

MODALITES PRATIQUES POUR L'ENTREPRISE ET L'APPRENTI

Le contrat d'apprentissage



Pour le **Brevet de Technicien Supérieur (BTS)** la durée de la formation est au moins égale à 1350 heures réparties sur 2 ans.

Le contrat est signé par l'employeur et l'apprenti, établi en 3 exemplaires originaux et validé par la chambre consulaire (Chambre des métiers ou de l'industrie).

L'apprenti qui a de 16 à 29 ans révolus bénéficie des mêmes droits que le salarié de l'entreprise. Il peut bénéficier d'une aide pour préparer le permis de conduire.

L'apprenti peut bénéficier de la prise en charge de ses frais de transport.

L'employeur décide de la période de congés annuels (5 semaines par an).

L'employeur peut effectuer des retenues pour avantages en nature (nourriture ou logement) dans la limite de 75 % du salaire.

SUR LE PLAN FISCAL

3 avantages pour l'apprenti



Aucune cotisation salariale n'est retranchée de son salaire brut (sa rémunération brute est égale à sa rémunération nette). La rémunération varie en fonction de l'âge et de l'année d'exécution du contrat.

Son salaire est exonéré de la **CSG et du RDS**.

Son salaire est exonéré de l'**impôt sur le revenu** dans la limite du montant annuel du Smic.

Des heures supplémentaires peuvent être effectuées sans autorisation, dans la limite du contingent de 220 heures par an. Les conditions de rémunération des heures supplémentaires sont celles qui sont applicables au personnel de l'entreprise concernée.

BTS

MANAGEMENT HÔTELLERIE RESTAURATION

OPTION A

Management d'unité de Restauration

OPTION B

Management d'unité de Production Culinaire

OPTION C

Management d'unité de d'Hébergement



Faire de votre passion un métier...



Contrat d'apprentissage
sur 2 années

Unité de Formation par Apprentissage

LYCEE Francis De Croisset

34 chemin de la cavalerie

06130 GRASSE

Tél.: 04 92 42 48 60

btsmhrdecroisset@gmail.com

<http://www.lyceedecroisset.com>



INTEGRER UNE UFA

Recrutement



Titulaire d'un **Bac Professionnel** Cuisine ou Service

Titulaire d'un **Bac Technologique** STHR

Titulaire d'une **Mise à Niveau** (MAN)

Engagement de l'étudiant-apprenti

Un **réel engagement** dans le travail est demandé à l'apprenti, tant en entreprise qu'en UFA.

Du **travail personnel** sera à fournir afin d'atteindre les objectifs de formation.

Une absence en UFA a la même valeur qu'une absence en entreprise, c'est à dire que la journée est décomptée.

REMUNERATION brute mensuelle minimale

Année d'exécution du contrat	- de 18 ans	18 à 20 ans	21 à 25 ans	26 à 29 ans révolus
1ère année	27% du Smic	43% du Smic	53% du Smic	100% du Smic
2ème année	39% du Smic	51% du Smic	61% du Smic	100% du Smic

LA FORMATION EN UFA

Tronc commun en première



Culture Générale et expression, Anglais et Italien

Pôle 1 : Production de services en hôtellerie restauration

Concevoir et réaliser des prestations de services, évaluer et analyser la production de services, communiquer avec les autres services...

Pôle 2 : Animation de la politique commerciale et développement de la relation client

Participer, définir et déployer la politique commerciale dans l'unité de production de services...

Pôle 3 : Management opérationnel de l'unité de production de services

Manager la production de services, gérer et animer l'équipe...

Pôle 4 : Pilotage de l'unité de production de services

Mettre en oeuvre la politique générale, mesurer et analyser la performance...

Choix de spécialités en deuxième année

En deuxième année, l'apprenti choisit une des 3 options proposées par L'UFA du Lycée de Croisset. L'admission se fait en fonction du vœu de l'étudiant, du nombre de places dans l'option demandée et des résultats obtenus en 1ère année de formation.



Option A - Management d'unité de restauration

Option B - Management d'unité de Production

Option C - Management d'unité d'hébergement

Les 3 options permettent de se spécialiser dans les **blocs de compétences professionnelles** correspondant aux pôles d'activités débutés en première année (Cf. tronc commun de première année)

Le **Pôle 5 : Entrepreneuriat en Hôtellerie Restauration** est spécifique à la deuxième année.

+ d'infos...

Accès au site web



Le règlement d'examen



Blocs de compétences et Tronc commun

