



Convention de partenariat entre

FLUNCH

et

LES ACADEMIES DE  
CRETEIL  
PARIS  
VERSAILLES

## SOMMAIRE

<b>PREAMBULE</b>	<b>4</b>
<b>TITRE I - AXES DE COLLABORATION</b>	<b>5</b>
1. Information, orientation et insertion	5
2. Accueil des élèves pendant leur formation - Insertion professionnelle	5
2.1 Accueil de stagiaires handicapés et insertion professionnelle	6
3. Accueil des personnels de l'Education Nationale	6
4. Formation continue et validation des acquis de L'Expérience (VAE).	7
4.1 Formation continue	7
4.2 Validation des acquis de l'expérience (VAE).	7
5. Taxe d'apprentissage	7
<b>TITRE II - COMMUNICATION</b>	<b>8</b>
Communication interne et externe	
<b>TITRE III - MISE EN OEUVRE DE LA CONVENTION DE PARTENARIAT</b>	<b>8</b>
1. Le groupe de pilotage	8
1.1. Composition	8
1.2. Missions	9
2. Durée de la convention	9
3 Litige	10
<b>ANNEXES</b>	
Fiche action n° 1	Information sur les métiers, connaissance du milieu professionnel
Fiche action n° 2	Utilisation du livret d'accompagnement du stagiaire dans le cadre de la formation professionnelle
Fiche action n° 3	Accueil en stage - exemple d'application académique : CAP agent polyvalent de restauration

Entre les soussignés :

**ACADEMIE DE CRETEIL**

Rectorat  
4, rue Georges Enesco  
94010 Créteil cedex

Représentée par :  
Monsieur William MAROIS  
Recteur, Chancelier des universités

**ACADEMIE DE PARIS**

Rectorat  
94, avenue Gambetta  
75984 Paris Cedex 20

Représentée par :  
Monsieur Patrick GERARD  
Recteur, Chancelier des universités

**ACADEMIE DE VERSAILLES**

Rectorat  
Boulevard de Lesseps  
78017 Versailles Cedex

Représentée par :  
Monsieur Alain BOISSINOT,  
Recteur, Chancelier des universités

**Et**

**SAS FLUNCH RESTAURANTS**

Immeuble Péricentre,  
Boulevard Van Gogh  
59 658 VILLENEUVE-D'ASCQ

Représenté par :  
  
Monsieur Christian LEROY  
Directeur du Développement Humain

Il est convenu ce qui suit :

## PREAMBULE

L'Éducation Nationale a, durant ces dernières années, développé une coopération avec les entreprises et diversifié les diplômes des filières technologiques et professionnelles. Quant aux entreprises, elles ont favorisé la création et le déploiement des formations en alternance sans relâcher leur effort en matière de formation continue. Des progrès ont ainsi été réalisés permettant de mieux répondre aux besoins de qualifications nouvelles.

Dans le cadre de la déclinaison de l'accord de partenariat signé le 17 Mars 2009 entre le ministère de l'Éducation Nationale et Flunch et afin de progresser et préparer l'avenir, les académies de Créteil, Paris et Versailles et Flunch considèrent que les dispositions de la loi quinquennale sur le travail, l'emploi et la formation professionnelle relative au droit de tout jeune à une formation professionnelle atteindront d'autant mieux leurs objectifs qu'elles seront mises en œuvre dans le cadre de partenariat entre le système éducatif et les entreprises.

Les académies de Créteil, Paris et Versailles et Flunch conviennent d'organiser leurs échanges de manière permanente, d'associer leurs initiatives et leurs moyens pour favoriser le développement et l'amplification des relations de proximité et des actions de partenariat entre leurs Établissements scolaires et leurs Restaurants.

Flunch et les académies de Créteil, Paris et Versailles souhaitent signer cette convention afin de mettre en œuvre des actions conjointes et surtout d'en garantir la cohérence, la qualité, le suivi.

## TITRE I - AXES DE COLLABORATION

### 1. Information, orientation et insertion (cf. fiche action N°1)

Dans le cadre de l'éducation à l'orientation des jeunes par la découverte des métiers, les parties s'engagent à mettre en place des actions d'information à destination des collégiens, des lycéens et des étudiants sur les métiers, les opportunités de carrières, les modes de recrutement. Ces actions seront organisées grâce à une collaboration locale entre les partenaires (Responsables académiques de la mise en œuvre des parcours de Découverte Pro, SAIO, Restaurants,...). Les signataires encourageront une connaissance réciproque locale entre les établissements scolaires et les Restaurants.

Ces actions :

- contribueront à la connaissance des métiers liés à la restauration commerciale en libre Service,
- participeront à la mission de conseil dans les choix d'orientation éclairés des jeunes pour leurs projets professionnels

Afin de faciliter ces initiatives, les académies de Créteil, Paris et Versailles inviteront les responsables d'établissements, les personnes chargées de l'orientation et/ou de la mise en œuvre des parcours de découverte des métiers et des formations à solliciter les établissements Flunch pour permettre aux jeunes de découvrir, selon les modalités définies localement, les différents métiers de la restauration rapide en libre service.

Il en est de même en ce qui concerne les actions en matière d'insertion.

### 2. Accueil des élèves pendant leur formation - Insertion professionnelle (cf. fiches action N°2 et 3)

Les deux axes, « découverte du milieu professionnel » et « formation en Entreprise » pourront faire l'objet de conventions d'application locales entre les établissements des académies de Créteil, Paris, Versailles et les restaurants du groupe Flunch.

Elles favoriseront l'évolution et l'adaptation de la présente convention au profit des jeunes dans un esprit « gagnant/gagnant », grâce à une reconnaissance mutuelle et des échanges réguliers.

Ces conventions locales seront structurées dans le cadre de réseaux d'établissements et tiendront compte de l'implantation des restaurants du réseau Flunch afin d'assurer une démarche de proximité cohérente sans surcharger les lieux d'accueil ressources.

Les lycées partenaires communiqueront aux restaurants leur calendrier des périodes de formation en entreprises et de stages au début du 1<sup>er</sup> trimestre de chaque année scolaire.

#### **Objectifs**

L'accueil de stagiaires au sein des Restaurants FLUNCH (cf. fiche action N°2) vise à :

- renforcer leur connaissance du monde de l'entreprise, des partenaires professionnels et du marché de la restauration en général,
- Leur apporter un véritable accompagnement dans le cadre de leurs périodes de formation en entreprise,
- contribuer à l'évaluation de leurs compétences professionnelles,
- Développer leurs compétences et renforcer leur capacité à s'insérer sur le marché du travail,
- favoriser le recrutement des jeunes sur des postes en adéquation avec leur qualification dans un souci de professionnalisme, d'adaptabilité, de poly-compétences, de progrès et de sécurisation pour chacun.

Les élèves et les étudiants concernés sont, en priorité, ceux préparant les diplômes ci-après :

- Le CAP « Agent Polyvalent de Restauration »
- Le CAP « Assistant Technique en Milieux Familial ou Collectif »
- Le BAC Pro Restauration (dans le cadre de la découverte du milieu professionnel)
- Le BTS « Hôtellerie Restauration » options A ou B
- Le BTS « Assistant Gestion PME-PMI ».
- Le BTS « Management des Unités Commerciales »
- Les Licences et Licences Pro liées au management, à la gestion de PME et à la restauration.

Ces diplômes répondent aux critères de recrutement des métiers porteurs d'emplois à savoir :

- Agent polyvalent de restauration (statut employé),
- Adjoint de direction (statut agent de maîtrise) évolutif vers le poste de Directeur (statut cadre),

Les établissements scolaires préparant à ces diplômes sont invités à s'engager dans la présente convention, sous forme de conventions locales.

Les académies de Créteil, Paris, Versailles et la DRH de Flunch seront systématiquement destinataires d'une copie de ces conventions locales.

## **2. 1 Accueil de stagiaires handicapés et insertion professionnelle**

En 2001, Flunch a signé un premier accord national relatif à l'insertion des travailleurs handicapés au sein de ses établissements avec comme objectif l'atteinte d'un taux d'emploi national égal à 6% au minimum.

Cet accord a été renouvelé en 2004 puis en 2007 avec pour objectif le maintien du nombre de salariés handicapés au sein des Restaurants (300 personnes sur l'ensemble du réseau). Ces accords prévoient également un axe de travail particulier sur le maintien dans l'emploi des salariés inaptes à leur poste de travail.

Les académies de Créteil, Paris et Versailles mobilisent leurs réseaux d'établissements pour accueillir, former et accompagner vers l'emploi les jeunes handicapés (Loi de 2005)

Dans ce cadre, les académies et Flunch s'engagent à collaborer au sein d'un réseau d'entreprises partenaires très sensibilisées sur ce thème et prêtes à s'investir dans une démarche organisée et construite visant à l'insertion durable de ces jeunes.

Les restaurants Flunch s'associeront aux établissements scolaires pour étudier de manière individualisée toute candidature de jeune handicapé et définiront de manière conjointe les objectifs, modalités d'accueil et d'évaluation des jeunes volontaires pour découvrir les métiers de la restauration commerciale en libre service. Si besoin, des études de postes pourront être réalisées par les personnes en charge de ces jeunes et tous les outils et documents disponibles en restaurant seront mis à disposition pour assurer la réussite de chaque action. Pour répondre à un besoin de qualification des jeunes handicapés, les académies s'engagent à permettre aux élèves qui ne pourraient pas accéder à la totalité d'un diplôme de se voir délivrer « une attestation d'aptitudes professionnelles acquises dans le cadre des CAP du secteur concerné.

## **3. Accueil des personnels de l'Éducation Nationale**

Les parties conviennent de favoriser les échanges et la connaissance mutuelle entre les équipes des restaurants Flunch, du siège social, ou des Directions régionales et les enseignants stagiaires, enseignants, personnels d'encadrement, professeurs principaux, et Conseillers d'Orientation Psychologues (COP) des académies de Créteil, Paris et Versailles, afin d'encourager tuteurs et membres des équipes pédagogiques à :

- se connaître,
- identifier les opportunités locales,
- faciliter l'accueil et l'intégration des jeunes,
- élaborer les documents et outils d'accompagnement en vue des évaluations diplômantes,
- partager les outils de formation et d'information,

- ouvrir les formations et stages à des personnes en situation de handicap,
- participer à la veille technologique en termes de : matériels innovants et nouveaux produits agro-alimentaires.

#### **4. Formation continue et validation des acquis de L'Expérience (VAE).**

##### **4.1 Formation continue**

Les délégations académiques à la formation professionnelle initiale et continue (DAFPIC) ou les délégations académiques à la formation continue (DAFCO) développent dans leurs propres réseaux des pôles de compétences susceptibles de répondre dans des conditions de qualité harmonisées et optimales aux demandes de formation.

Elles peuvent :

- Proposer des prestations spécifiques en matière de professionnalisation et d'acquisition de compétences par l'alternance, l'individualisation ;
- Créer des outils adaptés aux demandes (positionnement, évaluation, suivi...) ;
- Apporter leur aide en matière de conseil et d'ingénierie pédagogique.

Les réseaux des GRETA, qui dispensent des formations professionnelles certifiantes de niveau V à III, des formations qualifiantes, des modules répondant au droit individuel à la formation, des formations en tutorat et accompagnement, des bilans de compétences, du conseil en formation, de l'ingénierie pédagogique, peuvent également proposer des solutions adaptées aux besoins exprimés par la DRH de Flunch dans le cadre de la formation continue.

Dans ce cadre, les DAFPIC/DAFCO seront destinataires au même titre que d'autres organismes des appels d'offres lancés par Flunch. Elles proposeront par l'intermédiaire d'un GRETA le centre de formation le mieux à même de répondre aux conditions définies dans le cahier des charges.

Les DAFPIC/DAFCO informeront annuellement la DRH de FLUNCH de l'offre de formation des GRETA pour les secteurs qui les concernent.

##### **4.2 Validation des acquis de l'expérience (VAE).**

Dans une volonté de sécurisation des parcours professionnels et d'employabilité de ses salariés, Flunch pourra solliciter les Dispositifs et Centres Académiques de Validation des Acquis (DAVA ou CAVA) qui informeront régulièrement la DRH de Flunch, sur les évolutions de la procédure d'accès aux diplômes de l'Education Nationale par la VAE.

Les Dispositifs et Centres Académiques de Validation des Acquis pourront, par contractualisation, assister et accompagner les salariés de Flunch dans leur démarche de VAE, de constitution du dossier de validation, de constitution du dossier et de préparation à l'entretien avec le jury.

#### **5. Taxe d'apprentissage**

La DRH de Flunch s'engage à produire et communiquer une grille de répartition de la taxe d'apprentissage ainsi que ses orientations en la matière.

Ces orientations permettront aux partenaires (Etablissements scolaires et Restaurants), de cibler les actions prioritaires.

Les projets des établissements seront envoyés aux DAET qui émettront un avis qui sera communiqué à la DRH de Flunch.

Pour tenir ces engagements, les partenaires (Etablissements et Restaurants) s'assureront en local de la bonne remontée des informations (projets, conventions de stages, suivi de cohorte, bilans, recrutements,...) à la DRH de Flunch. Une remontée d'information qualitative garantira un versement équitable aux établissements scolaires.

Cette grille d'affectation de taxe d'apprentissage pourra évoluer au fil du temps en fonction de trois critères :

- Les besoins et priorités de l'entreprise,
- L'évolution de la législation et des critères liés au versement,
- Les opportunités dans un esprit « Gagnant – Gagnant ».

S'ils peuvent s'inspirer de cette démarche, les restaurants en Franchise et en Location gérance (qui gèrent seuls leur taxe) gardent leur liberté d'affectation de taxe d'Apprentissage.

## **TITRE II - COMMUNICATION**

### **Communication interne et externe**

Les partenaires conviennent de mettre en place des actions de communication pour faire connaître et valoriser le partenariat. Il revient au groupe de pilotage de définir le plan de communication annuel (Interne et externe).

Chaque partenaire s'engage à communiquer les éléments de la présente convention aux membres de ses réseaux, dans les délais les plus courts après signature de la présente convention par exemple la mise en ligne de cette convention sur les sites des partenaires.

## **TITRE III - MISE EN OEUVRE DE LA CONVENTION DE PARTENARIAT**

Le Présent document constitue le cadre de référence dans lequel s'inscriront les actions menées en partenariat par Flunch et les académies de Créteil, Paris et Versailles.

La mise en œuvre de la présente convention pourra donner lieu à des conventions locales sous forme d'avenants à la présente entre les établissements du groupes Flunch et les inspections académiques et les établissements scolaires locaux.

### **1. Le groupe de pilotage**

#### **1.1. Composition**

Le groupe de pilotage, composé de représentants de chacune des parties signataires de la convention et des fiches action annexées, suivra l'exécution de la présente convention.

Il est constitué pour en assurer la mise en œuvre, l'animation, le suivi et l'évaluation.

Le groupe de pilotage est constitué de la façon suivante :

#### **Les représentants de Flunch :**

- Le Responsable des Relations écoles et Partenariats ou à défaut un membre de la DRH,
- au maximum trois Directeurs de Restaurant missionnés « Relations Écoles » sur leur réseau (Paris Sud, Paris Normandie, Paris Champagne),
- au minimum un directeur de restaurant ou Adjoint de Direction, invité et si possible particulièrement impliqué sur l'un des dossiers étudiés à l'ordre du jour.

Ces représentants seront missionnés en fonction des restaurants impliqués dans les actions à mettre en œuvre. Ces actions seront définies dans le cadre du groupe de pilotage.

### **Les représentants des académies de Créteil, Paris et Versailles**

- les Recteurs ou leurs représentants,
- un Délégué Académique à la Formation Professionnelle Initiale et Continue,
- un Délégué Académique aux Enseignements Techniques,
- un Délégué Académique à la Formation Continue,
- un Chef des Services Académiques d'Information et d'Orientation,
- un Responsable académique des partenariats école-entreprise,
- deux représentants des corps d'Inspection de la filière.

Le groupe de pilotage se réserve la possibilité d'inviter les experts nécessaires en fonction de l'ordre du jour.

## 1.2. Missions

Le groupe de pilotage fixe les orientations et les travaux à mener, prend toute décision nécessaire à la conduite de ce partenariat, constitue les groupes techniques compétents par axe de travail, est responsable de la communication sur ce partenariat.

Le groupe de pilotage se réunira au minimum une fois par an afin de :

- dresser le bilan des actions réalisées ou engagées dans le cadre de la présente convention.
- définir - par un avenant spécifique - les actions communes à mettre en place pour l'année suivante.

Cette convention prend en compte les partenariats locaux existants à ce jour, annexés ou non.

## 2. Durée de la convention

La présente convention prend effet à compter de la date de sa signature.

Elle est conclue pour une durée de trois ans reconductible sur proposition du COPIL.

Au cours de la période de validité, elle peut être dénoncée ou modifiée par avenant, à la demande de l'une ou l'autre des parties.

En cas de dénonciation ou de non -renouvellement, un préavis de six mois doit être respecté.

## 3. Litiges

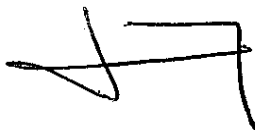
Les litiges éventuels seront réglés à l'amiable ou, à défaut, par la juridiction compétente.

Fait en quatre exemplaires originaux

Le 12 avril 2010

Le Directeur du Développement Humain de Flunch

Christian LEROY



Le Recteur de l'Académie de  
Créteil, Chancelier des Universités



William MAROIS

Le Recteur de l'Académie de Paris,  
Chancelier des Universités



Patrick GERARD

Le Recteur de l'Académie de  
Versailles, Chancelier des  
Universités



Alain BOISSINOT

## FICHE ACTION N° 1

### INFORMATION SUR LES METIERS CONNAISSANCE DU MILIEU PROFESSIONNEL

#### Objectif

Permettre aux membres des équipes pédagogiques, aux conseillers d'orientation et aux élèves de collèges d'appréhender le secteur professionnel, les métiers et les évolutions professionnelles qu'il propose.

#### Acteurs

*Pour Flunch :*

L'équipe d'un Restaurant Flunch identifié.

*Pour les académies de Créteil, Paris et Versailles :*

les corps d'inspection,  
les chefs d'établissement

#### Définition de l'action

Cette sensibilisation sera organisée par réseau d'établissements pour une information des équipes pédagogiques.

En fonction de l'intérêt exprimé, une présentation pourra être proposée aux élèves des classes de collège à partir de la 5ème dans le cadre des parcours de découverte des métiers et des formations et des classes de 3<sup>ème</sup> de découverte professionnelle.

Des stages de découverte pourront être proposés, à l'issue de ces présentations, en fonction de l'intérêt réel exprimé par les élèves et sur envoi d'une lettre de motivation.

Au plus deux stagiaires pourront être accueillis simultanément par restaurant.

## FICHE ACTION N° 2

### UTILISATION DU LIVRET D'ACCOMPAGNEMENT DU STAGIAIRE DANS LE CADRE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE

Flunch a mis au point des livrets d'accompagnement à l'attention à la fois du tuteur et du stagiaire.

#### Objectif

Permettre aux tuteurs de

1. faciliter l'intégration des élèves,
2. mieux organiser les étapes,
3. structurer la période de formation en entreprise.

#### Acteurs

*Pour Flunch :*

L'équipe d'un Restaurant Flunch identifié.

*Pour les académies de Créteil, Paris et Versailles :*

les corps d'inspection, les chefs de travaux, les professeurs chargés du suivi de l'élève en entreprise.

#### Définition de l'action

Le livret est un outil de mesure de progrès.

1. Il est remis à l'arrivée du stagiaire, explicité et commenté.
2. Il est utilisé tout au long de la période de formation.
3. Il est utilisé pour l'évaluation en fin de stage

Au plus deux stagiaires pourront être accueillis simultanément par restaurant.

## FICHE ACTION N° 3

### ACCUEIL EN STAGE Exemple d'application académique CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

#### Descriptif de la formation

L'agent polyvalent de restauration assure la préparation et la distribution des repas dans les entreprises de restauration collective et commerciales. Il est également en charge de l'entretien des locaux, du matériel et des équipements. Il effectue la mise en place de la distribution et assure le service client.

#### Objectif

Accueillir des élèves de CAP pour y accomplir leurs périodes de formation en milieu professionnel.  
Mobiliser les réseaux d'entreprises de même vocation pour réfléchir à l'opportunité de proposer une formation par la voie de l'apprentissage en partenariat avec les CFA académiques.

#### Acteurs

*Pour Flunch* : L'équipe d'un Restaurant Flunch identifié.  
*Pour l'académie*: le corps d'inspection, les chefs de travaux, les professeurs chargés du suivi de l'élève en entreprises.

#### Définition de l'action

Compte tenu :

de l'environnement pédagogique de l'établissement d'une part

des outils élaborés par Flunch d'autre part : accompagnement des stagiaires et des tuteurs :

une convention de partenariat sera signée avec l'établissement scolaire et les restaurants Flunch de la région Ile de France facilement accessibles par les transports en commun.