

CONVENTION DE PRESTATION DE SERVICES

Entre :

La Métropole Aix-Marseille-Provence, organisme gestionnaire du CFA du Pays d'Aix , représentée par....., en qualité de dument habilité aux présentes

Dont le siège social est situé 58 Bd Charles Livon, 13007 Marseille

Et

Le GIE CFA des Chefs, représenté par Monsieur Martin Chesnay, en qualité de Président, dument habilitée aux présentes

Dont le siège social est situé 82 rue Henri Farman 92130 Issy Les Moulineaux

Enregistré au RCS de Nanterre sous le n° 880 234 794 000 19

ci-après dénommé le CFA des Chefs

CONTEXTE REGLEMENTAIRE

- Vu le livre 1 du Code du travail et notamment les articles L 6232.6 et suivants ;
- Vu les dispositions de la loi 2018-771 du 5 septembre 2018, sur la liberté de choisir son avenir professionnel et ses décrets d'application ;
- 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
- Vu le Décret n°2018-1345 du 28 décembre 2018 relatif aux modalités de détermination des niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage (« financement au contrat ») ;
- Vu le Décret n°2018-1342 du 28 décembre 2018 relatif aux modalités de prise en charge des dépenses par les sections financières des opérateurs de compétences prévues aux articles L. 6332-14 et L. 6332-17 du code du travail ;
- Vu le Décret n°2018-1209 du 21 décembre 2018 relatif à l'agrément et au fonctionnement des opérateurs de compétences, des fonds d'assurance formation des non-salariés et au contrôle de la formation professionnelle ;
- Vu le Décret n° 2019-564 du 6 juin 2019 relatif à la qualité des actions de la formation professionnelle
- Vu les missions du CFA, listées en annexe 8

Plus généralement, le cadre réglementaire relatif au financement de l'alternance a été réformé en profondeur sous l'effet de la loi n°2018-771 du 5 septembre 2018, sur la liberté de choisir son avenir professionnel et de ses décrets d'application.

A date, certains décrets prévus par la réforme sont en attente de parution, et notamment le décret sur le cadre comptable dans lequel devra évoluer le CFA à compter du 1er janvier 2020. Aussi, les deux parties se réservent la possibilité de faire évoluer la présente convention par voie d'avenants en fonction de l'évolution de ce cadre réglementaire non stabilisé à ce jour.

Il est convenu ce qui suit :

ARTICLE 1 : OBJET

Conformément aux dispositions de la loi n°2018-771 du 5 septembre 2018 et aux dispositions de l'article 1 du Décret n° 2019-1143 du 7 novembre 2019 relatif aux dispositions spécifiques applicables aux centres de formation d'apprentis, les enseignements dispensés par le CFA des Chefs peuvent être dispensés par convention dans des établissements d'enseignement, des organismes de formation ou des entreprises.

Dans ce cadre, le CFA des Chefs souhaite s'appuyer sur un réseau de partenaires « établissements de formation » en France, afin de proposer aux apprentis des lieux de formation les plus proches de leur domicile, une qualité d'enseignement et d'équipements adaptés aux formations, ainsi qu'un encadrement de proximité.

Le CFA du Pays d'Aix , étant reconnu pour la compétence de ses équipes pédagogiques et de ses encadrements ainsi que pour la qualité de ses équipements, les deux parties se sont rapprochées.

Dans ce cadre, la présente convention , a pour objet de définir les obligations réciproques des deux parties, ainsi que le contenu et les modalités de réalisation des prestations de service du CFA du Pays d'Aix , pour le compte du CFA des Chefs.

Ainsi Le CFA du Pays d'Aix s'engage

- à mettre en œuvre tous ses moyens et toute sa capacité d'accueil et de formation des apprentis dans son établissement, afin de réaliser les prestations confiées quantitativement et qualitativement, accompagner le CFA des Chefs dans son développement
- à conseiller le CFA des Chefs, et à l'aider dans ses choix, en lui indiquant la meilleure solution
- à avertir le CFA des Chefs des problèmes, risques, contraintes et limites que peut rencontrer la prestation envisagée

Ceci exposé, Il a été convenu ce qui suit :

ARTICLE 2 : QUALITE

La présente convention est soumise à l'article L. 6316-3 du Code du travail relatif aux exigences du référentiel national de la certification qualité (QUALIOPI). En référence à l'indicateur 27, le CFA des Chefs s'assurera du respect de la conformité des prestations assurées par Le CFA du Pays d'Aix . Le niveau des prestations attendu ainsi que les éléments de preuve de qualité qui y sont associés s'appliquent donc, au titre de la présente convention, au CFA du Pays d'Aix pour ce qui concerne les prestations qui lui sont confiées.

Pour que le CFA des Chefs obtienne et conserve sa certification qualité, à laquelle est conditionné le versement de la prise en charge du coût-contrat par apprenti et, par conséquent, la rémunération du CFA du Pays d'Aix , celui-ci s'engage à

- mettre tout en œuvre pour assurer qualitativement ses prestations,
- fournir les éléments de preuve de qualité listés **en annexe 7**
- à donner au CFA des Chefs libre accès de façon permanente à ses locaux

- à répondre à toute demande complémentaire d'information du CFA des Chefs, lors d'auto-diagnostic, de pré-audits et d'audits de l'organisme certificateur

ARTICLE 3 : COMMUNICATION

La responsabilité générale de la communication et de l'information sur les formations du CFA des Chefs est assurée par ce dernier qui veille à la cohérence d'ensemble des messages sur la base des orientations définies par le conseil de perfectionnement et le conseil d'administration du GIE CFA des Chefs.

Le CFA du Pays d'Aix s'engage, quant à lui, à assurer la communication et l'information sur les formations du CFA des Chefs en direction des futurs apprentis avec les documents mis à sa disposition par le CFA des Chefs et à diriger les candidats.

Chaque groupe fondateur du CFA des Chefs déploie des campagnes promotionnelles « d'acquisition » de candidatures, et publie ses propres offres d'apprentissage.

Le CFA DU PAYS D'AIX complète ce dispositif par des actions locales d'information pour générer des candidatures complémentaires :

- Il met en place un accueil physique et téléphonique en capacité de fournir un premier niveau d'information sur les formations du CFA des Chefs.
- Il organise des journées d'information collective « découverte des métiers de la restauration et de l'apprentissage ». A cette occasion, le partenariat avec le CFA des Chefs ainsi que les univers de restauration de ses groupes fondateurs sont également présentés.
- Il participe à des forums et salons dans lesquels il communique sur le partenariat avec le CFA des Chefs : salons de l'Etudiant, salons Studyrama, carrefours pour l'emploi (Paris pour l'emploi des jeunes), salon Jeunes d'avenir...

Dans ce cadre, le CFA des Chefs fournit au CFA du Pays d'Aix un kit de communication comprenant :

- leaflets, brochures, affiches, vidéos, photos, logo, éléments de langage
- kakémonos dont le CFA des Chefs reste toutefois propriétaire. Le CFA du Pays d'Aix s'engage à utiliser ce matériel avec soin, en bon père de famille.

Le logotype officiel du CFA des Chefs devra être affiché à l'entrée du CFA du Pays d'Aix .

Parallèlement, le CFA des Chefs dédie une page de son site internet à la mise en avant du partenariat avec Le CFA du Pays d'Aix sur la base des éléments de communication qu'il lui a fournis. Le CFA des Chefs lui soumettra cette page pour validation avant mise en ligne.

Le CFA des Chefs transmet au CFA du Pays d'Aix les informations et éléments graphiques pour qu'il puisse à son tour sur son propre site , évoquer le partenariat avec le CFA des Chefs.

Les deux parties mettent en place un échange de liens pointants vers leur site web respectif. Pendant la durée de la convention de partenariat, le CFA des Chefs mettra en avant sur son site, les réseaux sociaux et les supports de presse, les temps forts de la vie de ses apprentis au sein de son partenaire le CFA du Pays d'Aix , ainsi que les taux de

réussite et d'insertion professionnelle obtenus. Le CFA du Pays d'Aix prendra soin de faire signer par les apprentis l'autorisation de droits à l'image au bénéfice des deux CFA.

Les deux parties conviennent que toute utilisation de leur marque respective est soumise à validation écrite préalable à toute diffusion. Toutefois, afin de ne pas empêcher certaines communications nécessitant une réactivité très importante, notamment sur les réseaux sociaux, les deux parties mettront en œuvre tous les moyens pour obtenir cette validation dans les temps.

Toute brochure, tout document d'information ainsi que les articles que le CFA du Pays d'Aix diffuse par voie de presse, relatifs à ses activités d'apprentissage, pourront faire mention explicite de la collaboration avec le CFA des Chefs. Il est entendu qu'en cas d'incident, le CFA du Pays d'Aix n'est pas habilité à s'exprimer dans les médias au nom du CFA des Chefs.

Au terme du partenariat, tous les éléments de communication fournis par l'une ou l'autre des parties lui seront restitués et toute utilisation de chacune des marques sera immédiatement arrêtée et supprimée de tous supports

ARTICLE 4 : RECRUTEMENT DES APPRENTIS

Chaque année, au mois de Mars, en fonction des possibilités de placement des apprentis dans les établissements de ses groupes fondateurs, le CFA des Chefs communiquera au CFA du Pays d'Aix l'estimation des effectifs d'apprentis qui pourront lui être confiés en formation pendant l'année scolaire N+1. Ces prévisions seront affinées régulièrement jusqu'à l'été.

Ainsi le CFA du Pays d'Aix pourra s'organiser tant matériellement (mise à disposition de locaux, etc.) qu'en termes de moyens humains (personnel formateur) pour répondre aux besoins du CFA des Chefs. Dès lors, le CFA du Pays d'Aix s'engagera à mettre en œuvre tous ses moyens et toute sa capacité d'accueil et de formation des apprentis dans son établissement et à les dédier prioritairement au CFA des Chefs pour accompagner son développement, et répondre ainsi favorablement à sa demande de nombre d'apprentis à former.

Si ce nombre d'apprentis s'avérait finalement supérieur aux prévisions, les deux parties s'accorderont sur les modalités de mise en œuvre des classes supplémentaires au minimum un mois avant la date de rentrée demandée.

Les dates d'entrée en formation des apprentis sont convenues d'un commun accord 3 mois minimum avant le début des formations, (à l'exception des toutes premières dates de rentrée au démarrage du contrat).

Dès lors le CFA des Chefs et chacun de ses cinq groupes fondateurs engageront le recrutement des apprentis.

Toutes les candidatures, quelle qu'en soit la source, convergeront vers la plateforme unique de sélection créée par le CFA des Chefs. Elle comportera un compte par groupe :

- Accor (pour Accor & AccorInvest)
- Adecco
- Korian
- Sodexo

Dans le cadre de ses propres actions de communication, Le CFA du Pays d'Aix invite les apprentis à se positionner et à candidater sur l'un de ces comptes. Pour ce faire, le CFA des Chefs communique Le CFA du Pays d'Aix le lien URL qui pointe vers la page « je candidate » de son site.

https://www.cfadeschefs.com/?utm_source=web&utm_medium=link&utm_campaign=OF-CFA-PAYs-AIX

La source de la candidature est ainsi enregistrée. Elle permet d'éditer et de suivre les statistiques (Taux de conversion ...) concernant les candidats que le CFA du Pays d'Aix a orientés vers le CFA des Chefs

Le processus de recrutement défini par le CFA des Chefs se déroule en 3 étapes, de façon à optimiser la qualité des candidatures et à minimiser les risques de rupture en cours de formation :

1. Tous les candidats sont invités à remplir le même questionnaire en ligne de sélection comprenant des informations de prérequis (définis en **annexe 1**), ainsi qu'un test de connaissance.
2. Si son résultat est positif, un entretien avec le service RH du groupe qu'il a choisi, lui est proposé.
3. Si cet entretien est satisfaisant, il est mis aussitôt en relation avec une entreprise d'accueil de la même enseigne pour rencontrer le Maître d'apprentissage qui l'accompagnera pendant la période d'alternance en situation professionnelle.

Chaque entretien est conduit selon la même trame et grille d'évaluation quels que soient les candidats. Le candidat et le CFA du Pays d'Aix n'ont donc pas à se préoccuper de rechercher cette entreprise d'accueil pour l'apprenti du CFA des Chefs.

A l'issue de leur recrutement, le CFA des Chefs oriente les candidats vers ses partenaires pédagogiques, selon leurs vœux et les places disponibles.

Toute candidature validée dont la source est le CFA du Pays d'Aix, pourra lui être affectée selon l'accord de l'apprenti, et dans la limite des places disponibles. Le CFA des Chefs informera de EHL des candidatures que ce dernier aura « sourcées » mais qui n'auront pas été retenues par le CFA des Chefs.

Un point sera fait régulièrement sur les recrutements en cours. Un mois et demi avant le début de la formation, si le nombre d'apprentis ainsi recrutés est insuffisant, les deux parties conviendront du plan d'action promotionnel que chacun pourra mettre en œuvre, de façon à compléter les classes dédiées au CFA des Chefs.

De même en cas d'abandon définitif d'un apprenti en cours de formation, si les listes d'attente établies par les services recrutement des groupes fondateurs du CFA des Chefs sont épuisées, les deux parties conviendront également du plan d'action que chacune d'entre elle pourra mettre en œuvre de façon à maintenir les effectifs d'apprentis par classe.

Si toutefois, malgré les efforts déployés, les classes d'apprentis CFA des Chefs s'avéraient tout de même incomplètes, le CFA des Chefs accepte qu'elles soient complétées par des apprentis du CFA du Pays d'Aix, sans que ces derniers puissent bénéficier des enseignements spécifiques réservés aux apprentis du CFA des Chefs.

Dans le cas de rupture du contrat d'apprentissage du fait de l'apprenti, avec maintien de celui-ci en formation, le CFA des Chefs prendra en charge dans les meilleurs délais le remplacement de l'apprenti dans une autre entreprise d'accueil au sein de ses groupes fondateurs. Le CFA du Pays d'Aix s'interdit d'effectuer quelque action que ce soit visant à remplacer l'apprenti dans une autre entreprise.

Apprentis en situation de handicap :

Dans le cas de candidatures disposant d'une RQTH, le CFA des Chefs se rapprochera du CFA du Pays d'Aix afin de valider la faisabilité de l'accueil en formation de cet apprenti dans ses locaux.

Traitement administratif des candidatures :

Si la candidature est validée par le Maître d'apprentissage, le CFA des Chefs édite le contrat d'apprentissage pour le soumettre à signature par l'entreprise d'accueil et l'apprenti. Une convention de formation est également signée par l'entreprise et le CFA des Chefs. Le CFA prend en charge ces formalités administratives.

Le CFA des Chefs communique au CFA DU PAYS D'AIX les coordonnées des apprentis et de leur Maître d'apprentissage. Ces données personnelles seront strictement confidentielles et soumises au Règlement européen 2016/679 du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données (RGPD) et à la législation nationale en vigueur relative au traitement de données à caractère personnel. Elles ne pourront en aucun cas être utilisées à d'autres fins que celles décrites dans la présente convention de prestations de service. En outre elles ne peuvent être utilisées à des fins commerciales et a fortiori pour des activités concurrentes à celles du CFA des Chefs.

ARTICLE 5 : FORMATIONS

Le CFA des Chefs confie au CFA DU PAYS D'AIX les formations dont la liste est précisée à **l'annexe 1** de la présente convention. Cette liste pourra évoluer pendant la durée de la présente convention. Dans ce cas, elle fera l'objet d'un avenant à la présente convention.

Le CFA du Pays d'Aix s'engage à respecter le référentiel de chacune des formations listées en **annexe 2** et à porter une attention particulière sur les thématiques listées en **annexe 3**, particulièrement importantes pour les groupes fondateurs du CFA des Chefs dans l'objectif d'optimiser l'insertion professionnelle des apprentis du CFA des Chefs dans leurs établissements. Il s'engage également à dispenser tout éventuel contenu pédagogique fourni par le CFA des chefs sur ces thématiques. Ces contenus demeurent la propriété intellectuelle du CFA de Chefs et restent strictement réservés à ses apprentis. Le CFA du Pays d'Aix s'engage à ne jamais diffuser ces contenus à tout autre public.

Dans le cadre de l'approfondissement des enseignements prévus au référentiel de ces formations diplômantes et certifiantes, le CFA des Chefs souhaite dispenser lui-même certains contenus auprès de ses apprentis. Pour ce faire, le CFA DU PAYS D'AIX intègre ces enseignements dans l'emploi du temps des apprentis et met à disposition du CFA des Chefs les moyens techniques permettant leur réalisation.

Le CFA du Pays d'Aix s'engage à respecter le contenu de la période d'intégration de 10 jours ouvrés des apprentis, le rythme d'alternance, ainsi que la répartition du nombre d'heures de formation par thématique, définis par le CFA des Chefs en **annexe 4**.

Dans ce cadre, Le CFA du Pays d'Aix fournit au CFA des Chefs les plannings des apprentis et le programme des formations, avec leur progression pédagogique et modalités de mise en oeuvre.

Le CFA du Pays d'Aix fait passer un test de positionnement et d'évaluation des acquis à chaque apprenti en début de formation via l'outil « la carte des compétences » de façon à individualiser son parcours de formation. Le même test de positionnement est réalisé auprès des mêmes apprentis en fin de formation de façon à évaluer factuellement l'évolution de leurs compétences. La date des 2 tests, et leurs résultats nominatifs sont transmis au CFA des Chefs.

Méthode pédagogique :

- Le nombre d'apprentis par classe est fixé entre 12 et 14 apprentis maximum en travaux pratiques dans les cuisines.

- Le nombre de professeurs est fixé à 1 ou plus par classe afin d'optimiser la qualité de l'enseignement.
- Dans le cas de classes complétées par les apprentis du CFA du Pays d'Aix, les apprentis du CFA des Chefs sont regroupés pour être les seuls à pouvoir bénéficier des modules et contenus de formations spécifiques au CFA des Chefs.
- Les enseignements de techniques culinaires sont déployés sous forme de « formation action » : démonstration par l'enseignant d'une recette, mise en pratique de la même recette par tous les apprentis en même temps, avec analyse critique de leurs productions. Ces cours de travaux pratiques en cuisine pédagogique ne peuvent être dispensés par un seul enseignant à plusieurs sous-groupes, chacun réalisant simultanément des productions différentes (entrées, plats, desserts), sauf pour les cas de mise en situation dans les cuisines du restaurant d'application.
- Les enseignements renforcés en communication, relation client, collaboration en équipe, dispensés par le CFA des Chefs sont ensuite prolongés au quotidien des apprentis par le biais de briefs et débriefs lors de travaux pratiques et mises en situation en restaurant d'application.
- Les salles de cours peuvent regrouper au maximum 2 classes, soit 24 à 28 apprentis pour les modules d'enseignement théorique
- Une partie des enseignements théoriques peut être dispensée partiellement à distance, en e-learning, après validation préalable du CFA des Chefs
- Le CFA du Pays d'Aix met à disposition des apprentis des ressources pédagogiques telles que bibliothèques/centre de documentation, vidéos, MOOC et les aide à se les approprier.
- Le CFA du Pays d'Aix peut utiliser des méthodes pédagogiques telles que la classe inversée et d'autres méthodes innovantes validées par le CFA des chefs.
- Les méthodes pédagogiques utilisées sont adaptées à des situations d'apprentissage actives par la mise en situation professionnelle reconstituée, simulée ou réelle et la pédagogie fondée sur le geste professionnel et l'apprentissage par l'action en situation professionnelle

Report ou annulation de formation :

Si les conditions pour la bonne exécution de la formation ne sont pas réunies, notamment en cas d'incident survenant dans les locaux empêchant la tenue de la formation, d'un incident concernant les denrées alimentaires commandées pour le plateau technique, d'absence imprévue du formateur, le CFA du Pays d'Aix s'engage à trouver, à ses frais, des solutions substitutives ou de report des formations conformément aux conditions requises et décrites dans la présente convention et dans les meilleurs délais. Il en informera le CFA des Chefs sous 24H.

Si, malgré ce, le CFA du Pays d'Aix est contraint d'annuler les formations et que le CFA des Chefs est dans l'obligation de mettre en œuvre des solutions substitutives extérieures au CFA du Pays d'Aix, celui-ci s'engage à en supporter les frais, sauf, si le CFA du Pays d'Aix justifie que l'annulation de la formation provient d'une cause relevant d'un cas de force majeure. On entend par force majeure des événements de guerre déclarés ou non déclarés, de grève générale de travail, de maladies épidémiques, de mise en quarantaine, d'incendie, de crues exceptionnelles, d'accidents ou d'autres événements indépendants de la volonté des deux parties. Aucune des deux parties ne sera tenue responsable du retard ou d'annulation des formations constatés en raison des événements de force majeure.

Validation des acquis et examens :

Le CFA du Pays d'Aix s'engage à dispenser tout au long de la formation, des contrôles de validation des acquis. Chaque formation donne lieu à un ou des examens blancs ainsi qu'une période de révision avant la date de l'examen final.

Le CFA des Chefs confie au CFA du Pays d'Aix l'inscription de ses apprentis à l'examen du diplôme ou de la certification préparée au CFA Du Pays d'Aix. De même il collecte les résultats des examens et les transmet au CFA des Chefs.

Le CFA du Pays d'Aix garantit la mise en œuvre des examens dans le respect des conditions définies par l'autorité délivrant le diplôme, ou la certification.

ARTICLE 6 : ENSEIGNANTS DU CFA DU PAYS D'AIX

Le CFA du Pays d'Aix s'engage à recruter le personnel enseignant habilité à dispenser les cours dans le cadre de la présente convention. Le personnel recruté est placé sous l'autorité du chef d'établissement. Les conditions de son recrutement sont précisées par l'article R. 6233-13 du code du travail.

La sous-traitance de tout ou partie des formations confiées par le CFA des Chefs au CFA DU PAYS D'AIX ne peut être elle-même sous-traitée par le CFA du Pays d'Aix à un opérateur extérieur non identifié dans cette convention, sauf autorisation écrite préalable du CFA des Chefs.

En cas de recours par le CFA du Pays d'Aix à des prestataires de formation extérieurs devant exercer en son sein, il lui appartiendra de s'assurer que lesdits prestataires sont à jour de leurs obligations fiscales et sociales. En aucun cas, le CFA des Chefs ne saurait être tenu « responsable » du non-respect de cette disposition par le CFA du Pays d'Aix et donc tenu au paiement d'un quelconque redressement de l'organisme de formation.

Les enseignants du CFA du Pays d'Aix doivent impérativement justifier des prérequis suivants auprès du CFA des Chefs, avant tout début de formation:

- Posséder un casier judiciaire vierge
- Posséder un diplôme national en arts et techniques de productions culinaires tel que le CAP cuisine, le Bac pro cuisine, le BP arts de la cuisine, BTH option cuisine.
- Avoir suivi une formation de formateur, et/ou disposer d'une expérience professionnelle d'au moins 3 ans de formateur en organisme de formation aux métiers de la cuisine
- Avoir travaillé pendant au moins 5 ans en cuisine dans un restaurant

Le CFA du Pays d'Aix communique au CFA des Chefs les pièces justificatives de ces prérequis avant tout démarrage des formations et pendant la durée du contrat.

Le CFA du Pays d'Aix s'engage également à démontrer qu'il contribue au développement des compétences de ses enseignants par des actions de formation continue et de veille du marché, les adaptant à l'évolution du métier. Il communique au CFA des Chefs les éléments de preuve de ces actions, en référence au critère 5 indicateur 22 du référentiel national qualité.

ARTICLE 7 : ACCUEIL DES APPRENTIS

Le CFA des Chefs réunira dans un livret d'accueil qu'il remettra à ses apprentis, les informations suivantes :

Fourni par le CFA du Pays d'Aix :

- Droits et devoirs de l'apprenti.
- Conditions de rémunérations

- Conditions de poursuite de formation en cas de rupture du contrat d'apprentissage
- Les conditions d'accueil et d'accès des apprentis en situation de handicap ainsi que les modalités d'adaptation de la mise en œuvre de la formation à ce public.
- Le dispositif d'individualisation des parcours (tests de positionnement et d'évaluation des acquis avant et après la formation)
- Par formation : le déroulé, les séquences, les modalités d'évaluation, les horaires et le calendrier précisant les périodes en entreprises et les dates ou périodes estimées d'examen.
- La présentation du CFA du Pays d'Aix, partenaire pédagogique du CFA des Chefs, des équipes pédagogiques concernées par les formations dispensées pour le compte du CFA des Chefs, de ses outils pédagogiques numériques, de ses conditions d'accès, de restauration et d'hébergement ainsi que les modalités d'accompagnement en matière de santé
- Les contacts utiles : noms et coordonnées des référents handicap, pédagogiques, administratifs, mobilité internationale, et mission locale, susceptibles d'accompagner l'apprentis, notamment pour prévenir ou résoudre les difficultés d'ordre social et matériel susceptibles de mettre en péril le déroulement du contrat d'apprentissage
- Les informations relatives au bureau des élèves

Fourni par le CFA des Chefs :

- L'édito de la directrice du CFA des Chefs
- Les engagements du CFA des Chefs
- Charte Maître d'apprentissage-apprenti, qui sera signée par les deux parties
- Règles de sécurité spécifiques aux entreprises d'accueil du CFA des Chefs
- Le règlement intérieur du CFA des Chefs intégrant celui du CFA du Pays d'Aix
- Les possibilités de poursuite d'études proposées par le CFA des Chefs sur le campus de son partenaire pédagogique le CFA du Pays d'Aix
- Les partenariats du CFA des Chefs en faveur des apprentis
- Les éventuelles aides financières
- Les contacts utiles : nom et coordonnées du responsable qualité et pédagogie, interlocuteur privilégié des apprentis, également référent Handicap et mobilité internationale au sein du CFA des Chefs, de l'assistante de direction, de la directrice du CFA des Chefs

ARTICLE 8 : ACCOMPAGNEMENT, SUIVI DES APPRENTIS

Le CFA du Pays d'Aix désigne un responsable pédagogique en charge de :

- Coordination interne et vérification de la répartition de l'emploi du temps et du calendrier d'alternance en relation avec le chef d'établissement ou son adjoint
- Organisation de la formation avec l'équipe des formateurs en relation avec le directeur du CFA.
- Suivi des apprentis.
- Suivi des absences des apprentis en relation avec l'assistante de formation, les entreprises, les familles.
- Organisation de 2 visites par an en entreprise et un suivi téléphonique
- Inscription aux examens en relation avec l'assistante. Planification et organisation des certifications.
- Participation aux conseils de classe avec le CFA des Chefs.
- Suivi du livret d'apprentissage en relation avec les entreprises.
- Participation au comité de pilotage de la formation et du suivi des apprentis, avec le CFA des Chefs.

Le CFA du Pays d'Aix désigne également un enseignant référent par classe d'apprentis du CFA des Chefs. Il a en charge de :

- Effectuer les visites de l'apprenti en entreprise d'accueil 2 fois/an et un suivi par téléphone. Un bilan avec le maître d'apprentissage et l'enseignant référent, permet d'ajuster le parcours individualisé de l'apprenti en fonction de son évolution au CFA Du Pays d'Aix et en entreprise d'accueil. Il aura pour objectif l'identification des situations professionnelles en entreprise permettant le transfert des acquis de formation et l'enrichissement des compétences. Un compte rendu de visite est rédigé par le formateur référent et adressé au CFA des Chefs. En cas de difficultés rencontrées par l'apprenti, des visites supplémentaires peuvent être organisées, et l'intermédiation du CFA des Chefs sollicitée.
- Un carnet de suivi digitalisé pour chaque apprenti recueille la progression pédagogique constatée versus les objectifs initiaux, les retours d'expérience et les éventuelles difficultés rencontrées, ainsi que le plan d'accompagnement personnalisé mis en place. Il est accessible à tous moments par le CFA des Chefs. Le coordinateur désigné par le CFA du Pays d'Aix s'assure que le carnet de suivi de chaque apprenti est bien rempli par le maître d'apprentissage et l'enseignant référent.
- Un carnet digital de recueil des résultats aux évaluations pédagogiques en cours de formation est tenu à disposition du CFA des Chefs. Pour les formations au titre professionnel de cuisinier, ce carnet est présenté au jury lors de l'examen.

Un comité de pilotage de la qualité a lieu au minimum 2 fois par an entre le coordinateur du CFA du Pays d'Aix et le responsable qualité et pédagogie du CFA des Chefs. Il fait le bilan écrit des évaluations des apprentis, des maîtres d'apprentissage, quant à la qualité de la formation, à chaud et à froid, d'éventuelles plaintes/réclamations. Il détermine le plan d'actions d'amélioration et en effectue le suivi.

En cas de changement des interlocuteurs désignés ci-dessus, la Partie concernée s'engage à en informer rapidement l'autre Partie par tout moyen à sa convenance.

Le Comité de pilotage peut le cas échéant inclure toute autre personne que les Parties désigneraient d'un commun accord et dont la participation serait pertinente pour la tenue du Comité de pilotage en général ou d'un Comité de pilotage en particulier.

Dans le cadre des preuves de qualité exigées par le référentiel national de qualité, les deux parties produisent le reporting suivant :

- Reporting digital du CFA du Pays d'Aix au CFA des Chefs :
 - Taux d'absentéisme
 - Bulletin de notes des évaluations pédagogiques
 - Feuilles de présence
 - Réclamation des apprentis et maîtres d'apprentissage et leur traitement
 - Taux de réussite à l'examen
 - Liste des apprentis inscrits à l'examen
- Reporting digitalisé du CFA des Chefs au CFA DU PAYS D'AIX et :
 - Pour les candidats adressés par Le CFA du Pays d'Aix : taux de conversion de chaque étape du recrutement, nombre de candidats potentiels identifiés, nombre de candidats ayant passé l'étape de prérequis et test en ligne, nombre de candidats convoqués au premier entretien, nombre de candidats venus passer le deuxième entretien, nombre de candidats retenus définitivement.
 - Synthèse des évaluations en ligne des formations par les apprentis, à chaud et à froid, 2 fois/an et taux de satisfaction

- Synthèse des évaluations en ligne des maîtres d'apprentissage 2 fois/an et taux de satisfaction
- Taux d'insertion professionnelle

ARTICLE 9 : MOBILITE INTERNATIONALE DES APPRENTIS

Dans le cadre des missions du directeur de CFA, le Directeur du CFA du Pays d'Aix et la Directrice du CFA des Chefs construiront avec les établissements européens des groupes fondateurs, un programme de mobilité internationale des apprentis du CFA des Chefs se déroulant pendant la durée du contrat d'apprentissage.

Le CFA du Pays d'Aix désignera un référent mobilité internationale dans son établissement.

ARTICLE 10 : REGLEMENT INTERIEUR

Pendant les périodes en centre de formation, Le CFA du Pays d'Aix est responsable de la vie collective et de l'accompagnement individuel des apprentis du CFA des Chefs.

A ce titre :

- Le CFA du Pays d'Aix garantit à l'apprenti des conditions d'accueil conformes aux règlements en vigueur pour les établissements recevant du public (rapport de la commission sécurité, incendie, hygiène) ;
- Le CFA du Pays d'Aix ne devra demander aucune somme d'argent à l'apprenti pour la réalisation et pour le bon suivi de la formation ;
- Le CFA du Pays d'Aix devra, par l'intermédiaire des responsables de formation, veiller à identifier les apprentis en difficultés financières, et le cas échéant, solliciter le CFA des Chefs. Le but étant de permettre au CFA des Chefs de faire face à des situations d'urgence dans la perspective de diminuer le taux de rupture.

Le règlement intérieur du CFA des Chefs est applicable. Compte tenu du statut salarié des apprentis, il doit être adapté et ce en conformité avec la législation du droit du travail et des normes de sécurité, notamment les Etablissement Recevant du Public. IL prend également en compte les stipulations du règlement intérieur du CFA du Pays d'Aix .

Toute décision d'ordre disciplinaire concernant l'apprenti doit être prise en concertation avec le CFA des Chefs et l'établissement d'accueil. L'autorité académique est saisie pour toute convocation du conseil de discipline.

Le Conseil de perfectionnement du CFA des Chefs ou, sa directrice peut soumettre des modifications à apporter au règlement intérieur du CFA des Chefs.

Une copie du règlement intérieur et toute modification éventuelle est communiquée au CFA du Pays d'Aix .

ARTICLE 11 : CONSEIL PEDAGOGIQUE ET CONSEIL DE PERFECTIONNEMENT

Conformément aux articles L. 6231-3 et suivants du Code du travail, un Conseil de Perfectionnement est institué au sein du CFA des Chefs et présidé par son directeur. Le conseil de perfectionnement examine et débat des questions relatives à l'organisation et au fonctionnement du CFA des Chefs notamment sur :

- Son projet pédagogique ;
- Les conditions générales d'accueil, d'accompagnement des apprentis, notamment des apprentis en situation de handicap, de promotion de la mixité et de la mobilité nationale et internationale ;
- L'organisation et le déroulement des formations ;
- Les conditions générales de préparation et de perfectionnement pédagogique des formateurs
- L'organisation des relations entre les entreprises accueillant des apprentis et le CFA des Chefs
- Les projets de convention de prestations de service à conclure, en application des articles L. 6232-1 et L. 6233-1, avec des établissements d'enseignement, ou organismes de formation
- Les projets d'investissement ;
- Les informations publiées chaque année en application de l'article L. 6111-8.

Le directeur du CFA du Pays d'Aix ou son représentant pourront être invités à participer au Conseil de perfectionnement, et/ou au conseil pédagogique du CFA des Chefs.

ARTICLE 12 : LOCAUX

Les locaux du CFA du Pays d'Aix répondent aux normes d'hygiène et sécurité exigées : PMS, procédure HACCP, procédures d'évacuation en cas d'incendie et d'alerte attentat.

Ils sont également conformes à la réglementation ERP en fonction de sa capacité d'accueil (catégorie 1 : plus de 1 500 personnes ; catégorie 2 : entre 701 et 1 500 personnes ; catégorie 3 : entre 301 et 700 personnes ; catégorie 4 : jusqu'à 300 personnes ; catégorie 5 : effectif public inférieur à 300 personnes.)

LE CFA DU PAYS D'AIX communique au CFA des Chefs les rapports de chaque audit réalisé, s'engage à leur réalisation aux dates définies par la législation et s'engage à mettre en œuvre les éventuels plans d'actions correctifs qui en résultent.

LE CFA DU PAYS D'AIX s'engage à mettre à disposition du CFA des Chefs les locaux et matériels destinés à la formation des apprentis, conformes aux programmes pédagogiques. Cette mise à disposition porte sur l'ensemble des équipements existants et utilisés dans le cadre des formations concernées : plateaux techniques, installations spécialisées, salles de cours, centre de documentation, ...

Les laboratoires sont équipés en nombre de matériels culinaires suffisant pour répondre aux exigences de qualité des formations et aux conditions d'examen définies par l'autorité délivrant le diplôme, ou la certification.

Les cuisines pédagogiques devront être équipées d'au minimum 12 postes individuels.

Un restaurant d'application ainsi qu'un self-service sont utilisés en tant qu'outil pédagogique de mise en situation.

ARTICLE 13 : CONDITIONS FINANCIERES

❖ Gestion financière

Le CFA du Pays d'Aix

- S'engage à mettre en place une comptabilité analytique permettant d'isoler les charges et produits relatifs à l'activité apprentissage réalisée pour le compte du CFA des Chefs- Pour répondre aux éventuels besoins d'informations des services de l'Etat, autorités de gestion, branches professionnelles, ...le CFA des Chefs pourra obtenir du CFA du Pays d'Aix, la communication de la comptabilité analytique accompagnée du

détail des clés de répartition utilisées.

- Accepte de se soumettre au contrôle administratif et financier du CFA des Chefs et plus généralement de l'ensemble des corps d'inspection susceptibles de contrôler le CFA des Chefs. Le directeur du CFA des Chefs ou son représentant assistera à ce contrôle.
- Accepte de communiquer au CFA des Chefs toutes les informations utiles relatives au suivi financier des formations du CFA des Chefs

❖ Responsabilité financière

Le CFA du Pays d'Aix est responsable de sa propre gestion financière. Il répond seul de ses dettes et de ses charges. LE CFA DU PAYS D'AIX est tenu d'équilibrer le budget spécifique avec ses ressources disponibles accordées par le CFA des Chefs.

Il est rappelé qu'en aucun cas,

- le CFA Des Chefs ne pourra être tenu responsable des dettes du CFA du Pays d'Aix et des déficits observés au titre de l'activité « apprentissage » pour son compte.
- Le CFA du Pays d'Aix ne pourra appeler une participation financière auprès des apprentis au titre de l'inscription ou de la formation.

❖ Prise en charge des dépenses de fonctionnement du CFA du Pays d'Aix

La rémunération du CFA du Pays d'Aix précisée ci-après comprend les prestations suivantes :

- Actions de communication complémentaires à celles du CFA des Chefs et de ses groupes fondateurs
- Formation des apprentis du CFA des Chefs telle que définie à l'article 5 et aux annexes 2 et 3 comprenant la mise à disposition des locaux, la rémunération des enseignants et du personnel d'encadrement, les ingrédients et tout autre frais nécessaire à la réalisation des actions de formation, y compris en cas de report ou annulation du fait du CFA du Pays d'Aix
- L'inscription des apprentis aux examens et la collecte de leurs résultats
- La mise en œuvre des validations des acquis, examens blancs et examens finaux des certifications et diplômes préparés ainsi que la rémunération de leur jury
- Le reporting et la communication au CFA des Chefs des éléments de preuve demandés par le référentiel national de certification

Elle donnera systématiquement lieu à une facture formulée comme suit :

GIE CFA des Chefs

82 avenue Henri Farman

92130 Issy les Moulineaux

Formation au (préciser le titre ou le diplôme préparés) du Au (Préciser les dates de formation)

La rémunération relative aux apprentis relevant d'une même branche professionnelle, et d'une même session de formation sera cumulée, tout en précisant les noms des apprentis

Elle est exprimée en % de la prise en charge du coût-contrat par apprenti, telle que définie par la branche à laquelle est rattaché chaque groupe fondateur du CFA des Chefs.

Elle s'entend toute taxe incluse, si toutefois le CFA du Pays d'Aix n'est pas soumis à l'article 261-4-4°a du Code Général des Impôts qui l'exonère de TVA.

Nbre d'apprentis CFA des Chefs en France	% de la prise en charge du coût contrat annuel par apprenti telle que définie par les branches professionnelles de chaque groupe fondateur du CFA des Chefs, reversée au partenaire pédagogique au titre de la rémunération de ses prestations de service
Moins de 600 apprentis	80%
DE 606 à 750	81%
DE 751 à 900	82%
DE 900 à 1050	83%
DE 1051 et plus	84%

En cas de majoration | minoration appliquée par l'opérateur de compétences au montant pris en charge, le CFA des Chefs en répercutera les effets sur le montant reversé au CFA DU PAYS D'AIX.

Aucune convention financière ne peut être conclue directement par Le CFA du Pays d'Aix avec les entreprises recrutant les apprentis du CFA des Chefs, pour le financement de leur formation.

❖ Mise à disposition de matériels pédagogiques :

Il est rappelé que le CFA des Chefs s'appuiera en priorité sur les moyens en personnel et logistiques existants au sein du CFA du Pays d'Aix , le CFA des Chefs n'intervenant qu'à la marge dans l'équipement de ses partenaires.

Dans ce cadre, le CFA des Chefs s'engage à :

- ✓ Concentrer ses investissements sur les équipements pédagogiques en lien direct avec les formations de ses apprentis et avec les évolutions des métiers dans les entreprises de ses groupes fondateurs ;

En cas d'investissement réalisé par le CFA des Chefs, la mise à disposition des immobilisations sera organisée dans le cadre d'une convention de mise à disposition co-signée entre le CFA des Chefs et Le CFA du Pays d'Aix , laquelle précisera les conditions d'assurance et d'entretien du matériel, son remplacement en cas de vol, ... mais également les modalités de restitution des immobilisations mises à disposition au terme de la présente convention.

Toute mise à disposition gratuite de matériels pédagogiques, validée par le CFA des Chefs, et par Le CFA du Pays d'Aix viendra en déduction de ce dernier.

ARTICLE 14 : MODALITES DE REGLEMENT

Le CFA des Chefs s'engage à régler Le CFA du Pays d'Aix au plus tard 10 jours ouvrés après avoir lui-même reçu la prise en charge du coût-contrat par apprenti. Tout retard de paiement du CFA des Chefs, (indépendamment de tout

retard de paiement de l'OPCO lui-même, qui ne saurait être imputable au CFA des Chefs), au-delà de ce délai de 10 jours ouvrés entraînera des pénalités de retard dans le respect des conditions réglementaires.

L'échéancier de versement de cette prise en charge est au moment de la signature de la présente convention annoncé par les OPCO comme suit :

1° 30 jours après le dépôt du contrat, 50 % du montant annuel du coût-contrat ;

2° A la fin du septième mois, 25 % du montant annuel du coût-contrat ;

3° Le solde au dixième mois.

Le CFA des Chefs ne saurait être tenu pour responsable de toute modification de cet échéancier ou de tout retard de paiement de cette prise en charge par les OPCO. Dès lors, en cas de difficultés de trésorerie liées à un décalage de versements de fonds par les Opérateurs de compétences, le CFA des Chefs pourra différer le versement des enveloppes financières auprès du CFA du Pays d'Aix.

En cas de rupture anticipée du contrat d'apprentissage, le paiement est réalisé au prorata temporis de la durée réelle du contrat d'apprentissage.

Chaque mois de contrat d'apprentissage débuté est dû.

ARTICLE 15 : DUREE, RENOUVELLEMENT, ET MODALITES DE RESILIATION ANTICIPEE DE LA CONVENTION

La présente convention est conclue pour une durée de cinq (5) ans.

Elle prend effet leet arrivera à son terme le

Elle prend néanmoins fin à l'extinction des formations en cours des apprentis. Sauf dénonciation par lettre recommandée avec accusé de réception huit (8) mois avant son terme, la présente convention sera renouvelée tacitement pour la même durée.

En cas d'inexécution par l'une ou l'autre des Parties de l'une des obligations du Contrat, non réparée dans un délai de trente (30) jours à compter de la date de réception de la lettre recommandée avec avis de réception notifiant les manquements en cause, l'autre Partie pourra prononcer de plein droit et sans intervention judiciaire la résiliation du Contrat, sans préjudice de tous dommages et intérêts auxquels elle pourrait prétendre en vertu des présentes.

Cette résiliation sera effective sans préavis ni indemnité et aux torts exclusifs de la Partie défaillante, par simple notification écrite adressée par lettre recommandée avec avis de réception.

ARTICLE 16 : CONFIDENTIALITE

Aucune disposition contenue dans la présente convention ne peut être interprétée comme obligeant l'une des Parties à divulguer des informations confidentielles à l'autre.

Chaque Partie s'engage à ne pas communiquer à des tiers, à ne pas utiliser ou reproduire sans l'accord exprès et préalable de l'autre Partie, et à n'utiliser que pour les besoins du présent accord, les documents, données, informations, et contenus pédagogiques mis à sa disposition sous quelque forme que ce soit (ci-après désignés les « Eléments »).

De même, chaque partie s'engage à ne pas divulguer à des tiers l'ensemble des clauses et des annexes de la présente convention, à quelque instant que ce soit, de quelque manière que ce soit, par écrit, par oral ou de toute autre manière.

Chaque Partie s'assure que les Eléments ne sont divulgués qu'aux personnes qui en ont strictement besoin pour l'exécution du présent accord et doit les protéger comme si c'étaient les siens.

Cette obligation concerne tant les aspects pédagogiques et techniques que les conditions commerciales et financières liées aux affaires de chaque Partie dont l'autre Partie peut avoir connaissance.

Les stipulations de cet article ne s'appliquent pas :

- aux Eléments déjà en possession de l'une ou l'autre des Parties avant leur date de communication sans violation d'une obligation de confidentialité ;
- aux Eléments portés à la connaissance de l'une ou l'autre des parties par un tiers, dès lors que ce tiers ne contrevient pas à des obligations de confidentialité ;
- aux Eléments tombés dans le domaine public préalablement à leur communication ;
- aux Eléments requis par une autorité publique ou par un tiers, par obligation légale ou réglementaire ou par décision de justice ;
- aux Eléments signalés comme étant non confidentiels par la Partie les ayant communiqués.

Les Parties conviennent que l'engagement mutuel de confidentialité est stipulé pour toute la durée de la convention et se prolongera pendant une période de cinq (5) ans après la fin de la convention, quelle qu'en soit la cause, à moins que lesdites informations ne soient tombées dans le domaine public, et pour autant que l'autre Partie ne puisse être considérée comme responsable d'une telle divulgation.

Les Parties se portent garantes du respect de ces dispositions par leur personnel et leurs sous-traitants éventuels.

Chacune des Parties s'engage, dans un délai n'excédant pas quinze (15) jours calendaires après la cessation de la présente convention, à remettre tous les documents qui lui auraient été remis par l'autre Partie dans le cadre de la convention, ou à les détruire.

Il est entendu que chaque Partie sera entièrement responsable à l'égard de l'autre de toute violation de cette clause de confidentialité, chacune des Parties s'engage à indemniser l'autre partie de tous les dommages, pertes et frais (en ce compris les honoraires d'avocats) résultant de son non respect.

Article 17 : PROPRIETE INTELLECTUELLE

En application de la législation relative à la propriété intellectuelle, les logos, logiciels, photos, vidéos, supports, brochures, documentaires, contenus pédagogiques, questionnaires et plus généralement tous documents transmis pour les besoins de la présente convention, restent la propriété pleine et entière de la Partie qui les a mis à la disposition de l'autre Partie, de son personnel et de ses éventuels sous-traitants.

La présente convention ne saurait être interprétée comme octroyant à l'une ou l'autre des Parties un droit quelconque de propriété ou de licence. Aussi, toute reproduction, représentation, adaptation, traduction, commercialisation, et plus généralement tout acte d'exploitation quel que soit le procédé de communication de tout ou partie du matériel protégé sont interdits tant pour l'autre Partie que pour l'ensemble de son personnel et de ses éventuels sous-traitants.

Cependant, et exclusivement pour les strictes besoins d'exécution de la présente convention, Les parties se concèdent mutuellement et gratuitement un droit d'exploitation de leur marque et de reproduction de leur logo à des fins notamment de reproduction sur divers supports de communication, uniquement après validation écrite préalable avant toute diffusion de l'autre partie.

Article 18 : DONNEES PERSONNELLES

Les Parties déclarent qu'elles se conforment au Règlement européen 2016/679 du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données (RGPD) et à la législation nationale en vigueur relative au traitement de données à caractère personnel (ci-après désignés ensemble la « Législation applicable en matière de Protection des Données ») pour ce qui concerne l'ensemble des données collectées auprès des apprentis en formation dans le cadre du présent contrat.

Conformément à la réglementation relative à la protection des données à caractère personnel, les apprentis confiés par le CFA des Chefs auprès du CFA du Pays d'Aix pour leur formation, bénéficient d'un droit d'accès aux informations qui les concernent et de rectification, qu'ils peuvent exercer en s'adressant au CFA des Chefs, par voie électronique ou par courrier postal

Les Parties s'engagent notamment à :

- (i) s'échanger mutuellement des données à caractère personnel relatives aux personnes concernées uniquement dans la mesure où ces données à caractère personnel ont été collectées et traitées légitimement dans le cadre de la présente convention ;
- (ii) garantir qu'elles ont dûment informé les personnes concernées conformément à la Législation applicable en matière de Protection des Données, et, lorsque cela est nécessaire, qu'elles ont obtenu un consentement valable des personnes concernées, dans le cadre des prestations objet de la présente convention;
- (iii) traiter les données à caractère personnel aux seules fins strictement nécessaires à l'exécution de la présente convention en minimisant les données recueillies ;
- (v) s'abstenir de transférer des données à caractère personnel à des tiers sans avoir obtenu au préalable le consentement de l'autre Partie ;
- (vi) mettre en œuvre des mesures techniques et organisationnelles permettant d'assurer un niveau de protection adéquat des données à caractère personnel traitées ;
- (vii) ne conserver les données collectées que le temps nécessaire à l'exécution des prestations objet de la présente convention et à les supprimer dès lors qu'elles ne sont plus nécessaires aux fins d'exécution des prestations ou sur demande de l'autre Partie.

ARTICLE 19 : ASSURANCE ET RESPONSABILITE CIVILE

Pendant toute la durée du contrat d'apprentissage et de la formation des apprentis, les deux Parties demeurent civilement responsables, au sens de l'article 1384 du Code civil. Elles souscriront donc une assurance les garantissant en matière de responsabilité civile pour les dommages subis ou causés par les apprentis.

Néanmoins, le CFA des Chefs se réserve le droit d'engager la responsabilité civile du CFA du Pays d'Aix dans l'hypothèse où son personnel, ses équipes pédagogiques et ses éventuels sous-traitants ne respectent pas les normes de sécurité et les règles de surveillance des apprentis pendant leurs cours et pour toute éventuelle sortie pédagogique pendant la formation. Dans ce cadre, Le CFA du Pays d'Aix s'engage à ne jamais laisser les apprentis seuls pendant un cours de travaux pratiques en cuisine.

Article 20 : CESSION

La présente convention ne pourra pas faire l'objet d'une cession totale ou partielle à un tiers, à titre onéreux ou gracieux, par l'une des Parties, sans l'accord écrit et préalable de l'autre Partie.

Article 21 : INTERPRETATION DU CONTRAT

La présente convention de partenariat et ses annexes représentent la totalité de l'accord des Parties et établissent l'ensemble de leurs obligations, à l'exclusion de tout accord antérieur, oral ou écrit.

En cas de contradiction entre plusieurs documents contractuels, la présente convention prévaut sur les annexes.

De même, en cas de contradiction, la présente convention prévaut sur les Conditions générales vente du CFA du Pays d'Aix .

Si l'une des stipulations de la présente convention s'avérait nulle au regard d'une règle de droit en vigueur ou d'une décision judiciaire définitive, elle serait alors réputée non écrite, sans pour autant entraîner la nullité du contrat ni altérer la validité de ses autres stipulations.

Le fait que l'une ou l'autre des Parties ne revendique pas l'application d'une clause quelconque ou acquiesce à son inexécution, que ce soit de manière permanente ou temporaire, ne pourra être interprété comme une renonciation par cette Partie aux droits qui découlent pour elle de ladite clause.

Article 22 : ELECTION DE DOMICILE

Les Parties élisent domicile à leur siège social indiqué en tête des présentes.

Article 23 : ATTRIBUTION DE JURIDICTION

La présente convention de partenariat est soumise à l'application de la loi française.

Les Parties s'engagent à rechercher prioritairement une solution amiable à tout litige qui surviendrait dans l'exécution ou l'interprétation de la convention. Elles conviennent de se réunir dans les quinze (15) jours calendaires à compter de la survenance du litige ou de la réception d'une lettre recommandée avec demande d'avis de réception notifiée par la Partie la plus diligente.

Si, au terme d'un délai de quinze (15) jours calendaires suivant la réunion, les Parties ne parviennent pas à résoudre amiablement le litige, celui-ci sera alors soumis au tribunal compétent du ressort de la Cour d'appel de Paris.



Fait à

Pour la Métropole Aix Marseille Provence

Nom, Prénom

.....

Signature et cachet

le

Pour le CFA des Chefs

Nom Prénom

.....

Signature et cachet

ANNEXE 1

LISTE DES FORMATIONS ET PREREQUIS DES CANDIDATS

- **Titre professionnel de cuisinier, certification du Ministère du travail :**

Prérequis :

- avoir entre 18 ans révolus et moins de 30 ans à la date de début de formation, sauf pour les personnes en situation de handicap pour lesquelles il n'y a pas de limite d'âge à l'apprentissage
- Niveau scolaire requis : de fin d'études de 3ème au collège (avoir accompli la totalité de la scolarité du 1er cycle de l'enseignement secondaire.)

- **CAP cuisine sans enseignement général :**

Prérequis :

- Avoir entre 18 ans révolus et moins de 30 ans à la date de début de formation, sauf pour les personnes en situation de handicap pour lesquelles il n'y a pas de limite d'âge à l'apprentissage
- Niveau scolaire minimum requis : baccalauréat ou autre CAP (pas de cuisine), ou autre diplôme équivalent de niveau 3 ou plus

- **CAP cuisine avec enseignement général :**

Prérequis :

- Avoir entre 15 ans et 1 jour avant le 30 déc de l'année de l'entrée en formation, et 17 ans
- Niveau scolaire maximum : fin d'études de 3ème au collège

Prérequis pour toutes les formations : ne souffrir d'aucune contre-indication médicale à l'exercice du métier de cuisinier (allergies, contact avec le froid et le chaud, station prolongée debout, ...)

ANNEXE 2

REFERENTIEL DES FORMATIONS

Titre professionnel de cuisinier

Les formations devront préparer à l'acquisition des compétences suivantes :

1. Préparer, cuire et dresser des hors-d'œuvre et des entrées chaudes
 - a. Réaliser les opérations de mise en place pour la production des hors-d'œuvre et des entrées.
 - b. Réaliser les cuissons des hors-d'œuvre et des entrées.
 - c. Assembler et dresser des hors-d'œuvre et des entrées.
2. Réaliser une production culinaire de « masse » en intégrant les techniques de la liaison froide et chaude
 - a. Réaliser les opérations de mise en place liées à la production culinaire de « masse ».
 - b. Réaliser des cuissons en production culinaire de « masse ».
 - c. Assurer la distribution en liaison froide et chaude.
3. Préparer et cuire des plats au poste chaud
 - a. Réaliser les opérations de mise en place au poste chaud.
 - b. Réaliser les cuissons au poste chaud.
 - c. Assurer le dressage et l'envoi au poste chaud.
4. Elaborer des pâtisseries et entremets de restaurant
 - a. Réaliser les opérations de mise en place et de cuisson des desserts de restaurant.
 - b. Assembler et dresser des desserts de restaurant.

Le cuisinier, la cuisinière réalise des productions culinaires et assure leur présentation dans le but de satisfaire la clientèle. La qualité de sa prestation contribue à véhiculer une image positive de l'entreprise. A partir des instructions reçues de son supérieur hiérarchique, le cuisinier exécute avec rigueur et minutie les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds, des légumes et des desserts de restaurant.

En fonction de la recette ou de l'effet recherché, il identifie les épices, les aromates ou les condiments et assaisonne les préparations. Au moment du service, il fait preuve d'organisation, de rigueur et d'efficacité pour répondre aux annonces et envoyer les plats dans le temps imparti. Il contrôle leur qualité gustative et les dresse en accordant un soin particulier à la décoration et à la netteté des présentations.

Lors de la préparation de banquets ou en restauration collective, il met en œuvre des techniques spécifiques aux productions en quantité.

Le cuisinier contrôle quotidiennement l'état de ses stocks et en informe sa hiérarchie. Lors de la réception, il contrôle les quantités et la qualité des marchandises et les range. Il effectue l'ensemble de ces opérations en appliquant les bonnes pratiques d'hygiène et en respectant les consignes de sécurité au travail. Il organise son travail en fonction de la production à effectuer et maintient son poste de travail propre et ordonné. Il lutte contre le gaspillage alimentaire et veille à limiter ses consommations d'eau, de gaz et d'électricité.

En fonction de la taille de la structure, le cuisinier travaille seul ou en équipe sous la responsabilité du chef. Il communique avec les équipes de salle et de cuisine. Il est amené échanger en anglais avec ses collègues et avec la clientèle. Le cuisinier représente l'établissement en portant la tenue réglementaire et en adoptant une posture appropriée. Il pourra être amené à superviser un personnel moins expérimenté.

Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes

En fonction des consignes de production, il procède au déconditionnement et au déboitage des produits. Il épluche puis nettoie et désinfecte les fruits et légumes selon le protocole en vigueur dans l'établissement. A partir des instructions reçues de son supérieur hiérarchique, il met en oeuvre les techniques de base avec rigueur et minutie. Il taille les fruits et les légumes, découpe les viandes et les poissons, réalise les pâtes et appareils, confectionne les sauces et les potages. Le cuisinier mène les cuissons en utilisant les matériels appropriés. Il goûte et, le cas échéant, intervient sur les textures, rectifie les assaisonnements et renforce les saveurs en affinant les dosages d'épices, d'aromates ou de condiments. Il accorde un soin particulier à la décoration et à la netteté des présentations. Il dresse et envoie rapidement les entrées froides ou chaudes pour préserver leur température. Le cuisinier effectue l'ensemble des opérations dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène et des consignes de sécurité au travail. Il organise son travail en fonction de la nature et de la quantité de la production et maintient son poste de travail propre et ordonné. Au moment du service, il répond aux annonces de l'aboyeur et envoie la production dans le temps imparti. Le cuisinier contrôle quotidiennement l'état de ses stocks et en informe sa hiérarchie. Lors de la réception, il contrôle les quantités et la qualité des marchandises et les range selon les règles en vigueur dans l'établissement. Il lutte contre le gaspillage alimentaire et veille à limiter ses consommations d'eau, de gaz et d'électricité. Il trie les déchets. Le cuisinier travaille sous la responsabilité de son supérieur hiérarchique. Il communique avec les équipes de salle, de cuisine et est amené à s'exprimer en anglais avec ses collègues ou la clientèle. L'activité s'exerce en restauration commerciale. Le port de la tenue réglementaire est exigé. Les opérations de prétraitement sont effectuées dans la zone dédiée. La préparation et le dressage s'effectuent au poste des entrées.

- Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud

En fonction des consignes de production Il procède au déconditionnement et au déboitage des produits. Il met en œuvre les techniques de base avec rigueur et minutie. Il épluche, puis nettoie et désinfecte les fruits et légumes selon le protocole en vigueur dans l'établissement. Il habille les viandes, volailles, poissons et crustacés. Il réalise les fonds, les marinades, les farces et confectionne les pâtes et appareils nécessaires à l'élaboration des plats chauds et de leurs accompagnements. Il exécute les modes de cuissons des viandes, volailles et poissons avec précision pour assurer les productions demandées. Il élabore les garnitures d'appellation, les sauces et les légumes d'accompagnement. Au moment du service, il procède aux cuissons minute et termine les sauces. Il renforce les saveurs en affinant les dosages d'épices, d'aromates ou de condiments. Il goûte, et le cas échéant rectifie les liaisons et les assaisonnements. Il accorde un soin particulier à la décoration et à la netteté des présentations. Il dresse et envoie rapidement pour préserver la chaleur des aliments. A l'occasion de banquet en restauration traditionnelle ou à son poste de travail en restauration collective, Il met en œuvre des techniques spécifiques pour les productions en quantité. Il applique les procédés de fabrication définis et respecte les barèmes de température et d'assaisonnement.

Le cuisinier effectue l'ensemble des opérations dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène et des consignes de sécurité au travail. Il organise son travail en fonction de la nature et de la quantité de la production et maintient son poste de travail propre et ordonné. Au moment du service, il répond aux annonces de l'aboyeur et envoie la production dans le temps imparti. Le cuisinier contrôle quotidiennement l'état de ses stocks et en informe sa hiérarchie. Lors de la réception, il contrôle les quantités et la qualité des marchandises et les range selon les règles en vigueur dans l'établissement.

- Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant

A partir des consignes de production, il procède au déconditionnement et au déboitage des produits. Il épluche puis nettoie et désinfecte les fruits selon le protocole en vigueur dans l'établissement. Il met en œuvre les techniques de base avec rigueur et minutie. Il taille les fruits. A partir de grammages précis, Il élabore les pâtes et crèmes de base et confectionne les sauces et les coulis. Il veille à l'équilibre des saveurs tout en limitant les apports en sucre et en

matières grasses. Il mène les cuissons avec précision. Il termine les crèmes en ajustant leur texture et leur goût selon l'effet recherché. Il assemble les desserts avec soin et dextérité et les décore harmonieusement. Il dresse au plat ou à l'assiette en respectant les standards de la profession. Le cuisinier effectue l'ensemble des opérations dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène et des consignes de sécurité au travail. Il organise son travail en fonction de la nature et de la quantité de la production et maintient son poste de travail propre et ordonné. Au moment du service, il répond aux annonces de l'aboyeur et envoie la production dans le temps imparti. Le cuisinier contrôle quotidiennement l'état de ses stocks et en informe sa hiérarchie. Lors de la réception, il contrôle les quantités et la qualité des marchandises et les range.

Compétences transversales de l'activité type :

Organiser sa production culinaire en intégrant les notions d'économie d'énergie et de lutte contre le gaspillage alimentaire. Appliquer des procédures de sécurité alimentaire et de préventions des risques professionnels. Participer aux approvisionnements, assurer la réception et le stockage des marchandises.

L'enseignement de ces blocs s'appuiera sur l'acquisition de compétences transverses telles que l'hygiène et la sécurité, l'organisation de son poste de travail et la collaboration au sein d'une équipe de cuisine.

- Appliquer les consignes du plan de maîtrise sanitaire (PMS) en restauration collective et le Guide des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) en restauration traditionnelle. Réaliser les opérations de prétraitement en préservant la qualité sanitaire des produits
- Mettre en œuvre une organisation rationnelle du travail en intégrant les principes d'une démarche éco citoyenne.
- Être capable de gérer les stocks, de faire un inventaire
- Procéder à l'approvisionnement et participer à l'achat des marchandises, assurer leur réception et leur stockage
- Maîtriser les bases de l'organisation rationnelle du travail des équipes
- Savoir déléguer et contrôler la réalisation des tâches confiées à ses équipiers

CAP cuisine

Métier

Le titulaire du CAP cuisine permet d'occuper un poste de commis de cuisine dans le secteur de la restauration commerciale, collective, gastronomique ou dans des entreprises annexes à l'industrie hôtelière.

Il réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts). Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits pré-élaborés. Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'oeuvre, sauces, desserts...) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il est capable d'élaborer un menu.

Par ailleurs, il doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Son environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.

Objectifs

- Connaître les produits alimentaires et l'approvisionnement
- Préparer les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assembler des produits
- Apprendre les techniques de cuisson et de remise en température
- Réaliser des préparations chaudes ou froides et les mettre en valeur lors du dressage de l'assiette
- Elaborer un menu
- Entretenir un poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité

Programme :

Module 1 – Découverte du milieu professionnel : matériel de cuisine, tenue professionnelle, les différents postes en cuisine, l'évolution de la cuisine française, environnement de l'entreprise en matière de communication, de règlements, de statut juridique et de gestions des stocks. L'individu et sa santé, l'individu dans ses actes de consommation, dans son parcours et dans son environnement professionnel. La prévention des risques. Droits et devoirs des apprentis

Module 2 – Technologie culinaire : règles d'hygiène et de sécurité, équilibre alimentaire et constituants alimentaires, conservation des produits (stérilisation, conservation sous vide...), techniques de cuissons (par concentration, par expansion, cuissons mixtes...)

Connaissance des produits : fruits, légumes, pommes de terre, lait et yaourt, fromages, corps gras et produits auxiliaires, viandes (porc, agneau, veau, bœuf, abats, gibier, volaille), œuf, poisson, coquillages et crustacés.

Module 3 – Travaux pratiques (sur plateaux techniques) : Les sauces et fonds de sauces (classification des sauces, les grandes sauces de base, les sauces émulsionnées, les marinades). Les entrées (potages, salades composées, hors d'œuvre chaud et froid), Les plats principaux à base de viande (viande blanche, viande rouge, volaille) ou de poisson. Les garnitures (pomme de terre, gratins, légumes glacés, légumes braisés, légumes farcis). Les desserts (tartes, pâtisserie, entremets, desserts glacés, dessert à base de fruits).

Module 7 – Langue vivante : compréhension de l’écrit et expression écrite. Compréhension de l’oral et expression orale.

Les Modules 4 à 6 sont réservés au CAP avec enseignement général, préparé en 2 ans :

Module 4 – Français : Etude de texte, rédaction, révisions de notion de grammaire, de conjugaison, d’orthographe.

Module 5 – Histoire géographie et enseignement moral et civique : diversité des sociétés et richesse des cultures, enjeux des relations entre les sociétés et territoires, éducation civique.

Module 6 – Mathématiques, sciences physiques et chimiques :

Mathématiques - numération, opérations, conversions de mesures, fractions, puissances et racines carrées, expressions littérales, repérage, proportionnalité, équations du 1er degré, statistiques, géométrie plan, géométrie dans l’espace, théorèmes de Pythagore et de Thalès.

Physique : mécanique, électricité, thermométrie et prévention des risques.

Chimie : caractéristiques des atomes et molécules, pH, changement d’un état solide ou d’un liquide, classification périodique, concentration massique et molaire.

ANNEXE 3

THEMATIQUES NECESSITANT UNE ATTENTION PARTICULIERE PENDANT LES FORMATIONS

- Connaître et travailler les produits régionaux et de saison, la cuisine internationale
- Comprendre les règles de fonctionnement de l'entreprise de restauration : économat, inventaire, mercuriales, découvrir et utiliser les outils numériques professionnels, les fiches techniques
- Dressage à l'assiette, décoration soignée, visuel attractif
- Connaître les équilibres et les régimes alimentaires, les allergènes et autres pathologies impactant les productions culinaires
- Développement durable, recyclage des ingrédients
- Règles d'hygiène et sécurité au travail
- Les tendances culinaires (veggy, bio etc..)
- Production en grande quantité, banqueting, liaison froide et chaude, cuisine d'assemblage, remise en température
- Accueil et communication avec les clients, politesse, codes de l'entreprise, gestion des plaintes, travail en équipe
- Cuisson basse température
- Anglais professionnel

ANNEXE 4

DUREE ET RYTHME D'ALTERNANCE

- **Titre professionnel de cuisinier et CAP cuisine sans enseignement général :**

Rythme d'alternance

2 semaines d'intégration en formation ,

puis deux semaines en entreprise, une semaine en formation à l'exception des périodes de vacances scolaires.

Durée du contrat d'apprentissage : 1 an

Durée de la formation : 465 heures

- **CAP cuisine avec enseignement général :**

Rythme d'alternance

2 semaines d'intégration en formation,

puis deux semaines en entreprise et deux semaines en formation à l'exception des périodes de vacances scolaires.

Durée : 2 ans

Durée de la formation : 465 heures par an

ANNEXE 5

REPARTITION DU NOMBRE D'HEURES DE FORMATION PAR THEMATIQUE

Titre professionnel de cuisinier

THEMATIQUES			NBRE D'HEURES
INTEGRATION	DONT DROITS ET DEVOIRS, SAVOIR ETRE, CODES DE L'ENTREPRISE		7
PREPARATION ET DISTRIBUTION DE LA PRODUCTION	COMPREND L'ORGANISATION DU POSTE DE TRAVAIL ET DRESSAGE, DECORATION A L'ASSIETTE		
	TECHNIQUES DE CUISINE ET DE PATISSERIE		78
	REALISATION DONT TENDANCES CULINAIRES ET CUISSON BASSE TEMPERATURE	ENTREES	45
		PLAT CHAUD	84
		DESSERTS	60
	PRODUCTION CULINAIRE EN GRANDE QUANTITE , BANQUETING		30
	IMPACT DES PATHOLOGIES ET REGIMES ALIMENTAIRES SUR LES PRODUCTIONS CULINAIRES (PAR LE CFA DES CHEFS)		14
		MENU COMPLET	12
SERVICE, COMMUNICATION, TRAVAIL EN EQUIPE, DELEGATION, CONTRÔLE			
	COURS EN SALLE ET MISE EN SITUATION , BRIEF/DEBRIEF		26
	COMMUNICATION ET EXPERIENCE CLIENT (PAR LE CFA DES CHEFS)		7
ORGANISATION DE LA PRODUCTION EN CUISINE	FAMILLES DE PRODUITS, ALLERGENES, REGIMES ALIMENTAIRES, HYGIENE SECURITE SCIENCES APPLIQUEES, TECHNOLOGIE DE L'ENVIRONNEMENT, DEVELOPPEMENT DURABLE, GESTION DES STOCK ET APPROVISIONNEMENT, FOURNISSEURS		49
ANGLAIS PROFESSIONNEL			26
ACCOMPAGNEMENT A LA CONSTRUCTION DU DP			21
EXAMEN DE CERTIFICATION			6
TOTAL TITRE PRO CUISINIER			465

ANNEXE 6

REPARTITION DU NOMBRE D'HEURES DE FORMATION PAR THEMATIQUE

CAP cuisine en un an

THEMATIQUES			NBRE D'HEURES
JOURNEE D'INTEGRATION	DONT DROITS ET DEVOIRS, SAVOIR ETRE, CODES DE L'ENTREPRISE		7
PREPARATION ET DISTRIBUTION DE LA PRODUCTION	COMPREND L'ORGANISATION DU POSTE DE TRAVAIL ET DRESSAGE, DECORATION A L'ASSIETTE		
	CUISINE		175
	PATISserie		60
	TECHNIQUES DE CUISINE ET DE PATISserie		54
	PRODUCTION CULINAIRE EN GRANDE QUANTITE , BANQUETING		30
	IMPACT DES PATHOLOGIES ET REGIMES ALIMENTAIRES SUR LES PRODUCTIONS CULINAIRES (PAR LE CFA DES CHEFS)		14
SERVICE ET COMMUNICATION CLIENT			
	COURS ET MISE EN SITUATION EN RESTAURANT D'APPLICATION		26
	COMMUNICATION ET EXPERIENCE CLIENT (PAR LE CFA DES CHEFS)		7
ORGANISATION DE LA PRODUCTION EN CUISINE			
	FAMILLES DE PRODUITS, ALLERGENES, HYGIENE SECURITE SCIENCES APPLIQUEES, TECHNOLOGIE DE L'ENVIRONNEMENT, STOCK ET APPROVISIONNEMENT, FOURNISSEURS		39
Connaissance de l'entreprise et de son environnement juridique et social (CEEJS) et PSE: en blended			14
ANGLAIS	DONT ANGLAIS PROFESSIONNEL		32
EXAMEN			7
TOTAL CAP PAR AN			465

REPARTITION DU NOMBRE D'HEURES DE FORMATION PAR THEMATIQUE

CAP cuisine en deux ans

Dont examen blanc

THEMATIQUES			NBRE D'HEURES SUR 2 ANS
JOURNEE D'INTEGRATION	DONT DROITS ET DEVOIRS, SAVOIR ETRE, CODES DE L'ENTREPRISE		7
PREPARATION ET DISTRIBUTION DE LA PRODUCTION	COMPREND L'ORGANISATION DU POSTE DE TRAVAIL ET DRESSAGE, DECORATION A L'ASSIETTE		
	CUISINE		290
	PATISSERIE		100
	TECHNIQUES DE CUISINE ET DE PATISSERIE		60
	PRODUCTION CULINAIRE EN GRANDE QUANTITE , BANQUETING		30
	IMPACT DES PATHOLOGIES ET REGIMES ALIMENTAIRES SUR LES PRODUCTIONS CULINAIRES (PAR LE CFA DES CHEFS)		14
SERVICE ET COMMUNICATION CLIENT			
	COURS ET MISE EN SITUATION EN RESTAURANT D'APPLICATION		26
	COMMUNICATION ET EXPERIENCE CLIENT (PAR LE CFA DES CHEFS)		7
ORGANISATION DE LA PRODUCTION EN CUISINE			
	FAMILLES DE PRODUITS, ALLERGENES, REGIMES ALIMENTAIRES, HYGIENE SECURITE SCIENCES APPLIQUEES, TECHNOLOGIE DE L'ENVIRONNEMENT, STOCK ET APPROVISIONNEMENT, FOURNISSEURS		50
Connaissance de l'entreprise et de son environnement juridique et social (CEEJS) : en blended			14
MATIERES GENERALES	DONT ANGLAIS PROFESSIONNEL		236
PSE			6
ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISE			30
VIE DE CLASSE			26
EXAMEN			7
TOTAL CAP SUR 2 ANS			903

ANNEXE 7

ELEMENTS DE PREUVE DE QUALITE

(référentiel national de certification qualité -article L. 6316-3 du Code du travail)

- Critère 1, indicateur 2 et 3 : taux de réussite totale et partiel aux examens
- Critère 2, indicateur 4, 5 et 8: résultats nominatifs aux tests de positionnement en début et en fin de formation, résultats nominatifs des tests de validation des acquis, outils de mesure des écarts en termes de compétences à acquérir ou à faire valider, procédures de positionnement et/ou conditions d'accès
- Critère 2, indicateur 6 : Parcours, déroulés et séquences, grilles et modalités d'évaluation, modalités techniques et pédagogiques d'accompagnement : en présentiel, à distance ou en mixte (*blended learning*, synchrone ou asynchrone). Supports de contractualisation, de réalisation, modalités de mise en œuvre, référentiels des diplômes, guide pratique du déroulé de la prestation, avec la durée et le calendrier.
- Critère 2, indicateur 7 : Tableau croisé du contenu de la formation et du référentiel de compétences
- Critère 3, indicateur 9 : Règlement intérieur, livret d'accueil, convocation, noms des référents pédagogiques et administratifs, organigramme, aspects périphériques à la formation (hébergement, restauration, transport, rémunération...), modalités d'accès des personnes en situation de handicap.
- Critère 3, indicateur 10 : Durées et contenus des prestations, emplois du temps, groupes de niveaux, entretiens, fonction dédiée (référé pédagogique), livret de suivi pédagogique (centre/entreprise), séquences d'accompagnements et/ou de médiation.
- Critère 3, indicateur 11 : Outils d'évaluation des acquis en cours et en fin de prestation (à chaud et à froid), outils d'auto-évaluation mis à la disposition des bénéficiaires, bilans intermédiaires, comptes-rendus, taux de réussite aux certifications professionnelles, livret de compétences, preuve de délivrance de la certification.
- Critère 3, indicateur 12 : contacts/visites avec l'entreprise, organisation de rencontres avec les formateurs, les tuteurs/maîtres d'apprentissage, le cas échéant les familles, modalités d'accompagnement pour détecter, prévenir et empêcher les risques d'abandon, de décrochage et/ou proposition de solutions alternatives : accompagnement spécifique (social, pédagogique)
- Critère 3, indicateur 13 : Tout outil de liaison entre l'entreprise, le bénéficiaire et le prestataire : carnet de suivi, preuves de dialogue entre prestataire et tuteurs pour l'adaptation, plannings, comptes rendus d'entretien ou de visite d'entreprise, tableau de bord dématérialisé. un processus d'articulation des apprentissages est formalisé pour les deux lieux de formation : en centre de formation et en entreprise.
- Critère 3, indicateur 14 : Mise en place de projets spécifiques d'activités sportives, ateliers culturels, éducation aux écrans, culture à l'exercice de la citoyenneté, dispositifs d'aides financières, listes des intervenants sociaux, dispositif d'accompagnement des apprenants dans le centre (restauration, foyer, internat).
- Critère 3, indicateur 15 : preuve d'information des apprentis de leurs droits et devoirs en tant qu'apprentis et salariés ainsi que des règles applicables en matière de santé et de sécurité en milieu professionnel.
- Critère 3, indicateur 16 : Procès-verbal des sessions d'examen, livret d'évaluations réalisées en cours de formation, attestations de réussite
- Critère 4, indicateur 17 : preuve de conformité des locaux pour l'accueil du public, Document unique d'évaluation des risques professionnels, matériel adéquat (vidéo projecteur, paper-board, ordinateur, équipements spécifiques, chantiers pédagogiques, salles de langues, plateaux techniques, plateformes LMS, aides à la connexion à distance, planning d'intervention, espace documentaire, plateforme pédagogique), CV, supports méthodologiques

- Critère 4, indicateur 18 : liste des intervenants/contributeurs, contrats de travail, de prestations de service, fiches de poste, liste des référents pédagogiques, administratifs et handicap.
- Critère 4, indicateur 19 : Ressources pédagogiques mises à disposition des apprentis : supports de cours/d'explicitation des compétences, vidéos, fiches pratiques, outils d'exploration du monde du travail et projections professionnelles), liste des ressources documentaires en lien avec les domaines ciblés par la prestation dont dispose le prestataire (fiches RNCP...), typologie des ressources pédagogiques (internet, abonnements revues spécialisées, centre de ressources), modalités d'accès aux ressources pour les bénéficiaires, les équipes pédagogiques, modalités activées pour faciliter l'utilisation et l'appropriation par les bénéficiaires des ressources (présentiel, à distance, espace partagé), dispositif de veille et d'actualisation des ressources pédagogiques.
- Critère 5, indicateur 21 : Analyse des besoins de compétences et modalités de recrutement, modalité d'intégration des personnels, entretiens professionnels, curriculum vitae des formateurs, formations initiales et continues des formateurs, sensibilisation des personnels à l'accueil du public en situation de handicap, processus d'accueil des nouveaux professionnels, échanges de pratiques, plan de développement des compétences, pluridisciplinarité des intervenants (par la composition des équipes ou la capacité de mobilisation de personnes ressources)
- Critère 5, indicateur 22 : Mobilisation de différents leviers de formation/professionnalisation, qualification des personnels, recherche-action, plan de développement des compétences, entretien professionnel, communauté de pairs, groupe d'analyse et d'échange de pratiques, diffusion de documents d'information sur les possibilités de formation et de qualification tout au long de la vie
- Critère 6, indicateur 26 : Liste des partenaires du territoire à même d'intervenir sur le Fonds handicap devant être accessible auprès de toute personne à même de réorienter le public en situation de handicap, preuves de cette réorientation. Participation aux instances et manifestation des partenaires, compte-rendu de rencontres. Compétences et connaissances du référent handicap.
- Critère 6, indicateur 28 : Comités de pilotage, comptes rendus de réunions, livret alternance
- Critère 7, indicateur 31 et 32 : Description et mise en oeuvre des modalités de traitement des difficultés rencontrées par les apprentis et des réclamations (accusé de réception des réclamations et réponses apportées aux réclamants), enquêtes de satisfaction, analyse et de traitement des réclamations formulées par les stagiaires, système de médiation. Identification et réflexion sur les causes d'abandon ou les motifs d'insatisfaction, plans d'actions d'amélioration, mise en oeuvre d'actions spécifiques.

ANNEXE 8

MISSIONS DU CFA DES CHEFS

En application de la Loi n°2018-771 du 5 septembre 2018, les missions du GIE CFA des Chefs sont :

- D'accompagner les personnes, y compris celles en situation de handicap, souhaitant s'orienter ou se réorienter par la voie de l'apprentissage, en développant leurs connaissances et leurs compétences et en facilitant leur intégration en emploi, en cohérence avec leur projet professionnel. Pour les personnes en situation d'handicap, le centre de formation d'apprentis appuie la recherche d'un employeur et facilite leur intégration tant en CFA qu'en entreprise en proposant des adaptations nécessaires au bon déroulement de la formation. Les CFA doivent nommer un référent chargé de l'intégration des personnes en situation de handicap.
- D'appuyer et d'accompagner les postulants à l'apprentissage dans leur recherche d'un employeur.
- D'assurer la cohérence entre la formation dispensée en leur sein et celle dispensée au sein de l'entreprise, en particulier en organisant la coopération entre les formateurs et les maîtres d'apprentissage
- D'informer, dès le début de leur formation, les apprentis de leurs droits et devoirs en tant qu'apprentis et en tant que salariés et des règles applicables en matière de santé et de sécurité en milieu professionnel
- De permettre aux apprentis en rupture de contrat la poursuite de leur formation pendant six mois tout en les accompagnant dans la recherche d'un nouvel employeur, en lien avec le service public de l'emploi.
- D'apporter, en lien avec le service public de l'emploi, en particulier avec les missions locales, un accompagnement aux apprentis pour prévenir ou résoudre les difficultés d'ordre social et matériel susceptibles de mettre en péril le déroulement du contrat d'apprentissage
- De favoriser la mixité au sein de leurs structures en sensibilisant les formateurs, les maîtres d'apprentissage et les apprentis à la question de l'égalité entre les femmes et les hommes ainsi qu'à la prévention du harcèlement sexuel au travail et en menant une politique d'orientation et de promotion des formations qui met en avant les avantages de la mixité. Ils participent à la lutte contre la répartition sexuée des métiers
- D'encourager la mixité des métiers et l'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes en organisant des actions d'information sur ces sujets à destination des apprentis
- De favoriser, au delà de l'égalité entre les femmes et les hommes, la diversité au sein de leurs structures en sensibilisant les formateurs, les maîtres d'apprentissage et les apprentis à l'égalité des chances et à la lutte contre toutes formes de discriminations et en menant une politique d'orientation et de promotion des formations qui mette en avant les avantages de la diversité
- D'encourager la mobilité nationale et internationale des apprentis en nommant un personnel dédié, qui peut comprendre un référent mobilité mobilisant, au niveau national, les ressources locales et, au niveau international, les programmes de l'Union européenne, et en mentionnant, le cas échéant, dans le contenu de la formation, la période de mobilité
- D'assurer le suivi et l'accompagnement des apprentis quand la formation est dispensée en tout ou partie à distance
- D'évaluer les compétences acquises par les apprentis, y compris sous la forme d'un contrôle continu, dans le respect des règles définies par chaque organisme certificateur
- D'accompagner les apprentis ayant interrompu leur formation et ceux n'ayant pas, à l'issue de leur

formation, obtenu de diplôme ou de titre à finalité professionnelle vers les personnes et les organismes susceptibles de les accompagner dans la définition d'un projet de poursuite de formation

- D'accompagner les apprentis dans leurs démarches pour accéder aux aides auxquelles ils peuvent prétendre au regard de la législation et de la réglementation en vigueur