

DOSSIER DE LABELLISATION

Présentation de l'entreprise

Nombre de salariés équivalent temps plein :
Durée hebdomadaire du travail en entreprise :
Tél : Fax : E.Mail :@.....
Nom du chef d'entreprise :
Interlocuteur / Contact :
Dénomination Commerciale :
Enseigne :
Adresse :
Site Internet :

Activités / Classification

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Hôtel – Restaurant | <input type="checkbox"/> Brasserie |
| <input type="checkbox"/> Restaurant Traditionnel | <input type="checkbox"/> Café Restaurant |
| <input type="checkbox"/> Restaurant à Thèmes | |

En quelques lignes vous devez présenter votre entreprise. Vous pouvez joindre une plaquette de votre établissement.

.....
.....
.....
.....

Fonctionnement de l'établissement

HORAIRES : Matin : Soir :

Compléter le tableau ci-dessous

	OUI	NON
Coupure dans la journée		
Journée continue		
Jours de congés hebdomadaires consécutifs		
Fermeture hebdomadaire fixe		
Etablissement permanent fermeture annuelle		
Etablissement saisonnier Été		
Etablissement saisonnier Hiver		
Personnel logé		
Personnel blanchi		
Personnel nourri		



Dossier de Labellisation

Offrez-vous un avantage particulier à vos apprentis ?

- Chèques vacances 1^{er} équipement Prime
- Autre :

Accueil et Suivi des Apprenti(e)s

Nous souhaitons avoir des indications sur les apprenti(e)s formé(e)s dans votre établissement lors des deux dernières années.

CUISINE/RESTAURANT

	N-2	N-1
Année		
Diplôme préparé		
Durée du contrat		
Résultats examens		

SI RUPTURE : Motifs

- Réussite à l'examen
- Période d'essai
- Départ volontaire de l'apprenti(e)
- Rupture amiable
- Autres (à préciser)

EN ADHÉRANT A LA CHARTE, JE M'ENGAGE, S'IL N'Y A PAS DEJA PARTICIPÉ,
A FAIRE SUIVRE LA FORMATION* PRÉVUE AU MAITRE D'APPRENTISSAGE
OU TUTEUR EN ALTERNANCE QUI AURA LA CHARGE DE MON APPRENTI(E)
ET A PARTICIPER AU MINIMUM A UN JURY D'EXAMEN.

JE CERTIFIE SUR L'HONNEUR L'EXACTITUDE DES RENSEIGNEMENTS.

Date :

Signature du Chef d'Entreprise :



* La Région et/ou le FAFIH participent sous certaines conditions au financement de cette formation répartie sur deux demi-journées.

CHAMPS D'ACTIVITÉS CUISINE

Cochez ci-dessous les cases correspondant à votre activité et votre organisation.

1- Equipement de la cuisine

- Fourneau équipé
- Four type
- Equipement froid aux normes
- Cellule de refroidissement
- Autres à préciser (friteuses, plancha, bain marie, machine sous vide).....
.....

2- Structure de la cuisine

- Zone unique pour l'ensemble des préparations et cuissons
- Zone de cuisson
- Zone unique préparations
- Secteur viande
- Secteur poisson
- Secteur entrée
- Laboratoire pâtisserie

3- Prestations proposées

- Carte
- Menu
- Plat du jour
- Traiteur plats à emporter
- Traiteur prestations extérieures
- Autres à préciser (spécialités régionales)
.....
.....

4- Compétences pouvant être transmises à l'apprenti(e)*

- Préparations préliminaires des légumes frais
- Préparations préliminaires des poissons
- Préparations préliminaires des viandes
- Préparations préliminaires des volailles
- Fabrication pâtissière traditionnelle (pâte de bases, crèmes,...)
- Desserts à l'assiette élaborés
- Desserts à l'assiette simples
- Table de desserts



Champs d'activités Cuisine

- Les différentes cuissons de viandes
- Les différentes cuissons de poissons
- Les différentes cuissons de légumes
- Les fonds
- Les jus de base
- Les sauces classiques (béarnaise, bordelaise, velouté, ...)
- Autres à préciser (régionales ou du monde)
-

*Sur la base du référentiel CAP

5- Qualification du maître d'apprentissage ou tuteur en alternance

- Diplômes obtenus :
- Expérience professionnelle (nombre d'années) :

6- Constitution de votre brigade en pleine saison

	Nombre
Chef	
Second	
Chef de partie	
Commis	
Apprenti(e)	
Aide de cuisine	
Plongeur	

Combien pouvez-vous former d'apprentis en **Cuisine** ?



CHAMPS D'ACTIVITÉS RESTAURANT

Cochez ci-dessous les cases correspondant à votre activité et votre organisation.

1- Equipement

- Salle à manger
- Office
- Bar
- Salon d'attente
- Fumoir
- Console
- Guéridon
- Nappage tissu
- Mobilier spécifique (roulante à fromage, etc ...) à préciser
-
-

2- Service pratiqué

- A la Russe
- A l'Anglaise
- A la Française
- A l'assiette
- Plat sur table
- Tenue professionnelle exigée

3- Prestations proposées à la clientèle

- Prise de commande en Anglais ou autres langues
- Menu et / ou carte
- Carte réduite / Service étage
- Plat du jour
- Organisation de séminaires et banquets
- Service traiteur à l'extérieur
- Carte des vins



4- Prestations proposées à la clientèle

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Accueil, Communication professionnelle
<input type="checkbox"/> Service des boissons au plateau
<input type="checkbox"/> Présentation et explication de la carte
Et des produits, conseils aux clients
<input type="checkbox"/> Prise de commande
<input type="checkbox"/> Présentation de la carte
<input type="checkbox"/> Informatisation de la prise de commande
<input type="checkbox"/> Informatisation de la note
<input type="checkbox"/> Préparation de hors d'œuvre à l'office
<input type="checkbox"/> Préparation et service de plateau de fromages
<input type="checkbox"/> Préparation de fruits à l'office
<input type="checkbox"/> Préparation de plateau de fruits de mer
<input type="checkbox"/> Préparation de poissons en salle
<input type="checkbox"/> Découpe de viandes en salle
<input type="checkbox"/> Découpe de volailles en salle
<input type="checkbox"/> Flambage de viandes en salle | <input type="checkbox"/> Flambage de desserts en salle
<input type="checkbox"/> Connaissance des boissons
<input type="checkbox"/> Connaissance des vins
<input type="checkbox"/> Accords des mets et des vins
<input type="checkbox"/> Débouchage et service des vins en seaux
<input type="checkbox"/> Débouchage et service des vins en paniers
<input type="checkbox"/> Sensibilisation à la notion de gestion
(suivi des stocks, commandes aux fournisseurs,
réception de marchandises, etc ...)
<input type="checkbox"/> Intégration de notions touristiques locales
<input type="checkbox"/> Autres à préciser
.....
.....
..... |
|--|--|

5- Qualification du maître d'apprentissage ou tuteur en alternance

- Diplôme obtenus :
-
- Expérience professionnelle :
-

6- Constitution de votre brigade

	Nombre
Maître d'hôtel	
Sommelier	
Chef de rang	
Commis	
Apprenti(e)	

Combien pouvez-vous former d'apprentis en **Salle** ?





Pour toute autre information,
n'hésitez pas à contacter :



CCIT (Chambre de Commerce et d'Industrie Territoriale)

Maison des Entreprises

16 rue de la Vallée Maillard
41018 BLOIS Cedex
Tél : 02 54 44 64 00
Fax : 02 54 44 78 20
www-loir-et-cher-cci.fr

■ Service apprentissage CCIT :

Mme Laëtitia BACHELOT
Tél : 02 54 44 65 05
lbachelot@loir-et-cher.cci.fr

■ Service Tourisme – Hôtellerie CCIT :

Mme Véronique FARINEAU
Tél : 02 54 44 64 62
vfarineau@loir-et-cher.cci.fr

CMA (Chambre de Métiers et de l'Artisanat)

Maison des Entreprises

16 Rue de la Vallée Maillard
41018 BLOIS Cedex
Tél : 02 54 44 65 83
Fax : 02 54 44 64 78
www.cma-41.fr

■ CAD CMA : (Centre d'Aide à la Décision)

Mme Isabelle BERLU
Tél : 02 54 74 14 73
i.berlu@cfa41.fr

■ Service apprentissage CMA :

M^{me} Brigitte BUISSON
Tél : 02 54 44 65 68
bbuisson@cma-41.fr

M^{lle} Emilie BROSSIER
Tél : 02 54 44 65 61
ebrossier@cma-41.fr

CFA Interprofessionnel de Blois

12 Rue François Billoux
41000 BLOIS

Tél : 02 54 74 14 73
Fax : 02 54 56 01 81

Mail : info@cfa-41.fr
www.cfa41.fr