

B.T.S MHR en apprentissage

Option A : Management d'unité de restauration
 Option B : Management d'unité de production culinaire

NOS PARTENAIRES POUR LA FORMATION EN ENTREPRISE

Nos partenaires souhaitent attirer, adapter à l'emploi, fidéliser et promouvoir de jeunes collaborateurs. Nos formations en apprentissage contribuent à apporter une réponse à leurs attentes.

- ▀ La Maison Pic « Trois Macarons », à Valence ;
- ▀ Les Cèdres « Deux Macarons », à Granges les Beaumont ;
- ▀ Le château des Alpilles, à Saint-Rémy de Provence ;
- ▀ Le château de Berne « Un Macaron », à Lorgues ;
- ▀ Les Trèsoms, à Annecy

**L'ALTERNANCE,
 C'EST TOUT BENE !
 LE + DE LA FORMATION
 90% DE REUSSITE A
 L'EXAMEN
 100% DE TAUX
 D'INSERTION
 PROFESSIONNELLE.**

LE CONTRAT D'APPRENTISSAGE

C'est un contrat de travail de droit commun par lequel un employeur et un Centre de formation s'engage à assurer une formation générale, théorique et pratique à un apprenti.

L'apprenti perçoit un salaire de la part de son employeur, s'engage à travailler dans l'entreprise et à suivre une formation dans un Centre de Formation d'Apprentis pour préparer le diplôme prévu par le contrat. Le temps de formation à L'U.A est inclus dans le temps de travail.

L'apprenti est obligatoirement suivi par un maître d'apprentissage qui le forme afin qu'il acquière les compétences professionnelles nécessaires à l'obtention du diplôme préparé en collaboration avec l'U.A.

La durée du contrat est au moins égale à celle du cycle de formation. Cette durée peut être réduite ou allongée à la demande des cocontractants pour tenir compte du niveau initial de l'apprenti. Elle ne peut cependant être inférieure à 6 mois.

Rémunération: l'apprenti(e) est rémunéré en fonction de son âge et de l'année d'apprentissage. Le salaire est calculé en pourcentage du **SMIC (1554,58 € au 1^{er} janvier 2021)**.

	Moins de 18 ans	18 à 20 ans	21 à 25 ans
1 ^{ère} année	27% du SMIC 419.74€ Brut	43% du SMIC 668.47€ Brut	53% du SMIC 823.93€ Brut
2 ^{ème} année	39% du SMIC 606.29€ Brut	51% du SMIC 792.84€ Brut	61% du SMIC 948.29€ Brut



LIEU DE FORMATION

Lycée des métiers de la restauration
 et du vin de l'Hermitage.
 26600 TAIN L'HERMITAGE

CONTACT

Anita Mingorance
06.84.34.55.84
Anita.mingorance@ac-grenoble.fr

Samuel Martin
07.88.06.73.95
Samuel.martin@ac-grenoble.fr



PROTECTION DE L'APPRENTI(E)

S'il ou elle rencontre des difficultés liées à la formation professionnelle, l'apprenti(e) contactera le Service Académique de l'Apprentissage. L'inspecteur de l'éducation nationale chargé de l'apprentissage peut jouer un rôle de médiateur entre l'apprenti, ses parents et l'employeur. Il contrôle l'adéquation des tâches confiées par l'employeur à l'apprenti(e) avec le diplôme préparé.