



# L'ALTERNANCE

## Le contrat de professionnalisation

Choisir de suivre sa formation en alternance, c'est choisir de partager son temps entre les heures de cours à l'école et la réalisation de ses missions en entreprise. La prise en compétences théoriques s'effectue alors en parallèle de la prise en compétences pratiques. L'alternance c'est l'expérience en plus.

### PROFIL DE L'ALTERNANT

Être âgé entre 16 et 25 ans

Si 26 ans et plus, être demandeur d'emploi, inscrit à Pôle Emploi



## RYTHME

2 jours école  
3 jours entreprise

## RÉMUNÉRATION

CDD de 6 à 36 mois  
CDI débutant par une  
action de formation

### TITULAIRE D'UN BAC GÉNÉRAL OU ÉQUIVALENT

### TITULAIRE D'UN BAC PRO OU TECHNOLOGIQUE OU ÉQUIVALENT

**-21 ANS**

55 % du SMIC

65 % du SMIC

**DE 21 À 25 ANS**

70 % du SMIC

80 % du SMIC

**26 ANS ET +**

100 % du SMIC  
ou 85 % du minimum  
conventionnel

100 % du SMIC  
ou 85% du minimum  
conventionnel



### LES AVANTAGES

Gratuité de la formation  
Statut salarié  
Droit aux congés payés  
Expérience professionnelle reconnue

## LE RÔLE DE L'ESCCOM ACADÉMIE CULINAIRE

### AIDE PERSONNALISÉE

à la recherche  
de l'entreprise d'accueil

## CONTACT

Esccom Nice  
22 rue El Nouzah  
06000 NICE  
04 93 85 16 67  
secretariatnice@ecole-esccom.com

### SUIVI

pédagogique et professionnel  
de l'alternance en collaboration  
avec le tuteur désigné par l'employeur