

## FICHE DE VALIDATION DES MISSIONS CONFIEES EN ENTREPRISE DURANT TOUTE LA DUREE DE LA FORMATION DE L'APPRENTI

Cette fiche est obligatoire pour l'inscription de l'apprenti au CFA.

Elle doit être complétée, avant la prise en compte du contrat d'apprentissage, par tout employeur qui souhaite embaucher un apprenti.

Elle doit ensuite être transmise, par le futur apprenti, au CFA dans lequel il veut s'inscrire, seul habilité à déterminer si le poste proposé est en adéquation avec son programme.

Une fois que les missions confiées par l'entreprise auront été validées par le Responsable Pédagogique du CFA, le contrat d'apprentissage pourra être pris en compte et l'apprenti pourra être inscrit au CFA.

**Attention : En cas de changement de missions en cours de formation, l'employeur doit prévenir le CFA à l'adresse suivante : [cfa@mairie-belfort.fr](mailto:cfa@mairie-belfort.fr)**

L'APPRENTI			
<b>Nom</b>		<b>Prénom</b>	

**Formation souhaitée**    **CS Fabrication traiteur**

L'ENTREPRISE	
<b>Dénomination</b>	

**Lieu d'exécution du contrat**

Le contrat d'apprentissage peut débuter :

- Au plus tôt durant les **trois mois précédant** la date officielle de début de formation
- Jusqu'à **trois mois après** la date officielle de début de formation.

Il doit s'achever au minimum **le jour de la date officielle** de fin de formation, soit le 1<sup>er</sup> juillet de l'année correspondant au passage de l'examen.

L'employeur **s'engage à renvoyer la convention de formation signée** dans les plus brefs délais au CFA à l'adresse suivante [cfa@mairie-belfort.fr](mailto:cfa@mairie-belfort.fr).

L'employeur **s'engage à enregistrer le contrat d'apprentissage** sur le portail de son OPCO dès qu'il a en sa possession le contrat et la convention de formation signés par toutes les parties.

<b>Titre du poste occupé par l'apprenti(e)</b>	
--	--

<b>Missions Principales : cocher la case si mission confiée à l'apprenti</b>	
Organiser et planifier la production	
Réaliser des techniques préliminaires	
Réaliser des préparations de base	
Mettre en œuvre les techniques culinaires, les modes de cuisson et les consignes de refroidissement adaptés aux fabrications à réaliser	
Conditionner et mettre en valeur la production	
Adopter un comportement responsable dans la gestion des fluides	
Limiter les pertes et trier les déchets	
Réceptionner et contrôler les matières premières et les produits semi-élaborés	
Stocker les marchandises	
Assurer la traçabilité de la production	
Optimiser les étapes de la production	
Adapter les techniques culinaires utilisées aux matières d'œuvre	
Optimiser l'utilisation des matières d'œuvre	
Expliciter une production en abordant l'approche sensorielle	
Valoriser la production auprès du personnel de vente et/ou du personnel de service	

<b>Missions secondaires (à compléter à la main si besoin)</b>

**L'employeur :**

Nom – Prénom Fonction  
 Fait à Signature & Tampon  
 Le

**Le CFA :**

Avis du Responsable Pédagogique Favorable Défavorable

Commentaires si avis défavorable :

Fait à Signature :  
 Le

Les informations recueillies lors de l'inscription de votre apprenti au CFA sont traitées par la Ville de Belfort. La base légale du traitement est la mission d'intérêt public.

Les données collectées seront communiquées aux seuls destinataires suivants : Direction et équipe administrative du CFA.

Elles sont conservées la durée de la formation de votre apprenti.

Vous pouvez accéder aux données vous concernant, les rectifier, demander leur effacement ou exercer votre droit à la limitation du traitement de vos données. Vous pouvez également vous opposer au traitement de vos données.

Pour exercer ces droits ou pour toute question sur le traitement de vos données dans ce dispositif, vous pouvez contacter notre délégué à la protection des données (DPO) en écrivant à [dpo@mairie-belfort.fr](mailto:dpo@mairie-belfort.fr) ou à l'adresse postale suivante : Hôtel de Ville de Belfort et du Grand Belfort, Place d'Armes, 90020 Belfort Cedex.

Si vous estimez, après nous avoir contactés, que vos droits « Informatique et Libertés » ne sont pas respectés, vous pouvez adresser une réclamation à la CNIL.