

Fiche de renseignements « Entreprise »

(pour les stagiaires en contrat de professionnalisation ou de période de professionnalisation)

A compléter par l'employeur

COORDONNEES DU LIEU D'EXECUTION DU CONTRAT

Raison sociale :

Nom et Prénom du représentant :

Fonction :

Adresse :

Code postal :

Ville :

Tél :

Portable :

Fax :

Mail :

@

INFORMATIONS JURIDIQUES

N° de Siret : □□□□□□□□□□□□□□□□

Code APE :

Code IDCC :

Convention collective appliquée :

Effectif de l'entreprise

Caisse de retraite complémentaire :

Organisme de prévoyance :

Coordonnées du comptable : Nom :

Prénom :

Tél :

Adresse e-mail du comptable :

@

TUTEUR

Nom et prénom du tuteur :

Date de naissance :

Fonction occupée :

CONTRAT DE TRAVAIL

Contrat de professionnalisation : CDI CDD

Ou déjà en CDI dans l'entreprise depuis le

Salaire (voir tableau ci-dessous):

	Titre ou diplôme non professionnel de niveau IV ou titre ou diplôme professionnel inférieur au bac	Titre ou diplôme professionnel égal ou supérieur au bac ou diplôme de l'enseignement supérieur
De 16 à 20 ans révolus	55 % du SMIC	65 % du SMIC
De 21 à 25 ans révolus	70 % du SMIC	80 % du SMIC
Agés de 26 ans et plus	Rémunération égale à 85 % du salaire minimum conventionnel de branche sans pouvoir être inférieure à 100 % du SMIC	

Grille des rémunérations minimales prévues par le code du travail. Des minimas de rémunérations plus élevées peuvent être prévus par la convention collective appliquée ou par accord des parties. Renseignez-vous auprès de votre OPCA.

STAGIAIRE

Nom et prénom du stagiaire :

Formation préparée : CQP Charcutier Préparateur Artisanal

En cochant la case « Oui », l'entreprise s'engage à assurer la formation du stagiaire conformément au programme de formation ainsi qu'au référentiel de compétences du CQP Charcutier.

Elle s'engage également à mettre en œuvre les moyens nécessaires à l'acquisition des compétences requises et à accompagner le stagiaire tout au long de son parcours de formation.

Oui

Formation Boucherie

CQP Technicien Boucher Artisanal – RNCP 36 597

CQP Charcutier Préparateur Artisanal – RNCP 37 174

BP Boucher – RNCP 42 129

Ce questionnaire permet de vérifier que votre entreprise peut accueillir un stagiaire en formation de boucherie (CQP Technicien Boucher Artisanal et/ou BP Boucher) dans de bonnes conditions, et assurer son accompagnement pendant sa formation.

Merci de cocher la case correspondante :

- Êtes-vous en mesure d'accueillir un stagiaire en formation de boucherie ?
 Oui Non
- Avez-vous du temps à consacrer à l'accompagnement et au suivi du stagiaire ?
 Oui Non
- Pouvez-vous transmettre les compétences liées au CQP Technicien Boucher Artisanal et/ou BP Boucher ?
 Oui Non
- Votre entreprise réalise-t-elle les activités suivantes : découpe, désossage, préparation, vente ?
 Oui Non
- Le stagiaire pourra-t-il pratiquer régulièrement sur les postes techniques ?
 Oui Non
- Êtes-vous en mesure d'évaluer les compétences du stagiaire ?
 Oui Non
- Acceptez-vous de collaborer avec l'organisme de formation (suivi, bilans, échanges) ?
 Oui Non
- Êtes-vous informé(e) des obligations liées à l'accueil d'un stagiaire/apprenant ?
 Oui Non

Signature du tuteur / employeur :

Nom :

Signature

Le :