

2010

Dossier

« Dotation CFA »

- Fiche d'identification du CFA
- Notice explicative de la dotation CFA 2010
- Liste des effectifs des sections d'apprentis
- Attestation du représentant légal ou mandaté du CFA
- Annexe 1 : Orientations retenues par les partenaires sociaux de l'Hôtellerie-Restauration en matière d'apprentissage

Votre CFA a adhéré à la Convention de partenariat Fafih - Réseau des CFA de l'hôtellerie-restauration mis en œuvre par les Partenaires Sociaux.

Ainsi, une fois l'adhésion de votre CFA validée par la CRPF/IH, le renseignement de ce dossier permettra à nos services de vous affecter ou non la dotation principale calculée en fonction de l'effectif HCR de votre CFA et du respect de la politique générale du secteur en matière de diplômes préparés.

Dénomination du CFA:

.....

Numéro d'établissement :

.....

Adresse :

.....

Code postal : Ville :

Organisme gestionnaire :

CCI

Chambre de métiers

Education nationale

Municipal

Autre (précisez) :

Adresse :

.....

Code postal : Ville :

Personne à contacter :

.....

Tél. : Fax : e-mail :

Effectif total d'apprentis inscrits au 1^{er} janvier 2010 :
(toutes sections professionnelles confondues)

Dont l'hôtellerie-restauration (y compris les pré-apprentis) :

Pour obtenir une dotation le CFA devra :

1. Adhérer à la Convention de partenariat Fafih – Réseau des CFA de l'hôtellerie-restauration

► Il sera demandé à chaque CFA de s'engager activement à suivre la politique du secteur en matière d'apprentissage en signant « la Convention de partenariat Fafih – Réseau des CFA de l'hôtellerie-restauration ».

► Une fois la convention de partenariat signée, les CFA recevront un dossier simplifié, mi novembre 2009. Ce dossier doit être totalement renseigné pour le **31 janvier 2010**, le cachet de la poste faisant foi, en envoi recommandé avec accusé de réception, au Fafih :

Dotations CFA 2010
3, rue de la Ville l'Evêque
75008 Paris

→ *A défaut, le CFA n'est pas éligible à la dotation du Fafih*

2. Garantir une représentation professionnelle de la CRPF dans le conseil de perfectionnement.

Au moins un membre de la Commission Régionale Paritaire de la Formation, (CRPF), de votre région devra siéger au Conseil de Perfectionnement du CFA. Dans ce cadre, chaque CRPF a désigné un membre la représentant. Le nom du ou des membres désigné(s) vous a été communiqué.

→ *Pas de représentation professionnelle de la CRPF : le CFA perd son adhésion à la convention de partenariat et n'est pas éligible à la dotation du Fafih*

3. Recueillir l'avis favorable de la Commission Régionale Paritaire de la Formation (CRPF-IH)

Chaque CRPF donne un avis, favorable ou défavorable, sur le respect des engagements du CFA candidat*.

Cet avis sera rendu au cours de la réunion plénière de la CRPF de mars ou avril 2010.

→ *Avis défavorable de la CRPF : le CFA perd son adhésion à la convention de partenariat et n'est pas éligible à la dotation du Fafih*

4. Respecter la politique du secteur en matière de diplômes préparés.

Les partenaires sociaux sont attentifs au respect du suivi des orientations du secteur dans votre établissement.

→ *Non respect des orientations : le CFA n'est pas éligible à la dotation principale ***

5. Mettre en œuvre des formations en faveur des tuteurs et/ou maîtres d'apprentissage.

Par ailleurs, les partenaires sociaux souhaitent soutenir plus fortement les CFA qui s'engageront dans des actions de formation au bénéfice des tuteurs et/ou maître d'apprentissage.

Nous vous invitons, dès à présent, à développer ce type d'actions qui devra être justifié dans le dossier de candidature au titre de la dotation 2010.

→ *Pas de formation justifiée : le CFA ne bénéficie pas de l'attribution spécifique ****

* L'avis favorable de la CRPF garantit au CFA adhérent à la convention de partenariat, le versement d'une dotation minimale,

** A cette dotation minimale, vient s'ajouter la dotation principale lorsque le CFA répond aux critères et aux conditions fixées par le Conseil d'Administration du Fafih,

*** L'attribution spécifique est une bonification de la dotation principale.

1 : L'article L.6332-16 du code du travail, autorise l'affectation d'une partie des ressources des OPCA au titre des contrats ou périodes de professionnalisation et du droit individuel à la formation, au financement des dépenses de fonctionnement des centres de formation d'apprentis.

Pour l'Industrie Hôtelière, l'accord de branche du 27 septembre 1993 et ses avenants du 29 mai 1995 et du 30 juin 2003 précisent l'application de cette disposition, ainsi que l'accord national professionnel du 28 mars 2007 sur les objectifs, priorités et moyens de la formation professionnelle, conclu dans le secteur de l'hôtellerie, la restauration et les activités connexes, étendu le 5-11-2007.

Classe/Diplôme	1 ^{ère} année	2 ^{ème} et 3 ^{ème} année	Total
Pré-apprentis en hôtellerie/restauration	XXX	XXX	
Certificats d'aptitude professionnelle - CAP :			
- Cuisine			
- Restaurant			
- Café Brasserie ou Services en brasserie-café			
- Services hôteliers			
Mentions complémentaires – MC :			
- Cuisinier en dessert de restaurant		XXX	
- Employé traiteur-organisateur de réceptions		XXX	
- Sommellerie		XXX	
- Employé barman		XXX	
- Accueil réception		XXX	
- Arts de la cuisine allégée		XXX	
Brevet d'études professionnelles (BEP) :			
<i>Métiers de la restauration et de l'hôtellerie</i>			
dominante production culinaire			
dominante production de services			
Baccalauréat professionnel – Bac Pro : Restauration			
domaine organisation et production culinaire			
domaine service et commercialisation			
Baccalauréat Technologique Hôtellerie			
Brevets professionnels – BP :			
- BP Cuisinier			
- BP Restaurant			
- Autres BP			
Brevet de technicien supérieur – BTS :			
<i>Hôtellerie Restauration</i>			
option Mercatique et gestion hôtelière			
option Art culinaire, arts de la table et du service			
<i>Responsable de l'hébergement</i> à référentiel commun européen			
LMD Professionnels ou assimilés (N°II ou I)			

Je, soussigné M _____ ,

représentant légal ou mandaté du CFA de _____ ,

déclare :

s'engager à utiliser les fonds qui lui seront éventuellement alloués par le Fafih - OPCA de l'hôtellerie - restauration **au financement exclusif des dépenses de fonctionnement afférentes aux sections de l'Hôtellerie-Restauration**, conformément aux dispositions de l'accord-cadre du 27 septembre 1993 et donc hors de tout investissement, et à en fournir la preuve en tant que de besoin.

Le

A

Cachet du CFA

Signature du représentant légal ou mandaté du CFA

Annexe : 1

Symbole d'une longue tradition de transfert de "savoir-faire", l'apprentissage demeure en 2008 **un modèle dominant** et prioritaire de préparation professionnelle aux principaux métiers du secteur : **34 800 apprentis en formation, dont environ 16 500 en année terminale**, dans 200 CFA répartis sur le territoire national.

L'apprentissage est la **filière privilégiée** d'entrée dans le secteur. Il allie un public dont c'est le premier choix et une pédagogie qui donne sa place au rôle éducatif de l'entreprise dans les apprentissages professionnels.

Les partenaires sociaux de l'Industrie Hôtelière privilégient donc les **axes politiques** suivants :

1. **Associer la Profession** à la promotion des métiers de l'hôtellerie restauration, à l'encadrement des formations et au suivi des résultats d'insertion professionnelle.
2. **Intégrer** dans chaque conseil de perfectionnement paritaire des professionnels mandatés par les **organisations nationales représentatives des employeurs et des salariés de l'Hôtellerie-Restauration**.
3. **Accentuer** la pertinence et le réalisme **de l'information et de l'orientation** des futurs apprentis afin de fiabiliser leurs choix professionnels et assurer la durabilité des engagements de contrats.
4. Le besoin majoritaire des entreprises **reste au niveau CAP**, mais avec une tendance forte à évoluer vers des formations professionnelles assorties d'un **bagage de formation générale au niveau IV**.

Du côté des jeunes, la demande va vers des diplômes de niveau IV.

Dans ces conditions, le secteur préconise la préparation du CAP pour les contrats d'apprentissage de 1 ou 2 ans et la **mise en place de filières CAP et mentions complémentaires et/ou BP** pour les poursuites de contrats d'apprentissage.

Le secteur privilégie la filière **CAP/BP**. Lorsqu'un **niveau supérieur** peut être visé en restauration, c'est la filière qui répond le mieux aux besoins des entreprises.

Le BAC PRO en alternance, s'il permet d'achever un cycle commencé par ailleurs, peut toutefois être recommandé.

5. **Susciter la formation de tuteurs-maîtres d'apprentissage** auprès de tout professionnel associé au rôle éducatif de l'entreprise.
6. **Valoriser** le concept de **l'alternance** en tenant compte de la saisonnalité de l'activité des entreprises pour gérer le rythme des présences d'apprentis en entreprise et en centre.
7. **Favoriser** les **apports** réciproques des **centres de formation** et des **entreprises** par une organisation appropriée des actes de formation.