



GUIDE DU CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

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 et objectifs

Le contrat de professionnalisation a pour objectif l'acquisition d'une qualification professionnelle :

- enregistrée au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP),
- ouvrant droit à un Certificat de Qualification Professionnelle (CQP ou CQP-I),
- reconnue dans les classifications d'une convention collective d'une Branche.

Public concerné

Le contrat de professionnalisation s'adresse aux :

- jeunes de 16 à 25 ans sans qualification ou dont la qualification est insuffisante pour pouvoir accéder au métier souhaité,
- Aux personnes titulaires des minimaux sociaux (RSA, ASS, AAH, allocation de parent isolé pour les DOM) ou anciens bénéficiaires d'un CUI,
- demandeurs d'emploi de 26 ans et plus inscrits à Pôle emploi (pour les personnes sortant de scolarité ou d'université, contrat en alternance, contrat aidé, stagiaire de la formation professionnelle ou salarié, l'inscription à Pôle emploi n'est pas obligatoire).

Type de contrat

Le contrat de professionnalisation 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 peut varier de 15 à 30 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

88%
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



Maître d'apprentissage

Tuteur de l'apprentissage

Dans l'entreprise, un tuteur accueille, aide, informe et guide le bénéficiaire pendant toute la durée du contrat de professionnalisation. Il assure la liaison avec l'organisme de formation et participe à l'évaluation du suivi de la formation

Rémunération



Bénéficiaire du contrat	Titre ou diplôme professionnel inférieur au bac ou titre ou diplôme non professionnel de niveau IV	Titre ou diplôme professionnel égal ou supérieur au bac ou diplôme de l'enseignement supérieur
16 à 20 ans révolus	55% SMIC	65% SMIC
21 à 25 ans révolus	70% SMIC	80% SMIC
26 ans et plus	100% SMIC	



CFA & Centre de Formation 3B Conseil

3 rue Gaspard Monge

66 160 Le Boulou

04 68 89 39 21

3bconseil@3bconseil.fr

