

2022_CT2_276

OBJET : Développement économique et emploi - Emploi et formation - Approbation de la convention de partenariat avec l'Etablissement et Service d'Aide par le Travail Le Grand Real pour la formation en alternance de personnes atteintes d'autisme au Centre de Formation d'Apprentis du Pays d'Aix

Le 22 juin 2022, le Conseil de Territoire du Pays d'Aix s'est réuni en session ordinaire à l'école supérieure d'art Félix Ciccolini à Aix-en-Provence, sur la convocation qui lui a été adressée Monsieur le Président du Territoire, le 15 juin 2022, conformément à l'article L.5211-1 du Code général des collectivités territoriales.

Etaient Présents : BRAMOULLÉ Gérard - AMAR Daniel - AMIEL Michel - ARDHUIN Philippe - BARRET Guy - BIANCO Kayané - BONFILLON CHIAVASSA Béatrice - BOULAN Michel - BUCHAUT Romain - CESARI Martine - CHARRIN Philippe - CHAUVIN Pascal - CIOT Jean-David - CONTÉ Marie-Ange - CORNO Jean-François - DELAVET Christian - DESVIGNES Vincent - DI CARO Sylvaine - FERNANDEZ Stéphanie - FILIPPI Claude - FREGEAC Olivier - GACHON Loïc - GARCIN Eric - GERARD Jacky - GRANIER Hervé - GRUVEL Jean-Christophe - GUINIERI Frédéric - HUBERT Claudie - JOISSAINS Sophie - KLEIN Philippe - LANGUILLE Vincent - MALLIÉ Richard - MARTIN Régis - MORBELLI Pascale - PAOLI Stéphane - PELLENC Roger - PENA Marc - POUSSARDIN Fabrice - ROVARINO Isabelle - RUIZ Michel - SERRUS Jean-Pierre - SICARD-DESNUELLE Marie-Pierre - SLISSA Monique - TAULAN Francis - VENTRON Amapola

Etai(en)t excusé(es) avec pouvoir donné conformément aux dispositions de l'article L. 2121-20 du Code général des collectivités territoriales : BENKACI Moussa donne pouvoir à TAULAN Francis - CANAL Jean-Louis donne pouvoir à BONFILLON CHIAVASSA Béatrice - DAGORNE Robert donne pouvoir à BOULAN Michel - MERCIER Arnaud donne pouvoir à BONFILLON CHIAVASSA Béatrice - PETEL Anne-Laurence donne pouvoir à KLEIN Philippe - SANNA Valérie donne pouvoir à GRANIER Hervé - ZERKANI-RAYNAL Karima donne pouvoir à JOISSAINS Sophie

Etai(en)t excusé(es) sans pouvoir : BURLE Christian - CRISTIANI Georges - GOURNES Jean-Pascal - RAMOND Bernard - TERME Françoise - VINCENT Jean-Louis

Secrétaire de séance : BIANCO Kayané

Monsieur Roger PELLENC donne lecture du rapport ci-joint.

RAPPORT AU CONSEIL DE TERRITOIRE DU PAYS D'AIX

Développement économique et emploi
Emploi et formation

■ Séance du 22 juin 2022

05_3_06

■ Approbation de la convention de partenariat avec l'Etablissement et Service d'Aide par le Travail Le Grand Réal pour la formation en alternance de personnes atteintes d'autisme au Centre de Formation d'Apprentis du Pays d'Aix

Monsieur le Président soumet au Conseil de Territoire le rapport suivant :

Le Centre de Formation d'Apprentis du Pays d'Aix (CFA du Pays d'Aix) est un établissement public de formation professionnelle en alternance géré par la Métropole d'Aix-Marseille-Provence. Situé au 200 rue Maurice Estrangin aux Milles à Aix-en-Provence, le CFA du Pays d'Aix accueille plus de 1 000 apprentis qui suivent une formation en alternance pour préparer des diplômes de niveaux 3, 4 et 5 dans les métiers de mécanicien automobile, peintre automobile, carrossier automobile, fleuriste, esthéticien, coiffeur, pâtissier, pâtissier – glacier – chocolatier – confiseur spécialisé, boulanger, cuisinier, cuisinier en dessert de restaurant, serveur de restaurant, vendeur alimentaire et non alimentaire, commercial.

Par ailleurs, l'Etablissement et Service d'Aide par le Travail (ESAT) Le Grand Réal existe depuis 1977. Il offre une structure professionnelle à 39 adultes concernés par les Troubles du Spectre de l'Autisme (TSA) et leur permet d'exercer une activité professionnelle tout en bénéficiant d'un soutien médico-social et éducatif dans un milieu protégé. Situé au cœur du Luberon, Chemin des Gourguettes, près du village de La Bastidonne, Le Grand Réal s'étend sur un site de 40 hectares cultivables et 100 hectares de bois et forêts. Cet établissement fait partie des dix établissements réunis au sein de l'association La Bourguette, créée en 1973.

La convention a pour objet de définir les modalités du partenariat entre le CFA du Pays d'Aix et l'ESAT Le Grand Réal pour former et accompagner des adultes en situation de handicap, plus particulièrement touchés par des troubles du spectre de l'autisme, en vue d'obtenir un diplôme qui valorisera leurs compétences. Les diplômes concernés sont :

- Le Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP) en « Commercialisation et service hôtel – café – restaurant » (anciennement serveur de restaurant)
- Le CAP « Cuisine ».

Ce projet consiste à accueillir chaque année quatre apprenants dans chacun des deux CAP précédemment cités, en « milieu ordinaire », c'est-à-dire au sein de classes d'apprenants sans trouble identifié.

Les apprenants seront en situation d'apprentissage ou de formation continue, selon leur statut personnel, les conditions de recrutement en entreprise ou de financement de la formation.

L'ESAT Le Grand Réal met à disposition des apprenants un psychologue et deux éducateurs pour faciliter leur intégration en milieu ordinaire et les accompagner au mieux au cours de l'année sur le site du CFA du Pays d'Aix.

Le financement de la formation des apprenants au CFA du Pays d'Aix se fait dans le cadre conventionnel de la loi n°2018-771 du 5 septembre 2018, dite loi pour la liberté de choisir son avenir professionnel, et de ses décrets d'application.

Il n'est pas prévu d'autre incidence financière entre le CFA du Pays d'Aix et l'ESAT Le Grand Réal dans le cadre de ce partenariat.

Telles sont les raisons qui nous incitent à proposer au Conseil de Territoire de prendre la délibération ci-après :

**Le Conseil de Territoire du Pays d'Aix,
Vu**

- Le Code général des collectivités territoriales ;
- Le Code du travail et notamment ses articles 116-1 à 116-8, portant organisation des Centres de Formation d'Apprentis ;
- La loi n°2014-58 du 27 janvier 2014 de modernisation de l'action publique territoriale et d'affirmation des métropoles ;
- La loi n° 2014-288 du 5 mars 2014 relative à la formation professionnelle, à l'emploi et à la démocratie sociale ;
- La loi n°2015-991 du 7 août 2015 portant nouvelle organisation territoriale de la République ;
- La loi n°2018-771 du 5 septembre 2018 sur la liberté de choisir son avenir professionnel, et ses décrets d'application ;
- La délibération n° FBPA 063-10935/21/CM du Conseil de la Métropole du 16 décembre 2021 portant délégation de compétences du Conseil de la Métropole au Conseil de Territoire du Pays d'Aix ;
- L'avis de la Commission de Territoire Développement économique, emploi et agriculture du 9 juin 2022.

Où le rapport ci-dessus,

Entendues les conclusions du Commissaire Rapporteur,

Considérant

- Qu'il convient de soutenir les institutions du Territoire œuvrant à l'insertion professionnelle des adultes porteurs de handicap et à accompagner ces adultes dans des formations diplômantes qui facilitent l'accès à l'emploi.

Délibère

Article 1 :

Est approuvée la convention de partenariat ci-annexée entre l'Etablissement et Service d'Aide par le Travail Le Grand Réal et le Territoire du Pays d'Aix pour la formation en alternance de personnes atteintes d'autisme au Centre de Formation d'Apprentis du Pays d'Aix.

Article 2 :

Monsieur le Président du Territoire ou son représentant est autorisé à signer cette convention de partenariat et tout document afférent à l'exécution de cette délibération.

METROPOLE AIX-MARSEILLE-PROVENCE

NOTE DE SYNTHÈSE RELATIVE AU RAPPORT AU CONSEIL DE TERRITOIRE

Approbation de la convention de partenariat avec l'Etablissement et Service d'Aide par le Travail Le Grand Réal pour la formation en alternance de personnes atteintes d'autisme au Centre de Formation d'Apprentis du Pays d'Aix

Cette convention formalise un partenariat entre le CFA du Pays d'Aix, centre de formation en alternance, et l'Etablissement et Service d'Aide par le Travail (ESAT) Le Grand Réal, structure professionnelle qui accompagne des adultes concernés par les Troubles du Spectre de l'Autisme (TSA) et leur permet d'exercer une activité professionnelle tout en bénéficiant d'un soutien médico-social et éducatif dans un milieu protégé.

La convention a pour objet de définir les modalités du partenariat entre le CFA du Pays d'Aix et l'ESAT Le Grand Réal pour former et accompagner ces adultes en situation de handicap, en vue d'obtenir un diplôme qui valorisera leurs compétences. Les diplômes concernés sont :

- Le Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP) en « Commercialisation et service hôtel – café – restaurant » (anciennement serveur de restaurant)
- Le CAP « Cuisine ».

Il est prévu d'accueillir chaque année quatre apprenants dans chacun des deux CAP précédemment cités, en « milieu ordinaire », c'est-à-dire au sein de classes d'apprenants sans trouble identifié.

Les apprenants seront en situation d'apprentissage ou de formation continue, selon leur statut personnel, les conditions de recrutement en entreprise ou de financement de la formation.

L'ESAT Le Grand Réal met à disposition des apprenants un psychologue et deux éducateurs pour faciliter leur intégration en milieu ordinaire et les accompagner au mieux au cours de l'année sur le site du CFA du Pays d'Aix.

Le financement de la formation des apprenants au CFA du Pays d'Aix se fait dans le cadre conventionnel de la loi et de ses décrets d'application.

Il n'est pas prévu d'autre incidence financière entre le CFA du Pays d'Aix et l'ESAT Le Grand Réal dans le cadre de ce partenariat.

La Commission de Territoire Développement économique, emploi et agriculture du 9 juin 2022 a émis un avis favorable pour l'approbation de cette convention.

CONVENTION DE PARTENARIAT

Entre le CFA du Pays d'Aix et l'ESAT Le Grand Réal

Pour la formation en alternance de personnes atteintes d'autisme

EXERCICE 2022 - 2026

Entre :

La Métropole Aix-Marseille-Provence – agissant par le Conseil de Territoire du Pays d'Aix,
domiciliée 8 Place Jeanne d'Arc, CS 40868, 13626 Aix-en-Provence Cedex 1

Organisme gestionnaire du Centre de Formation d'Apprentis du Pays d'Aix,
200, rue Maurice Estrangin
13290 AIX EN PROVENCE

D'une part

Et

L'ESAT Le Grand Réal
(Etablissement et Service d'Aide par le Travail)
Chemin des Gourguettes
84120 LA BASTIDONNE

D'autre part

VU l'arrêté de création du CFA en date du 21 Février 1979

VU l'avis favorable du Conseil d'Administration de l'ESAT Le Grand Réal

VU le décret n°2019-1143 du 7 novembre 2019 relatif aux dispositions spécifiques applicables aux centres de formation d'apprentis et aux obligations des organismes prestataires d'actions de développement des compétences

Il est convenu ce qui suit :

PREAMBULE

Cette convention est conclue en application du Code du travail, de la loi n°2018-771 du 5 septembre 2018, dite loi pour la liberté de choisir son avenir professionnel, et de l'ensemble de ses décrets d'application.

ARTICLE 1 – Objet de la convention

La convention a pour objet de définir les modalités du partenariat entre le CFA du Pays d'Aix et l'ESAT Le Grand Réal pour former et accompagner des adultes en situation de handicap en vue d'obtenir des diplômes qui valoriseront leurs compétences.

Les diplômes visés sont les certificats d'aptitude professionnelle (CAP) en « Commercialisation et service hôtel – café – restaurant » (anciennement serveur de restaurant) et en « Cuisine ».

A – DISPOSITIONS GENERALES

ARTICLE 2 – Site de formation

La formation est intégralement dispensée sur le site du CFA du Pays d'Aix, situé 200 rue Maurice Estrangin, 13290 Aix-en-Provence.

ARTICLE 3 – Présentation des partenaires

Le Centre de Formation d'Apprentis du Pays d'Aix (CFA du Pays d'Aix) est un établissement public de formation professionnelle en alternance géré par la Métropole d'Aix-Marseille-Provence. Situé au 200 rue Maurice Estrangin aux Milles à Aix-en-Provence, le CFA du Pays d'Aix accueille à la rentrée 2021 plus de 950 apprentis qui suivent une formation en alternance pour préparer des diplômes de niveaux 3, 4 et 5, dans les métiers de mécanicien auto, peintre auto, carrossier auto, fleuriste, esthéticien, coiffeur, pâtissier, pâtissier – glacier – chocolatier – confiseur spécialisé, boulanger, cuisinier, cuisinier en desserts de restaurant, serveur de restaurant, équipier polyvalent du commerce, métiers du commerce et de la vente.

L'Etablissement et Service d'Aide par le Travail (ESAT) Le Grand Réal existe depuis 1977. Il offre une structure professionnelle à 39 adultes concernés par les Troubles du Spectre de l'Autisme (TSA) et leur permet d'exercer une activité professionnelle tout en bénéficiant d'un soutien médico-social et éducatif dans un milieu protégé. Situé au cœur du Luberon, Chemin des Gourguettes, près du village de La Bastidonne, Le Grand Réal s'étend sur un site de 40 hectares cultivables et 100 hectares de bois et forêts. Cet établissement fait partie des dix établissements réunis au sein de l'association La Bourguette, créée en 1973.

Les modalités de fonctionnement pédagogique, administratif, et financier sont définies aux chapitres B, C, D ci-dessous.

B – DISPOSITIONS D'ORDRE PEDAGOGIQUE

ARTICLE 4 – Etablissements, formations et sites concernés

Le CFA du Pays d'Aix assure sur son site, situé 200 rue Maurice Estrangin, la conduite de la formation par apprentissage.

ARTICLE 5 – Fonctions pédagogiques et programme

La mission confiée au CFA du Pays d'Aix comprend les fonctions pédagogiques, prévues aux articles R. 6233-57 et D. 6233-51-1 du Code du travail, sous l'autorité pédagogique conjointe du responsable pédagogique du CFA du Pays d'Aix :

- Accueil et orientation des jeunes candidats à l'apprentissage ;
- Positionnement des apprentis (nature des tests d'entrée, contenu du bilan d'entrée) ;
- Formation des apprentis ;
- Suivi des apprentis en entreprise ;
- Evaluation bilan des apprentis en centres de formation et en entreprise ;
- Préparation à l'examen ;
- Evaluation dans le cadre du contrôle continu en cours de formation (partiel ou total).

Une année de formation se décline en 52 semaines, réparties en alternance : 40 semaines en entreprise et 12 semaines (soit 420 heures) de formation.

Le CAP « Commercialisation et services HCR » et le CAP « Cuisine » se déroulent habituellement sur deux années. La formation est possible en un an si l'apprenant est titulaire du baccalauréat ou d'un diplôme équivalent.

Les conditions d'accès, le référentiel et le programme sont détaillés dans les deux fiches métiers annexées à la fin de la présente convention.

Le Chef de service de l'ESAT le Grand Réal communiquera au CFA du Pays d'Aix tout document pédagogique ou administratif prévu par la présente convention et par la réglementation concernant l'apprentissage et les examens.

ARTICLE 6 – Effectifs

Le CFA accueillera chaque année quatre apprenants dans chacun des deux CAP cités à l'article 1, en « milieu ordinaire », c'est-à-dire au sein de classes d'apprenants sans trouble identifié.

La formation ne peut pas débuter sans l'accord du Directeur du CFA du Pays d'Aix donné au vu de la liste nominative des apprentis inscrits comportant leur date de naissance et adresse ainsi que le nom et adresse des maîtres d'apprentissage.

ARTICLE 7 – Responsabilité du CFA du Pays d'Aix

Le Directeur du CFA du Pays d'Aix, représenté par son responsable pédagogique, aura pour interlocuteur principal le chef du service du Grand Réal au titre de l'exercice de la responsabilité pédagogique et administrative.

Le responsable pédagogique du CFA du Pays d'Aix (ou son représentant) communiquera au Chef de service de l'ESAT Le Grand Réal tout document pédagogique ou administratif prévu par la présente convention et par la réglementation concernant l'apprentissage et les examens.

Le CFA du Pays d'Aix demeure civilement responsable, au sens de l'article 1384 du Code Civil. Il doit se garantir en matière de responsabilité civile pour la durée de la formation assurée par l'établissement d'enseignement et prévue par la convention.

ARTICLE 8 – Responsabilité de l'ESAT Le Grand Réal

Le Chef du service de l'ESAT le Grand Réal met à disposition des apprenants trois postes de soutien :

- Un psychologue (équivalent demi temps plein)
- Deux éducateurs (temps pleins)

Ces trois postes sont dédiés à l'accompagnement des apprenants en formation sur le site du CFA du Pays d'Aix.

La présence d'au moins une des trois personnes sur site est indispensable au maintien de la formation. Elle ne peut être supprimée sans l'accord du Directeur du CFA du Pays d'Aix.

ARTICLE 9 – Conseil de Perfectionnement du CFA du Pays d'Aix

Le Chef de service de l'ESAT Le Grand Réal sera convié au Conseil de Perfectionnement du CFA du Pays d'Aix.

ARTICLE 10 – Correction des dysfonctionnements

Tout dysfonctionnement pédagogique constaté sur le site de formation par le Directeur du CFA du Pays d'Aix sera porté à la connaissance du Chef de service de l'ESAT Le Grand Réal, et les mesures seront prises en concertation pour remédier aux dysfonctionnements.

C – DISPOSITIONS D'ORDRE ADMINISTRATIF

ARTICLE 11 – Fonctions administratives

Le CFA du Pays d'Aix assume les fonctions administratives relevant de sa mission d'organisme de formation par apprentissage. Il assure le lien en ce sens avec l'Education nationale, l'autorité académique et l'Inspection Pédagogique pour ce qui concerne la formation, les apprentis, les formateurs ou toute autre question relevant de l'apprentissage.

Pour la mise en oeuvre de la présente convention, le Chef de service de l'ESAT du Grand Réal aura la pleine responsabilité des questions découlant de l'emploi des personnels relevant de son autorité et employés dans le cadre de la formation apprentissage (recrutement, contrats, conditions d'emplois, carrières,...).

D – DISPOSITIONS D'ORDRE FINANCIER

ARTICLE 12 – Données sur le financement des formations par apprentissage au sein du CFA

Les recettes de fonctionnement perçues par le CFA du Pays d'Aix pour financer les formations par apprentissage des apprenants issus de l'ESAT le Grand Réal, seront versées par les opérateurs de compétences concernés par les deux CAP visés par la présente convention.

Les recettes sont régies par la réforme de l'apprentissage issue de la loi n°2018-771 du 5 septembre 2018, dite loi pour la liberté de choisir son avenir professionnel, qui a déterminé des niveaux de prise en charge (NPEC) des formations par France Compétences, agence nationale créée par la loi du 5 septembre 2018.

En conséquence, la présente convention ne crée pas pour l'ESAT le Grand Réal d'obligation financière vis-à-vis du CFA du Pays d'Aix.

E – DISPOSITIONS FINALES

ARTICLE 13 – Durée et révision de la convention

La présente convention est signée pour la durée de la formation (24 mois) et reconductible trois ans. Cette formation commencée doit dès lors être assurée pour chaque apprenant. En cas de candidatures insuffisantes, la convention peut être suspendue jusqu'à l'ouverture d'une nouvelle promotion.

Toute révision de la présente convention ne pourra avoir lieu qu'au vu d'un préavis de deux mois donné par l'une ou l'autre des parties et devra faire l'objet d'un avenant approuvé par les deux parties.

Fait à Aix-en-Provence, le

La Directrice de l'ESAT le Grand Réal

Le représentant du Pays d'Aix

Roger PELLENC

Madame Sophie MESCHINE

**Vice-Président du Conseil de Territoire du Pays
d'Aix Délégué au Développement Économique,
Commerce, Artisanat, Emploi, Formation et
Insertion**

CERTIFICATEUR

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE - RNCP26650 - CAP - Cuisine

ACTIVITE

Le titulaire du CAP cuisine occupe un poste dans tous types de cuisines.

Sous l'autorité d'un responsable :

- il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise
- il assure la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité
- il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement
- il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise

OBJECTIFS

A l'issue de sa formation, l'apprenti doit être capable de :

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- Contribuer à l'organisation d'une production culinaire
- Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine
- Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner
- Contrôler, dresser et envoyer la production
- Communiquer dans un contexte professionnel

DUREE DE LA FORMATION

La formation au CFA se fait en alternance sur deux années. L'apprenti vient au CFA une semaine sur 3, à raison de 12 semaines par an, soit 840 heures de formation au CFA. Il passe 40 semaines par an en entreprise.

La formation est possible en 1 an (420 heures) si l'apprenti est titulaire d'un diplôme équivalent ou du baccalauréat.

CONDITIONS D'ACCES

- Aucun diplôme n'est requis
- Avoir trouvé un maître d'apprentissage et avoir établi un contrat professionnel d'apprentissage avec l'entreprise
- Avoir plus de 15 ans et moins de 30 ans pour un contrat en apprentissage
- A partir de 30 ans, avoir signé un contrat de professionnalisation, ou être salarié de la formation continue
- Avant 16 ans, avoir terminé le cycle collège (3e incluse)

SECTEUR(S) D'ACTIVITE ET/OU TYPE(S) D'EMPLOI

L'insertion professionnelle dans la cuisine de restaurant est rapide.

Le titulaire du CAP Cuisine peut exercer dans les secteurs suivants :

- restauration commerciale
- restauration collective
- entreprises connexes à l'industrie hôtelière

À l'étranger, les offres de recrutement sont aussi nombreuses.

L'apprenti diplômé peut approfondir ses compétences en préparant en un an la Mention complémentaire Cuisine en desserts de restaurant, ou viser un niveau de responsabilité supérieur en préparant le BP Arts de la cuisine.

BLOCS DE COMPETENCES

 Référentiel : www.francecompetences.fr/recherche/rncp/26650/

Référence	Description	Evaluation et Examens
RNCP26650BC01 UP 1 - Organisation de la production de cuisine	- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de préventions liées à l'activité - Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et de temps imparti	Ecrit Durée de l'épreuve : 02H00
RNCP26650BC02 UP 2 - Réalisation de la production de cuisine	- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur - Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité - Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel - Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession	Production en atelier Durée de l'épreuve : 05H00
Chef d'œuvre	Le chef-d'œuvre est à la fois une action professionnelle menée par l'apprenti pendant sa formation, et une épreuve orale de présentation de cette action. Le projet est collectif, l'apprenti doit décrire sa place personnelle et son action individuelle dans ce projet. Le chef-d'œuvre relève d'une démarche transversale. Intervention de plusieurs matières.	Oral Durée de l'épreuve : 00H10
Prévention santé environnement		Ecrit Durée de l'épreuve : 01H00
RNCP26650BC03 Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique	Français Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire Devenir un lecteur compétent et critique Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle. Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien	Français : Durée de l'épreuve : Oral : 00H10 Ecrit : 02H00 H.G. et E. Mo & Civique.: Oral Durée de l'épreuve : 00H15
RNCP26650BC04 Éducation physique et sportive	Réaliser une performance motrice maximale Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité	Activité EPS choisie Durée de l'épreuve : indéterminée
RNCP26650BC05 Langue vivante	Compétences de niveau A2 du CECRL S'exprimer oralement en continu Interagir en langue étrangère Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère	Oral : Durée de l'épreuve : 00H06 Ecrit : Durée de l'épreuve : 01H00

RNCP26650BC06 Blocs de compétences N° 7 fiche RNCP n° 26650- Mathématiques- Sciences physiques et chimiques	- Rechercher, extraire et organiser l'information. - Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité. - Expérimenter. - Critiquer un résultat, argumenter. - Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit.	Ecrit : Durée de l'épreuve : 01H30
---	--	--

PROGRAMME ET MATIERES

Enseignement professionnel

Organisation de la production de cuisine

- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements

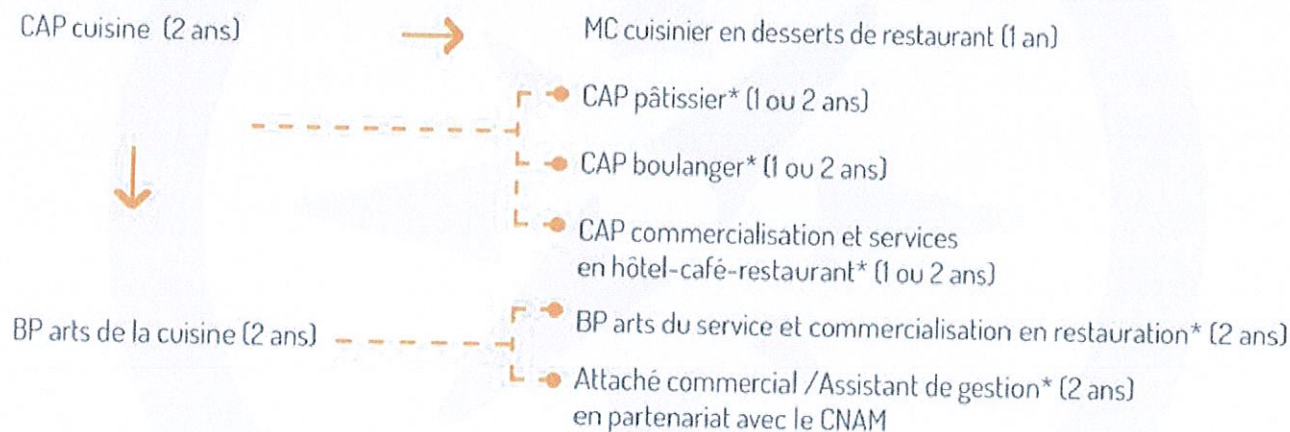
Réalisation de la production de cuisine et prévention santé environnement

- Gestion autonome d'une production complète : estimation des denrées nécessaires pour une commande, organisation, préparation, cuisson, mise en place, présentation, envoi aux clients...
- Prévention, santé, environnement

Enseignement général

- Français, Histoire géographie, Education civique
- Mathématiques, Sciences physiques et chimiques
- Éducation physique et sportive
- Langue vivante

PASSERELLES ET POURSUITE D'ETUDES



CAP cuisine en partenariat avec groupe Accor/Sedexon/ Korian

NOS VALEURS AJOUTEES

- Les locaux modernes avec des équipements performants
- Un accompagnement proche de nos apprentis par une équipe pédagogique toujours à l'écoute

Accusé de réception en préfecture
013-200054807-20220622-2022_CT2_276-DE
Date de télétransmission : 27/06/2022
Date de réception en préfecture : 27/06/2022
Mise à jour novembre 2021

- Un panel de formations étendu qui permet aux apprentis qui le désirent de poursuivre leur parcours de formation au sein de notre établissement
- Une grande proximité avec les employeurs du territoire, gage d'insertion

MOYENS ET INDICATEURS

Moyens techniques	Moyens pédagogiques	Méthodes mobilisées
Deux cuisines pédagogiques de 12 postes de travail équipées de matériel professionnel pour des productions chaudes et froides. Une cuisine de 12 postes de travail pour une production en zone froide. Salles de cours équipées de vidéo projecteur	Projection de vidéo des techniques de chaque recette Livres individuels	Travaux sur fiches techniques. Dialogue ou travail en autonomie, correction sur tableau numérique. Travail transversalité avec les techniques ou produits utilisés pour le menu de la semaine réalisé en cours de pratique. Démonstrations techniques ou ateliers expérimentaux. Mise en situation.
Modalités de formation		
Apprentissage Formation continue		
Financement de la formation		
Apprentissage : par l'OPCO de la filière concernée Formation continue : par les organismes sociaux et en autofinancement		
Taux d'obtention session 2021 (tous statuts confondus – nous consulter)	Taux de poursuite d'études 2019 (tous statuts confondus – nous consulter)	Taux de rupture 2020-2021 (tous statuts confondus – nous consulter)
• 67,7 %	• 48,3 %	• 11,34 %
Les indicateurs de résultats cités à l'article L. 6111-8 du Code du travail, sont calculés par les ministères chargés de la formation professionnelle et de l'éducation nationale et rendus publics. Nous vous informons de la mise à disposition de ces indicateurs sur le site de diffusion https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil		

MODALITES D'INSCRIPTION

Portail d'inscription sur le site internet du CFA du Pays d'Aix : <https://cfapa.ampmetropole.fr/le-cfa/letablissement/nos-actualites/nos-actualites/actualite/inscriptions-au-cfa-du-pays-daix.html>

Référent Formation : Patricia MAGNETTO - 04 42 29 61 10 - patricia.magnetto@ampmetropole.fr

CONTACT ET ACCESSIBILITE

Centre de Formation d'Apprentis du Pays d'Aix

200, rue Maurice Estrangin 13290 Aix-en-Provence

(Zones Les Milles, face au parking Relais du Plan d'Aillane)

Lignes de bus Aix en Bus et LeCar arrêts Parking Relais ou « CFA / Granon » : 04, 211 et L040 (www.lepilote.com)

Accueil : 04 42 29 61 11

Site internet : www.cfapa.ampmetropole.fr

Pour toute information relative à une situation de handicap, notre référent handicap est à votre écoute :
Catherine STOCKER - 04 42 29 61 18 - catherine.stocker@ampmetropole.fr

Accusé de réception en préfecture
013-200054807-20220622-2022_CT2_276-DE
Date de télétransmission : 27/06/2022
Date de réception préfecture : 27/06/2022

Mise à jour novembre 2021

CERTIFICATEUR

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE - RNCP31096 - CAP - Commercialisation et services hôtel-café-restaurant

ACTIVITE

Le titulaire du CAP Commercialisation et services hôtel-café-restaurant, exerce son activité sous l'autorité d'un responsable hiérarchique :

- il contribue à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère
- il réalise des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant et met en œuvre les techniques spécifiques à l'activité
- il contribue à la commercialisation des prestations
- il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur, par une pratique professionnelle respectueuse de l'environnement
- il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise

OBJECTIFS

A l'issue de sa formation, l'apprenti doit être capable de :

- **Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage** : réceptionner les livraisons, contrôler, respecter les procédures de stockage
- **Contribuer à l'organisation des prestations** : planifier et organiser en fonction du contexte
- **Contribuer à la relation client et participer à la commercialisation** : de l'arrivée du client à sa prise de congé
- **Préparer les prestations** : préparer une chambre, effectuer la mise en place, dresser les buffets, valoriser les espaces destinés à la clientèle
- **Réaliser des prestations et en assurer le suivi** : assurer le service et le débarrassage, réapprovisionner, réassortir, participer aux opérations de facturation et d'encaissement
- **Communiquer dans un contexte professionnel** : adapter sa tenue et son attitude aux codes professionnels de l'entreprise, se situer dans son environnement professionnel, communiquer avec les clients, les tiers et au sein de l'entreprise

DUREE DE LA FORMATION

La formation au CFA se fait en alternance sur deux années. L'apprenti vient au CFA une semaine sur 3, à raison de 12 semaines par an, soit 840 heures de formation au CFA. Il passe 40 semaines par an en entreprise.

CONDITIONS D'ACCES

- Aucun diplôme n'est requis
- Avoir trouvé un maître d'apprentissage et avoir établi un contrat professionnel d'apprentissage avec l'entreprise
- Avoir plus de 15 ans et moins de 30 ans pour un contrat en apprentissage
- A partir de 30 ans, avoir signé un contrat de professionnalisation, ou être salarié de la formation continue
- Avant 16 ans, avoir terminé le cycle collège (3e incluse)

SECTEUR(S) D'ACTIVITE ET/OU TYPE(S) D'EMPLOI

Les carrières dans les métiers de l'hôtellerie et la restauration peuvent être brillantes. Dès son diplôme en poche, l'apprenti aura des propositions de recrutement.

Le titulaire du CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant peut exercer dans les secteurs suivants :

- restaurant traditionnel
- grand restaurant
- chaîne hôtelière
- compagnie maritime

À l'étranger, les offres de recrutement sont aussi nombreuses. L'apprenti peut poursuivre sa formation en préparant un BP arts du service et de la commercialisation en restauration pour devenir chef de rang de grande cuisine.

Inscrit de réception en préfecture
013-200084807-20220622-2022-0492-276-DE
Date de télétransmission : 27/06/2022
Date de réception en préfecture : 27/06/2022

Mise à jour novembre 2021

BLOCS DE COMPETENCES

Référentiel : www.francecompetences.fr/recherche/rncp/31096/

Référence	Description	Evaluation et Examens
RNCP31096BC01 Bloc de compétence N° 1 fiche RNCP n° 31096- Organisation des prestations en HCR	- réceptionner les livraisons et contrôler les stocks (consommables et non consommables), - utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage, - appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation, - participer aux opérations d'inventaire, - prendre connaissance des documents liés aux prestations (fiches techniques, états des réservations, plannings d'occupation des chambres, etc.), - dresser la liste prévisionnelle des produits nécessaires à la prestation, - identifier et sélectionner les matériels nécessaires à l'activité, - planifier et organiser son activité en fonction des éléments de contexte.	Ponctuel écrit Durée 2h
RNCP31096BC02 Bloc de compétence N° 2 fiche RNCP n° 31096- Accueil, services et commercialisation en HCR Chef d'œuvre	- Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations. - Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité. - Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi dans un objectif de satisfaction client. - Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.	Ponctuel pratique et oral Durée 6h
PSE		Ponctuel oral Durée 10mn
RNCP31096BC03 Bloc de compétence N° 3 fiche RNCP n° 31096-Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique	Français - Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer - Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire - Devenir un lecteur compétent et critique - Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle. HG et EMC - Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures - Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace - Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien	Ponctuel écrit Durée 1h
RNCP31096BC04 Bloc de compétence N° 4 fiche RNCP n° 31096- Mathématiques- Sciences physiques et chimiques	- Rechercher, extraire et organiser l'information. - Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité. - Expérimenter. - Critiquer un résultat, argumenter. - Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit.	Ponctuel écrit Durée 2h
RNCP31096BC05 Bloc de compétence N° 5 fiche RNCP n° 31096- Éducation physique et sportive	Compétences de niveau 3 du référentiel de compétences attendues - Réaliser une performance motrice maximale - Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains - Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique - Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif - Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité	Ponctuel

Accusé de réception en préfecture
013-200054807-20220622-2022 CT2_276-DE
Date de la décision : 27/06/2022
Date de réception en préfecture : 27/06/2022

Mise à jour novembre 2021

RNCP31096BC06 Bloc de compétence N° 6 fiche RNCP n° 31096-Langue vivante	Compétences de niveau A2 du CECRL - S'exprimer oralement en continu - Interagir en langue étrangère Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère	Ponctuel oral Durée 20mn
RNCP31096BC07 Bloc de compétence N° 7fiche RNCP n° 31096-UF Langue vivante	Compétences de niveau A2 du CECRL S'exprimer oralement en continu Interagir en langue étrangère Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère	Ponctuel oral Durée 20mn

PROGRAMME ET MATIERES

Enseignement professionnel

Organisation des prestations en hôtel, café et restaurant

- Organisation, technologie professionnelle, gestion
- Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène

Accueil, services et commercialisation en hôtel, café et restaurant

- Assurer une prestation d'accueil et/ou de vente (réservation, information, prise en charge)
- Réaliser une prestation complète de service de repas, de petit-déjeuner, de brunch (mise en place, dressage, service, facturation...)
- Faire une chambre à blanc et en recouche, communiquer en situation professionnelle
- Prévention Santé Environnement

Enseignement général

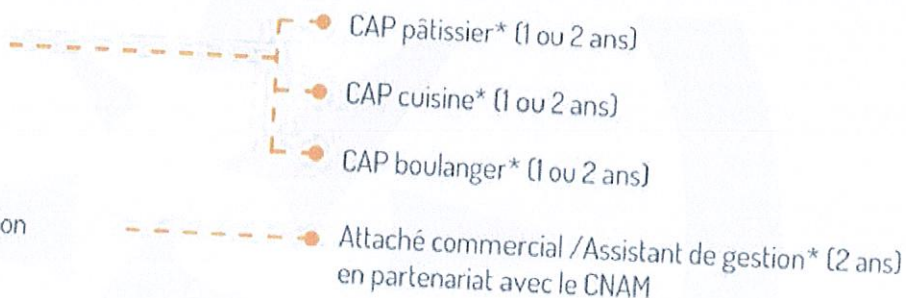
- Français, Histoire géographie, Education civique
- Mathématiques, Sciences physiques et chimiques
- Éducation physique et sportive
- Langue vivante

PASSERELLES ET POURSUITE D'ETUDES

CAP commercialisation
et services en HCR (2 ans)



BP arts du service et commercialisation
en restauration (2 ans)



NOS VALEURS AJOUTEES

- Les locaux modernes avec des équipements performants
- Un accompagnement proche de nos apprentis par une équipe pédagogique toujours à l'écoute
- Un panel de formations étendu qui permet aux apprentis qui le désirent de poursuivre leur parcours de formation au sein de notre établissement
- Une grande proximité avec les employeurs du territoire, gage d'insertion

MOYENS ET INDICATEURS

Moyens techniques	Moyens pédagogiques	Méthodes mobilisées
Salle de restaurant avec 36 couverts. Espace bar. Cave à vin. Salles d'offices et de restauration pour les équipes. Salle de travaux appliqués (dégustation, travail d'office) Salle de cours avec vidéoprojecteur	Fiches technique. Mise en situation. Cas pratiques.	Démonstration, interrogation.
Modalités de formation		
Apprentissage. Formation continue		
Financement de la formation		
Apprentissage : par l'OPCO de la filière concernée. Formation continue : par les organismes sociaux et en autofinancement		
Taux d'obtention session 2021 (tous statuts confondus – nous consulter)	Taux de poursuite d'études 2019 (tous statuts confondus – nous consulter)	Taux de rupture 2020-2021 (tous statuts confondus – nous consulter)
• 100 %	• 0 %	• 38%
Les indicateurs de résultats cités à l'article L. 6111-8 du Code du travail, sont calculés par les ministères chargés de la formation professionnelle et de l'éducation nationale et rendus publics. Nous vous informons de la mise à disposition de ces indicateurs sur le site de diffusion https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil		

MODALITES D'INSCRIPTION

Portail d'inscription sur le site internet du CFA du Pays d'Aix : <https://cfapa.ampmetropole.fr/le-cfa/letablissement/nos-actualites/nos-actualites/actualite/inscriptions-au-cfa-du-pays-daix.html>

Référent Formation : Patricia MAGNETTO - 04 42 29 61 10 - patricia.magnetto@ampmetropole.fr

CONTACT ET ACCESSIBILITE

Centre de Formation d'Apprentis du Pays d'Aix

200, rue Maurice Estrangin 13290 Aix-en-Provence
(Zones Les Milles, face au parking Relais du Plan d'Aillane)

Lignes de bus Aix en Bus et LeCar arrêts Parking Relais ou « CFA / Granon » : 04, 211 et L040 (www.lepilote.com)

Accueil : 04 42 29 61 11

Site internet : www.cfapa.ampmetropole.fr

Pour toute information relative à une situation de handicap, notre référent handicap est à votre écoute :
Catherine STOCKER - 04 42 29 61 18 - catherine.stocker@ampmetropole.fr

Accusé de réception en préfecture
013-200054807-20220622-2022_C12_278-DE
Date de télétransmission : 27/06/2022
Date de réception préfecture : 27/06/2022

Mise à jour novembre 2021

OBJET : Développement économique et emploi - Emploi et formation - Approbation de la convention de partenariat avec l'Etablissement et Service d'Aide par le Travail Le Grand Real pour la formation en alternance de personnes atteintes d'autisme au Centre de Formation d'Apprentis du Pays d'Aix

Vote sur le rapport

Inscrits	
Votants	58
Abstentions	52
Blancs et nuls	0
Suffrages exprimés	0
Majorité absolue	52
Pour	27
Contre	52
Ne prennent pas part au vote	0
	0

Etai(en)t présent(s) et ont voté contre :
Néant

Etai(en)t excusé(s) et ont voté contre :
Néant

Etai(en)t présent(s) et se sont abstenus :
Néant

Etai(en)t excusé(s) et se sont abstenus :
Néant

Après en avoir délibéré, le Conseil de Territoire adopte à l'unanimité le rapport ci-joint et le transforme en délibération.

Ont signé le Président et les membres du Conseil de Territoire présents
Gérard BRAMOULLÉ

Signé, le **23 JUIN 2022**