

## Foire aux questions pour les apprentis des métiers de la restauration

1. Est-ce qu'un apprenti peut être licencié à la suite de la fermeture obligatoire des restaurants ?

Oui si la situation économique ne permet plus à l'entreprise de former un apprenti, le contrat peut être résilié.

2. Est-ce qu'un apprenti peut être licencié pendant la fermeture obligatoire ?

Uniquement si une déclaration de faillite est faite durant la fermeture.

3. Est-ce qu'il y a un risque que je ne sois plus payé ?

Les apprentis ont droit aux RHT durant la fermeture obligatoire.

4. Combien de semaines peut-on suivre les cours sans contrat ?

Un minimum de 8 semaines est autorisé pour cette situation particulière.

5. Comment chercher une nouvelle entreprise formatrice si les entreprises sont fermées ?

Si vous avez des difficultés à trouver une nouvelle place d'apprentissage, vous pouvez contacter le Service de la formation professionnelle qui vous aidera dans vos démarches. 026 305 24 96.

6. Mon patron a-t-il le droit de me donner 2 semaines de vacances sans m'avertir à l'avance ?

Oui. C'est le patron qui décide du moment des vacances des employés et apprentis. Il doit tenir compte de leurs souhaits dans la mesure du possible mais en cas de force majeure, peut définir les dates des vacances.

Cependant, les cours professionnels et cours interentreprises doivent être suivis même s'ils tombent durant les vacances.

7. Comment va se passer la préparation des examens finaux ?

Hôtel & Gastro Formation et le SFP ont mis en place un cours de soutien qui va amener les apprentis dans de bonnes conditions pour les examens.

8. Que se passe-t-il si je n'ai pas suffisamment de pratique au moment de passer les examens ?

Une évaluation constante sera faite durant le cours de soutien. Les mesures adéquates seront discutées à ce moment-là si un manque de pratique est constaté.

9. Comme je ne vais plus au travail, j'ai du mal à trouver la motivation pour les cours professionnels et me sens seul. Que puis-je faire ?

- Faire les devoirs et révisions avec un collègue de classe.
- Organiser des visioconférences régulières avec son formateur.
- Demander de l'aide aux médiateurs de l'école professionnelle.
- S'exercer à la pratique en assurant les repas de la famille.
- Faire un live cooking en visioconférence avec ses collègues de classe.
- Inviter 2-3 collègues apprentis pour un repas à tour de rôle en se donnant un challenge. La séance doit se faire dans le respect des règles sanitaires.