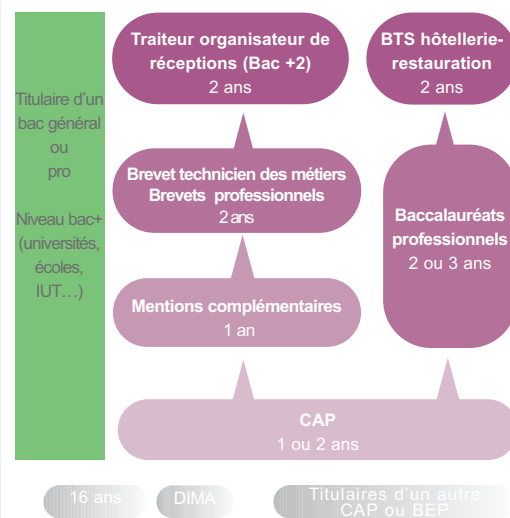


## Plusieurs métiers du préapprentissage au Bac+2



## LE CEPROC, UN PARTENAIRE DE CHOIX

Depuis qu'il a vu le jour voici quarante ans, le Ceproc a toujours entretenu une tradition de partenariat avec l'entreprise. Implication dans le recrutement des apprentis et des étudiants, participation à l'élaboration des référentiels pédagogiques, formation de stagiaires et financement, celle-ci est au cœur de l'action du Ceproc.

Fort de plus de 600 entreprises partenaires, le Ceproc vous propose de rejoindre son réseau et prendre part ainsi activement à ses côtés à la modernisation des métiers de la gastronomie, à leur sauvegarde et leur pérennisation. En nouant un partenariat avec le Ceproc, vous bénéficierez de :

- son vivier de jeunes talents
- l'expertise de ses professionnels
- son infrastructure
- des initiatives de mise en valeur des arts culinaires qu'il organise tout au long de l'année

## FORMER, PREPARER LA RELEVÉ

■ **Participer** concrètement à la formation de vos futurs managers en proposant des formations en apprentissage, bourses...

■ **Financer** une formation ou un projet pédagogique sur mesure — diplômes, certificats de qualification professionnelle (CQP), validation des acquis de l'expérience (VAE)

■ **Investir** dans l'innovation. Le Ceproc met à votre service l'expertise en matière d'hygiène et de sécurité alimentaires de son Pole Innovation Technologie (PIT)

■ **Trouver** des réponses à des besoins stratégiques adaptées aux enjeux économiques du moment



### Léo COUTURIER

Bac alimentation hôtellerie  
Meilleur apprenti cuisinier de France et d'Europe (2007)



« Passionné par la cuisine, j'abandonne les études générales que je poursuivais en vue de l'obtention d'un bac scientifique. Je m'inscris au Ceproc où je suis pris en charge par une équipe de professeurs dynamiques, qui me transmet le goût du métier. L'école m'ouvre la porte du Ritz où je côtoie quelques-uns des plus grands chefs du moment. L'envie de les imiter me saisit. En 2006, je remporte le titre de Meilleur apprenti de France en cuisine (MAF)... puis, une année plus tard, celui de Meilleur apprenti cuisinier d'Europe (MACE). »

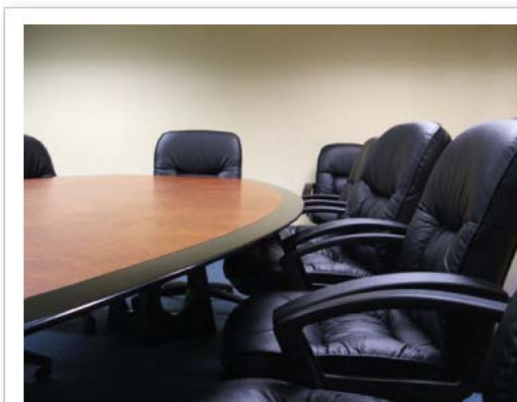
## PERENNISER, RECRUTER, BATIR L'AVENIR

■ **Embaucher** des apprentis dans le cadre du système de l'alternance et bénéficier des aides de l'Etat

	< 18 ans	< 21 ans	> 21 ans
1 <sup>re</sup> année de formation	25% 330,25	41% 541,62	53% 700,15
2 <sup>e</sup> année de formation	37% 488,78	49% 647,30	61% 805,8
3 <sup>e</sup> année de formation	53% 700,15	65% 858,65	78% 1030,40

### Primes contrat d'apprentissage

Prime de 1 200 € par an pour toute embauche en contrat d'apprentissage



### Nicolas UBELMANN Réalisateur

Graines d'artisans, film sur le Ceproc/ 2009  
© Staraya Films/Zoulou Cie/Cuisine TV



« Dépositaire d'un patrimoine ancestral, le Ceproc assure la transmission de savoir-faire, de techniques, de gestes, de tours de main, qui plongent leurs sources dans notre passé et assurent une projection dans l'avenir... Rempart contre l'industrialisation des modes alimentaires, la malbouffe, il a une vocation éminemment culturelle de pérennisation de notre histoire dans ce qu'elle recèle à la fois de plus particulier et de plus universel. »

### CRÉER UN CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (CQP) >>> Les différentes étapes

1. **Prise de connaissance** du cahier des charges de la branche professionnelle ou de l'enseigne concernée
2. **Constitution d'un groupe** de travail en vue de la définition des objectifs pédagogiques
3. **Déplacement de l'équipe** pédagogique sur site pour l'évaluation des besoins de l'entreprise en situation de travail
4. **Mise au point** du référentiel par le Ceproc
5. **Validation** avec le partenaire
6. **Recrutement** des candidats par le Ceproc et le partenaire

"Plan relance jeunes", primes exceptionnelles en vigueur entre le 24 avril 2009 et le 30 juin 2010

- en contrat d'apprentissage.  
Prime de 1 800 € pour toute embauche en contrat d'apprentissage d'un apprenti supplémentaire dans les entreprises de moins de 50 salariés

- en contrat de professionnalisation.  
Prime de 1 000 € par embauche et de 2 000 € si le jeune n'a pas le niveau du baccalauréat pour toute entreprise recrutant un jeune de moins de 26 ans en contrat de professionnalisation.

■ **Avoir un accès** hebdomadaire aux appréciations des formateurs sur la progression de leurs apprentis, via le livret d'apprentissage

■ **Disposer** d'un accès privilégié à un recrutement de qualité parmi les meilleurs apprentis et étudiants de nos promotions.

■ **Devenir** partenaire du Ceproc, c'est bénéficier d'une infrastructure de qualité tout au long de l'année. Laboratoires, salles de réunion, restaurant d'application, espaces de réception seront mis à votre disposition à des tarifs préférentiels.

Pour plus d'informations sur ces prestations et établissement d'un devis, contactez l'attachée de Direction : Sylvie MORONVAL tél. 01 42 39 71 05 [smoronval@ceproc.com](mailto:smoronval@ceproc.com)

## SOUTENIR

Vous êtes une entreprise. Vous souhaitez soutenir le Ceproc et vous en rapprocher. Vous pouvez :

■ **parrainer** un élève doté d'un projet de création ou reprise d'entreprise

■ **verser** votre taxe d'apprentissage au Ceproc afin de contribuer à son dynamisme scolaire et de soutenir ses initiatives en matière de formation et de promotion des arts culinaires

■ **soutenir** un projet pédagogique

■ **privilégier** des projets ou des actions ponctuelles

■ **faire témoigner** vos collaborateurs sur leurs parcours

■ **formuler** toute autre proposition ou suggestion susceptible de vous aider à concrétiser ou à mettre en œuvre un projet qui vous tient à cœur. Contact : Emmanuel HENRY [ehenry@ceproc.com](mailto:ehenry@ceproc.com)

## DEVENIR PARTENAIRE, C'EST

Adhérer aux valeurs du Ceproc, engagé depuis plusieurs années dans une réflexion sur des problématiques qui concernent l'entreprise au premier plan :

- promotion de l'excellence
- combat contre l'illégitimité
- citoyenneté et valeurs civiques
- handicap
- lutte contre les discriminations
- développement durable



# Partenariat

Choisir, former, recruter, bâtir l'entreprise de demain



> Traiteur organisateur de réceptions > Charcuterie Traiteur > Cuisine > Service > Boulangerie Pâtisserie > Commerce

Centre Européen des Professions Culinaires



## Enseigner les arts culinaires, transmettre un art de vivre

### Le Ceprocc, au coeur de l'entreprise

- > **Une histoire, une assise**
  - Fort de sa notoriété, le Ceprocc forme depuis quarante ans près de 1 100 étudiants des métiers chaque année.
- > **Des formations et des solutions pédagogiques modulables pour un recrutement de qualité et un dynamisme entrepreneurial**
- > **Plus de 600 entreprises partenaires de notre école**
  - Secteur traiteur charcuterie • Secteur traiteur organisateur de réceptions
  - Secteur hôtellerie-restauration • Secteur pâtisserie boulangerie
  - Secteur commerce et grande distribution
- > **Un choix de métiers, à plusieurs niveaux**
  - Commis > Ouvrier qualifié > Responsable de laboratoire > Responsable de point de vente > Manager > Chef d'entreprise
  - Formations du préapprentissage (DIMA) au niveau Bac+2.
- > **70% de réussite aux épreuves finales pour une insertion professionnelle de l'ordre de 100%**
- > **Des étudiants à la tête d'entreprises, d'autres détenteurs de titre du Meilleur apprenti de France (MAF) ou d'Europe (MACE)**
- > **Une infrastructure et des équipements performants**
  - Huit laboratoires, deux amphithéâtres, un restaurant d'application pour une immersion totale des étudiants au cœur des connaissances culinaires.
  - Une salle de vente de 150 m<sup>2</sup> destinée à des simulations de négociations commerciales filmées.
  - Un nouvel équipement informatique doté de toutes les fonctionnalités multimédias.
  - Une résidence de 108 chambres ouverte aux jeunes de plus de 18 ans.
- > **Les médias parlent de nous**
  - France 2 • M6 • Cuisine TV • RTL • L'Hôtellerie-restauration • Néorestauration
  - Thuriès Magazine...

Centre Européen des Professions Culinaires  
19, rue Goubet - 75019 Paris  
Tél. 01 42 39 19 64 Fax. 01 40 05 97 32  
email : entreprises@ceproc.com  
www.ceproc.com

