



MINISTÈRE DU TRAVAIL, DE L'EMPLOI ET DE L'INSERTION

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Paris, le 04/02/2021

Fiche Technique : Dispositif de renforcement pédagogique pour les apprentis placés en activité partielle dans le secteur Cafés, Restauration

Contexte et enjeux

En raison de la fermeture administrative imposée aux employeurs du secteur Cafés, Restauration à l'occasion du 2nd confinement, les apprentis de ce secteur sont majoritairement placés en activité partielle. Cette situation occasionne un risque accru de rupture de contrat mais aussi de non-validation des certifications visées en raison du manque d'activité en entreprise pour les apprentis (les apprentis passent normalement 2 à 3 semaines par mois en entreprise).

Aujourd'hui, les apprentis placés en activité partielle par leurs employeurs le sont sur le temps d'entreprise et celui de la formation en CFA. Toutefois, les apprentis sont autorisés à se rendre dans leur CFA. Pour autant, la formation dispensée en CFA n'est pas suffisante pour compenser l'absence d'une formation pratique en entreprise.

Le recours à des stages d'observation dans des domaines connexes au domaine initial au titre du module « connaissance et découverte des produits » permet de renforcer la continuité pédagogique pour les apprentis placés en activité partielle dans le secteur CR. Cette opportunité permettrait de renforcer la motivation des jeunes, de développer de nouvelles compétences, de leur ouvrir de nouvelles perspectives voire des opportunités réelles de poursuites de parcours, tout en permettant de valider une partie du référentiel de formation.

Présentation du dispositif

Mise en place de stages d'observation dans des entreprises ayant des activités connexes au domaine initial pour valider le module « connaissance et découverte des produits » nécessaire à l'obtention de la certification.

Ce dispositif est uniquement mobilisable pendant la fermeture administrative des entreprises du secteur CR en raison de la crise de la COVID 19.

- **Modalités de mise en œuvre :**

→ identification, par le CFA, d'entreprises intéressées ayant des activités connexes au domaine d'activité HCR (Cf annexe 1- proposition d'activités connexes aux métiers de la cuisine ou du service de restauration) .

→ définition d'un projet de stage d'observation permettant l'acquisition des compétences prévues dans le cadre du référentiel de formation au titre du module « connaissance et découverte des produits ».

→ signature d'une convention quadripartite CFA / apprenti / employeur d'origine / entreprise connexe pour un stage d'observation court.

- Le stage doit être proposé par le CFA, en lien direct avec la période de formation théorique pour que le jeune bénéficie d'une extension de la protection sociale conférée par le contrat de travail lors du stage.
- Il ne s'agit pas d'un stage de « production » mais d'un stage d'observation, en lien avec la formation théorique. Le stagiaire peut se voir confier une ou des missions conformes au projet pédagogique défini par son établissement d'enseignement et approuvées par l'entreprise (ou l'organisme) d'accueil. Le stage peut correspondre à une mise en situation en milieu professionnel au cours de laquelle l'apprenant acquiert des compétences professionnelles et met en œuvre les acquis de sa formation en vue d'obtenir une qualification professionnelle.
- La convention de stage devra indiquer, comme pour les étudiants, l'objectif du stage ainsi que le contenu de l'activité proposée, en lien avec le référentiel de formation au titre de la « découverte et connaissance des produits ».
- La durée maximale du stage est de 3 semaines (15 jours ouvrés).

Pour la convention quadripartite il est recommandé de s'inspirer du modèle de convention de stage disponible à l'adresse suivante en l'adaptant pour y insérer l'entreprise d'origine.

https://travail-emploi.gouv.fr/IMG/pdf/convention_stage_tripartite.pdf

NB : - Le stagiaire peut effectuer plusieurs stages mais pas au sein de la même entreprise.

- **Obligations du CFA :**

- Il doit choisir une entreprise ayant une activité connexe au domaine de formation initial (cf. Annexe 1).
- Il est responsable de l'intérêt pédagogique du stage en fonction du référentiel de formation, s'assure que le stage proposé est bien un stage d'observation, que l'entreprise d'accueil dispose des compétences permettant la formation du jeune et qu'il lui est désigné un tuteur de stage.
- Il doit informer l'entreprise employeur de l'apprenti de l'adaptation du calendrier pédagogique.
- Il doit s'assurer que le stagiaire et l'employeur ont souscrit l'un et l'autre une assurance responsabilité civile auprès d'un organisme d'assurance de leur choix.

- **Obligations de l'entreprise ayant une activité connexe:**

- Elle doit disposer des compétences permettant la formation du jeune dans les meilleures conditions et désigner un tuteur de stage.
- Elle accueille le stagiaire et devra attester du respect des mesures de protection sanitaire pendant le stage.
- Elle doit respecter l'objet du stage qui est de former l'apprenti.

Annexe n°1 : Détermination des entreprises ayant des activités dites « connexes » :

- **Pour le secteur de la cuisine**, les apprentis peuvent compléter leur formation auprès de toutes structures où il y a transformation de produits. Cela peut concerner : des boulangeries, pâtisseries, boucheries, traiteurs, poissonneries, maraîchers, exploitations agricoles avec labo de transformation de produits agricoles ou toutes structures leur permettant de mieux appréhender les produits bruts.

=> Métiers annexes en cuisine :

- Boulanger dans entreprises artisanales ou grandes ou moyennes surfaces (GMS)
- Pâtissier dans entreprises artisanales ou GMS
- Boucher Charcutier Traiteur dans entreprises artisanales ou GMS
- Poissonnier, mareyeur dans entreprises artisanales, GMS ou grossistes
- Exploitant agricole qui transforme et commercialise des produits fermiers
- Cuisinier en restauration collective
- Cuisinier en agroalimentaire
- ...

- **Pour le secteur de la commercialisation et services en restauration**, les apprentis peuvent compléter leur formation auprès des entreprises pour répondre aux exigences du référentiel en commercialisation et communication clientèle. Les entreprises concernées doivent être de type cavistes, fromageries-crémeries ou toutes structures permettant de développer de la vente ou/et de mieux connaître, argumenter les produits bruts travaillés et vendus en restauration.

=> Métiers annexes en commercialisation et services en restauration

- Vendeur, relation clientèle Caviste dans entreprises artisanales ou GMS
- Vendeur, relation clientèle Fromager - Crémier dans entreprises artisanales ou GMS
- Vendeur, relation clientèle en Boulangerie - Pâtisserie dans entreprises artisanales ou GMS
- Vendeur, relation clientèle en Boucherie - Charcuterie - Traiteur dans entreprises artisanales ou GMS
- Vendeur, relation clientèle en Poissonnerie dans entreprises artisanales, GMS ou grossistes
- Vendeur Maraîcher dans entreprises artisanales ou grossistes
- Exploitant agricole qui transforme et commercialise des produits fermiers
- Serveur en restauration collective
- Vendeur, relation clientèle dans des vignobles
- ...