

Taxe d'Apprentissage

Quand vous donnez, vous contribuez aussi

Au développement de moyens performants et adaptés à une pédagogie active respectant les compétences métiers liées à vos métiers

Un Centre de Ressources adaptés aux besoins des jeunes :

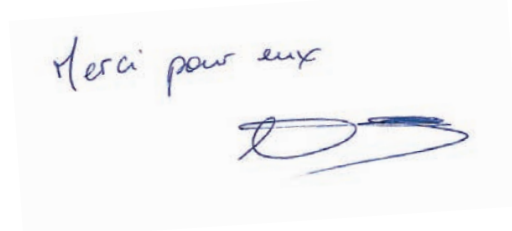
- 3 salles de ressources avec présence d'un formateur
- Une salle en libre service informatique
- Outils logiciels spécifiques aux formations

Des équipements professionnels pour une pédagogie active :

- Un magasin école
- Une salle de négociation professionnelle avec matériel audiovisuel
- Une salle de phoning
- Un laboratoire de langues
- forum d'échanges pédagogiques spécifique à l'ICFA.

Des infrastructures à la pointe pédagogique

- Amphithéâtre de 100 places pouvant s'ouvrir sur une cuisine de démonstrations culinaires
- Salle d'analyse multi sensorielle
- Restaurant d'application
- 4 cuisines professionnelles
- Restauration collective



comme bénéficiaire de votre Taxe d'Apprentissage
auprès de votre organisme collecteur, votre expert-comptable, ou directement sur votre déclaration

Formalités : 05 56 79 51 39
Site : www.bordeaux.cci.fr

Pour tout renseignement
Tél. 05 56 79 44 21 delphine.laforet@formation-lac.com
www.icfa-alternance.com



Quand vous leur donnez, c'est vous qui recevez

L'apprentissage, est un véritable enjeu pour l'avenir de nos jeunes. Ensemble offrons-leur une perspective professionnelle durable et soyons à la hauteur de notre engagement.

Par le versement de votre Taxe d'Apprentissage à l'Institut Consulaire de Formation en Alternance, vous donnez une valeur ajoutée à votre entreprise en contribuant à la qualité de la formation des jeunes.

La formation d'un apprenti à l'ICFA a un coût moyen de 4500 euros par an.



2011, Hong-kong, le choc culinaire

Du 12 février au 4 mars 2011, 10 apprentis de l'ICFA Restauration se sont envolés pour Hong Kong dans le but d'apprendre les techniques culinaires chinoises dans l'une des plus prestigieuses écoles de cuisine de la péninsule, accompagnés de 3 formateurs de cuisine et de la référente en mobilité internationale de l'ICFA. Fin mars, leur 2ème challenge était de surprendre nos papilles françaises en appliquant les techniques apprises sur place, lors d'une réception donnée en leur honneur.

Séjour organisé par la CCI de Bordeaux et soutenu par la Région d'Aquitaine, le Fafih et les sociétés Frima et Thirode



Quand vous donnez, C'est vous qui recevez

Notre offre de services à l'ICFA

Vous aider à trouver les jeunes correspondant à vos spécificités :

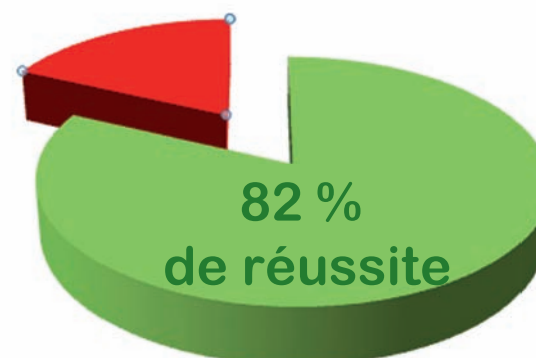
- Vous êtes mis en relation avec des candidats en amont des contrats.
- Nous vous accompagnons dans vos démarches de recrutement.
- Grâce au point A du Service Emploi de la CCI de Bordeaux, vous êtes renseignés sur les modalités juridiques des contrats et vos démarches administratives sont facilitées.
- Nous accompagnons et formons vos collaborateurs qui ont exercé la fonction tuteur.
- Nos formateurs sont issus de votre profession.
- Nous mettons en place une pédagogie de développement de compétences et d'individualisation complétée par des parcours payants et/ou sur mesure.
- Selon vos besoins, nous augmentons la fréquence de nos visites au sein de votre entreprise.
- En cas de difficulté, vous pouvez compter sur nos actions de médiation.

Notre gamme de prestations d'orientation

- Conseil individuel sur le projet professionnel des jeunes réalisé en entretien.
- Aide apportée aux jeunes pour trouver les entreprises adaptées à leur projet.
- Choix étendu de diplômes.
- Positionnement en début de formation pour un parcours adapté (en apprentissage).
- Vérification régulière des conditions d'apprentissage dans les entreprises.
- Accompagnement pour établir le contrat (formalités administratives).
- Partenariat étroit avec le service d'apprentissage de la CCI de Bordeaux pour régler les questions administratives.
- Aide au reclassement dans une autre entreprise en cas de situation difficile.
- Publication des offres d'emploi et aide à la recherche d'emploi.

L'ICFA accompagne les jeunes

- Prise en charge des jeunes par des coordinateurs identifiés.
- Soutien individuel sous forme d'ateliers réguliers.
- Soutien d'une psychologue face aux situations difficiles.
- Contact régulier avec les entreprises d'accueil et médiation possible.
- Préparations individuelles aux examens.
- 1 à 2 examens blancs en cours d'année.
- Rencontres avec des entreprises susceptibles de recruter fin de scolarité.



aux examens finaux

Des apprenties so british



• Au printemps 2011, sept apprenties de BAC PRO Services 2ème année de l'ICFA se sont rendues à Londres dans le cadre du partenariat EDF ENERGY Brighton - ICFA.

Ce projet s'adressait spécifiquement aux apprenties ayant comme employeur en alternance EDF. Les objectifs du projet visaient à faciliter l'insertion professionnelle ainsi que la poursuite d'études au niveau supérieur en offrant à ces jeunes un avantage linguistique.

3 Médailles au MAF

• Initié par la Société des Meilleurs Ouvriers de France, le concours du Meilleur Apprenti de France (MAF) tend à valoriser l'excellence des formations professionnelles et les apprentis en même temps. Cette année, 3 apprentis de l'ICFA Restauration sont repartis médaillés : un en argent et deux en bronze. Retour sur les différents parcours de nos 3 médaillés Mélanie FERREIRA, Jeremy GOMEZ et Maxime CREUX.



14 diplômes pour vous servir

150 formateurs rassemblent leurs compétences pour conduire les apprentis à l'obtention de leur diplôme et vous offrir les ressources nécessaires à votre développement en ressources humaines

COMMERCE VENTE

- CAP Employé de Commerce Multi Spécialités
- CAP Employé de Vente Spécialisé
- Bac Professionnel Commerce
- Bac Professionnel Accueil et Relation aux Clients et Usagers
- Titre Vendeur Spécialisé en Magasin
- Titre Conseiller Services Clients à Distance
- BTS Management des Unités Commerciales
- BTS Négociation Relation Client

CUISINE - RESTAURATION

- CAP Cuisine
- CAP Restaurant
- Brevet Professionnel Cuisinier
- Brevet Professionnel Restaurant

ADMINISTRATION - GESTION

- BTS Assistant(e) de Manager
- BTS Assistant(e) de gestion PME-PMI

Pour tout renseignement
Tél. 05 56 79 44 21 delphine.laforet@formation-lac.com
www.icfa-alternance.com

