

CONVENTION DE PARTENARIAT POUR L'AMÉLIORATION DE LA QUALITÉ DE LA FORMATION ET DE L'ALTERNANCE DANS L'HÔTELLERIE RESTAURATION





Vu,

- L'engagement pris par les signataires du contrat d'objectifs 2008-2011 des métiers de l'hôtellerie et de la restauration pour améliorer la qualité des périodes de formation en entreprises et optimiser l'accueil des jeunes (action 4.1),
- Le souci partagé des signataires de soutenir et valoriser les entreprises formatrices,
- L'évolution des métiers et le développement de nouvelles pratiques professionnelles qui peuvent mettre en difficultés certaines entreprises pour former à la totalité des exigences des référentiels des formations préparées par leurs apprentis,
- Les compétences respectives de chacun des signataires dans le domaine de l'apprentissage et plus largement des formations en alternance,

Entre,

Le Groupement des Hôteliers restaurateurs du Bas Rhin, représenté par son Président, M. Roger Sengel,

Le Groupement des Hôteliers restaurateurs du Haut Rhin, représenté par son Président, M. Jean Jacques Better,

La Chambre de Commerce et d'Industrie de Strasbourg et du Bas-Rhin, représentée par son Président, M. Jean Louis Hoerlé,

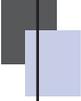
La Chambre de Commerce et d'Industrie de Colmar et du Centre-Alsace, représentée par son Président, M. Gérard Fellmann,

La Chambre de Commerce et d'Industrie Sud Alsace Mulhouse, représentée par son Président, M. Jean Pierre Gallo,

et

La Région Alsace, représentée par son Président, M. Adrien Zeller.

Il est arrêté ce qui suit,



ARTICLE 1

Objet de la convention

La présente convention a pour objet de favoriser le développement d'une formation de qualité en entreprise et en établissement de formation pour préparer aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration. L'ensemble des dispositifs de formation s'appuyant sur l'alternance, dont l'apprentissage, sont visés par la présente convention.

ARTICLE 2

Objectifs partagés des partenaires

Les signataires s'engagent pour ce qui les concerne plus particulièrement du fait de leurs compétences respectives à :

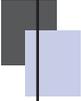
- Mettre en place et promouvoir une charte de l'entreprise formatrice dans les entreprises du secteur de l'hôtellerie restauration,
- Echanger des informations permettant d'améliorer la qualité de l'alternance tant dans les entreprises que dans les établissements de formation régionaux,
- Traiter collectivement et efficacement des situations délicates qui seront portées à leur connaissance et remédier à des manquements à la démarche qualitative recherchée.

ARTICLE 3

Développement et valorisation de la charte de l'entreprise formatrice

Dans le cadre de la mise en œuvre d'une charte de l'entreprise formatrice dans les entreprises du secteur, les signataires s'engagent respectivement :

- **Pour ce qui concerne les Groupements des Hôteliers restaurateurs de chaque département, à :**
 - enrichir le guide de l'entreprise formatrice établi par la Région afin de l'adapter à leurs exigences de qualité et inciter les établissements du secteur à y adhérer,
 - mettre en oeuvre la labellisation de leurs entreprises sous réserve qu'elles remplissent les critères définis dans la charte définie par le Groupement,
 - relayer l'information auprès de leurs adhérents à travers notamment ses publications pour présenter la charte et la nécessité pour les entreprises d'améliorer la qualité de la formation dispensée à leurs apprentis,
 - mettre à disposition des entreprises labellisées des moyens de communication (macarons, sticker, affichettes, etc.) pour porter à la connaissance du grand public leur labellisation,
 - faire figurer l'information concernant les entreprises labellisées sur toute offre d'apprentissage qui sera diffusée par tout support (presse, site Internet, affiches, etc.),

- 
- **Pour ce qui concerne la Région, à :**
 - valoriser à l'occasion de toutes les manifestations autour de l'apprentissage et plus largement de l'alternance, la démarche qualité engagée par la profession,
 - signaler lors de la publication des offres de places d'apprentissage proposées par les entreprises, celles qui le sont par des établissements labellisés,
 - retenir des entreprises labellisées de l'hôtellerie restauration dans les entreprises qui seront mises en avant lors de la valorisation des entreprises formatrices,
 - **Pour ce qui concerne les Chambres de Commerce et d'Industrie, à :**
 - valoriser à l'occasion de toutes les manifestations autour de l'apprentissage et plus largement de l'alternance, la démarche qualité engagée par la profession,
 - signaler lors de la publication des offres de places d'apprentissage proposées par les entreprises, celles qui le sont par des établissements labellisés,

Les CFA seront par ailleurs sollicités par les signataires pour valoriser à l'occasion de toutes les manifestations autour de l'apprentissage et plus largement de l'alternance, la démarche qualité engagée par la profession.

ARTICLE 4

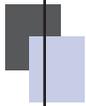
Echange d'information entre les partenaires

Dans le cadre de la mise en place d'échanges d'informations réguliers, les signataires s'engagent à partager des informations permettant d'améliorer la formation tant en centre qu'en entreprise.

La Région fournira des données statistiques via l'OREF Alsace (évolution des effectifs, taux de réussite aux examens, résultats des enquêtes d'insertion professionnelle des apprentis dont l'adéquation entre la formation suivie et l'emploi occupé) et des indicateurs relatifs aux dispositifs financés par la Région (bilan annuel des aides versées aux employeurs d'apprentis avec notamment le nombre d'entreprises bénéficiaires et le nombre de refus).

Chaque année, les Chambres de Commerce et d'Industrie feront un bilan de la campagne de recrutement dans les métiers de l'hôtellerie restauration : nombre de maîtres d'apprentissage et tuteurs formés (à compléter par les chiffres de l'OPCA Fafih), offres d'apprentissage non pourvues, etc. Pour ce qui concerne les informations sur les ruptures de contrat, elles fourniront des informations quantitatives à partir de l'enquête qu'elles réalisent. Sous réserve de leurs obligations de confidentialité, de secret professionnel et de la réglementation applicable, les CCI pourront également fournir des informations qualitatives autres que celles concernant les causes de rupture.

Les Groupements des Hôteliers restaurateurs fourniront les informations relatives à l'évolution du nombre d'entreprises labellisées parmi l'ensemble des entreprises accueillant des apprentis ou salariés en alternance ainsi que l'enquête de satisfaction menée auprès des



entreprises vis à vis des formations en alternance.

Les signataires solliciteront auprès des CFA la communication des informations suivantes : taux d'absence des apprentis, enquêtes de satisfaction menées auprès des apprentis, bilan annuel des dispositifs de liaison pédagogique avec les entreprises.

ARTICLE 5

Création et fonctionnement d'une commission qualité alternance

Afin de traiter collectivement et efficacement des situations délicates qui seront portées à leur connaissance et de remédier à des manquements à la démarche qualitative recherchée, les signataires décident d'installer une commission ad-hoc.

Dénommée « commission qualité alternance », son objectif est de :

- faciliter l'étude des dossiers des entreprises défaillantes portées à sa connaissance par un ou plusieurs signataires de la présente convention,
- décider de la suite à donner au moyen d'actions de sensibilisation et de formation des tuteurs et maîtres d'apprentissage par exemple,
- engager si nécessaire auprès du Préfet la démarche de demande d'opposition à l'engagement d'apprentis à l'encontre des entreprises convaincues de manquements.

Les informations utiles à l'instruction des dossiers des entreprises concernées seront fournies pour ce qui les concerne par les Groupements des Hôteliers restaurateurs, les Chambres de Commerce et d'Industrie et les CFA, sous réserve de leurs obligations de confidentialité, de secret professionnel et de la réglementation applicable.

Cette commission sera composée d'un représentant de chaque signataire et d'un représentant du ou des CFA concerné(s).

Elle se réunira autant que de besoin à la demande de l'un des signataires.

Le secrétariat de la commission et la convocation des membres seront assurés par les Groupements des Hôteliers restaurateurs.

ARTICLE 6

Suivi de la convention

Un conseil d'orientation sera constitué, composé des signataires et d'autres structures en tant que de besoin.

Il veillera à la mise en œuvre des actions et pourra, en concertation, les faire évoluer en fonction de nouveaux besoins ou des résultats enregistrés.

ARTICLE 7

Durée de la convention

La convention est d'une durée de 3 années, à compter de la date de signature. Elle fera l'objet d'un bilan annuel, présenté au conseil d'orientation prévu à l'article 6.



Strasbourg le

Le Président du
Conseil Régional d'Alsace

Le Président du Groupement des
Hôteliers restaurateurs du Bas Rhin

Adrien Zeller

Roger Sengel

Le Président du Groupement des Hôteliers
restaurateurs du Haut Rhin

Le Président de la Chambre de
Commerce et d'Industrie de Strasbourg
et du Bas-Rhin

Jean-Jacques Better

Jean-Louis Hoerlé

Le Président de la Chambre de Commerce
et d'Industrie de Colmar et du Centre-Alsace

Le Président de la Chambre de
Commerce et d'Industrie Sud Alsace
Mulhouse

Gérard Fellmann

Jean-Pierre Gallo