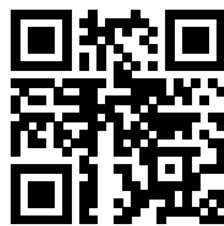




REPUBLIQUE
ET CANTON
DE GENEVE

POST TENEBRAS LUX



Scannez le code
ou

<https://edu.ge.ch/qr/ZED>

CFP SHR PRÉSENTATION DES MÉTIERS

**CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE SERVICES ET HÔTELLERIE / RESTAURATION (CFP SHR)
CHEMIN GÉRARD-DE-TERNIER 18 TOUR D 1213 PETIT-LANCY**

Le mot du Directeur

Chers visiteurs,
Chers élèves,
Chers enseignants,



Bienvenue au Centre de Formation Professionnelle Services et Hôtellerie Restauration, qui réunit les formations des métiers de bouche et services, de la coiffure à la logistique en passant par la boulangerie-pâtisserie-confiserie, la cuisine, le service en restauration et l'intendance.

Nous avons donc la chance de côtoyer des publics hétéroclites aux philosophies et comportements totalement différents, ce qui est d'une richesse incommensurable.

Dans un monde en changement perpétuel et hyper rapide, l'information et la communication se doivent d'y répondre de la manière la plus efficace et nous espérons que la visite de ces pages répondra à cette demande.

L'avenir de la formation professionnelle, dont l'importance n'est plus à démontrer, nécessite une attention de tous les instants pour qu'elle soit en phase avec les besoins du marché. Tous les jours nous surveillons notre environnement et écoutons nos partenaires afin d'adapter le contenu de nos formations à ces besoins.

Nous souhaitons et espérons que vous trouverez ce que vous recherchez et sommes à votre disposition par courriel ou par téléphone pour toute question à laquelle vous ne trouveriez pas de réponses.

Angelo Boschetto



Table des matières

Cuisinière - Cuisinier (CFC 3 ans)	
Employé-e en cuisine - Employée en cuisine (AFP 2ans)	3
Logisticienne - Logisticien (CFC 3ans)	5
Gestionnaire en intendance (CFC 3 ans)	
Employé-e en intendance Employée en intendance (AFP 2ans)	8
Spécialiste en restauration (CFC 3ans)	
Employé-e en restauration Employée en restauration (AFP 2ans)	10
Coiffeuse – Coiffeur (CFC 3 ans ou AFP 2 ans)	12
Boulangère Pâtissière Confiseur-euse (CFC 3 ans ou AFP 2 ans)	14
Quelques qualités requises par métier	16
La formation professionnelle et les évolutions possibles	17
Processus de signature de contrat d'apprentissage DUAL	18
Renseignements sur le contrat d'apprentissage	19
Liste des entreprises formatrices.....	19
Répartition du temps pendant l'apprentissage	19
Contacts et accès	20

Cuisinière - Cuisinier (CFC 3 ans) **Employé en cuisine - Employée en cuisine** (AFP 2ans)

Description

Le cuisinier ou la cuisinière, prépare les plats, proposés à la carte ou au menu, élaborés par le Chef de cuisine. Pour cela, ils lavent, pare, épluchent et taillent les fruits et légumes, apprêtent les viandes, poissons et crustacés avant de les cuire ou préparent la fin du repas sous la forme de divers desserts ou pâtisseries, ils s'investissent dans la promotion et la vente de leurs réalisations par différents moyens. Tout ceci dans des règles d'hygiène strictes et dans le respect des marchandises utilisées.

Leurs principales activités sont réparties en 5 processus :

1. L'ACHAT

Un cuisinier doit savoir acheter sa marchandise de façon optimale. Pour cela, il doit connaître les différents modes de cultures et d'élevages, les saisons. Il doit pouvoir identifier les aliments et reconnaître leurs aspects qualitatifs. Il doit pouvoir mesurer l'incidence de ses achats sur les points de vue écologiques et économiques.

2. LA RECEPTION ET LE STOCKAGE

Le contrôle des livraisons est une étape très importante. C'est à cet instant que le restaurateur devient responsable et garant de la qualité de la marchandise qu'il servira plus tard à ses hôtes. La personne qui reçoit la livraison doit s'assurer, avant de l'accepter, qu'elle est conforme à la réglementation en vigueur et au bon de commande. Ensuite, il saura stocker les différentes denrées de manière adéquate en veillant à éviter toutes dégradations organoleptiques.

3. LA PREPARATION

Laver, parer, éplucher, tailler, portionner, vider, flamber, désosser, ... sont tous des verbes rattachés à cette étape, où le cuisinier va donner forme aux aliments avant de les apprêter.

4. LA PRODUCTION

Blanchir, bouillir, pocher, cuire à la vapeur, frire, glacer, glacer à brun, braiser, étuver, rôtir, griller, cuire au four, gratiner, sauter, poêler, cuire sous vide, ... autant de méthodes de cuissons comportant chacune leurs particularités, leurs avantages et leurs inconvénients, que le cuisinier saura utiliser pour mettre en valeur les aliments.

LA VENTE

De l'appellation à l'esthétique des mets, le cuisinier saura créer l'envie et la curiosité chez le client.

A. LE CALCUL DES COÛTS ET DES PRIX DE VENTE, LA NUTRITION

« Si un cuisinier est un artiste, un bon cuisinier est quelqu'un qui maîtrise son art. »

Savoir cuisiner est un fait, mais en connaître les tenants et aboutissants en est un autre. Les différentes étapes de fabrications engendrent des pertes et des frais qui doivent être reportés sur le prix de vente, sans quoi, cette profession ne serait pas viable.

D'autre part l'alimentation a un impact direct sur la santé, que ce soit de manière préventive ou curative, le cuisinier doit connaître les sources et les effets des différentes denrées, afin de satisfaire aux exigences et aux besoins de ses clients.

B. ENTRETIEN DU MATERIEL ET DES LOCAUX

L'hygiène en cuisine est régie par des lois et par le bon sens. Un cuisinier, mettra tout en œuvre afin d'épargner les aliments de diverses contaminations ou détériorations. Il préservera les locaux et le matériel de toutes dégradations.

C. ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Dans une crèche, une école, une entreprise, un restaurant renommé, un hôtel, une brasserie, un hôpital, ... voilà une liste peu exhaustive d'endroits, aussi divers soient-ils, où vous trouverez des cuisiniers.

D. PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

En Suisse, à l'étranger,

Spécialisé au gré des années et de ses motivations, le cuisinier deviendra : garde-manger, saucier, entremétier, rôtiisseur, poissonnier, pâtissier, ...

Il gravira les échelons de la brigade : Commis, Premier commis, Demi-chef-fe de partie, Chef -fe de partie, Second de cuisine, Chef-fe de cuisine, chef-fe, gérant-e d'établissement.

E. FORMATIONS COMPLEMENTAIRES

1 an supplémentaire pour la maturité professionnelle
Diététique

2 ans pour une passerelle soit de Boulanger-pâtissier-confiseur / Boulangère-pâtissière-confiseuse / spécialiste en restauration

Après 3 ans d'activité professionnelle après l'apprentissage, Cours et examens pour le titre de : Cheffe cuisinière/chef cuisinier avec brevet fédéral
2 ans après l'obtention du Brevet Fédéral : Cours et examens pour le titre de Chef de cuisine avec Diplôme fédéral

Différentes passerelles sont possibles pour des écoles supérieures ES ou Hautes Ecoles Spécialisées HES spécialisées dans le tourisme et l'hôtellerie.

Logisticien - Logisticienne (CFC 3ans)

Description

L'importance de la logistique sur le marché du travail et dans l'économie ne cesse de croître. Cela renforce d'autant plus l'intérêt d'une formation initiale en logistique, organisée en Suisse depuis plus de 30 ans par l'Association Suisse pour la formation professionnelle en logistique (ASFL SVBL).

En tant que logisticien, vous transportez, stockez et distribuez des marchandises. Vous pouvez travailler dans différents domaines, notamment dans les entrepôts des entreprises de services, de commerce ou de production. Les logisticiens travaillent également dans différents domaines.

Pour la formation professionnelle initiale en logistique, il faut certains prérequis :

- Scolarité obligatoire achevée
- Motivation et enthousiasme
- Honnêteté
- Esprit d'équipe
- Sens de responsabilité
- Fiabilité
- Autonomie
- Habilité
- Comportement aimable
- Bonne santé

Durée :	3 ans
Ecole professionnelle :	1 jour pour semaine
Cours interentreprises :	20 jours

Une formation – trois orientations

Le certificat fédéral de capacité assure aux jeunes motivés l'accès à la formation professionnelle continue et est proposé avec trois orientations. Avec la maturité professionnelle, les apprentis qui s'investissent dans leurs études se préparent à l'entrée dans une Haute école spécialisée.

5. ORIENTATION DISTRIBUTION

En tant que logisticienne /logisticien CFC en distribution, tu es entièrement au service de la clientèle et tu es quotidiennement en contact avec les clients. Au bureau, tu organises les expéditions ; tu effectues ensuite ta tournée de livraison. Tu t'occupes de l'enlèvement, du transport et de la livraison des expéditions telles que les lettres, les colis et l'argent et tu veilles à ce que les récépissés de réception nécessaires te parviennent. Selon les ordres, tu réceptionnes aussi les colis. Tu connais les produits de ton entreprise d'apprentissage et tu peux renseigner les clients avec les informations de base. De plus, tu travailles au centre de tri et de distribution, au bureau et au service d'expédition ou au service express.

En tant qu'apprenti tu t'occupes déjà de tournées de livraison entières de manière autonome et tu es souvent pour tes clients le contact avec l'extérieur ou avec la poste. C'est pourquoi tu es toujours aimable au contact des clients, même lorsque tu traites des réclamations.

6. ORIENTATION STOCKAGE

En tant que logisticienne / logisticien CFC en entrepôt, tu réceptionnes les marchandises, les contrôles et les enregistres au moyen de l'ordinateur. Tu connais la signification des documents de livraison et toutes les données et tu stockes les produits de manière adaptée. Tu vérifies les stocks de matières premières, vérifies les calculs et entreprends des réaménagements d'entrepôt. Tu prépares les commandes de marchandises pour les clients, les transportes dans l'entrepôt de l'entreprise et les prépares pour la livraison.

En tant que logisticienne / logisticien, tu emballes les marchandises de manière adaptée, les charges et les protèges selon les instructions dans des camions ou des wagons ferroviaires. Souvent tu livres les objets directement sur la rampe au client ou tu les expédies par la poste.

7. ORIENTATION TRANSPORT

En tant que logisticienne / logisticien CFC dans le domaine du transport, tu es la / le spécialiste pour les procédées logistiques du transport public. Tu es responsable du regroupement de trains dans la phase de triage et t'assures que les trains soient correctement préparés et partent à l'heure. Par radio, tu donnes au conducteur de manœuvre les instructions, prépares les trains pour le départ et établis les documents nécessaires. Tu charges et décharges les marchandises, les stocks au bon endroit tout en gardant une vue d'ensemble sur ton entrepôt. À la gare tu réceptionnes les bagages de voyage, tu veilles à ce qu'ils arrivent au bon endroit, enregistres les marchandises avec des scanners et le tout doit ensuite être placé au bon endroit avec le chariot élévateur.



Perspectives Professionnelles :

LOGISTIENNES ET LOGISTIENS AVEC BREVET FEDERAL SPECIALISES DANS LE STOCKAGE...

Les Logisticiennes et Logisticiens avec brevet fédéral dirigent une partie de la logistique de leur entreprise et, dans les entreprises plus petites, ils sont responsables de l'ensemble des processus logistiques qu'ils maîtrisent parfaitement. Leur travail consiste à veiller que, dans leur domaine respectif, les bonnes marchandises soient disponibles dans la quantité et la qualité requises au bon moment et au bon endroit.

- Ils planifient et organisent la réception des marchandises.
- Ils veillent à ce qu'elles soient enregistrées et stockées en bonne et due forme.
- Ils sont responsables de la mise à disposition des bonnes marchandises dans la qualité requise, au bon endroit et au bon moment.
- Ils sont responsables du contrôle exhaustif et de la documentation des stocks.
- Ils analysent les stocks et tirent les conclusions visant à améliorer constamment les processus.

LOGISTIENNES ET LOGISTIENS AVEC DIPLOME FEDERAL SPECIALISES DANS LE STOCKAGE...

Les Logisticiens avec diplôme fédéral sont impliqués dans le domaine de la Supply Chain. Ils possèdent une grande expérience et sont responsables d'une performance efficace dans toutes les phases de processus logistiques. Ils travaillent avec des entreprises partenaires telles que les fournisseurs de services logistiques.

- Concevoir, optimiser et exécuter tous les processus dans un entrepôt, de la réception au commissionnement des fournitures jusqu'à la livraison de marchandises.
- Prévoir l'identification, le contrôle et la manipulation correcte de tous les biens et marchandises. Ils sont également responsables du respect de la sécurité liée à tous les dangers.
- Sont responsables de veiller à ce que les flux de marchandises, flux d'informations et de flux de valeur soient gérés correctement et stratégiquement en conséquence.
- Assumer la responsabilité de la conception et la mise en œuvre moderne de l'entreposage, de la manutention des matériaux et le concept de commissionnement commerciale.
- Analyser les niveaux de stocks et d'en tirer les bonnes conclusions pour l'amélioration continue des processus et réduction des capitaux employés.

Gestionnaire en intendance (CFC 3 ans) **Employé-e en intendance** **Employée en intendance** (AFP 2ans)

Description

Le ou la gestionnaire en intendance conduisent des activités d'entretien et de gestion dans un ménage collectif (homes et institutions, établissements hospitaliers ou hôteliers, crèches, exploitations agrotouristiques). Ils planifient, exécutent ou supervisent diverses tâches : entretien des locaux et du linge, préparation des aliments et des boissons, accueil et travaux administratifs

Leurs principales activités consistent à :

Accueil, conseil et service aux clients

Accueillir les clients et les hôtes ; répondre à leurs besoins, les conseiller

Organiser des événements simples et en assurer la réalisation ; mettre en valeur les prestations offertes

Préparer les locaux ; dresser le couvert, décorer les tables et les buffets en fonction des circonstances, effectuer le service

Prendre note des réclamations des clients et y donner suite

Nettoyage et aménagement de locaux et d'équipements

Composer des arrangements floraux ; entretenir les plantes vertes et les fleurs coupées

Équiper et aménager les locaux selon les besoins, les décorer

Choisir les produits de nettoyage adaptés aux matériaux en tenant compte des aspects économique et écologique

Planifier les travaux de nettoyage ; entretenir les sanitaires, les chambres, la cuisine et les autres locaux

Éliminer les déchets en appliquant les règles du recyclage

Réalisation des travaux du circuit du linge

Trier le linge en fonction de l'étiquetage, de la couleur, du degré de salissure ou du programme de lavage

Traiter le linge infectieux selon les normes en vigueur

Choisir et doser les produits de lessive ; laver, repasser, distribuer et ranger le linge

Effectuer la remise en état des textiles abîmés en tenant compte de l'aspect économique

Entretien des appareils et machines

Composition, préparation et distribution de menus

Apprêter des mets simples ; distribuer les repas

Conseiller les clients dans le choix d'un menu

Stocker les aliments en respectant les règles d'hygiène

Organiser le lavage de la vaisselle, nettoyer les appareils et les ustensiles

Exécution de travaux administratifs

Établir les commandes, contrôler les livraisons, gérer les stocks ; étudier les offres pour les produits et marchandises

Tenir des statistiques simples ; rédiger les principaux documents administratifs (commandes, lettres, menus, plans de travail, etc.) à l'aide de logiciels

Promotion de sa propre santé et soutien aux clients

Aider les clients lors de leur arrivée ou du départ de l'institution (porter, faire ou défaire les valises, ranger, etc.)

Accompagner les personnes nécessitant des soins à l'intérieur de l'institution

Rendre des services simples et adaptés aux circonstances

Agir aux situations courantes ou d'urgence en respectant sa propre santé

Appliquer les mesures de sécurité au travail

Environnement de travail

Le travail des gestionnaires en intéendance varie selon le type de ménage et la taille de l'entreprise. Ils participent à la création des meilleures conditions d'accueil et de séjour dans l'établissement où ils travaillent. Ils collaborent avec divers professionnels en fonction du domaine d'activité : personnel soignant, éducatif, administratif, d'hôtellerie, etc.

Spécialiste en restauration (CFC 3ans) **Employé-e en restauration** **Employée en restauration** (AFP 2ans)

Description

La ou le spécialiste en restauration assurent le service de table dans un restaurant, une brasserie ou un bar. Ils préparent les tables, garnissent les buffets, reçoivent les clients, servent les boissons et les mets. Ils jouent un rôle important par l'accueil et le conseil à la clientèle, la promotion des ventes et la gestion des marchandises.

Leurs principales activités consistent à:

Mise en place et préparation

- préparer les locaux et les tables pour diverses manifestations (repas, fêtes, réunions, etc.), s'occuper de la décoration (arranger les fleurs et les bougies, etc.);
- dresser les tables: poser les nappes et les serviettes, disposer les verres, aligner les couverts, etc.;
- préparer la table de distribution avec les chauffe-plats et tous les ustensiles nécessaires selon le genre de service;
- garnir les buffets (petits-déjeuners, salades, desserts, etc.) et les réapprovisionner régulièrement;
- composer les plateaux des petits-déjeuners pour le service en chambre;
- produire des plats et des entremets simples, des assiettes froides, salades, collations, coupes glacées, etc.;
- réceptionner la marchandise: boissons sans alcool, vins, spiritueux, café, sucre, etc., en contrôler la quantité et la qualité, la stocker en respectant les règles d'hygiène; tenir un inventaire régulier;

Accueil et service en salle

- accueillir les clients, leur désigner une table et s'enquérir de leurs désirs;
- présenter la carte des menus, conseiller et suggérer des mets, renseigner le client sur les différents plats proposés, leur composition, leur mode de cuisson, promouvoir les spécialités de la maison;
- présenter la carte des vins, au besoin conseiller un vin adapté au plat commandé ou donner des renseignements sur les qualités du vin choisi;
- prendre la commande et la transmettre au personnel de cuisine ou de l'office;
- adapter les couverts en fonction du menu (services à poisson, potage, deuxième entrée, etc.);
- apporter et présenter les plats, servir les boissons de manière régulière durant le repas;
- demeurer attentifs aux demandes des clients, à leur confort, veiller à leur bien-être; créer une atmosphère accueillante et chaleureuse;
- effectuer certaines préparations devant le client: découper de la volaille, trancher une viande, préparer un poisson, apprêter un tartare, flamber un mets, etc.;
- préparer la note, la présenter et l'encaisser; prendre congé du client.

Environnement de travail

Les spécialistes en restauration travaillent debout et se déplacent beaucoup pendant le service. En fonction de l'établissement qui les emploie, ils servent une clientèle appartenant à une certaine catégorie socioculturelle ou à une population fort diversifiée. Dans tous les cas, ils doivent s'y adapter. Leurs horaires de travail sont irréguliers.

Formation

La formation de spécialiste en restauration s'acquiert par un apprentissage en entreprise ou par une formation duale-mixte.

Spécialisation pendant l'apprentissage

jeune sommelier

jeune barista

jeune barman

jeune chef de rang

Coiffeuse – Coiffeur (CFC 3ans AFP 2ans)

Description

Le coiffeur ou la coiffeuse coupent et traitent les cheveux, modifient leur forme et leur couleur. Ils coiffent des femmes et des hommes selon leurs souhaits et leur budget, en se basant sur des modèles particuliers qui suivent les tendances de la mode. Ils appliquent des soins capillaires et réalisent des coiffures personnalisées adaptées aux clients. Ils recommandent et vendent aussi des produits et des accessoires.

Leurs principales activités consistent à :

Service à la clientèle

- accueillir les clients et prêter attention à leurs demandes;
- renseigner sur les prix des services assurés par le salon;
- fixer les rendez-vous, gérer les agendas;
- faire face aux critiques ou réclamations de la clientèle;
- tenir à jour le fichier des clients (notes techniques, informations personnelles, allergies, etc.);

Conseil et vente

- suggérer une coupe ou une couleur qui tienne compte de la forme du visage et du style du client (visagisme);
- conseiller et vendre des produits capillaires, des soins traitants et des accessoires; en expliquer l'action et le mode d'emploi;
- présenter la marchandise de façon attrayante, promouvoir les ventes, gérer les stocks et passer les commandes;
- se tenir au courant des nouvelles tendances de la coiffure;

Soins, coupe et mise en forme

laver, shampooiner et rincer les cheveux;

appliquer des soins capillaires appropriés;

couper ou effiler les cheveux selon plusieurs méthodes; utiliser des ciseaux, des rasoirs, des tondeuses;

tailler et raser différentes formes de barbes;

appliquer des colorations en respectant les indications d'utilisation du fabricant;

transformer durablement la forme des cheveux: extension des longueurs, implantation, permanente chimique, etc.;

enrouler des bigoudis, sécher les cheveux et recourir parfois à des appareils chauffants (fers à friser, à lisser, à gaufrer, etc.);

peigner, brosser et coiffer les cheveux, montrer le résultat au client et apporter les retouches nécessaires;

Entretien du matériel et des locaux

nettoyer et entretenir les outils et les appareils;

ranger la place de travail après le départ de chaque client;

veiller à l'hygiène du salon et à la propreté du linge utilisé;

éliminer ou recycler les déchets selon les normes environnementales en vigueur.

Environnement de travail

Les coiffeurs et les coiffeuses sont confrontés à une clientèle de tout âge et de tout milieu à laquelle ils doivent s'adapter. Ils collaborent avec d'autres employés, notamment des coiffeurs AFP dont ils supervisent certaines tâches. La station debout prolongée et l'atmosphère chaude et humide d'un salon de coiffure peuvent rendre le travail difficile.

Boulangier-ère Pâtissier-ère Confiseur-euse

(CFC 3 ans ou AFP 2 ans)

Description

Le boulangier-pâtissier-confiseur ou la boulangère-pâtissière-confiseuse préparent, en fonction de leur spécialisation, différents types de pains (blanc, mi-blanc, complet, etc.), des produits de petite boulangerie (croissants, brioches, escargots, etc.), des spécialités en biscuiterie-pâtisserie (tourtes, cakes, desserts, etc.), des articles de confiserie et des produits traiteur. Ils les confectionnent à la main ou à l'aide d'appareils à partir d'ingrédients de base tels que farines, laitages, sucres, oeufs, cacao, fruits, liqueurs, etc.

Leurs principales activités consistent à:

Boulangerie

- calculer et préparer les ingrédients pour la fabrication des pâtes qui doivent fermenter: farines, levure, sel, eau, etc.;
- mettre en marche les pétrins mécaniques pour fabriquer les pâtes;
- contrôler et surveiller le processus de pétrissage et de fermentation;
- diviser et façonner les pâtes dans la forme voulue;
- introduire les pains, croissants, brioches, etc. dans des chambres à fermentation pour les faire lever;
- régler et surveiller le processus de cuisson;

Pâtisserie

- calculer et préparer les ingrédients nécessaires aux différentes recettes telles que tartes, gâteaux, crèmes, pièces montées, etc.;
- confectionner des fonds de pâtisserie;
- préparer des crèmes, des fruits coupés en tranches, etc.;
- partager les fonds de pâtisserie, enduire chaque partie de crème puis les chemiser avec de la crème pâtissière, les recouvrir, par exemple, de copeaux de chocolat et d'une inscription réalisée au cornet à décorer;
- fabriquer divers produits de pâtisserie: tourtes, gâteaux, biscuits et spécialités saisonnières ou locales;

Confiserie

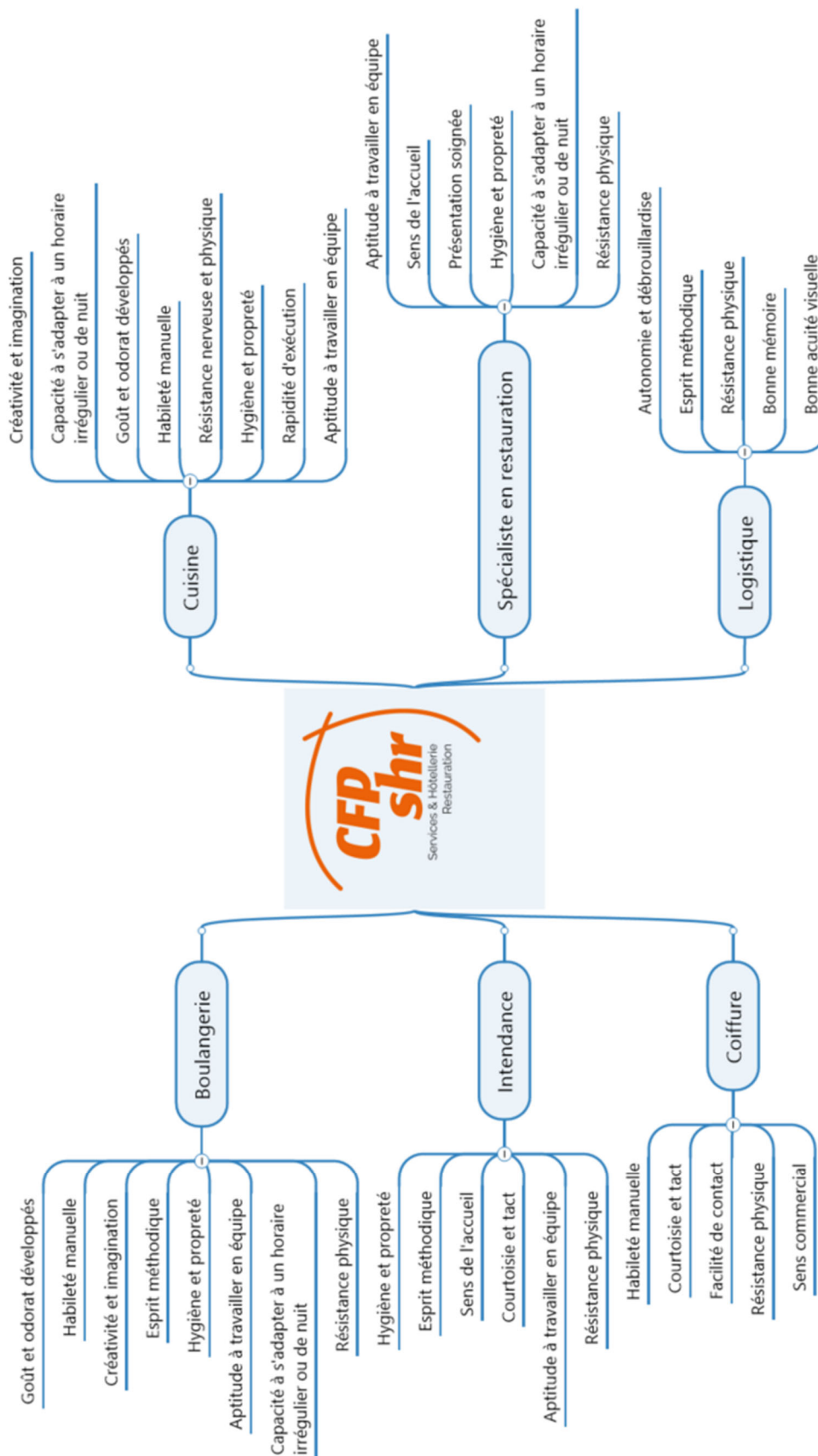
- réaliser des friandises chocolatées comme les bouchées, les rochers ou les pralinés;
- préparer des masses: au beurre, praliné, gianduja, ganache;
- confectionner des truffes, des bonbons à la liqueur, des moulages en chocolat et en massepain, des fruits confits, glacés, givrés, etc.;

Gestion et vente

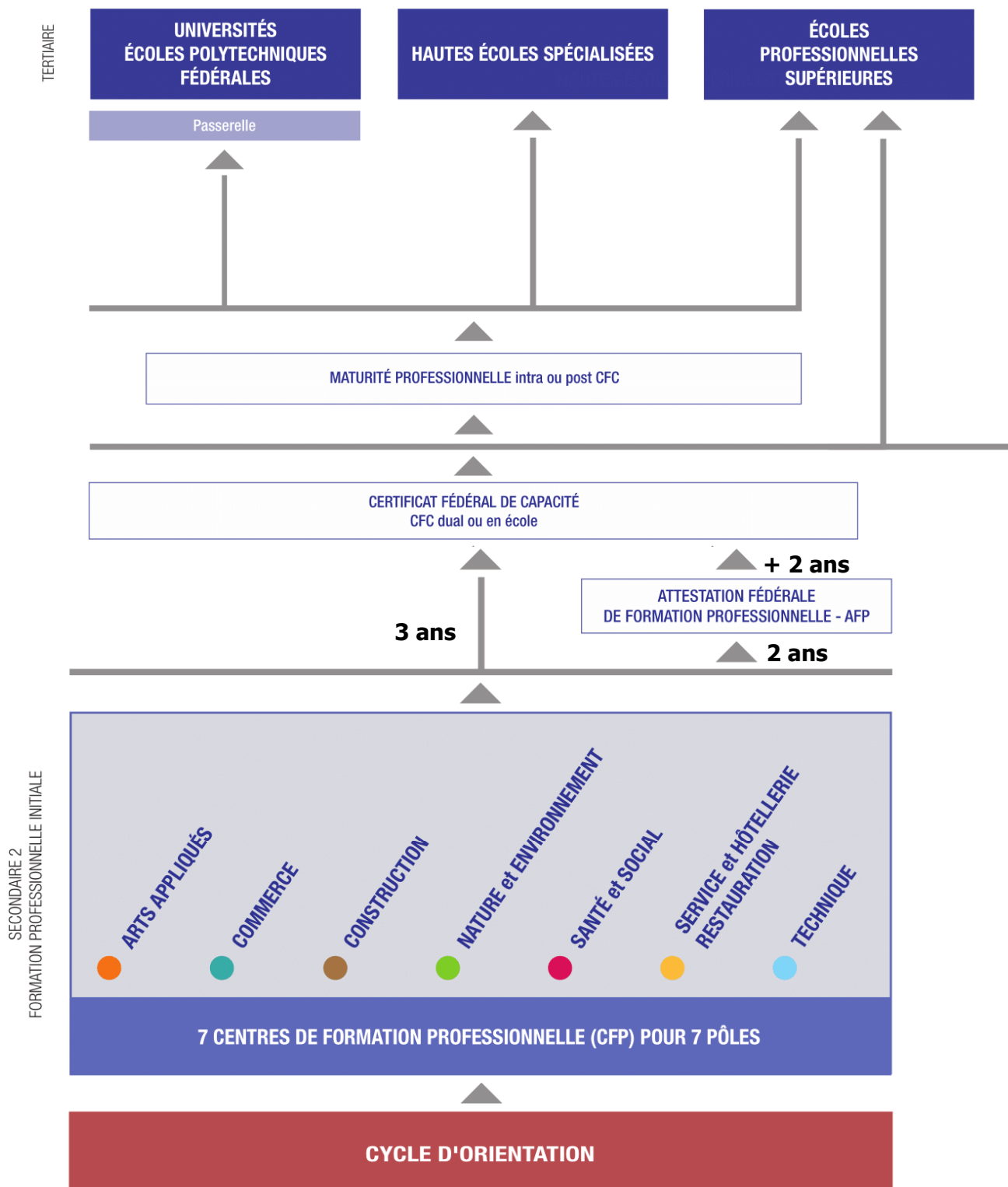
- assurer des méthodes de travail efficaces en énergie (matières premières, déchets, installations);
- gérer les stocks et les marchandises;
- calculer les prix, établir des devis;
- organiser les livraisons;
- conseiller les clients lors de commandes spéciales.

Environnement de travail

Les boulangers-pâtisseries-confiseurs travaillent seuls ou en équipe, notamment avec des boulangers-pâtisseries-confiseurs AFP dont ils supervisent les activités. Ils veillent à ce que les différentes étapes de la production soient bien coordonnées afin de répondre aux impératifs de qualité et de respecter les délais de livraison. Au cours de leur journée de travail, ils sont amenés à exécuter en parallèle plusieurs tâches de boulangerie, de pâtisserie ou de confiserie. Certaines périodes sont intenses : à l'ouverture du magasin et les veilles de fêtes, par exemple. L'organisation des activités varie selon le lieu de travail et la taille de l'entreprise.

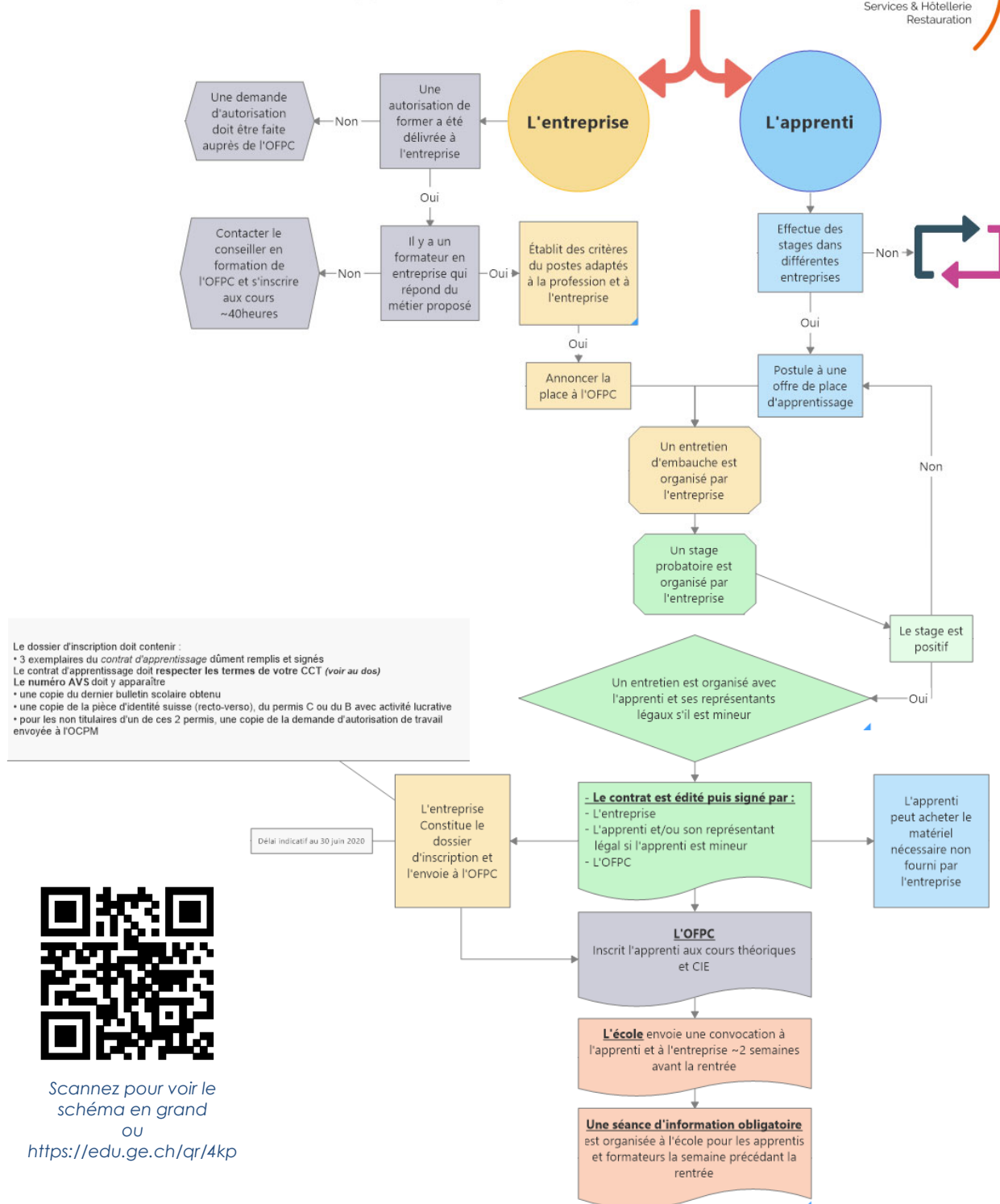


La formation professionnelle et les évolutions possibles



Processus de signature de contrat

d'apprentissage DUAL pour les métiers du CFP shr



Le dossier d'inscription doit contenir :

- 3 exemplaires du *contrat d'apprentissage* dûment remplis et signés
- Le *contrat d'apprentissage* doit respecter les termes de votre CCT (voir au dos)
- Le numéro AVS doit y apparaître
- une copie du dernier bulletin scolaire obtenu
- une copie de la pièce d'identité suisse (recto-verso), du permis C ou du B avec activité lucrative
- pour les non titulaires d'un de ces 2 permis, une copie de la demande d'autorisation de travail envoyée à l'OCPM

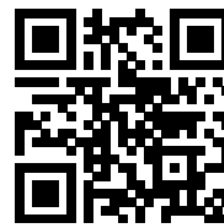
Délai indicatif au 30 juin 2020



Scannez pour voir le schéma en grand ou <https://edu.ge.ch/qr/4kp>

Renseignements sur la signature d'un contrat d'apprentissage

OFPC



Scannez pour accéder
ou
<https://edu.ge.ch/qr/4kG>

Coiffure

Service

Cuisine

Intendance

Boulangerie

Logistique

M. Guillaume SAEHR

M. Bernard WAEBER

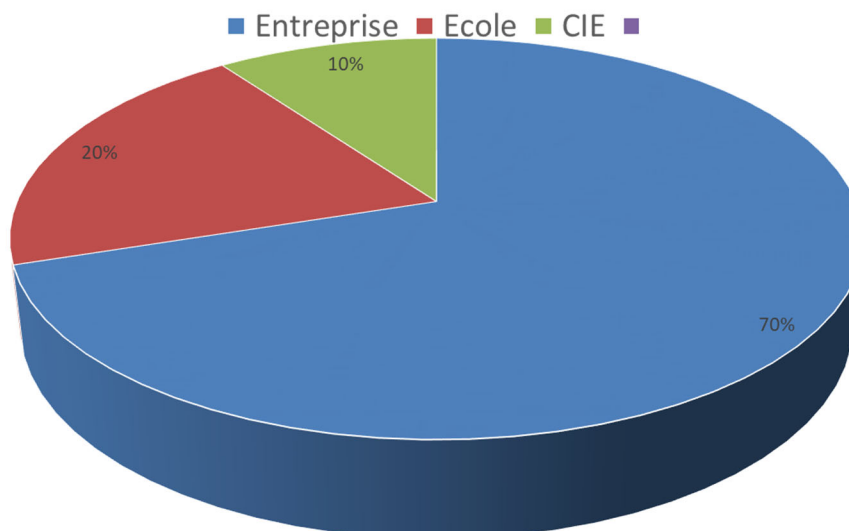
Mme Evelyne BONFILS

Pour trouver une place de stage consultez la liste des entreprises formatrices



Scannez pour accéder
ou
<https://edu.ge.ch/qr/4kx>

Répartition du temps pendant l'apprentissage



4 jours en entreprise

1 jour à l'école

2 jours de congés

CIE = Cours interentreprises (2 fois par année selon les métiers)

Contacts et accès

SECRETARIAT DU CFP SHR

[46.194840, 6.106139]

Rez supérieur

HORAIRES

Du lundi au vendredi de 8h00 à 16h00

Chemin Gérard-De-Ternier 18

1213 Petit-Lancy

TELEPHONE : 022 388 82 67

COURRIEL : cfpsr@etat.ge.ch

ARRETS DE BUS TPG : DeTernier Lignes 2 / 19 / 21

