

CFA & Centre de formation
3B CONSEIL
Hôtellerie, Restauration &
Commerce



Livret d'accueil de l'alternant

3B CONSEIL

Proximité



Excellence

*Expérience
professionnelle*



Sommaire

3B CONSEIL.....	1
Notre équipe.....	4
Les diplômes préparés au CFA 3B CONSEIL	6
Les formations pour les professionnels	7
Les moyens humains et matériels pédagogiques.....	8
Les méthodes pédagogiques : Individualisation de la formation	8
Satisfaction alternante.....	8
Fin de formation	9
Accessibilité	10
Nous trouver	10
Restauration & Hébergement	11
Hébergement.....	11
Horaires d'accueil	11
Tableau des équivalences	12
Droit et les devoirs de l'alternant	13
Les conditions d'accès au contrat d'apprentissage.....	15
Les conditions d'accès au contrat de professionnalisations.....	18
Infos pratiques.....	18
Planning de formation.....	19
Règlement intérieur	20
Les 14 engagement du CFA 3B CONSEIL	29
Indicateurs de performance 2021-2025	32
Plateau Technique.....	34
Nous contacter	35

Le mot du Directeur



Nous avons créé le centre de formation 3B Conseil en 2010 à Le Boulou. L'objectif est de proposer aux alternants un centre de formation spécialisé dans les métiers de l'industrie hôtelière et du commerce de qualité.







La vision que nous avons de la formation professionnelle ne peut être simplement une prestation mais un accompagnement de nos alternants.

Afin de parvenir à l'excellence, j'ai organisé mon équipe comme une feuille de match de rugby. Je mets à disposition des alternants une équipe complémentaire et professionnelle.

Mon mot d'ordre est :

« ***Tout le monde doit avoir sa chance*** »

Les +

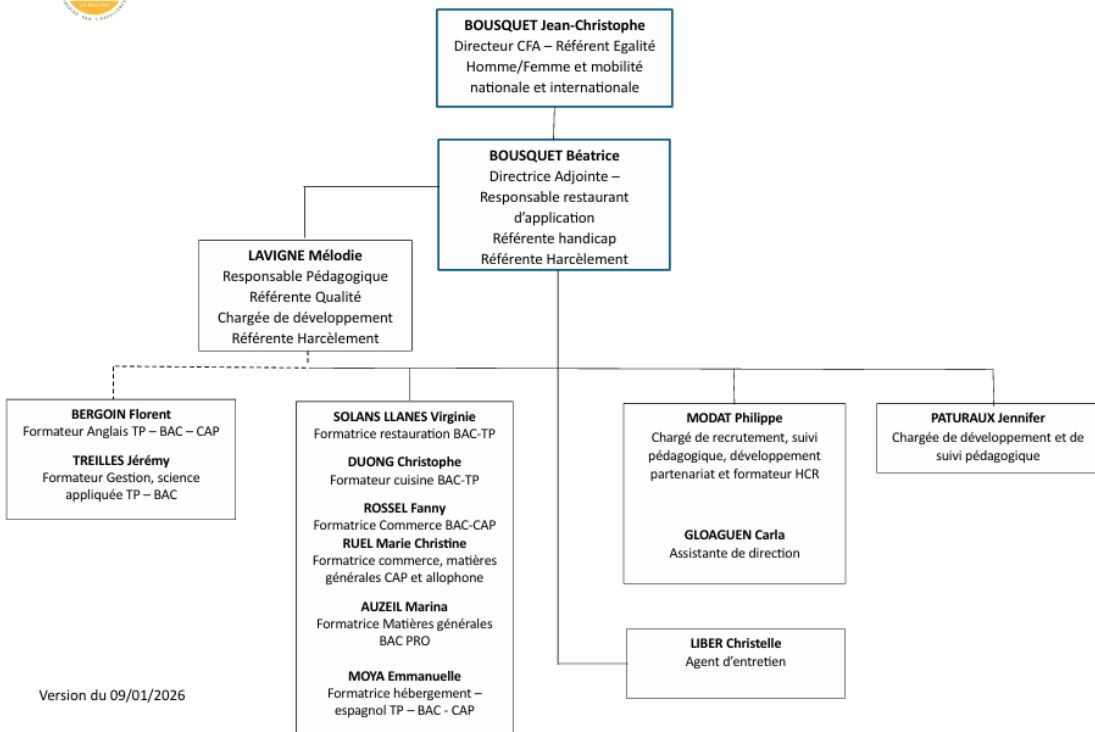
-  Un plateau technique complet,
-  Un centre de formation de taille humaine,
-  Des partenariats avec de nombreuses entreprises,
-  Une équipe pédagogique qui assure le suivi de chaque apprenti
-  L'ensemble du bâtiment est accessible aux personnes en situation de handicap
-  Restaurant d'application « *Aux trois belles saveurs* »



Notre équipe



Organigramme Fonctionnel CFA 3B CONSEIL 2026



Les référents

Référent Handicap : Mme Béatrice BOUSQUET

Référent Egalité Homme/Femme : Jean Christophe BOUSQUET

Responsable logistique : Christophe DUONG et Virginie SOLANS LLANES

Responsable mobilité nationale et international :

- Pays Hispanique : Mr BOUSQUET Jean-Christophe

- Pays Anglophone : Mr BOUSQUET Jean-Christophe

Référente qualité : Mme Mélodie LAVIGNE

Offre de formation

Notre offre de formation est basée sur trois secteurs :

-  Restauration,
-  Hôtellerie,
-  Commerce.

Nous préparons des diplômes diplômant et qualifiant soit en contrat d'apprentissage ou en contrat de professionnalisation.

Nous effectuons des formations de perfectionnement auprès des gérants, salariés et demandeurs d'emploi.



Les diplômes préparés au CFA 3B CONSEIL

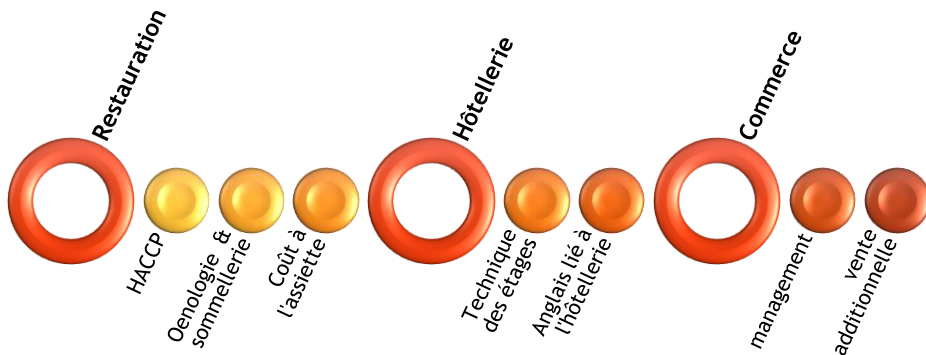
<p>Contrat d'apprentissage</p> <p>&</p> <p>Contrat de professionnalisation</p>	BAC PRO Cuisine	Niveau IV
	BAC PRO Commercialisation et Service en HCR	Niveau IV
	CAP Cuisine	Niveau III
	CAP Equipier Polyvalent du Commerce	Niveau III
	BAC Professionnel Métiers du Commerce et de vente option A	Niveau IV
	TITRE PROFESSIONNEL Chef de partie et arts culinaires et pâtisserie	Niveau IV
	TITRE PROFESSIONNEL Serveur de restaurant	Niveau III
	TITRE PROFESSIONNEL Commis de cuisine	Niveau III
	TITRE PROFESSIONNEL Employé étage hôtellerie et hôtellerie de plein air	Niveau III
	TITRE PROFESSIONNEL Gouvernante en hôtellerie	Niveau IV

Les formations pour les professionnels

3B Conseil vous accompagne dans la mise en place de votre plan de développement et des compétences.

Notre objectif est de bâtir avec vous votre stratégie de votre entreprise afin d'évaluer vos besoins afin de répondre à vos obligations de maintenir les compétences et l'employabilité de vos salariés.

La liste des formations n'est pas exhaustive. N'hésitez pas à nous contacter afin d'avoir plus d'information



Les moyens humains et matériels pédagogiques

Les moyens humains :

- 👤 La responsable pédagogique : Mélodie LAVIGNE
- 👤 Formateurs référents :
 - Virginie SOLANS LLANES : restauration
 - Christophe DUONG : cuisine
 - Fanny ROSSEL et Marie Christine RUEL : commerce

Le matériel 600m2 pour l'apprentissage :

- 👤 Cuisine pédagogique,
- 👤 Salle de restaurant,
- 👤 Laboratoire pâtisserie,
- 👤 Chambre pédagogique,
- 👤 Salle de cours théorique (écran numérique).
- 👤 Classe mobile 15 ordinateurs

Les méthodes pédagogiques : Individualisation de la formation

Chaque formation est construite autour de la pédagogie par objectifs et par compétences au plus près de vos besoins car vous êtes acteur de votre projet. C'est donc une pédagogie interactive en alternant théorie et mise en situation sur des modèles.

Satisfaction alternante

L'évaluation de la compréhension des connaissances s'établit durant la formation par des mises en situation et un entraînement sur des modèles. Vous êtes suivi individuellement dans votre apprentissage par notre chargée de suivi M. MODAT Philippe

A la fin de la formation en alternance, vous recevrez un questionnaire afin d'indiquer votre degré de satisfaction au bout de 30 jours après la formation.

Fin de formation

A la fin de la formation, votre référent pédagogique vous délivre une attestation de présence ainsi qu'une évaluation de vos compétences acquises.

Restauration & Hébergement

Hébergement

Le centre de formation n'a pas d'internat. Cependant, il y a plusieurs sites d'hébergements à Le Boulou à environ 1km.

Se restaurer sur place

Il est possible de se restaurer au restaurant d'application « *Aux trois Belles Saveurs* » sur place. Le repas est fourni aux alternants dès lors d'une journée complète de formation.

Se restaurer à l'extérieur

Vous trouverez plusieurs lieux de restauration à proximité à environ 500 mètres (restaurant le DALI, Happy Diners, Mac do, etc.).

Horaires d'accueil

L'espace de formation est ouvert sur rendez-vous au préalable du lundi au vendredi de 9h à 18h. Le centre de formation est fermé la semaine de Noël et la semaine du 15 août.







Tableau des équivalences


Diplôme préparé et niveau	Métier à la suite de formation	Diplôme supérieur
BAC PRO Cuisine Niveau IV	Commis de cuisine	BTS Restauration – Niveau V
BAC PRO Commercialisation et services en HCR Niveau IV	Serveur de restaurant, Serveur de bar, etc.	BTS Restauration – Niveau V
CAP Equipier Polyvalent du Commerce Niveau III	Equipier Polyvalent du Commerce	BAC Pro Métiers du commerce et de la vente
CAP Cuisine Niveau III	Commis de cuisine	BAC PRO Cuisine – niveau IV
BAC Professionnel Métiers du Commerce et de la vente option A Niveau IV	Employé commercial, Vendeur qualifié, Vendeur spécialisé	BTS Négociation Relation Client Digital Niveau V
Titre professionnel Chef de partie et arts culinaires et pâtisserie Niveau IV	Chef de partie	CS Dessert de restaurant, CS Traiteur
Titre professionnel Commis de cuisine Niveau III	Commis de cuisine	BP Cuisine – Niveau IV
Titre professionnel Serveur Niveau III	Serveur de restaurant, Serveur de bar, etc.	BP Restaurant – Niveau III

Titre professionnel Employé d'étage – niveau III	Employé d'étage	Titre professionnel Gouvernante – niveau IV
Titre professionnel – Gouvernante Niveau IV	Gouvernante	BTS Hôtelier Niveau II






Droit et les devoirs de l'alternant

L'alternant et le tuteur s'engagent à :



-  Assurer à l'alternant une formation méthodique et complète dans le métier prévu au contrat. Pour cela le chef d'entreprise s'engage notamment à faire exécuter, sous sa responsabilité directe ou celle d'un salarié prévu comme tuteur, les travaux faisant l'objet de la progression arrêtée d'un commun accord avec le centre de formation en vue du passage du diplôme.
-  Lui verser un salaire, y compris pour le temps passé au centre de formation.
-  Le tuteur s'engage conformément à la législation en vigueur.
-  Lui faire suivre tous les engagements et activités pédagogiques du centre de formation dans lequel il est inscrit.
-  Veiller à ce que les pages du livret de suivi concernant le travail en entreprise soient tenues à jour par l'alternant et y porter les appréciations du responsable de la formation.
-  Veiller à ce que l'alternant se présente à l'examen prévu.

-  Respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail.

L'alternant s'engage à :

-  Travailler pour son employeur et à effectuer les travaux prévus à la progression.
-  Respecter le règlement intérieur de l'entreprise et du centre de formation.
-  Suivre tous les enseignements et les activités pédagogiques du centre de formation.
-  Tenir à jour son livret de formation et à le tenir à la disposition de toutes les parties prenantes au contrat d'apprentissage.
-  Se préparer à l'examen de l'enseignement technologique spécifié au contrat.

Le centre de formation s'engage à :

-  Dispenser une formation générale associée à une formation technologique, théorique et pratique doit compléter la formation reçue dans l'entreprise.
-  Assurer la coordination entre la formation qu'il dispense et celle qui est assurée dans l'entreprise.

- 📄 Etablir des progressions conformes aux annexes pédagogiques.
- 📄 Assurer la mise en place d'un livret de suivi.

Les conditions d'accès au contrat d'apprentissage

Le contrat d'apprentissage permet d'acquérir une qualification professionnelle sanctionnée par un diplôme ou un titre homologué.

- ⓐ L'âge minimum est de 16 ans. Il peut être abaissé à 15 ans si l'apprenant a atteint cet âge au plus tard le 31 décembre de l'année civile, et qu'il a terminé sa classe de troisième.
- ⓐ L'âge maximum est de 30 ans (date d'anniversaire), sauf :
 - Si le candidat poursuit sa formation pour accéder à un niveau de diplôme supérieur : l'âge limite est fixé à 31 ans et il ne doit pas s'écouler plus d'un an entre les deux contrats.
 - Si le candidat a eu recours à une rupture d'un précédent contrat d'apprentissage pour des raisons indépendantes de sa volonté : l'âge limite est fixé à 31 ans et il ne doit pas s'écouler plus d'un an entre les deux contrats.
 - Si le candidat est reconnu travailleur handicapé : il n'y a pas de limite d'âge
 - Si le candidat envisage de créer ou de reprendre une entreprise supposant l'obtention d'un diplôme : il n'y a pas de limite d'âge.
- ⓐ Il s'agit d'un CDD en alternance de 1 à 2 ans selon le cycle de formation. Il peut être de 3 ans si le candidat est reconnu travailleur handicapé.

Infos pratiques

- ⓐ Période d'essai de 45 jours effectifs en entreprise à partir de la date d'embauche.

- ⓐ Un maître d'apprentissage salarié peut superviser 2 apprentis.
- ⓐ Un maître d'apprentissage employeur peut superviser 2 apprentis et 1 redoublant

Rémunération

Rémunération Salaire de l'apprenti en 2026 HCR - SMC				
1 ^{ère} année	Avant 18 ans 35% du SMC	18 -20 ans 45% du SMC	21-25 ans 55% du SMC	26 ans + 100% du SMC
2 ^{ième} année	Avant 18 ans 45% du SMC	18 -20 ans 55% du SMC	21-25 ans 70% du SMC	26 ans + 100% du SMC
3 ^{ième} année	Avant 18 ans 59% du SMC	18 - 20 ans 71% du SMC	21-25 ans 82% du SMC	26 ans + 100% du SMC

Rémunération Salaire de l'apprenti en 2026 Commerce - SMIC				
1 ^{ère} année	Avant 18 ans 27% du SMIC	18 -20 ans 43% du SMIC	21-25 ans 53% du SMIC	26 ans + 100% du SMIC
2 ^{ième} année	Avant 18 ans 39% du SMIC	18 -20 ans 51% du SMIC	21-25 ans 61% du SMIC	26 ans + 100% du SMIC
3 ^{ième} année	Avant 18 ans 59% du SMIC	18 - 20 ans 67% du SMIC	21-25 ans 78% du SMIC	26 ans + 100% du SMIC

Carte étudiant des métiers

L'apprenti(e) peut bénéficier de la carte étudiante en apprentissage délivrée par le Directeur. Cette carte lui permet d'obtenir les réductions habituellement accordées au titulaire de la carte étudiant (exemple : cinémas, transports en commun, musées, etc.).

Toute carte perdue ou endommagée sera facturée 5€.

Parrainage

Dans le cadre d'un système de parrainage chaque apprenti qui amènera un nouvel apprenti, si celui-ci signe un contrat d'apprentissage. Le parrain ou la marraine se verra remettre une carte cadeau de 30€



Le trousseau : premier équipement

Un trousseau sera remis à chaque alternant en fonction de leur secteur de formation. Un bon de commande sera remis à la signature du contrat d'apprentissage.

Service :

- Costume (veste + chemises x2 + pantalon),
- Chaussures,
- Limonadier,
- Couteau d'office,
- Cravate pour les hommes,
- Lavallière pour les femmes,
- Liteau.

Cuisine :

- Tenue de cuisine (veste + pantalon + tablier + calot)
- Chaussures de sécurité,
- Malette de couteaux,

Hébergement :

- Blouse + pantalon
- Chaussure type sabot

Commerce :

- Tablette numérique

Planning de formation

Le planning de formation sera remis à chaque alternant en début de contrat.

Les conditions d'accès au contrat de professionnalisation

Le contrat de professionnalisation est un contrat de travail en alternance qui permet d'associer l'acquisition :

- 🌀 D'un savoir théorique et pratique en cours
- 🌀 Et d'un savoir-faire pratique au sein d'une ou plusieurs entreprises.

Il vise l'obtention de titres ou diplômes ou CQP correspondant à de qualification :

- 🌀 Enregistrées dans le répertoire national des certifications professionnelles (RNCP),
- 🌀 Ou reconnues dans les classifications d'une convention collective nationale de branche,
- 🌀 Ou figurant sur la liste ouvrant droit à un certificat de qualification professionnelle.

Infos pratiques

- 🌀 Période d'essai de 15 jours pour un contrat de 6 mois
- 🌀 Période d'essai de 1 mois pour un contrat supérieur à 6 mois
- 🌀 Le tuteur peut encadrer 2 personnes simultanément pour le cas d'un directeur ou gérant
- 🌀 Le tuteur peut encadrer jusqu'à trois personnes pour le cas d'un salarié

Rémunération

Bénéficiaire du contrat	Titre ou diplôme professionnel inférieur au bac ou titre ou diplôme non professionnel de niveau IV	Titre ou diplôme professionnel égal ou supérieur au bac ou diplôme de l'enseignement supérieur
	% du SMIC	% du SMIC
16 à 20 ans révolus	55%	65%
21 à 25 ans révolus	70%	80%
26 ans et révolus	100%	

Planning de formation

Le planning de formation sera remis à chaque alternant en début de contrat.



Règlement intérieur

Article 1 – Objet et champ d’application du règlement intérieur

Il est établi conformément aux dispositions des articles L 6352-3, L 6352-4 et R 6352-1 à R 6352-15 du Code du travail.

Le règlement intérieur s’applique à toute personne participant à une action de formation organisée par le CFA 3B CONSEIL et ce pour la durée de la formation suivie.

Il définit les règles d’hygiène et de sécurité, les règles générales et permanentes relatives à la formation ainsi que la nature et le barème des sanctions pouvant être prises vis-à-vis du stagiaire, du formateur ou pour toute personne participant à l’action de formation qui y contreviennent.

Il y fera également mention des garanties procédurales applicables lorsqu’une sanction est envisagée.

Ce règlement intérieur sera complété ou précisé, le cas échéant, par des notes de service établies conformément à la loi dans la mesure où elles porteront prescriptions générales et permanentes dans les matières mentionnées.

Section 1 : Règle d’hygiène et sécurité

Article 2 – Principes généraux

La prévention des risques d’accidents et de maladies est impérative et exige de chacun le respect total de toutes les prescriptions applicables en matière d’hygiène et de sécurité.

Nos formations sont assurées sur le lieu de vente ou de production de nos stagiaires.

A cet effet, les consignes générales, particulières de sécurité et consignes d’incendie en vigueur dans l’entreprise, lorsqu’elles existent,

doivent être strictement respectées par le formateur et le stagiaire s'agissant notamment de l'usage des matériels mis à disposition.

Le stagiaire ou le formateur victime d'un accident survenu pendant la formation ou pendant le temps de trajet entre le lieu de formation et son domicile ou son lieu de travail ou le témoin de cet accident avertissent immédiatement la direction de 3B CONSEIL

Le non-respect de ces consignes expose la personne à des sanctions disciplinaires.

Article 3 – Boissons alcoolisées et drogues

L'introduction ou la consommation de drogue ou de boissons alcoolisées dans les locaux du CFA 3B CONSEIL, par toute personne participant à la formation sont formellement **interdits**.

Il est interdit à toute personne participant à la formation de pénétrer ou de séjourner en état d'ivresse ou sous l'emprise de drogue dans les locaux du CFA 3B CONSEIL.

Les stagiaires auront accès lors des pauses à des boissons non alcoolisées.

Article 4 – Interdiction de fumer et de vapoter

Il est formellement interdit à toute personne participant à la formation de fumer, de vapoter, les locaux, les bureaux du CFA 3B CONSEIL.

Article 5 : COVID-19 et/ou pandémie

Pendant la durée de la pandémie du Covid-19, la masque est obligatoire dans le CFA 3B CONSEIL en période de pandémie. Le respect des gestes barrières est obligatoire.

Le non-respect des gestes barrières et du port du masque au sein du centre de formation 3B CONSEIL peut entraîner des sanctions.

Article 6 : Objet interdit pour des raisons de sécurité

Il est formellement interdit d'avoir la liste des objets suivants. La mallette de cuisine doit être impérativement sous cadenas et utiliser uniquement sur l'espace du plateau technique.

- Objets tranchants ou contondants (couteaux, cutters non autorisés, outils personnels non signalés)
- Aérosols, briquets et allumettes (sauf si utilisés dans un cadre pédagogique sécurisé)
- Produits inflammables ou chimiques non autorisés
- Armes, même factices ou de collection

Tout objet interdit ou inadapté peut :

- Être confisqué temporairement,
- Entraîner un avertissement ou une sanction disciplinaire, selon la gravité,
- Compromettre la sécurité de la personne ou des autres.

En cas de possession d'un objet interdit, celui-ci pourra être immédiatement confisqué par un membre de l'équipe pédagogique ou de la direction.

L'incident fera l'objet d'un rappel au règlement, voire d'une sanction disciplinaire selon la gravité des faits. Le retour de l'objet pourra être conditionné à un échange avec l'apprenti et/ou son représentant légal.

Article 7 : Objets perturbateurs

Il est formellement interdit d'utiliser pendant la séance de formation la liste des objets suivants.

- Téléphones portables (utilisation interdite en cours ou atelier)
- Casques audio, écouteurs, enceintes portables
- Consoles de jeux, tablettes (hors usage pédagogique)
- Objets connectés (montres, bracelets, etc. à usage non pédagogique)

En cas d'utilisation d'un objet interdit, celui-ci pourra être immédiatement confisqué par un membre de l'équipe pédagogique ou de la direction.

L'incident fera l'objet d'un rappel au règlement, voire d'une sanction disciplinaire selon la gravité des faits. Le retour de l'objet pourra être conditionné à un échange avec l'apprenti et/ou son représentant légal.

Section 2 : Discipline Générale

Article 8 – Horaires de formation

Les horaires de formation sont :

- Les travaux pratiques et professionnels – restauration/hébergement : De 9h à 16h avec une pause
- Les travaux pratiques et professionnels – commerce : De 9h à 17h avec une pause de 12h à 13h
- Les cours matières générales : de 9h00 à 12h00 ou de 14h à 17h

Le non-respect de ces horaires peut entraîner des sanctions.

Article 9 – Absences, retards ou départs anticipés

Sauf circonstances exceptionnelles, les stagiaires ne peuvent s'absenter pendant les heures de formation.

En cas d'absence, de retard ou de départ avant l'horaire prévu, les stagiaires **doivent avertir la direction de 3B CONSEIL** et s'en justifier.

Tout événement non justifié par des circonstances particulières constitue une faute passible de sanctions disciplinaires.

Article 10 – Tenue vestimentaire et comportement

Les stagiaires sont invités à se présenter à l'organisme en tenue vestimentaire correcte, propre, et décente. L'hygiène personnelle doit permettre une vie collective agréable.

Pour les **stagiaires bénéficiant du trousseau, le port de celui-ci est obligatoire.**

Le port de signes ou de tenues par lesquels, les stagiaires manifestent ostensiblement une appartenance religieuse, philosophique, idéologique ou politique, est interdit.

Il est demandé à tout stagiaire d'avoir un comportement garantissant le respect des règles élémentaire de savoir vivre, de savoir être en collectivité pour le bon déroulement des formations.

Article 11 – Utilisation du matériel de formation

L'usage du matériel de formation se fait sur les lieux de formation et est exclusivement réservé à l'activité de formation.

L'utilisation du matériel, le fait d'emporter des objets ou de les utiliser à des fins personnelles est interdite.

Le stagiaire est tenu de conserver en bon état le matériel qui lui est confié pour la formation, il doit en faire un usage conforme à son objet et selon les règles délivrées par le formateur et signale toute anomalie du matériel.

Article 12 : Assiduité, ponctualité et absence

Les personnes formées sont tenues de suivre les cours, séances d'évaluation, les travaux pratiques et plus généralement toutes les séquences programmées par 3B CONSEIL.

Article 10 : Travail et condition de travail

La présence de chacun doit s'accompagner d'une participation active et de l'accomplissement d'effort personnels.

Article 13 : Enregistrement

Il est formellement interdit, sauf dérogation expresse, d'enregistrer ou de filmer des séquences de formation.

Article 14 : Méthodes pédagogiques, documentation et logiciels

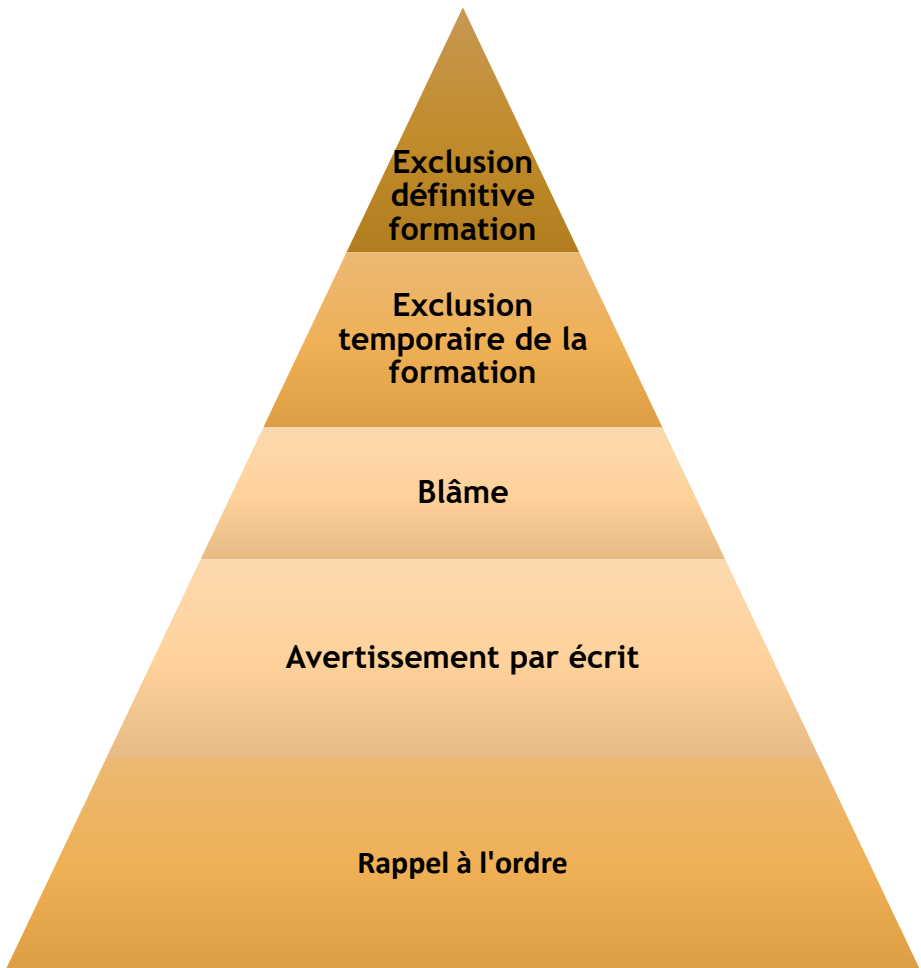
Les méthodes pédagogiques, la documentation, et les logiciels diffusés sont protégés au titre des droits d'auteur et ne peuvent être réutilisés pour un strict usage personnel ou diffusé par les personnes formées sans l'accord préalable et formel de la direction de 3B CONSEIL. Toute copie est expressément interdite.

Section 3 : Mesures disciplinaires

Article 15– Sanctions disciplinaires

Tout agissement considéré comme fautif par le directeur et/ou responsable pédagogique de 3B CONSEIL pourra, en fonction de sa

nature et de sa gravité, faire l'objet de l'une ou l'autre des sanctions ci-après par ordre d'importance :



Les amendes ou sanctions financières sont formellement interdites.

Le responsable pédagogique de l'organisme de formation informe l'employeur et éventuellement l'organisme paritaire prenant à sa charge les frais de formation, de la sanction prise.

Article 16 – Information du stagiaire

Lorsqu'un agissement considéré comme fautif a rendu indispensable une mesure conservatoire d'exclusion temporaire à effet immédiat, aucune sanction définitive relative à cet agissement ne peut être prise sans que le stagiaire n'ait été au préalable informé.

Les griefs retenus contre lui doivent être précisés par écrit et éventuellement, qu'il ait été convoqué à un entretien et mis en mesure d'être entendu par le responsable pédagogique et/ou le directeur de 3B CONSEIL

Article 17 – Convocation pour un entretien

Lorsque le responsable pédagogique et/ou le directeur de 3B CONSEIL ou son représentant envisage de prendre une sanction, il convoque le stagiaire LRAR ou remise à l'intéressé contre décharge.

Ce courrier indique l'objet de la convocation, la date, l'heure et le lieu de l'entretien, sauf si la sanction envisagée est un avertissement ou une sanction de même nature qui n'a pas d'incidence ou non sur la présence du stagiaire pour la suite de la formation.

Article 18 – Assistance possible pendant l'entretien

Au cours de l'entretien, la stagiaire peut se faire assister par une personne de leur choix, stagiaire ou salarié de l'organisme, délégué. La convocation mentionnée à l'article précédent fait état de cette faculté.

Lors de l'entretien, le motif de la sanction envisagée est indiqué à la personne dont on recueille les explications.

Article 19 – Prononcé de la sanction

La sanction ne peut intervenir moins d'un jour franc ni plus de 15 jours après l'entretien où, le cas échéant, après la transmission de l'avis du responsable pédagogique Mme BOUSQUET Béatrice et/ou du directeur M. BOUSQUET Jean-Christophe de 3B CONSEIL.

Elle fera l'objet d'une notification écrite et motivée au stagiaire ou au formateur sous la forme d'une lettre remise contre décharge ou d'une lettre recommandée.

Entrée en vigueur du règlement

Ce règlement s'applique à toute personne qui intègre une formation et entre en vigueur dès le démarrage de ladite formation.

Mise à jour à Le Boulou, le 22/08/2025

Jean-Christophe BOUSQUET

Directeur de 3B CONSEIL



Les 14 engagement du CFA 3B CONSEIL

Le directeur dispensant les actions mentionnées au 4° de l'article [L. 6313-1](#) ont pour mission :

1° D'accompagner les personnes, y compris celles en situation de handicap, souhaitant s'orienter ou se réorienter par la voie de l'apprentissage, en développant leurs connaissances et leurs compétences et en facilitant leur intégration en emploi, en cohérence avec leur projet professionnel. Pour les personnes en situation de handicap, le centre de formation d'apprentis appuie la recherche d'un employeur et facilite leur intégration tant en centre de formation d'apprentis qu'en entreprise en proposant les adaptations nécessaires au bon déroulement de leur contrat d'apprentissage. Pour accomplir cette mission, le centre de formation d'apprentis désigne un référent chargé de l'intégration des personnes en situation de handicap ;

2° D'appuyer et d'accompagner les postulants à l'apprentissage dans leur recherche d'un employeur ;

3° D'assurer la cohérence entre la formation dispensée en leur sein et celle dispensée au sein de l'entreprise, en particulier en organisant la coopération entre les formateurs et les maîtres d'apprentissage ;

4° D'informer, dès le début de leur formation, les apprentis de leurs droits et devoirs en tant qu'apprentis et en tant que salariés et des règles applicables en matière de santé et de sécurité en milieu professionnel ;

5° De permettre aux apprentis en rupture de contrat la poursuite de leur formation pendant six mois tout en les accompagnant dans la recherche

d'un nouvel employeur, en lien avec le service public de l'emploi. Les apprentis en rupture de contrat sont affiliés à un régime de sécurité sociale et peuvent bénéficier d'une rémunération, en application des dispositions prévues respectivement aux articles [L. 6342-1](#) et [L. 6341-1](#) ;

6 D'apporter, en lien avec le service public de l'emploi, en particulier avec les missions locales, un accompagnement aux apprentis pour prévenir ou résoudre les difficultés d'ordre social et matériel susceptibles de mettre en péril le déroulement du contrat d'apprentissage ;

7° De favoriser la mixité au sein de leurs structures en sensibilisant les formateurs, les maîtres d'apprentissage et les apprentis à la question de l'égalité entre les femmes et les hommes ainsi qu'à la prévention du harcèlement sexuel au travail et en menant une politique d'orientation et de promotion des formations qui met en avant les avantages de la mixité. Ils participent à la lutte contre la répartition sexuée des métiers ;

8° D'encourager la mixité des métiers et l'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes en organisant des actions d'information sur ces sujets à destination des apprentis ;

9° De favoriser, au-delà de l'égalité entre les femmes et les hommes, la diversité au sein de leurs structures en sensibilisant les formateurs, les maîtres d'apprentissage et les apprentis à l'égalité des chances et à la lutte contre toutes formes de discriminations et en menant une politique d'orientation et de promotion des formations qui mette en avant les avantages de la diversité ;

10° D'encourager la mobilité nationale et internationale des apprentis

en nommant un personnel dédié, qui peut comprendre un référent mobilité mobilisant, au niveau national, les ressources locales et, au niveau international, les programmes de l'Union européenne, et en mentionnant, le cas échéant, dans le contenu de la formation, la période de mobilité ;

11° D'assurer le suivi et l'accompagnement des apprentis quand la formation prévue au 2° de l'article [L. 6211-2](#) est dispensée en tout ou partie à distance ;

12° D'évaluer les compétences acquises par les apprentis, y compris sous la forme d'un contrôle continu, dans le respect des règles définies par chaque organisme certificateur ;

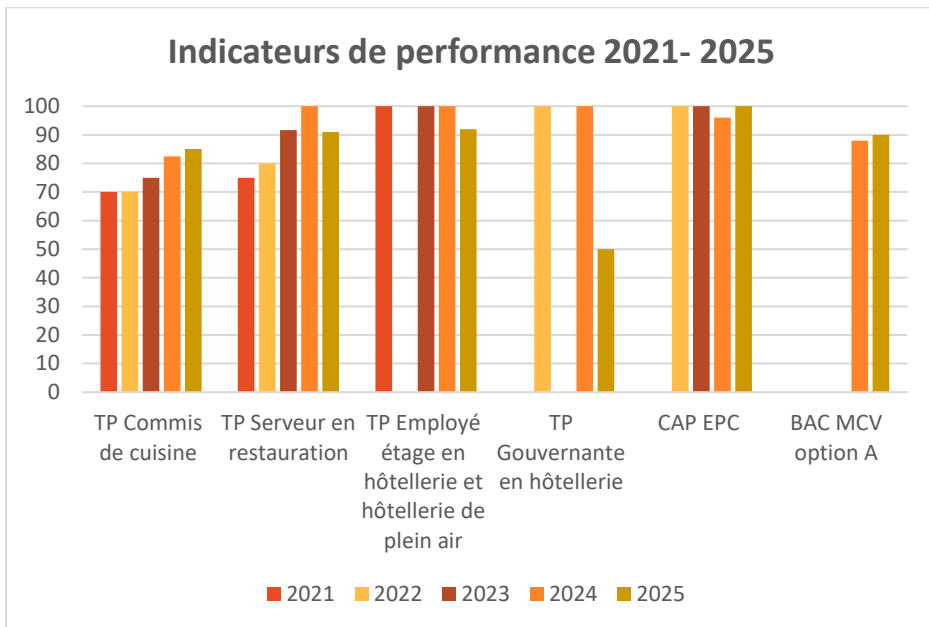
13° D'accompagner les apprentis ayant interrompu leur formation et ceux n'ayant pas, à l'issue de leur formation, obtenu de diplôme ou de titre à finalité professionnelle vers les personnes et les organismes susceptibles de les accompagner dans la définition d'un projet de poursuite de formation ;

14° D'accompagner les apprentis dans leurs démarches pour accéder aux aides auxquelles ils peuvent prétendre au regard de la législation et de la réglementation en vigueur.

Le directeur CFA 3B CONSEIL

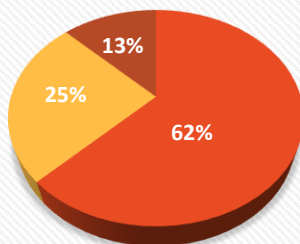


Indicateurs de performance 2021-2025



CAP EPC 2025

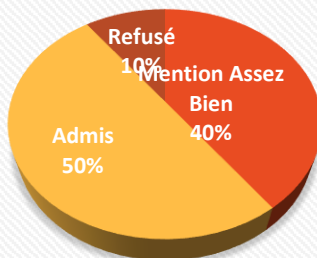
100% D'obtention du diplôme



■ Mention Très bien ■ Mention Bien ■ Admis

BAC MCV option A 2025

90% d'obtention du diplôme



■ Mention Assez Bien ■ Admis ■ Refusé

Plateau Technique





CFA 3B CONSEIL
600m²



Un plateau
technique complet
et performant.

Aux Trois Belles Saveurs
3B conseil
Restaurant d'application



-  1 Restaurant pédagogique « Aux trois belles saveurs »
-  1 Chambre d'hôtel pédagogique
-  3 salles de formation
-  1 salle informatique

Nous contacter

Centre de formation & CFA 3B Conseil

Investir ensemble dans votre avenir ici et maintenant !

3 rue Gaspard Monge – ZA d'en Cavailès

66 160 Le Boulou

Téléphone : 04 68 89 39 21

Courriel : 3bconseil@3bconseil.fr

Site internet : <http://www.3bconseil.fr/>

Facebook : Centre de formation 3B Conseil

Instagram : 3b_c



