

L'apprentissage En e-learning BTS Art Culinaire & CAP



Un cursus innovant pour la formation professionnelle


1



Skillogs, membre
fondateur du Hub France
Intelligence Artificielle

 contact@skillogs.com

 skillogs.com

 Tel. +33(0)7 68 73 80 03

 Station F – 55 Boulevard Vincent Auriol
75 013 PARIS

L'apprentissage En e-learning BTS Art Culinaire & CAP



Table des matières

Présentation.....	3
Un BTS sur un rythme nouveau.....	3
Un apprenti en CAP à 0 euro.....	4
L'apprenti est au restaurant toutes les semaines.....	4
Un diplôme d'état.....	5
Recrutement des apprentis.....	5
Le planning du projet.....	5
Coût de la formation & prise en charge des salaires.....	6

L'apprentissage En e-learning BTS Art Culinaire & CAP



3

Présentation

La Formation Professionnelle est aujourd'hui sur tous les fronts. Véritable bras armé contre le chômage, l'apprentissage offre une stratégie gagnante pour la montée en compétence.

Les formations par apprentissage exigent habituellement une formation pratique et un enseignement en présentiel. Néanmoins, grâce à la technologie moderne, acquérir une expérience du monde réel, des connaissances pratiques et un enseignement théorique à distance est possible. Skillogs présente les 4 avantages tactiques d'Acarya pour la formation professionnelle :

- Supprimer les limites géographiques : supprimer les verrous de lieu de vie, de contexte familial, financier et social
- Réduire les coûts de formation : un apprentissage plus rapide et dédié
- Fournir une large gamme de ressources intelligentes de formation en ligne : dissémination rapide des nouveaux savoirs, Smart MOOCS
- Réduire le temps de formation : ce qui prend 500h en présentiel est divisé par 2 en ligne

La société Skillogs SAS, membre de la Chambre de Commerce Franco-Américaine de Paris (AMCHAM) propose aux professionnels de l'hôtellerie-restauration deux formations en apprentissage par le biais d'un cursus de formation professionnelle innovant :

- CAP Cuisine
- BTS Hôtellerie-restauration, options B Art Culinaire

Un BTS sur un rythme nouveau


1. Formation en CFA : 3 regroupements présentiels
2. Formation théorique, sur cartable numérique, à raison de 9h/semaine
3. Contrat d'apprenti en poste dans un restaurant, à raison de 30h/semaine, toutes les semaines



Skillogs, membre
fondateur du Hub France
Intelligence Artificielle

 contact@skillogs.com

 skillogs.com

 Tel. +33(0)7 68 73 80 03

 Station F – 55 Boulevard Vincent Auriol
75 013 PARIS

L'apprentissage En e-learning BTS Art Culinaire & CAP



Un apprenti en CAP à 0 euro

Grâce notamment au dispositif TPE Jeunes Apprentis, Skillogs propose aux restaurateurs un apprenti en CAP Cuisine, avec une prise en charge intégrale du salaire.

Un axe d'innovation majeur dans ce projet est l'enseignement théorique de la formation. Personnalisé aux besoins immédiats de l'entreprise, l'enseignement sera dispensé en formation numérique distancielle, grâce à l'expertise et l'ingénierie innovante des solutions pédagogiques Skillogs.

Le recrutement, réalisé en partenariat avec Adecco, s'appuie sur les résultats spectaculaires de la démarche proactive. Tous les indicateurs le prouvent : l'apprentissage est gage de réussite pour les jeunes. Le taux d'abandon de cursus, au niveau Européen, reste préoccupant, tout comme le taux de chômage des moins de 25 ans.

L'amélioration de l'image de la formation professionnelle, et le besoin d'impliquer les restaurateurs sont vitaux. La méthode proactive, basée sur la bienveillance et l'anticipation des besoins de chaque restaurateur, a permis à la région Ile-de-France de réduire drastiquement ses taux de décrochage de 21% à 6%.

L'apprenti est au restaurant toutes les semaines

Skillogs a pour objectif le recrutement de 500 apprentis en CAP Cuisine, avec un objectif d'abandon inférieur à 5%. La rentrée est prévue à l'été 2018.

Pas d'alternance une semaine à l'école / trois semaines en entreprise, voire 2 semaines – 2 semaines, 2 jours – 3 jours... Le principe est simple : 30h/semaine en entreprise, chaque semaine. La formation théorique sera dispensée à raison de 9h/semaine, que l'élève répartira selon ses disponibilités, et ses périodes optimisées d'apprentissage.

En effet, et c'est là le grand caractère innovant de notre plateforme numérique pédagogique : nos algorithmes permettent :

- De déterminer des périodes de la journée où l'apprentissage théorique est le plus efficace pour chacun de nos élèves. Ces éléments seront pris en compte dans l'organisation du programme, et la répartition des horaires théoriques (9h) et en entreprise (30h) hebdomadaires.
- De personnaliser le contenu de cours et le rythme d'apprentissage à chaque élève pour permettre une acquisition de compétences optimal
- De réaliser une détection précoce de difficulté d'apprentissage, selon la matière
- De proposer un tuteur virtuel intelligent, qui prend en charge l'élève tout au long de sa formation, lui rappellent les cours, exercices et rendus, contrôle l'assiduité, le niveau et la motivation de l'élève
- De mettre à disposition de l'entreprise, et notamment du tuteur, de l'élève, et des parents le cas échéant, un tableau de bord précis et synthétique des cours suivis, du niveau acquis, des notes obtenues, des difficultés rencontrées, et des étapes restant à réaliser.



Skillogs, membre
fondateur du Hub France
Intelligence Artificielle



contact@skillogs.com



skillogs.com



Tel. +33(0)7 68 73 80 03



Station F – 55 Boulevard Vincent Auriol
75 013 PARIS

L'apprentissage En e-learning BTS Art Culinaire & CAP



Un diplôme d'état

5

La certification est un point névralgique dans la formation professionnelle. Une attention toute particulière sera apportée à la façon dont seront reconnues ses compétences consécutivement au cursus suivi.

C'est pour cela que le programme devra être soumis, comme le prévoit la loi, aux Services Académiques d'Inspection de l'Apprentissage (SAIA) afin de valider le parcours et la maquette de formation, et le cursus sera validé par un diplôme reconnu par l'état, le CAP ou le BTS.

Recrutement des apprentis

Le recrutement des apprentis est pris en charge par Skillogs. Pour les BTS, il aura l'un des profils suivants :

- Bac Pro Restauration (3 ans d'expérience)
- Mise à niveau en Restauration (1 an d'expérience)

La première étape sera un entretien d'embauche avec le candidat. En cas d'entretien concluant, un essai professionnel sera réalisé. Le cas échéant, un contrat d'apprentissage de type CERFA sera signé entre les parties. Ces étapes sont réitérées jusqu'à la signature concluante du contrat.

Les obligations de l'entreprise :

- Faire bénéficier l'apprenti salarié d'un examen médical par le médecin du travail ou médecin de la médecine
- Suivre et vérifier la cohérence des tâches confiées à l'apprenti(e) par rapport à la certification préparée,
- Organiser les entretiens de suivi et d'évaluation de l'apprenti(e) en lien avec Skillogs
- Signaler les absences de l'apprenti(e)
- Accompagner et former si nécessaire le maître d'apprentissage, ou tuteur

Le planning du projet

1^{er} trimestre 2018 : Validation des contrats de partenariats avec les restaurants

Mars 2018 : Validation de la liste des restaurants partenaires

Avril 2018 : rédaction de la maquette de formation adaptée à chaque restaurateur partenaire

Mai 2018 : Mise à disposition de l'application mobile pour les restaurants

Juin 2018 : recrutement des candidats apprentis

Été 2018 : Début des contrats d'apprentissage

Septembre 2019 : Fin des CAP

Septembre 2020 : Fin des BTS



Skillogs, membre
fondateur du Hub France
Intelligence Artificielle



contact@skillogs.com



skillogs.com



Tel. +33(0)7 68 73 80 03



Station F – 55 Boulevard Vincent Auriol
75 013 PARIS

L'apprentissage En e-learning BTS Art Culinaire & CAP



6

Coût de la formation & prise en charge des salaires

Le coût de la formation TTC pour le CAP est de **360 euros**.

Le coût de formation TTC pour le BTS est de **2 500 euros**.

Aucun frais supplémentaire n'est à prévoir.

Skillogs assiste le restaurateur dans toutes les étapes de demandes de prise en charge et subventions au niveau régional et national. Cette assistance est incluse dans le coût de formation, tout comme le recrutement.

Le coût très bas proposé est rendu possible par des cofinancements que Skillogs sollicitera durant le printemps 2018 (Fonds privés, Bpi...).

Concernant la prise en charge des salaires, à chaque trimestre échu, le restaurant fera parvenir les bulletins de salaire de l'apprenti à Skillogs. Si le montant des subventions régionales et nationales auxquelles à droit le restaurateur ne couvre pas la totalité du montant des salaires, incluant les charges sociales et patronales, le restaurateur adressera une facture du montant de la différence. Skillogs procédera au règlement de cette facture, envoyée par courrier électronique, au plus tard 10 jours francs après sa réception.



Skillogs, membre
fondateur du Hub France
Intelligence Artificielle



contact@skillogs.com



skillogs.com



Tel. +33(0)7 68 73 80 03



Station F – 55 Boulevard Vincent Auriol
75 013 PARIS