



GUIDE DU CONTRAT D'APPRENTISSAGE

Une équipe de professionnels à votre service qui vous accompagne, afin de définir vos besoins, vos souhaits... Un suivi personnalisé
Notre exigence c'est votre réussite professionnelle.

Nature du contrat

Le contrat d'apprentissage est un CDD ou un CDI, qui associe périodes de travail en entreprises et périodes de formation en centre de formation, il permet d'acquérir à la fois un diplôme et une solide expérience « métier ».

Public concerné

Le contrat d'apprentissage s'adresse aux :

- Ⓐ L'apprenti(e) doit être âgé de 16 à 29 ans révolus (Après une classe de 3ème, il est possible sous condition de signer un contrat d'apprentissage à 15 ans)
- Ⓐ Exceptions au-delà de 29 ans révolus pour:
 - les apprentis préparant un diplôme ou titre supérieur à celui obtenu en apprentissage l'année précédente (30 ans)
 - les travailleurs en situation de handicap
 - les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise (sous certaines conditions)

Type de contrat

Le contrat d'apprentissage peut prendre la forme d'un :

Un plateau technique
complet et des formateurs
expérimentés

- Ⓐ Contrat à durée déterminée (CDD) de 6 à 36 mois,
- Ⓐ Contrat à durée indéterminée (CDI) comportant une action de professionnalisation située en début de contrat, de 6 à 36 mois.

La période d'essai est de 45 jours, durant lesquels le contrat peut être rompu par l'une ou l'autre des parties. Au-delà, le contrat peut être rompu par accord des deux parties ou de l'employeur par la procédure de licenciement ou de l'apprenti après respect d'un préavis.

Le déroulé de l'alternance

Sur le principe de l'alternance, le contrat de professionnalisation associe :

- Ⓐ des enseignements généraux, professionnels et technologiques dispensés par 3B Conseil et définis dans un programme de formation pouvant comporter des actions d'évaluation et d'accompagnement.
- Ⓐ des périodes de travail dans l'entreprise, dans un emploi en relation avec la qualification visée. Il est recommandé de débiter le contrat par une période en entreprise.

Le temps de formation correspond à au moins 25% du temps de travail, soit environ 1 jour à 1 jour et demi par semaine.



"La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes.

ACTIONS DE FORMATION
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE
VALIDATION D'ACQUIS ET EXPERIENCE"

100%
de réussite à
l'examen
2023- CAP EPC
19 candidats

98 %
taux
insertion
professionnelle
2023

89%
de réussite à
l'examen
2023- TP
31 candidats

Section Vente

CAP Equipier Polyvalent du Commerce - Niveau 3
BAC Professionnel Métiers du commerce et de la vente option A - Niveau 4

Section Cuisine

Titre Professionnel Commis de cuisine - Niveau 3
Titre à Finalité Professionnel Cuisinier - Niveau 4
BAC PRO Cuisine - Niveau 4

Section Service en restauration

Titre professionnel Serveur - Niveau 3
Mention complémentaire Barman - Niveau 3
BAC Professionnel Commercialisation et Service en HCR - niveau 4

Section Hébergement

Titre professionnel Employé étage hôtellerie et hôtellerie de plein air - Niveau 3
Titre professionnel Gouvernant en hôtellerie - Niveau 4



Maitre d'apprentissage

Le Maître d'Apprentissage (tuteur pédagogique détenteur du Permis de Former pour le secteur HCR), doit pouvoir démontrer au moins 2 années d'expérience professionnelle et un diplôme de niveau égal ou supérieur au diplôme préparé par l'apprenti ou 3 années d'expérience démontrable dans le métier.

Les aides à l'apprentissage

Aide Unique aux Employeurs, pour toute entreprise de moins de 250 salariés :
6000 € maximum pour la 1ère année d'exécution du contrat (personne majeure et mineur) jusqu'au 31 décembre 2024

Les aides à l'apprentissage

Cette aide est versée par l'Agence de Services et de Paiement (ASP) chaque mois à condition que la DSN soit correctement remplie. Elle cesse d'être due en cas de rupture anticipée du contrat d'apprentissage ou en cas de suspension non rémunérée du contrat de travail.

Rémunération



	- 18 ans	18 à 20 ans	21 à 25 ans	26 ans et plus
1 ^{ère} année de l'alternance	27%	43%	53%	100%
2 ^{ème} année de l'alternance	39%	51%	61%	100%
3 ^{ème} année de l'alternance	55%	67%	78%	100%



CFA & Centre de Formation 3B Conseil

3 rue Gaspard Monge

66 160 Le Boulou

04 68 89 39 21

3bconseil@3bconseil.fr

