, en fonction des objectifs de formation.</p> <p>Un candidat qui, pour une raison de force majeure dûment constatée n'effectue qu'une partie de sa période de formation en entreprise, peut être autorisé par le recteur à se présenter à l'examen, le jury étant tenu informé de sa situation.</p>
<b>Modalités</b>	<p>La formation en entreprise doit faire l'objet d'une convention entre l'établissement fréquenté par l'élève et l'entreprise d'accueil. Cette convention est établie conformément aux dispositions en vigueur ( note de service n° 96-241 du 15 octobre 1996 – BOEN n° 38 du 24 octobre 1996).</p> <p>Pendant la formation en entreprise, le candidat a obligatoirement la qualité d'élève stagiaire, et non de salarié.</p> <p>L'élève reste sous la responsabilité de l'équipe pédagogique des professeurs chargés de la section. Ceux-ci effectuent plusieurs visites au cours de la formation en entreprise.</p>
<b><i>CANDIDATS RELEVANT DE LA VOIE DE L'APPRENTISSAGE</i></b>	
<b>Durée</b>	<p>La formation fait l'objet d'un contrat conclu entre l'apprenti et son employeur conformément aux dispositions du code de travail.</p>
<b>Modalités</b>	<p>La période de formation en entreprise auprès du maître d'apprentissage et les activités effectuées respectent les objectifs définis ci-dessus. Afin d'assurer une formation méthodique et complète, l'équipe pédagogique du centre de formation d'apprentis informe le maître d'apprentissage des objectifs de la formation en entreprise (document de liaison).</p>

*CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE CUISINE*

<i>CANDIDATS RELEVANT DE LA VOIE DE LA FORMATION CONTINUE</i>	
<b>Durée</b>	La durée de la formation en entreprise est de 14 semaines. Toutefois, les candidats de la formation continue peuvent être dispensés des périodes de formation en entreprise s'ils justifient d'une expérience professionnelle d'au moins six mois dans le secteur d'activités concerné.