

LES ATOUTS DU BTS EN ALTERNANCE

- L'Alternance correspond a une demande du marche du travail
- Un premier contrat de travail
- L'acquisition d'une expérience professionnelle
- Un encadrement professionnel en entreprise
- Un encadrement technologique et général au sein du centre de formation professionnelle
- L'acquisition d'un diplôme de niveau III
- Une première rémunération

VOS QUALITES

- Adaptabilité
- Esprit de synthèse
- Dynamisme
- Culture générale
- Esprit d'équipe
- Diplomatie
- Motivation
- Curiosité
- Rigueur

NOUS CONTACTER.

LYCEE PROFESSIONNEL ET

TECHNOLOGIQUE

L'ARROUZA

28 Boulevard Roger Cazenave
B.P. 707
65107 LOURDES Cedex
Tel : 05.62.42.73.90
Fax : 05.62.94.28.65
Mail : 0650014m@ac-toulouse.fr
<http://arrouza.entmip.fr/>

CONTACT :

Chef d'Etablissement
Pascale GINESTET CANDEHORE
Chef de Travaux
Frédéric DELGA



CFA Education Nationale 65

Thomas SAINT-YGNAN
Coordonnateur CFAEN 65
05.62.34.86.11.
06.16.63.23.17.

0651049m@ac-toulouse.fr
<http://www.apprentissage-sud-ouest.com/>



L'ALTERNANCE

POUR L'APPRENTI

La formation en alternance est ouverte aux jeunes de 16 à 25 ans. Ils doivent être titulaires d'un Bac Technologique option hôtellerie, d'un Bac Pro en particulier commercialisation et service ou d'un Brevet Professionnel. Les titulaires d'un Bac Général ou Pro autres peuvent également postuler et seront acceptés après examen de leur dossier. Les candidats seront sélectionnés sur dossier et lettre de motivation. L'examen du BTS reste le même que celui sous statut scolaire.

Un contrat de travail à durée déterminée de 2 ans est signé entre l'apprenti et l'entreprise (CERFA FA13).

Les conditions d'emploi seront en relation avec la convention collective et le droit du travail :

- 35h ou 39h hebdomadaires (selon effectif) ou plus en heures sup
- une période d'essai d'un mois
- une couverture sociale
- 5 semaines de congés payés par an

Délivrance d'une carte nationale d'étudiant des métiers donnant droit à des avantages tarifaires (transport, cinéma, spectacle, ...).

Mesure d'aide au logement, à la restauration et au transport par le biais du Conseil Régional Midi Pyrénées.

Le salaire versé par l'entreprise est exonéré d'impôts sur le revenu dans la limite égale au montant annuel du SMIC.

LE CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE

RENTRÉE SEPTEMBRE 2013

LES ENSEIGNEMENTS

- Français
- Langues vivantes (anglais, espagnol et italien)
- Techniques et moyens de gestion
- Gestion comptable, financière et fiscale
- Marketing
- Sciences appliquées à l'alimentation
- Qualité alimentaire et sanitaire
- Ergonomie sécurité
- Environnement économique et juridique
- Economie générale et touristique
- Droit
- Economie d'entreprise
- Techniques professionnelles
- Génie culinaire
- Restauration et connaissance des boissons
- Hébergement et communication professionnelle
- Ingénierie et maintenance

REPARTITION DES TEMPS D'ALTERNANCE

- 27 semaines en entreprise
- 5 semaines de congés payés
- 20 semaines en centre de formation

POUR L'EMPLOYEUR

- Exonération totale ou partielle des cotisations patronales en fonction de la taille de l'entreprise
- Prise en charge des frais de formation par l'OPCA de l'entreprise
- Salaire non pris en compte dans les effectifs de l'entreprise pour l'application des seuils sociaux et fiscaux
- Pas d'indemnité de fin de contrat
- Indemnité compensatrice forfaitaire versé par le Conseil Régional sous certaines conditions d'attribution. (aide de 1000 € minimum par année de cycle de formation et par apprenti)
- Crédit d'impôt apprentissage sous certaines conditions

REMUNERATION DE L'APPRENTI

	16/17 ans	18/20 ans	21 ans et +
1ère année	25 % / SMIC	41 % / SMIC	53 % / SMIC
2ème année	37 % / SMIC	49 % / SMIC	61 % / SMIC
3ème année	53 % / SMIC	65 % / SMIC	78 % / SMIC

SMIC OU SALAIRE MINIMUM CONVENTIONNEL

