



CATALOGUE DES PRESTATIONS

Former, qualifier, recruter.

Organisme de formation et CFA implanté à Talant, en Côte-d'Or.
Nous accompagnons les entreprises du commerce et de la
restauration, du recrutement de leurs équipes jusqu'à la qualification
de leurs collaborateurs.

1

CFA / OFA — Alternance & apprentissage

8 titres professionnels du niveau 3 au niveau 6, en e-learning et en alternance.

2

Actions de formation — formats courts

Hygiène alimentaire réglementaire, gestion des émotions, cohésion d'équipe, management.

3

POEI — Ouverture de magasin & restaurant

Nous recrutons et formons votre équipe pour qu'elle soit prête le jour de l'ouverture.

1

CFA / OFA — NOS TITRES PROFESSIONNELS

Du niveau 3 au niveau 6, en alternance, avec un parcours e-learning et un suivi individualisé.

NIVEAU 3

Équivalent CAP / BEP

TP Employé polyvalent en restauration

Préparation, service, entretien des espaces et satisfaction client.

TP Employé commercial

Mise en rayon, accueil, conseil et encaissement en point de vente.

NIVEAU 4

Équivalent BAC

TP Assistant manager d'unité marchande

Développer l'activité, animer l'équipe et optimiser la performance.

TP Secrétaire comptable

Gestion administrative et comptable courante d'une structure.

TP Chargé d'accueil et de gestion administrative

Accueillir, informer, orienter et assurer le suivi administratif quotidien.

NIVEAU 5

Équivalent BAC+2

TP Manager d'établissements marchands

Piloter l'activité commerciale, manager et garantir la rentabilité.

TP Formateur professionnel d'adultes

Concevoir, animer des actions de formation et accompagner les apprentissages.

NIVEAU 6

Équivalent BAC+3

TP Responsable d'établissements marchands

Définir la stratégie commerciale, piloter les ressources et la performance globale de l'établissement.

NOS 4 PÔLES D'EXCELLENCE

COMMERCE VENTE

Relation client, animation commerciale et performance du point de vente.

COMPTABILITÉ

Gestion administrative, comptabilité courante et outils de suivi.

GESTION MANAGEMENT RH

Encadrement d'équipe, organisation et pilotage de l'activité.

RESTAURATION

Production, service et standards d'hygiène en restauration commerciale.

**L'alternance,
un choix gagnant**

✓ Formation financée par l'OPCO, zéro frais pour l'apprenti

✓ Un salaire pendant toute la durée du contrat

✓ Une expérience terrain et un vrai tremplin vers l'emploi

1 RECRUTER UN ALTERNANT — CE QUE ÇA VOUS COÛTE

Les aides mobilisables et la rémunération légale de votre futur apprenti.

Les aides à l'embauche

5 000 €

Aide à l'embauche, 1^{re} année. Entreprises de moins de 250 salariés, pour un apprenti préparant un titre jusqu'au niveau 4 (bac).

6 000 €

Montant majoré lorsque l'apprenti est reconnu travailleur handicapé (RQTH).

0 €

Coût pédagogique. La formation est prise en charge par votre OPCO, sans reste à charge dans la majorité des cas.

Exo.

Charges sociales allégées sur la rémunération de l'apprenti.

Montants en vigueur à la date d'édition de ce document, sous réserve d'évolution réglementaire. Une aide exceptionnelle existe pour les employeurs non éligibles à l'aide unique. Nous étudions votre situation avec vous, gratuitement.

Rémunération de l'apprenti

SALAIRE BRUT MENSUEL, CONTRAT D'UN AN

Âge de l'apprenti	Salaire brut mensuel
Moins de 18 ans	504,10 €
18 à 20 ans	802,82 €
21 à 25 ans	989,52 €
26 ans et plus	1 867,02 €

Montants calculés sur la base du SMIC brut mensuel de 1 867,02 € en vigueur au 1^{er} juin 2026, pour 35 heures par semaine. Nos titres professionnels se préparent en un an : le barème ci-dessus est celui de la première année de contrat. L'âge retenu est celui atteint au premier jour du contrat. À partir de 21 ans, le salaire minimum conventionnel de la branche s'applique s'il est plus favorable.

MODALITÉS PRATIQUES

Rythme & format

Alternance entreprise / centre, avec un parcours e-learning encadré et des regroupements.

Admission

Entretien de positionnement, puis signature du contrat d'apprentissage avec votre entreprise.

Accessibilité

Situation de handicap : notre référent étudie avec vous les adaptations possibles avant l'entrée en formation.

POURQUOI CHOISIR MY FORMATION 21 ?

- ✓ Des formations concrètes et professionnalisantes
- ✓ Un accompagnement individualisé, du premier entretien à la certification
- ✓ Un organisme certifié Qualiopi et un CFA déclaré
- ✓ Un réseau d'entreprises partenaires en Côte-d'Or
- ✓ Des formateurs experts, issus du terrain
- ✓ Une équipe à votre écoute, joignable directement

Votre avenir commence ici, et nous sommes là pour vous y accompagner.

**Nous montons
le dossier pour vous**

✓ Étude gratuite des aides auxquelles vous avez droit

✓ Rédaction du contrat et dépôt auprès de l'OPCO

✓ Un interlocuteur unique pendant toute la durée du contrat

2

ACTIONS DE FORMATION — FORMATS COURTS

Des sessions opérationnelles, en intra ou en inter, pour vos équipes en poste.

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

La formation réglementaire obligatoire pour tout établissement de restauration commerciale : plan de maîtrise sanitaire, chaîne du froid, traçabilité, nettoyage et désinfection, obligations de contrôle.

Public : restaurateurs, cuisiniers, personnel de salle et d'office, porteurs de projet.

Gestion des émotions et relation client

Comprendre ses réactions sous pression, désamorcer un conflit, gérer un client difficile et préserver la qualité de service dans les moments de rush.

Public : équipes en contact clientèle, managers de proximité.

Team building et cohésion d'équipe

Renforcer la coopération, clarifier les rôles et installer des rituels d'équipe qui tiennent dans la durée. Séquences pratiques construites sur vos situations réelles.

Public : équipes constituées, équipes en cours de recomposition, encadrement.

Mention réglementaire hygiène alimentaire. MY FORMATION 21 est enregistré auprès de la DRAAF Bourgogne-Franche-Comté comme organisme habilité à dispenser cette formation, au titre de l'arrêté préfectoral n° 2026-006-DRAAF BFC du 20 janvier 2026, en application du décret n° 2025-922 du 6 septembre 2025 et de l'arrêté ministériel du 12 février 2024.

3

POEI — OUVERTURE DE MAGASIN & RESTAURANT

Vous ouvrez un établissement. Nous recrutons et formons votre équipe pour qu'elle soit opérationnelle le jour J.

1

Analyse du besoin

Définition des postes, du calendrier d'ouverture et des compétences attendues.

2

Sourcing & recrutement

Mobilisation du vivier France Travail, présélection et entretiens avec vous.

3

Formation avant embauche

Parcours sur mesure aux métiers et aux standards de votre enseigne.

4

Prise de poste

Équipe formée et opérationnelle à l'ouverture, embauche à l'issue du parcours.

La POEI, dispositif France Travail

→ Formation financée, pas de coût salarial pendant le parcours

→ Vous choisissez vos futurs collaborateurs avant l'embauche

→ Vous ouvrez avec une équipe déjà rodée à vos process

Parlons de votre projet

Étude gratuite de votre situation et montage administratif complet.

06 06 61 64 86

06 88 34 47 23

contact@myformation21.com