



FORMATIONS
jeunes & adultes

ÉDITION
2022

GUIDE DES FORMATIONS



www.almea-formations.fr
contact@almea-formations.fr | 03 26 69 25 85





Châlons-en-Champagne

**terre
de cirque**

chalons-agglo.fr

**DÉCOUVREZ
NOTRE CAMPUS**



2700
ÉTUDIANTS

80 FORMATIONS
POST-BAC



visite virtuelle



www.campus-supardenne.fr

En totale immersion, parcourez le territoire, découvrez les établissements d'enseignement supérieur et les équipements en lien avec la vie étudiante. Vidéos, témoignages, liens et actualités rythment la visite et permettent de mieux se projeter.

Bonne visite et à bientôt
sur le Campus Sup Ardenne !

08 – Ardennes



ALMÉA FORMATIONS INTERPRO

Alméa, association fondée et cogérée par les CCI et CMA territoriales de Champagne-Ardenne est dirigée par Corinne GROSSE.

1^{er} Centre de Formation en alternance de la région Grand Est, Alméa Formations Interpro est certifiée ISO 9001 sur l'ensemble de ses activités et Qualiopi pour ses actions de formation et actions de formations en apprentissage. Nous sommes présents dans les quatre départements champardennais et dans l'Aisne sur 13 sites de formations.

Nous comptons 320 salariés, un budget de 26M€ et chaque année, nous formons plus de **5000 stagiaires, apprentis et étudiants** sur plus de **25 métiers** à travers près de **80 formations**.

Alméa Formations Interpro s'appuie sur des installations techniques modernes, en lien direct avec celles des entreprises, permettant d'offrir aux publics en formation des espaces adaptés à l'exercice de leur métier.

Les activités d'Alméa Formations Interpro sont structurées autour de 4 entités :

- **LE CFA INTERPRO** forme des apprentis sur 25 métiers à travers plus de 80 formations en alternance.
- **L'ÉCOLE DE LA 2^E CHANCE CHAMPAGNE-ARDENNE** a pour objectif d'assurer l'insertion sociale et professionnelle de jeunes adultes de 16 à 25 ans sans qualification, formation ni emploi.
- **ALMÉA FORMATION CONTINUE** intervient sur tous les dispositifs de la formation continue et appels d'offres, la mise en place de contrats de professionnalisation, ainsi qu'en gestion de projets et d'une manière générale en réponse à tous besoins d'entreprises et de clients privés.
- **DIGITALE ACADÉMIE** : un campus numérique d'enseignement supérieur à distance au sein duquel sont coachés des étudiants.



Une équipe de 10 conseillers formations au service de nos clients, entreprises et apprenants, est à votre disposition pour vous accompagner dans vos démarches de recrutement, d'orientation ou de recherche de contrat d'apprentissage. N'hésitez pas à les contacter :

DANS LA MARNE :

Conseillers Formation Entreprises :
Frédéric CUCCI
frederic.cucci@almea-formations.fr
06 71 71 38 34

Edith BILOT
edith.bilot@almea-formations.fr
06 83 57 01 49

Conseiller Formation Apprenants :
Quentin SIMON
quentin.simon@almea-formations.fr
06 61 02 64 95

DANS LES ARDENNES :

Conseiller Formation Entreprises :
Arnaud DAVAUX
arnaud.davaux@almea-formations.fr
07 60 58 67 29

Conseillère Formation Apprenants :
Sofya MESLARD
sofya.meslard@almea-formations.fr
07 63 71 16 54

DANS L'AUBE :

Conseiller Formation Entreprises :
Mohamed EL MAHROUM
mohamed.el-mahroum@almea-formations.fr
06 04 62 28 44

Conseillère Formation Apprenants :
Sonia UNTERWALD
sonia.unterwald@almea-formations.fr
06 35 47 92 54

Conseillère Formation Entreprises pour le Pôle Santé-Social :
Sophie HERMENT
sophie.herment@almea-formations.fr
03 25 73 47 32

EN HAUTE-MARNE :

Conseillère Formation Entreprises :
Sophie MICHEL
sophie.michel@almea-formations.fr
07 62 44 79 93

Conseillère Formation Apprenants :
Céline AMAR
celine.amar@almea-formations.fr
07 62 45 45 26





DES FORMATIONS EN ALTERNANCE

L'implantation des Centres de Formations Alméa sur l'ensemble du territoire champardennais avec un ou plusieurs établissements dans chaque département nous permet de proposer un large choix de formations près de chez vous.

Nos établissements proposent ainsi près de 60 formations du CAP, MC, BP, BAC Pro au BTS dans les métiers de :

- **Bouche** (boulangerie, pâtisserie, boucherie, charcuterie-traiteur)
- **L'Hôtellerie-Restauration** (cuisine, service en salle),
- **Services** (coiffure et esthétique),
- **Commerce** (vente-commerce et fleuristerie),
- **La Maintenance** (maintenance automobile, poids lourd, motocycle, carrosserie, peinture, maintenance des matériels agricoles)
- **L'Animation** (animateur loisirs tous publics et animation sociale)
- **La Santé et du Social** (préparateur technicien en pharmacie, accompagnant éducatif et social, agent de service médico-social)

SUIVRE UNE FORMATION DANS UN CENTRE ALMÉA C'EST BÉNÉFICIER :

- D'une aide personnalisée et des conseils pour trouver un contrat d'alternance
- D'un choix étendu de filières et de diplômes
- D'un suivi pédagogique de la formation au centre et en entreprise
- D'équipements adaptés pour l'acquisition des compétences professionnelles
- De formations adaptées aux besoins des entreprises
- Un référent handicap

LA VIE QUOTIDIENNE AU SEIN D'ALMÉA C'EST AUSSI :

- Des Centres de Ressources et des espaces pluri média
- Des solutions d'hébergement
- Une restauration adaptée pour prendre ses repas en libre-service
- Des centres desservis par les transports en commun (pour le Centre de Châlons : une navette gratuite qui relie Reims à Châlons tous les jours)
- Des foyers socio-éducatifs
- La possibilité de réaliser des mobilités européennes

E2C CHAMPAGNE-ARDENNE RÉVÉLATEUR DE JEUNES TALENTS

L'Ecole de la 2^e Chance s'adresse à des jeunes entre 16 et 25 ans, sans formation ni emploi qui souhaitent construire un projet professionnel, faire des stages et reprendre confiance en eux... L'E2C offre gratuitement à des jeunes adultes une nouvelle chance de développer compétences et savoir-être, afin de s'insérer durablement sur le marché du travail. Cette insertion se caractérise par un accompagnement soutenu et individualisé avec un statut de stagiaire de la formation professionnelle rémunéré.

LA FORMATION CONTINUE



La formation continue est un formidable levier d'insertion professionnelle, mais aussi de reconversion. Elle offre la possibilité de se former et de s'adapter aux changements de conditions de travail bien souvent inhérents à l'émergence des nouvelles technologies.

La formation continue est destinée à une reconversion professionnelle, un développement des compétences, une remise à niveau des salariés ou demandeurs d'emploi.

Ingénierie de formation

Une cellule « Ingénierie de formation » est à l'écoute des entreprises et des partenaires institutionnels pour analyser la demande et les besoins de formation sur mesure. Elle réalise également les réponses aux appels d'offres et aux appels à propositions (plan régional de formation, OPCO, Pôle Emploi...).

LES DIGITALES ACADEMIES



La Digitale Académie propose de coacher des étudiants en formation à distance souhaitant obtenir un diplôme ou une certification de l'enseignement supérieur (BTS, Licence, Bachelor, Master, DU, DAEU, ...). Ce dispositif propose aux étudiants de venir travailler leurs cours au sein d'un lieu unique même s'ils effectuent une formation différente.

Ils bénéficient :

- d'un accompagnement individualisé (dans le suivi des cours, pour le dossier de bourse, le logement...),
- de la possibilité d'aménager leur temps d'étude pour avoir un emploi rémunéré,
- de la mise en place d'activités culturelles et sportives avec d'autres étudiants,
- d'un réseau d'entreprises locales pour valider leur projet professionnel ou préparer leurs entretiens de recrutement.



COMMERCIAL



ATELIER



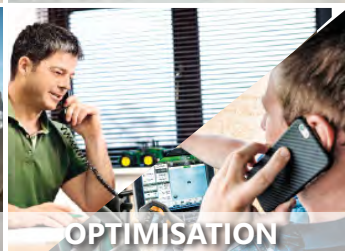
MAGASIN

VOTRE RÉUSSITE, NOS SERVICES...

Siège social
Route de Charmont - 10150 FEUGES
03.25.72.12.92 - contact@pm-pro.fr



PRÉCISION AG



OPTIMISATION







FORMATION



CONCESSIONNAIRE



www.pm-pro.fr -    

Agri

des hommes, un service

VENTE, LOCATION ET RÉPARATION DE MATÉRIEL AGRICOLE, VITICOLE ET DE MANUTENTION

www.agriviti.fr



Courtilsols

2 route nationale
51460 Courtilsols
Tél. 03.26.66.62.61

Sézanne

Rte de Fère Champenoise
51120 Sézanne
Tél. 03.26.80.76.48

Prunay

Rte de Ste Menehould
51360 Prunay
Tél. 03.53.48.03.50

Marolles

1 Rue des ormeaux
51300 Marolles
Tél. 03.26.74.05.55

Brienne le Château

12 Av. de Verdun
10500 Brienne le Château
Tél. 03.25.92.82.09

SILICÉO RECRUTE

- Technicien Bureau d'Étude (H/F)
- Technicien de Maintenance (H/F)
- Électricien (H/F)
- Poseur (H/F)

silicéo

ÉNERGIE PHOTOVOLTAÏQUE

Rejoignez-nous !

 www.siliceo.fr

 03 53 14 00 20

 recrutement@siliceo.fr



Besoin d'une pièce auto ou matériel de garage ?

03 25 45 15 15 | www.sng-pa.fr

76 rue Jean-Baptiste Colbert - 10600 LA CHAPELLE SAINT-LUC



Concessionnaire agricole depuis 1948 dans la Marne, l'Aube, l'Aisne et les Ardennes. Le **GROUPE MARTEL** est une entreprise familiale dynamique & innovante.

+ 110 salariés



9 bases



Vente & Location de matériels agricoles neufs et d'occasions



Entretien & réparation de matériels agricoles



Vente de pièces outillages et consommables

Siège social : L'hermitage - Connantre 51230

☎ 03 26 81 07 09

La marque référence de l'édition publicitaire



CONNECT

CURSUS

PRINT&DIGITAL

Agence Nord (Rouen) :

Tél. 02 32 96 31 31

Agence Centre (Bourges) :

Tél. 02 48 20 58 57

Dépôt légal 1^{er} trimestre 2022 - N° 217-01

www.connect-comtogether.com



Alméa
FORMATIONS - INTERPRO 
CRÉATEUR DE COMPÉTENCES



LE 1^{ER} CENTRE DE FORMATION EN ALTERNANCE DE LA RÉGION GRAND EST

MÉTIERS DE BOUCHE

MÉTIERS DES SERVICES
MÉTIERS DU COMMERCE

MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE
RESTAURATION

MÉTIERS DE LA MAINTENANCE

MÉTIERS DES RÉSEAUX

MÉTIERS DE LA LOGISTIQUE

MÉTIERS DE L'ANIMATION

MÉTIERS DE LA SANTÉ
ET DU SOCIAL

ÉCOLE DE LA 2^E CHANCE
DIGITALE ACADEMIE

FORMATIONS SÉCURITÉ ET
RÈGLEMENTATION AU TRAVAIL

DÉVELOPPEMENT PERSONNEL



CAP BOULANGER - BOULANGÈRE

PRÉSENTATION

Du pain de tradition française à la viennoiserie, la profession de boulanger compte parmi les authentiques métiers de tradition et de savoir-faire qui associent tour de main et technologie.

Objectifs :

- Réaliser des produits de boulangerie/viennoiserie et des produits de base en restauration boulangère
- Présenter, décrire et vendre les produits réalisés
- Gérer les stocks de produits

DURÉE DE FORMATION :

2 ans

ACCÈS FORMATION :

Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION :

Charleville-Mézières
Pont-Sainte-Marie
Châlons-en-Champagne
Chaumont

LES ADMISSIONS

Prérequis : 16 ans ou 15 ans en sortie de 3^{ème}

DÉBOUCHÉS / POURSUITE D'ÉTUDES

Le titulaire du CAP débute comme ouvrier boulanger dans une entreprise artisanale ou industrielle, ou dans la grande distribution.

Poursuite d'études :

- MC Boulangerie spécialisée
- BP Boulangerie



MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE

PRÉSENTATION

Le titulaire de cette MC est le spécialiste des pains européens, aromatiques, spéciaux... Il acquiert expérience, rapidité, finesse et autonomie.

Objectifs :

- Savoir organiser son activité
- Savoir conduire les fabrications en boulangerie et viennoiserie en utilisant les matériels appropriés pour une meilleure productivité
- Savoir communiquer avec le personnel de vente sur les caractéristiques techniques des produits

DURÉE DE FORMATION :

1 an

ACCÈS FORMATION :

Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION* :

Charleville-Mézières
Pont-Sainte-Marie
Châlons-en-Champagne
Chaumont

LES ADMISSIONS

Prérequis : CAP Boulanger

DÉBOUCHÉS / POURSUITE D'ÉTUDES

Le diplômé débute généralement comme ouvrier boulanger dans une entreprise artisanale. Il peut aussi être employé par une boulangerie intégrée à une grande surface, une entreprise industrielle de boulangerie ou de panification fine.

Poursuite d'études :

- BP Boulanger.

*Formations pouvant se dérouler sur un site différent en fonction des effectifs



BP BOULANGER - BOULANGÈRE

PRÉSENTATION

Le titulaire du Brevet Professionnel boulanger est un professionnel très qualifié qui conçoit et réalise des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère. Sa maîtrise des processus de production, ses compétences d'organisation lui permettent de travailler à l'optimisation de la production. Il participe à la gestion de l'entreprise.

DURÉE DE FORMATION :
2 ans

ACCÈS FORMATION :
Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION :
Châlons-en-Champagne
Chaumont

LES ADMISSIONS

Prérequis : CAP Boulanger, Bac Pro Boulanger Pâtissier (à dominante boulanger) ou Mention Complémentaire Boulanger

DÉBOUCHÉS

Le BP permet d'accéder à un emploi de boulanger hautement qualifié. Les connaissances acquises en gestion et en management associées à une solide expérience professionnelle préparent à la création ou à la reprise d'entreprise.

Poursuite d'études :

- Brevet de Maîtrise



CAP PÂTISSIER - PÂTISSIÈRE

PRÉSENTATION

Le titulaire du CAP sait préparer les pâtisseries et organiser leur fabrication. Ainsi, il sait gérer les stocks de produits, fabriquer les pâtes, les crèmes, décorer les desserts, les présenter et les décrire.

Objectifs :

- Gérer les approvisionnements et contrôler les stocks et les marchandises
- Gérer et organiser son poste de travail en respectant les règles d'hygiène
- Commercialiser sa production culinaire
- Réaliser des productions en pâtisserie
- Maîtriser la confection des pâtes (sablées, feuilletées..), des entremets et gâteaux
- Connaître les bases de la chocolaterie

DURÉE DE FORMATION :
2 ans

ACCÈS FORMATION :
Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION :
Charleville-Mézières
Pont-Sainte-Marie
Châlons-en-Champagne
Chaumont

LES ADMISSIONS

Prérequis : 16 ans ou 15 ans en sortie de 3^{ème}

DÉBOUCHÉS / POURSUITE D'ÉTUDES

Le titulaire du CAP débute comme ouvrier dans une entreprise artisanale ou industrielle, dans la grande distribution, ou dans la restauration.

Poursuite d'études :

- CAP Boulanger (en 1 an) • CAP Chocolatier-confiseur • CAP Glacier-fabricant
- Mention Complémentaire Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie spécialisée
- Mention Complémentaire Pâtisserie boulangère
- Mention Complémentaire Traiteur • Bac Pro Boulanger Pâtissier
- BP Boulanger • BTM Pâtissier



DURÉE DE FORMATION :
1 an

ACCÈS FORMATION :
Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION* :
Charleville-Mézières
Pont-Sainte-Marie
Châlons-en-Champagne
Chaumont

*Formations pouvant se dérouler sur un site différent en fonction des effectifs

MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPÉCIALISÉE

PRÉSENTATION

La formation permet de se perfectionner dans la production de desserts, chocolats et confiseries (praline, nougatine, etc.). Le titulaire de ce diplôme est à même de répondre à des commandes exceptionnelles, de produire un travail de qualité et de l'évaluer. Il s'occupe également de l'approvisionnement des marchandises, de la conservation des produits et de l'entretien du matériel et des équipements.

LES ADMISSIONS

Prérequis : CAP Pâtissier, CAP Glacier fabricant, BEP Alimentation option Pâtisserie

DÉBOUCHÉS / POURSUITE D'ÉTUDES

Le titulaire de la MC travaille dans les entreprises artisanales du commerce alimentaire, des établissements de restauration, des salons de thé, ou entreprises industrielles du dessert, ... Il peut exercer les postes de tourier, entremétier, fournisseur, glacier, chocolatier, confiseur et pâtissier en restauration.

Poursuite d'études :

- BTM Pâtissier • Brevet de Maîtrise en Pâtisserie • CAP Boulanger en 1 an



DURÉE DE FORMATION :
2 ans

ACCÈS FORMATION :
Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION :
Châlons-en-Champagne
Chaumont

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS PÂTISSIER - PÂTISSIÈRE (BTM)

PRÉSENTATION

Le Brevet Technique des Métiers qualifie au plus haut niveau les diplômés en pâtisserie. Il permet d'occuper des postes à responsabilités au sein d'une entreprise tout en développant la créativité et le savoir-faire.

Objectifs :

- Fabriquer des produits variés sucrés (pâtisseries traditionnelles et élaborées viennoiseries, productions glacées) de haute qualité
- Assurer des activités de traiteur avec des productions salées telles que canapés sucrés/salés, pièces de cocktails, quiches et pizzas
- Créer des pièces commerciales à partir de sucre et de chocolat
- Elaborer également des pièces artistiques liées à l'événementiel
- Assurer la gestion et la responsabilité d'un laboratoire, d'une équipe et l'organisation du travail
- Assurer la gestion des coûts liés à la fabrication

LES ADMISSIONS

Prérequis : CAP Pâtissier ou un autre CAP proche du Métier (boulangier, chocolatier) ou une Mention Complémentaire dans le domaine alimentaire.

DÉBOUCHÉS

Cette formation permet de travailler à son compte en tant que chef d'entreprise ou artisan. Il assure alors selon la taille de la pâtisserie, le travail de la fabrication à la gestion.



CAP BOUCHER - BOUCHÈRE

PRÉSENTATION

Le boucher réceptionne et stocke les viandes (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles et gibiers). Il contrôle la traçabilité et la qualité de la viande ainsi que le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Il découpe, désosse et sépare les viandes. Il les prépare (parage, épiluchage, tranchage et ficelage) pour la vente en respectant les techniques de présentation, de décoration et d'étiquetage. Il habilite les volailles et confectionne les produits tripiers. Il peut participer au conseil et à la vente des produits. Manuel, le métier requiert précision, soin, respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire et une parfaite connaissance de la morphologie de chaque animal.

DURÉE DE FORMATION :

2 ans

ACCÈS FORMATION :

Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION :

Charleville-Mézières
Pont-Sainte-Marie
Châlons-en-Champagne
Chaumont

LES ADMISSIONS

Prérequis : 16 ans ou 15 ans en sortie de 3^{ème}

DÉBOUCHÉS / POURSUITE D'ÉTUDES

Le titulaire du CAP débute comme boucher préparateur qualifié, ouvrier professionnel qualifié ou de fabrication. Il peut être employé dans une boucherie artisanale, au rayon d'une grande surface, en atelier de transformation, entreprise industrielle ou collectivité.

Poursuite d'études :

- MC Employé Traiteur • Bac Pro Boucher Charcutier-Traiteur (en 2 ans)
- BP Boucher • BP Charcutier-Traiteur



BP BOUCHER - BOUCHÈRE

PRÉSENTATION

Le titulaire du BP boucher est un ouvrier hautement qualifié capable d'organiser et gérer un point de vente spécialisé. Il assure diverses fonctions : il commande, réceptionne et stocke les carcasses et les viandes. Il sait sélectionner les produits de bonne qualité et connaît les techniques de conservation des viandes. Il choisit les fournisseurs, négocie avec eux et passe les commandes.

Il maîtrise les opérations de transformation de la viande : il découpe les carcasses, les désosse et les sépare. Il pare et épiluche les viandes, les prépare pour la vente (ficelage, bardage...).

Il accueille et conseille les clients, conditionne leurs achats et encaisse les ventes.

DURÉE DE FORMATION :

2 ans

ACCÈS FORMATION :

Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION :

Châlons-en-Champagne

LES ADMISSIONS

Prérequis : CAP Boucher, CAP Charcutier-Traiteur, Bac Pro Boucher Charcutier, CTM Boucher Charcutier-Traiteur

DÉBOUCHÉS / POURSUITE D'ÉTUDES

Le diplômé débute comme ouvrier très qualifié dans une entreprise artisanale, de commerce de gros ou de demi-gros. Avec une solide expérience, il pourra créer ou reprendre une entreprise.

Poursuite d'études :

- Brevet de Maîtrise (BM Boucher-Charcutier-Traiteur)
- Titre d'encadrant d'entreprise artisanale (2EA)



DURÉE DE FORMATION :
2 ans, entrée en classe de 1^{ère}

ACCÈS FORMATION :
Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION :
Pont-Sainte-Marie

BAC PRO BOUCHER CHARCUTIER-TRAITEUR - BOUCHÈRE CHARCUTIÈRE-TRAITEUSE

PRÉSENTATION

Les titulaires de ce diplôme sont polyvalents. En boucherie, ils apprennent à préparer les viandes pour la vente : découper, désosser les carcasses, dégraisser et parer la viande. En charcuterie, ils peuvent gérer l'ensemble des étapes de la production des jambons, pâtés, saucissons...

Ils ont également des compétences en gestion de l'entreprise, commercialisation et animation d'équipe.

LES ADMISSIONS

Prérequis : CAP Charcutier - Traiteur, MC Employé Traiteur, CAP Boucher

DÉBOUCHÉS / POURSUITE D'ÉTUDES

Les carrières possibles à la sortie du Bac pro Boucher Charcutier-Traiteur sont assez diverses : Vous pourrez travailler dans une boucherie, dans l'industrie de l'agro-alimentaire ou encore en tant que responsable de rayon charcuterie dans une grande surface.

Poursuite d'études :

- BP Charcutier-Traiteur
- BP Boucher
- Mention Complémentaire Employé Traiteur
- BTS Technico-commercial
- Titre d'encadrant d'entreprise artisanale (2EA)



DURÉE DE FORMATION :
2 ans

ACCÈS FORMATION :
Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION :
Châlons-en-Champagne
Pont-Sainte-Marie
Charleville-Mézières

CAP CHARCUTIER-TRAITEUR CHARCUTIÈRE-TRAITEUSE

PRÉSENTATION

Spécialiste de la viande, le charcutier fabrique des jambons, des saucissons, des boudins, des pâtés... Les produits qu'il cuisine et vend sont nombreux. Parmi eux figurent aussi des plats de traiteur chauds ou froids, à base de volaille, de gibier, de poisson ou de crustacés. Il propose souvent un assortiment de produits régionaux.

Objectifs :

- Détecter des anomalies qualitatives et quantitatives
- Préparer des viandes et poissons crus, des fabrications charcutières, des fabrications traiteurs
- Conditionner et présenter
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- Communiquer les caractéristiques des productions
- Trancher, peser, emballer des produits de charcuterie

LES ADMISSIONS

Prérequis : 16 ans ou 15 ans en sortie de 3^{ème}

DÉBOUCHÉS / POURSUITE D'ÉTUDES

Le charcutier-traiteur peut exercer son activité en magasin artisanal, en entreprise de charcuterie industrielle, dans une grande surface ou dans la restauration, voire dans l'hôtellerie.

Poursuite d'études :

- CAP Boucher (en 1 an) • MC Employé traiteur • BP Boucher • BP Charcutier-traiteur • Bac pro Boucher Charcutier Traiteur (en 2 ans).



MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR - EMPLOYÉE TRAITEUSE

PRÉSENTATION

Afin de répondre à la demande des consommateurs, cette mention approfondit les connaissances et les compétences des diplômés d'un autre métier de bouche.

En fabrication, il cuisine les produits, réalise des assemblages. Il prépare les appareils, les fonds et les sauces, confectionne des pâtisseries salées ou sucrées. Il décore les plats puis les conditionne pour le stockage avant la vente. Il doit être à même d'organiser son travail de manière à assurer la bonne conservation des produits, d'appliquer les règles d'hygiène et de gérer les stocks.

En vente, il conseille les clients sur les mets et les proportions, la remise en température et la conservation. Il enregistre les commandes et les prépare.

DURÉE DE FORMATION :

1 an

ACCÈS FORMATION :

Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION :

Pont-Sainte-Marie
Chaumont

LES ADMISSIONS

Prérequis : CAP dans les métiers de bouche ou CAP Cuisine ou Bac Pro dans les métiers de bouche

DÉBOUCHÉS / POURSUITE D'ÉTUDES

La MC élargit le niveau de compétences, d'autonomie et de responsabilité et permet d'accéder à des postes chez un charcutier traiteur, un organisateur de réception ou un restaurant. Elle constitue aussi une bonne préparation à l'entrée en BP Charcutier-Traiteur.

Poursuite d'études :

- BP Charcutier-Traiteur • MC Cuisinier en desserts de restaurant



DURÉE DE FORMATION :
2 ans

ACCÈS FORMATION :
Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION :
Charleville-Mézières
Pont-Sainte-Marie
Châlons-en-Champagne
Chaumont

CAP CUISINIER - CUISINIÈRE

PRÉSENTATION

Très demandé sur le marché de l'emploi, le métier de cuisinier permet d'exercer un métier à la fois manuel, «artistique» et de service. Sa récente médiatisation a mis en valeur les nombreuses qualités qu'exige le métier : sens du travail en équipe, méthode et précision, soin et rigueur, résistance physique, sens du goût et de la décoration.

Objectifs :

- Être capable de réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur
- Être capable de collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire
- Pouvoir préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
- Être capable de maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production
- Savoir analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel
- Et enfin être capable de communiquer en fonction du contexte professionnel

LES ADMISSIONS

Prérequis : 16 ans ou 15 ans en sortie de 3^{ème}

DÉBOUCHÉS / POURSUITE D'ÉTUDES

Après avoir obtenu le CAP cuisine, son titulaire peut devenir commis de cuisine dans la restauration traditionnelle, commerciale (restaurants, snacks...) ou collective (cantines...), puis avec l'expérience, prétendre aux postes de cuisinier, gérant de restaurant ou de restauration collective.

Poursuite d'études :

- MC Cuisinier en Desserts de Restaurant • MC Employé Traiteur • MC
- Sommellerie • Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration • Bac Pro Cuisine • BP Arts de la Cuisine • BP Boucher • BP Charcutier-Traiteur



DURÉE DE FORMATION :
1 an

ACCÈS FORMATION :
Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION :
Charleville-Mézières
Pont-Sainte-Marie
Châlons-en-Champagne
Chaumont

CAP CUISINE ATELIER DES CHEFS

PRÉSENTATION

Nous proposons depuis 2020 une nouvelle formation en apprentissage incluant davantage de temps en entreprise avec un accès à une plateforme en ligne.

Avantages :

- 1 diplôme en 1 an
- Seulement 25 jours de formation au CFA pour des cours d'enseignements professionnels uniquement
- Pouvoir passer plus de temps en entreprise
- Bénéficier de cours à distance avec la plateforme numérique l'Atelier des Chefs

LES ADMISSIONS

Prérequis :

- Avoir moins de 30 ans
- Avoir au moins un CAP (pour être dispensé des Enseignements Généraux)
- Trouver une entreprise pour signer un contrat d'apprentissage

OBJECTIFS

- Valider le CAP
- Acquérir les techniques et savoir-faire du cuisinier
- Optimiser le développement des compétences en entreprise
- Permettre une reconversion rapide ou acquérir une double compétence (exemple Cuisine/Gestion pour créer un restaurant) pour de jeunes adultes déjà diplômés (y compris du supérieur) et passionnés de cuisine.



MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER - CUISINIÈRE EN DESSERTS DE RESTAURANT

PRÉSENTATION

Spécialisé dans la confection de desserts de restaurant, ce cuisinier travaille au sein d'une brigade de cuisine. Il conçoit et réalise des viennoiseries, des petits fours salés et sucrés, des entremets, des pâtisseries, des glaces...

Objectifs :

- Être capable de concevoir, réaliser et assurer le service de desserts de restaurant, d'entremets salés et sucrés
- Pouvoir prévoir, organiser et mettre en place son poste de travail et contrôler la qualité des produits
- Connaître le matériel, les équipements spécifique et les produits alimentaires nouveaux
- Adopter un comportement professionnel (ponctualité, respect, hygiène, adaptation et volonté..)

DURÉE DE FORMATION :

1 an

ACCÈS FORMATION :

Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION :

Pont-Sainte-Marie

LES ADMISSIONS

Prérequis : CAP Cuisine - Bac Techno Hôtellerie-Restauration Option Cuisine

DÉBOUCHÉS / POURSUITE D'ÉTUDES

Débouchés : Cette formation permet d'avoir une spécialisation dans les desserts de restaurant. Elle offre donc de vraies opportunités pour exercer en qualité de cuisinier polyvalent ou spécialisé. Mais elle peut permettre aussi, après quelques années d'expérience de devenir : Coordinateur de réception • Responsable de banquet • Chef de partie.

Poursuite d'études :

Mention Complémentaire Employé Traiteur • BP Arts de la Cuisine • BTS Management en Hôtellerie-restauration Option B Management d'Unité de Production Culinaire



BP ARTS DE LA CUISINE

PRÉSENTATION

Le titulaire du BP doit faire preuve de créativité et d'originalité pour mettre au point des menus, créer de nouvelles recettes. Il sait harmoniser les mets et les vins. Il anime et organise le travail de son équipe, contrôle la qualité et la rentabilité de la production culinaire.

Objectifs :

- Être capable d'élaborer des mets salés et sucrés
- Disposer ces mets de façon esthétique dans les plats, les assiettes
- Travailler en équipe et en temps limité (communiquer et diriger des commis)
- Acquérir des connaissances scientifiques et techniques, les retenir et les appliquer au sein de tous types de restaurants (gastronomique, traditionnels ou spécialisés)

DURÉE DE FORMATION :

2 ans

ACCÈS FORMATION :

Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION :

Charleville-Mézières
Pont-Sainte-Marie
Châlons-en-Champagne
Chaumont

LES ADMISSIONS

Prérequis : CAP Cuisine

DÉBOUCHÉS / POURSUITE D'ÉTUDES

La formation au Brevet Professionnel Arts de la Cuisine permet de devenir un professionnel hautement qualifié, d'exercer de manière prioritaire dans des cuisines à vocation gastronomique, d'accéder plus rapidement à des postes à responsabilités (chef de partie, restaurateur...).

Poursuite d'études :

• BTS Management en Hôtellerie-Restauration - Option B Management d'unité de production culinaire • MC Cuisinier en desserts de restaurants • MC Employé Traiteur.



DURÉE DE FORMATION :
2 ans

ACCÈS FORMATION :
Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION :
Charleville-Mézières
Pont-Sainte-Marie
Châlons-en-Champagne
Chaumont

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL - CAFÉ - RESTAURANT

PRÉSENTATION

Très demandé sur le marché de l'emploi, le métier touche à de nombreux domaines de l'hôtellerie-restauration : service en salle, service au bar, service en chambre, réception d'hôtel. L'employé d'hôtel, café, restaurant fait preuve de rapidité, de dextérité, de sens de l'organisation et d'initiatives.

Objectifs :

- Être capable de réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur
- Être capable de collecter les informations et ordonnancer ses activités
- Pouvoir accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations
- Savoir mettre en oeuvre les techniques de mises en place et de préparation
- Être capable de mettre en oeuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi dans un objectif de satisfaction client
- Savoir communiquer en fonction du contexte professionnel

LES ADMISSIONS

Prérequis : 16 ans ou 15 ans en sortie de 3^{ème}

DÉBOUCHÉS / POURSUITE D'ÉTUDES

Le diplômé exerce les fonctions de valet de chambre, d'employé d'étage, de serveur, garçon de café, etc. Après une expérience professionnelle, il pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité.

Poursuite d'études :

MC Employé barman • MC Sommelier • Bac Pro Commercialisation et services en restauration • BP Arts du service et commercialisation en restauration • BP Barman • BP Gouvernante • BP Sommelier



DURÉE DE FORMATION :
2 ans

ACCÈS FORMATION :
Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION :
Pont-Sainte-Marie
Châlons-en-Champagne

BP ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

PRÉSENTATION

Le titulaire de ce diplôme maîtrise les techniques professionnelles des métiers de salle et est en mesure d'accueillir une clientèle et de commercialiser les mets et boissons en français et en langue étrangère. Il exerce des fonctions d'organisation et d'encadrement, de préparation du service et de vente.

Il gère les approvisionnements en matériel et en produits et assure la gestion des stocks. Il réalise les mises en place, répartit et organise le travail. Il enregistre les réservations, assure l'accueil, informe et conseille les clients au moment de la commande.

Il peut être amené à réaliser des opérations de découpage et de flambage à la table des clients. Il reste attentif et disponible tout au long du service. Il établit les additions et encaisse les paiements. Il contrôle les recettes.

Objectifs :

- Mise en place de la salle
- Accueil et conseil des clients français ou étrangers
- Servir le client selon des techniques spécifiques
- Développer un argumentaire de vente
- Gérer du personnel
- Acquérir des connaissances scientifiques et techniques, les retenir et les appliquer au sein de tous types de restaurants: gastronomiques, traditionnels, spécialisés ou touristiques

LES ADMISSIONS

Prérequis : CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant

DÉBOUCHÉS / POURSUITE D'ÉTUDES

La formation permet une insertion active comme chef de rang, assistant ou responsable de salle dans tous les secteurs de la restauration en France et à l'étranger (restaurants traditionnels, gastronomiques, chaînes hôtelières et brasseries...)

Poursuite d'études :

MC Cuisinier en desserts de restaurant • BP Sommelier
• BTS Management en Hôtellerie-Restauration Option A



TITRE PROFESSIONNEL SERVEUR(EUSE)

DURÉE DE FORMATION :

Entre 9 et 18 mois

ACCÈS FORMATION :

Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION :

Charleville-Mézières
Pont-Sainte-Marie
Châlons-en-Champagne
Chaumont

PRÉSENTATION

Le serveur en restauration entretient et met en place les locaux et les équipements, il accueille le client, lui propose des mets et des boissons, puis il prend la commande et assure le service. Le serveur est l'interface entre le client et l'entreprise, il contribue à la bonne image et à la notoriété de l'établissement.

Objectifs :

- Réaliser les travaux préalables au service en restauration
- Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande en français et en anglais
- Réaliser le service en restauration

LES ADMISSIONS

Prérequis : cette formation est ouverte à tout public, niveau 3^{ème}, maîtriser les savoirs de base en lecture, écriture et calculs.

DÉBOUCHÉS / POURSUITE D'ÉTUDES

Le diplômé débute en tant que serveur dans des établissements de type restaurant traditionnel, gastronomique ou à thème, dans des brasseries, chez des traiteurs et dans la restauration mobile comme les bateaux ou les trains.

Poursuite d'études :

- MC Employé Barman
- MC Sommellerie
- BP Arts du Service et Commercialisation en restauration
- BP Barman
- BP Sommellerie



DURÉE DE FORMATION :
2 ans

ACCÈS FORMATION :
Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION :
Charleville-Mézières
Pont-Sainte-Marie
Châlons-en-Champagne
Chaumont
Reims

CAP MÉTIERS DE LA COIFFURE

PRÉSENTATION

Le titulaire du CAP Coiffure utilise les techniques courantes de coiffure pour hommes, femmes et enfants. Il lave, coupe, coiffe les cheveux. Sous les directives d'un responsable, il peut réaliser les colorations et les permanentes. Attentif à l'accueil, il peut aussi conseiller la clientèle. Il participe à la gestion des stocks, à l'organisation et au rangement du salon, ainsi qu'à la tenue du carnet de rendez-vous.

Objectifs :

- Établir un bilan technique
- Mettre en oeuvre les différentes techniques
- Maîtriser les conditions d'hygiène et de soins capillaires
- Préparer, appliquer et rincer les produits professionnels
- Maîtriser les techniques de coupes basiques
- Réaliser une mise en forme temporaire et durable
- Accueillir, assurer le suivi et prendre congé du client
- Conseiller sur les produits et les services relevant de la coiffure

LES ADMISSIONS

Prérequis : 16 ans ou 15 ans en sortie de 3^{ème}

DÉBOUCHÉS / POURSUITE D'ÉTUDES

Le diplômé débute le plus souvent comme assistant dans un salon. Il peut également exercer dans un établissement de soins ou de cure.

Poursuite d'études :

MC Coiffure coupe couleur • BP Coiffure • Bac Pro Métiers de la Coiffure • Bac Pro Perruquier posticheur



DURÉE DE FORMATION :
1 an

ACCÈS FORMATION :
Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION :
Charleville-Mézières
Châlons-en-Champagne
Chaumont

MENTION COMPLÉMENTAIRE COIFFURE

PRÉSENTATION

Année de spécialisation, cette Mention Complémentaire répond aux attentes du marché.

Dynamique, passionné, le titulaire de cette mention fait preuve de curiosité et est à l'écoute des nouvelles tendances. Il a en charge l'accueil et le suivi des clients durant le déroulement de la prestation jusqu'à la prise de congé.

Coiffeur qualifié, il est le spécialiste de la coupe adaptée au visage, de la coloration, de la permanente.

Objectifs :

- Mettre en oeuvre des techniques de coloration, méchage et défrisage
- Mettre en oeuvre des techniques de coupe et de coiffage
- Organiser son espace de travail
- Communiquer avec le client en vue de la réalisation de la prestation

LES ADMISSIONS

Prérequis : CAP Métiers de la Coiffure

DÉBOUCHÉS / POURSUITE D'ÉTUDES

Le jeune diplômé peut être coiffeur dans un salon ou un établissement sanitaire et social. Il peut aussi travailler comme conseiller, ou animateur dans une entreprise de production ou de distribution de produits capillaires.

Poursuite d'études :

- BP Coiffure



BP COIFFEUR - COIFFEUSE

PRÉSENTATION

Cette formation supérieure permet la maîtrise de toutes les techniques de soins capillaires, de coupes et coiffures personnalisées ou événementielles, de coloration, de coiffage et d'entretien de système pilo-faciale.

Objectifs :

- Savoir gérer la relation client
- Savoir organiser l'activité et gérer les produits
- Savoir conseiller et vendre les prestations et produits
- Savoir concevoir et réaliser des techniques de coiffage, coupe, coloration éclaircissement, mise en forme temporaire ou durable
- Savoir animer et évaluer les personnels

DURÉE DE FORMATION :

2 ans

ACCÈS FORMATION :

Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION :

Charleville-Mézières
Pont-Sainte-Marie
Châlons-en-Champagne
Chaumont

LES ADMISSIONS

Prérequis : CAP Métiers de la Coiffure ou MC Coiffure

DÉBOUCHÉS / POURSUITE D'ÉTUDES

Il peut exercer son activité comme employeur ou salarié dans les salons ou entreprises de coiffure, ou dans les entreprises de productions et de distribution de produits capillaires. Il y occupe des postes de chef d'entreprise, manager, chef de bac, coiffeur, responsable technique ou conseiller professionnel.

Poursuite d'études :

BTS Métiers de la Coiffure • Spécialisation en esthétique avec : CQP Maquilleur
Conseil Animateur - CQP Styliste Ongulaire



CAP ESTHÉTIQUE COSMÉTIQUE PARFUMERIE

PRÉSENTATION

Les compétences du titulaire de ce CAP sont de plus en plus recherchées dans une société orientée vers le bien-être, qui accorde une grande importance à l'apparence. Il maîtrise les techniques de soins esthétiques du visage des mains et des pieds. Il peut notamment réaliser des épilations, des soins de manucure, et des maquillages. Il conseille la clientèle, assure la démonstration et la vente des produits de soins, de maquillage, d'hygiène et de parfumerie.

Il peut également assurer la gestion des stocks, l'organisation des rendez-vous et les encaissements.

Objectifs :

- Réalisation de soins esthétiques et de maquillage
- Information, conseil et vente de prestations, de produits et accessoires

DURÉE DE FORMATION :

2 ans

ACCÈS FORMATION :

Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION :

Charleville-Mézières

LES ADMISSIONS

Prérequis : 16 ans ou 15 ans en sortie de 3^{ème}

DÉBOUCHÉS / POURSUITE D'ÉTUDES

Ce professionnel exerce principalement en institut de beauté mais aussi en parfumerie, en salon de coiffure, dans les grands magasins ou les grandes surfaces. Il peut également travailler à domicile ou dans un établissement de soins (établissement de cure, de convalescence, de réadaptation...).

Poursuite d'études :

BP Esthétique Cosmétique Parfumerie • Bac Pro Esthétique Cosmétique Parfumerie (en 2 ans) • CQP Spa Praticien • CQP Maquilleur Conseil Animateur • CQP Styliste Ongulaire



DURÉE DE FORMATION :
2 ans

ACCÈS FORMATION :
Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION :
Charleville-Mézières

BP ESTHÉTIQUE COSMÉTIQUE PARFUMERIE

PRÉSENTATION

Balnéothérapie, aromathérapie, pose de faux-ongles, colorations des sourcils...
Ces nouvelles techniques manuelles répondent aux besoins de la clientèle afin d'apporter confort et bien-être au quotidien.

Le titulaire du BP assure l'accueil et le suivi de la clientèle (prise de rendez-vous, analyse de la demande, présentation des prestations).

Il maîtrise toutes les techniques en soins esthétiques du visage et du corps, et en maquillage. Il possède les compétences nécessaires pour conseiller les clients, et assurer la vente et la promotion de soins et de produits esthétiques et parfumerie. Il peut ainsi organiser le lancement de nouveaux produits ou des animations commerciales sur le point de vente. Enfin, il est capable de gérer du personnel (élaboration de planning, formation aux techniques et produits, recrutement) et d'assurer la gestion administrative et financière de la structure (suivi des stocks, organisation de l'espace de vente, entretien des équipements).

Objectifs :

- Assurer l'accueil, le suivi et le conseil à la clientèle
- Maîtrise de l'ensemble des techniques en soins esthétiques, du visage et du corps et en maquillage
- Gérer une équipe
- Organiser l'espace de vente et l'entretien des équipements
- Assurer la gestion administrative et financière d'un établissement

LES ADMISSIONS

Prérequis : CAP Esthétique Cosmétique Parfumerie

DÉBOUCHÉS / POURSUITE D'ÉTUDES

Le titulaire de ce BP peut également exercer son activité dans les établissements de soins ou de remise en forme (Thalassothérapie, Balnéothérapie, centre d'esthétique spécialisé, lieux de villégiature...) ou devenir animateur commercial pour des entreprises de produits, de matériels, ou conseiller en image.

Le Brevet Professionnel permet d'évoluer et de prendre des responsabilités en vue de la création de son propre institut de beauté.

Poursuite d'études :

- CQP Maquilleur Conseil Animateur • CQP Styliste Ongulaire • CQP Spa Praticien
- CQP Spa Manager • BTS Métiers de l'Esthétique Cosmétique Parfumerie



DURÉE DE FORMATION :
2 ans

ACCÈS FORMATION :
Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION :
Châlons-en-Champagne

CAP FLEURISTE

PRÉSENTATION

Le titulaire de ce CAP maîtrise les techniques de base du métier de fleuriste. Il doit être en mesure de réceptionner les fleurs, les plantes et les arbustes. Il sait les conserver et les entretenir. Avec goût, il réalise des compositions florales en utilisant différentes techniques (dressage, montage, piquage, ...) Il sait vendre et conseiller la clientèle.

Objectifs :

- Réceptionner, préparer et stocker tous végétaux et produits associés
- Produire et transformer les végétaux
- Entretenir et vérifier l'état sanitaire de la zone marchande et l'espace de stockage
- Commercialiser, effectuer la vente courante et l'accompagnement à la vente

LES ADMISSIONS

Prérequis : 16 ans ou 15 ans en sortie de 3^{ème}

DÉBOUCHÉS / POURSUITE D'ÉTUDES

A l'issue de la formation le titulaire peut accéder à l'emploi de fleuriste et peut travailler chez un artisan en magasin, au rayon spécialisé d'une grande surface ou dans une entreprise de décoration.

Poursuite d'études :

- BP Fleuriste
- BTM Fleuriste



BP FLEURISTE

PRÉSENTATION

Le titulaire du BP est un technicien qualifié. Il doit disposer d'une culture générale et artistique afin de réaliser des travaux créatifs et esthétiques tout en respectant les différents styles et techniques.

Il participe pleinement à la vie de l'entreprise : approvisionnement, gestion des stocks... Il sait notamment concevoir des bouquets personnalisés, concevoir des projets évènementiels, mettre en œuvre des techniques de création florale, conseiller et vendre des produits, du matériel.

Objectifs :

- Réaliser des productions florales créatives en appliquant les techniques apprises
- Réaliser des arrangements de végétaux, selon la nature des commandes, du coût et de l'évènement
- Réceptionner les produits, les stocker et les conditionner
- Accueillir, servir et conseiller le client en vue de sa fidélisation
- Animer une équipe

DURÉE DE FORMATION :

2 ans

ACCÈS FORMATION :

Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION :

Châlons-en-Champagne

LES ADMISSIONS

Prérequis : CAP Fleuriste

DÉBOUCHÉS / POURSUITE D'ÉTUDES

Le titulaire de ce BP est un technicien qualifié qui exerce son activité dans un atelier floral, en magasin ou au rayon spécialisé d'une grande surface. Après quelques années d'expérience, il peut accéder aux fonctions de collaborateur du chef d'entreprise.

Poursuite d'études :

Brevet de Maîtrise ou Brevet Technique des Métiers Fleuriste



CAP EQUIPIER - EQUIPIÈRE POLYVALENT(E) DU COMMERCE

PRÉSENTATION

Le titulaire du diplôme « CAP Equipier polyvalent du commerce » exerce son activité dans un cadre omnicanal au sein d'une unité commerciale qui distribue des produits et des services. Pour ce faire, il respecte les règles d'hygiène et de sécurité. Son activité consiste au rangement, à l'étiquetage et à la mise en rayon des produits.

Il accueille, conseille et accompagne le client tout au long de son parcours d'achat.

Objectifs :

- Accueillir et informer le client
- Présenter les caractéristiques techniques et commerciales des produits
- Conclure une vente
- Proposer des services d'accompagnement de la vente et contribuer à la fidélisation de la clientèle
- Participer à la réception, la préparation et mise en valeur des produits

DURÉE DE FORMATION :

2 ans

ACCÈS FORMATION :

Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION :

Charleville-Mézières
Pont-Sainte-Marie
Châlons-en-Champagne
Chaumont et Saint-Dizier
Reims

LES ADMISSIONS

Prérequis : 16 ans ou 15 ans en sortie de 3^{ème}

DÉBOUCHÉS / POURSUITE D'ÉTUDES

Le titulaire du diplôme peut exercer dans tout type d'unité commerciale distribuant des produits et des services. Les appellations les plus courantes des emplois relevant du commerce sont les suivantes : employé de libre service, de grande surface, de rayon, Équipier de vente, Équipier polyvalent, Équipier de caisse, ...

Poursuite d'études :

- MC Employé de vente spécialisé en Alimentation
- Bac Pro Métiers du Commerce et de la Vente Option A
- Bac Pro Technicien conseil vente en alimentation option produits alimentaires (en 2 ans)
- MC Assistance conseil, vente à distance



DURÉE DE FORMATION :
1 an

ACCÈS FORMATION :
Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION :
Charleville-Mézières

MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ - EMPLOYÉE DE VENTE SPÉCIALISÉ EN ALIMENTATION

PRÉSENTATION

Le titulaire de cette mention complémentaire participe à la préparation (assemblage, mise en température et conditionnement), à la mise en place, à la mise en valeur et à la vente des produits.

Il joue également un rôle de conseil auprès de la clientèle. Il prépare également des animations thématiques en fonction des saisons, des événements ou des régions.

Objectifs :

- Être capable de participer à la préparation et à la vente des produits
- Accueillir, conseiller la clientèle et la fidéliser
- Conclure une vente et procéder à son encaissement
- Faire la mise en place et la présentation des produits dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

LES ADMISSIONS

Prérequis : CAP Équipier Polyvalent du Commerce - CAP Vente ou équivalent - CAP Primeur ou Bac Pro Commerce

DÉBOUCHÉS / POURSUITE D'ÉTUDES

Il peut exercer son activité dans un commerce alimentaire de proximité sédentaire ou non sédentaire, où il assure tout ou partie de la fabrication, ou dans un rayon de produits frais de la grande distribution.

Poursuite d'études :

- Bac Pro Métiers du Commerce et de la Vente - Option A - Animation et Gestion de l'espace commercial
- Bac Pro Métiers du Commerce et de la Vente - Option B - Prospection Clientèle et valorisation de l'offre commerciale permet d'être vendeur, télévendeur ou commerçant en alimentation.



DURÉE DE FORMATION :
2 ou 3 ans

ACCÈS FORMATION :
Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION :
Charleville-Mézières
Pont-Sainte-Marie
Châlons-en-Champagne
Chaumont et Saint-Dizier

BAC PRO MÉTIERS DU COMMERCE ET DE LA VENTE

OPTION A ANIMATION ET GESTION DE L'ESPACE COMMERCIAL

PRÉSENTATION

Le titulaire du bac pro doit avoir le sens de l'accueil, des qualités d'écoute et de disponibilité. Son activité, au sein d'une équipe commerciale, consiste à participer à l'approvisionnement, à la vente, à la gestion commerciale correspondante, de magasins franchisés ou de détaillants sédentaires indépendants.

Objectifs :

- Accueillir, conseiller et vendre des produits et des services associés
- Contribuer au suivi des ventes
- Participer à la fidélisation de la clientèle et au développement de la relation client
- Animer et gérer l'espace commercial

LES ADMISSIONS

Prérequis : 16 ans ou 15 ans en sortie de 3^{ème}

Le titulaire d'un CAP Vente peut préparer le Bac Pro en 2 ans seulement (Charleville propose le diplôme en 2 ans)

DÉBOUCHÉS / POURSUITE D'ÉTUDES

Le titulaire d'un Bac Pro métiers du commerce et de la vente peut entrer dans la vie active en tant qu'employé commercial, intervenant dans tout type d'unité commerciale. Grâce à cette formation polyvalente, il peut travailler sur différents postes de travail. Le Bac Pro Commerce permet d'être vendeur, télévendeur ou commerçant en alimentation.

Poursuite d'études :

- MC vendeur Spécialisé en alimentation
- MC Assistance, conseil, vente à distance
- BTS Management Commercial Opérationnel
- BTS Négociation et digitalisation de la relation client
- BTS Commerce International
- BTS Assistant de gestion PME - PMI
- BTS Assistant de manager
- BTS Technico-Commercial



DURÉE DE FORMATION :
2 ans

ACCÈS FORMATION :
Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation et
Formation Continue

LOCALISATION :
Châlons-en-Champagne
Chaumont et Saint-Dizier

BTS MANAGEMENT COMMERCIAL OPÉRATIONNEL

PRÉSENTATION

Le titulaire de ce BTS prend la responsabilité d'une unité commerciale de petite taille ou d'une partie de structure plus importante (boutique, supermarché, agence commerciale, e-commerce, ...). Dans ce cadre il remplit les missions suivantes : management de l'équipe, gestion prévisionnelle et évaluation des résultats, gestion de la relation avec la clientèle, gestion de l'offre de produits et des services.

Objectifs : Acquérir toutes les compétences nécessaires pour prendre la responsabilité de tout ou partie d'une unité commerciale (boutique, supermarché, agence commerciale, site Internet marchand...)

• Savoir exploiter les informations commerciales • Apprendre à manager une équipe commerciale pour promouvoir et développer les ventes • Savoir gérer l'offre de produits et de services de l'unité commerciale • Maîtriser la relation clientèle

LES ADMISSIONS

Prérequis : Bac STMG, Bac Pro Commerce (Option A ou B) ou autres Bac

DÉBOUCHÉS / POURSUITE D'ÉTUDES

Le titulaire du BTS MCO est opérationnel dès sa sortie d'études. Il peut être employé dans des entreprises de toute taille et de toute sorte : entreprises de distribution des secteurs alimentaires ou spécialisés, entreprises de production ou de prestations de services (assurance, banque, immobilier, transport, location, communication), sites internet marchands. Il peut être salarié ou indépendant. Le plus souvent, il débute par un poste d'assistant.

Poursuite d'études : Licence en économie ou gestion • Licence professionnelle dans les domaines des Ressources Humaines, Gestion, Commerce ou Distribution • Bachelor en école de commerce ou de gestion



DURÉE DE FORMATION :
9 à 18 mois

ACCÈS FORMATION :
Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation et
Formation Continue

LOCALISATION :
Châlons-en-Champagne

TITRE PROFESSIONNEL MANAGER D'UNITÉ MARCHANDE

PRÉSENTATION

Le Manager d'unité marchande assure la responsabilité d'une unité marchande dans un contexte de forte concurrence, ce manager est chargé de développer les ventes de son unité marchande, en adéquation avec la stratégie marketing de l'enseigne. En s'appuyant sur les informations commerciales sur le marché, il détermine les plans d'actions, gère le centre de profit et anime son équipe afin de satisfaire et fidéliser la clientèle et atteindre les objectifs fixés.

Objectifs : Analyse des informations commerciales • Définition des plans d'actions • Optimiser la performance économique et la rentabilité financière de l'unité marchande • Organisation de l'approvisionnement de l'unité marchande • Présentation marchande des produits et mise en place des opérations commerciales • Manager l'équipe de l'unité marchande

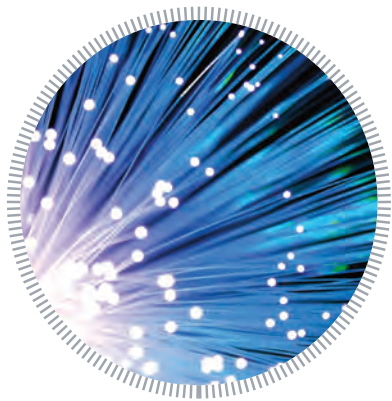
LES ADMISSIONS

Prérequis : Bac ou équivalent de niveau 4 (Brevet professionnel, DAEU, etc.) • Niveau Terminale • Diplôme de niveau 3 (CAP, BEP, Brevet ou équivalent) avec 2 ans d'expérience professionnelle • Niveau seconde ou première avec 2 ans d'expérience professionnelle

DÉBOUCHÉS / POURSUITE D'ÉTUDES

Le secteur du commerce et de la vente est un secteur dynamique où les perspectives d'embauches sont nombreuses. Ainsi, le diplômé peut travailler dans les grandes et moyennes surfaces alimentaires ou spécialisées, en boutique ou dans les commerces de gros en tant que manager de rayon, manager d'espace commercial, ou responsable de magasin.

Poursuite d'études : Bachelor de Management • Bachelor Distribution • Bachelor e-commerce



DURÉE DE FORMATION :
280h

ACCÈS FORMATION :
Formation Continue

LOCALISATION :
Pont-Sainte-Marie
Vatry
Chaumont
Charleville-Mézières

RACCORDEUR - RACCORDEUSE CLIENT FIBRE OPTIQUE ET CUIVRE

PRÉSENTATION

Le raccordeur de réseaux de fibre optique et cuivre construit l'installation d'un client et effectue le branchement sur un réseau de télécommunication fibre ou cuivre.

Objectifs :

- Bases techniques et connaissances générales
- Le raccordement horizontal et vertical
- Le raccordement client
- La sécurité
- Travaux d'installation sur bâtiment
- Relation client
- Retour d'expérience

LES ADMISSIONS

Prérequis :

- Ne pas avoir le vertige • Aimer travailler en extérieur • Bonne vision des couleurs
- Être mobile (Déplacements fréquents)

DÉBOUCHÉS / POURSUITE D'ÉTUDES

À l'issue de sa formation, le titulaire du titre professionnel devient un technicien en télécommunications. Il exerce son activité chez les installateurs et opérateurs de réseaux de communication fibre et cuivre.

HABILITATIONS INCLUSES DANS LA FORMATION :

- CACES® pour la conduite de nacelles
- Habilitations électriques
- Autorisation d'Intervention à Proximité des Réseaux (AIPR)
- Préparation au SST



DURÉE DE FORMATION :
380h

ACCÈS FORMATION :
Formation Continue

LOCALISATION :
Pont-Sainte-Marie
Vatry
Chaumont
Charleville-Mézières

TITRE PRO : CÂBLEUR-RACCORDEUR / CÂBLEUSE- RACCORDEUSE DE RÉSEAUX DE FIBRE OPTIQUE ET FTTH

PRÉSENTATION

Le câbleur-raccordeur de réseaux de fibre optique et fttth contribue au déploiement des réseaux de fibre optique en souterrain et aérien et procède à leur raccordements.

Objectifs :

- Installer un réseau souterrain et aérien
- Assurer la sécurité du chantier
- Organiser et préparer son chantier
- Créer son infrastructure de réseau souterrain
- Créer son infrastructure de réseau aérien
- Finaliser le câblage
- Préparer la fibre optique
- Raccorder et contrôler

LES ADMISSIONS

Prérequis :

- Ne pas avoir le vertige • Aimer travailler en extérieur • Bonne vision des couleurs
- Être mobile (déplacements fréquents)

DÉBOUCHÉS / POURSUITE D'ÉTUDES

À l'issue de sa formation, le titulaire du titre professionnel devient un technicien en télécommunications. Il exerce son activité chez les installateurs et opérateurs de réseaux de communication fibre et cuivre.

HABILITATIONS INCLUSES DANS LA FORMATION :

- CACES® pour la conduite de nacelles
- Habilitations électriques
- Autorisation d'Intervention à Proximité des Réseaux (AIPR)



TITRE PRO : INSTALLATEUR - INSTALLATRICE DE RÉSEAUX DE TÉLÉCOMMUNICATIONS

PRÉSENTATION

Il tire des kilomètres de câbles. Sur poteau, façade, à l'intérieur d'immeubles ou en conduites souterraines, l'installateur de réseaux câblés de télécommunications pose et raccorde câbles, boîtiers, coffrets, répartiteurs, et dérivateurs. Le résultat de l'intervention consiste à faire fonctionner le téléphone, la télévision, internet ou la fibre optique chez tous les clients.

Objectifs :

- Construire ou modifier des réseaux de télécommunications cuivre
- Construire l'installation d'un client et la brancher sur un réseau de télécommunications cuivre
- Construire ou modifier des réseaux de télécommunications optiques
- Construire l'installation d'un client et la brancher sur un réseau de télécommunications optique

DURÉE DE FORMATION :
665h

ACCÈS FORMATION :
Formation Continue

LOCALISATION :
Vatry

LES ADMISSIONS

Prérequis :

- Ne pas avoir le vertige
- Aimer travailler en extérieur
- Bonne vision des couleurs
- Être mobile (Déplacements fréquents)

HABILITATIONS INCLUSES DANS LA FORMATION

- CACES® pour la conduite de nacelles
- Habilitations électriques
- Travail en hauteur
- Autorisation d'Intervention à Proximité des Réseaux (AIPR)
- Préparation au SST
- Prévention des risques liés à l'activité physique (PRAP)



CONNECT

CURSUS

LA MARQUE
RÉFÉRENCE
DE L'ÉDITION
PUBLICITAIRE

pour la jeunesse !



www.connect-comtogether.com

CONNECT
est une marque PYCMA



DURÉE DE FORMATION :
2 ans

ACCÈS FORMATION :
Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION :
Pont-Sainte-Marie
Châlons-en-Champagne
Chaumont

CAP MAINTENANCE DES VÉHICULES - OPTION A : VOITURES PARTICULIÈRES

PRÉSENTATION

Le titulaire de ce CAP est un mécanicien chargé de l'entretien courant et de la réparation des voitures particulières.

Passionné de mécanique et d'automobile, il intervient efficacement sur les véhicules automobiles pour tout entretien périodique (Maintenance Préventive) et intervention mécanique (Maintenance Curative).

Objectifs :

- Gérer son poste de travail
- Réaliser les opérations de maintenance périodique et corrective
- Participer au diagnostic sur les véhicules
- Réceptionner et restituer le véhicule
- Participer à l'organisation de la maintenance
- Communiquer en interne

LES ADMISSIONS

Prérequis : 16 ans ou 15 ans en sortie de 3^{ème}

DÉBOUCHÉS / POURSUITE D'ÉTUDES

A l'issue de la formation, le titulaire du diplôme peut être salarié dans un atelier de réparation indépendant ou rattaché au réseau d'un constructeur, ou encore dans un atelier intégré d'une franchise ou d'une collectivité territoriale.

Poursuites d'études :

Mention Complémentaire (MC) maintenance des moteurs diesel et de leurs équipements • MC Maintenance des systèmes embarqués de l'automobile • MC Réalisation de circuits oléohydrauliques et pneumatiques

- Bac Pro Maintenance des véhicules Option A Voitures Particulières



DURÉE DE FORMATION :
2 ou 3 ans

ACCÈS FORMATION :
Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION :
Pont-Sainte-Marie
Châlons-en-Champagne

BAC PRO MAINTENANCE DES VÉHICULES - OPTION A : VOITURES PARTICULIÈRES

PRÉSENTATION

Spécialiste de la haute technicité, le titulaire du BAC PRO évolue en permanence pour relever les défis de la technologie de pointe. Il fait preuve d'un esprit d'analyse et de rigueur. Il combine des capacités de raisonnement et de contacts humains. Il participe également au diagnostic sur les véhicules.

Objectifs :

- Être capable d'intervenir sur les différents composants d'un véhicule automobile avec pour objectif de réaliser : le diagnostic, la remise en conformité et la mise au point
- Respecter et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- Être doté d'une culture générale en conformité avec le diplôme, en harmonie avec le métier et les exigences de la vie active

LES ADMISSIONS

Prérequis : 16 ans ou 15 ans en sortie de 3^{ème} ou Titulaire d'un CAP pour préparer le BAC Pro en 2 ans

DÉBOUCHÉS / POURSUITE D'ÉTUDES

A l'issue de la formation, le titulaire du diplôme peut être embauché comme technicien spécialisé dans un atelier de maintenance, il peut aussi poursuivre son cursus en B.T.S. Maintenance des Véhicules...

Poursuites d'études :

BTS Maintenance des véhicules Option A Voitures Particulières • BTS Moteur à combustion interne • BTS Après-Vente Automobile Option Voitures Particulières • Titre Pro Technicien Expert Après-Vente Automobile • CQP Mécanicien Spécialiste Automobile



DURÉE DE FORMATION :
2 ans

ACCÈS FORMATION :
Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION :
Châlons-en-Champagne
Pont-Sainte-Marie

BTS MAINTENANCE DES VÉHICULES - OPTION A : VÉHICULES PARTICULIERS

PRÉSENTATION

Selon la taille de l'entreprise, le ou la titulaire du brevet de technicien(ne) supérieur(e) de maintenance des véhicules exerce tout ou partie des activités suivantes : effectuer un diagnostic complexe ; réaliser les opérations de maintenance et de réparation complexes ; organiser la maintenance ; assurer la relation client.

Le titulaire de ce BTS doit mobiliser diverses compétences : techniques dans différents aspects de la maintenance ; en organisation et en gestion ; en informatique à des fins de communication et d'exploitation des logiciels spécialisés ; communication interne (travail d'équipe) et externe (relation avec la clientèle, plateforme d'assistance technique) ; commerciales.

Objectifs :

- Réaliser les opérations de maintenance et de réparation complexes
- Réaliser un diagnostic complexe
- Organiser les activités de maintenance et de réparation
- Encadrer une équipe de service après-vente automobile
- Assurer la relation client

LES ADMISSIONS

Prérequis : Bac Pro Maintenance des Véhicules, Bac Techno Sciences et Technologies de l'industrie et développement durable, Bac S ou autre Baccalauréat selon dossier

DÉBOUCHÉS / POURSUITE D'ÉTUDES

Le titulaire du BTS exerce son activité en qualité de technicien supérieur dans un atelier de réparation indépendant ou rattaché au réseau d'un constructeur, ou encore dans un atelier intégré d'une franchise ou d'une collectivité territoriale.

Poursuites d'études :

CQP Réceptionnaire après vente. Licence pro organisation management des services de l'automobile • Titre d'ingénieur mécatronique spécialité ingénieur des process d'assistance aux véhicules • Licences pros



DURÉE DE FORMATION :
2 ans

ACCÈS FORMATION :
Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION :
Pont-Sainte-Marie

CAP MAINTENANCE DES VÉHICULES OPTION B : VÉHICULES DE TRANSPORT ROUTIER

PRÉSENTATION

Ce CAP forme des mécaniciens chargés de l'entretien courant et de la réparation des véhicules de transport routier : poids lourds, véhicules de transport en commun.

Ce mécanicien réalise la maintenance périodique, le diagnostic, la maintenance corrective, la réception-restitution du véhicule et l'organisation de la maintenance.

Pour la maintenance périodique, le titulaire du CAP apprend comment effectuer les contrôles définis par la procédure ; remplacer les éléments, les sous-ensembles, les produits et ajuster les niveaux ; effectuer la mise à jour des indicateurs de maintenance.

Objectifs :

- Pouvoir réaliser la maintenance périodique d'un véhicule ou une maintenance corrective
- Savoir effectuer un diagnostic
- Pouvoir réceptionner et restituer le véhicule.

LES ADMISSIONS

Prérequis : 16 ans ou 15 ans en sortie de 3^{ème}

DÉBOUCHÉS / POURSUITE D'ÉTUDES

Le diplôme vise prioritairement l'insertion professionnelle. Le titulaire peut travailler chez les concessionnaires et agents de marque, dans les réseaux après-vente des constructeurs, les garages indépendants, les ateliers de maintenance d'entreprise de transport routier, les parcs d'entretien de véhicules d'administrations, etc.

Poursuite d'études :

Mention Complémentaire Maintenance des moteurs diesel et de leurs équipements • Mention Complémentaire Maintenance des systèmes embarqués de l'automobile • Bac Pro Maintenance des Véhicules Option B Véhicules de Transport Routier (en 2 ans)



DURÉE DE FORMATION :
2 ou 3 ans

ACCÈS FORMATION :
Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION :
Pont-Sainte-Marie

BAC PRO MAINTENANCE DES VÉHICULES OPTION B : VÉHICULES DE TRANSPORT ROUTIER

PRÉSENTATION

Au cours de sa formation, le futur technicien acquiert des connaissances en mécanique, hydraulique, électricité, pneumatique et électronique nécessaires pour effectuer la maintenance et les réparations en conformité avec les cahiers des charges fournis par les constructeurs.

Objectifs :

Pouvoir effectuer la maintenance et le contrôle des performances des véhicules de transport routier

Être capable d'assurer l'intervention, le diagnostic, la réparation, les réglages et le contrôle

Pouvoir donner un conseil technique auprès des intervenants

Assurer l'accueil et le conseil technique auprès de la clientèle et des utilisateurs

Savoir communiquer avec les services de l'entreprise et avec les partenaires extérieurs

LES ADMISSIONS

Prérequis : 16 ans ou 15 ans en sortie de 3^{ème}

Le titulaire d'un CAP peut préparer le Bac Pro en 2 ans seulement

DÉBOUCHÉS / POURSUITE D'ÉTUDES

Ce technicien d'atelier peut travailler dans le service après-vente des réseaux constructeurs (succursales, concessionnaires, agents), dans un garage indépendant et dans un atelier de maintenance d'entreprises de transport routier, de voyageurs ou d'une administration publique.

Poursuites d'études :

BTS Maintenance des Véhicules Option B Véhicules de Transport Routier • CQP Après-Vente Automobile • BTS Moteur à combustion interne • BTS Maintenance des matériels de construction et de manutention



DURÉE DE FORMATION :
2 ans

ACCÈS FORMATION :
Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION :
Pont-Sainte-Marie

BTS MAINTENANCE DES VÉHICULES OPTION B VÉHICULES DE TRANSPORT ROUTIER

PRÉSENTATION

Le titulaire de ce BTS assure l'accueil des personnes, établit le diagnostic des dommages et des dysfonctionnements, coordonne les interventions de maintenance, assure l'organisation et l'encadrement des équipes d'intervention.

En tant que chef d'unité ou d'équipe, le technicien prend en charge, de surcroît, la gestion qualité, l'animation d'équipe, l'organisation des activités d'expertise et des relations avec la clientèle.

Objectif :

- Réaliser un diagnostic complexe
- Résoudre les opérations de maintenance périodiques et correctives et effectuer des réparations complexes
- Organiser les activités de maintenance et de réparation
- Encadrer les équipes d'un service-après-vente (mécanique, carrosserie et peinture)
- Assurer la relation client

LES ADMISSIONS

Prérequis : Bac Pro Maintenance des véhicules ou Bac STI2D , Bac S ou autre Bac selon dossier

DÉBOUCHÉS / POURSUITE D'ÉTUDES

Le métier s'exerce dans les services après-vente des réseaux des constructeurs ou équipementiers ; les services après-vente des entreprises indépendantes ou des réseaux d'indépendants ; les services de maintenance des flottes de véhicules (VP, VTR) ; les plateformes d'assistance constructeur ou équipementiers.

Poursuites d'études :

- Classe préparatoire technologie industrielle (ATS)
- Licence pro commerce de matériel de travaux publics et véhicules industriels
- Licence pro maintenance des systèmes pluri-techniques
- Licence pro conception de produits automobiles



DURÉE DE FORMATION :
2 ans

ACCÈS FORMATION :
Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION :
Pont-Sainte-Marie

CAP MAINTENANCE DES VÉHICULES OPTION C : MOTOCYCLES

PRÉSENTATION

Le titulaire du CAP Maintenance des véhicules option C : motocycles, réalise toutes les interventions mécaniques courantes sur des véhicules tels que les scooters, les motos : vidange, remplacement de liquide de freins, contrôle anti-pollution, réglages, changement d'ensembles mécaniques, pose d'accessoires...

Ce diplôme forme des ouvriers qualifiés chargés de l'entretien et la réparation des deux roues : motos, scooters, cyclomoteurs.

Objectifs :

- Être capable de réaliser les opérations de maintenance périodique et corrective,
- Être capable de participer au diagnostic sur les véhicules ;
- Savoir réceptionner et restituer le véhicule ;
- Être capable de participer à l'organisation de la maintenance.
- Pouvoir respecter les règles du système de management « Hygiène – Sécurité – Environnement »

LES ADMISSIONS

Prérequis : 16 ans ou 15 ans en sortie de 3^{ème}

DÉBOUCHÉS / POURSUITE D'ÉTUDES

Le titulaire de ce diplôme peut exercer sa fonction chez un constructeur de deux roues ou au sein d'une société réparant les motocycles de toutes marques. Il peut également travailler pour une société de location, ou un prestataire de services.

Poursuites d'études :

Bac Pro Maintenance des Véhicules Option C Motocycles (2 ans) • CQP Mécanicien Spécialiste Motocycles • Mention Complémentaire Maintenance des Systèmes Embarqués de l'Automobile - Dominante Motocycles



DURÉE DE FORMATION :
2 ou 3 ans

ACCÈS FORMATION :
Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION :
Pont-Sainte-Marie

BAC PRO MAINTENANCE DES VÉHICULES OPTION C : MOTOCYCLES

PRÉSENTATION

Le diplômé recherche la panne en utilisant des instruments de mesure et de contrôle informatisés. Le diagnostic, largement informatisé, se fait sur ordinateur, avec un logiciel spécialisé qui localise, sur schéma, l'endroit possible de la panne.

Il élabore une méthode de réparation ou d'entretien en tenant compte des coûts induits. Il démonte et répare des pièces défectueuses, effectue les réglages conformément aux données du constructeur. Il effectue les révisions et les contrôles périodiques des véhicules : graissage, vidange, examen d'usure des pièces, changement de pneus... Il accueille et conseille la clientèle.

Objectifs :

- Effectuer un diagnostic complexe
- Réaliser les opérations de maintenance et de réparation complexes
- Organiser les activités de maintenance et de réparation
- Assurer la relation client

LES ADMISSIONS

Prérequis : 16 ans ou 15 ans en sortie de 3^{ème}, le titulaire d'un CAP peut préparer le BAC Pro en 2 ans

DÉBOUCHÉS / POURSUITE D'ÉTUDES

Ce technicien d'atelier peut aller travailler dans le réseau après-vente des réseaux constructeurs (succursales, concessionnaires, agents), dans l'atelier de maintenance d'entreprises de transport qui traitent des véhicules de toutes marques ou d'une administration, dans un garage indépendant ou pour une flotte de véhicules.

Poursuites d'études :

BTS Maintenance des véhicules option C Motocycles • BTS Après-Vente Automobile option Motocycles • BTS Négociation et Relation Clients



DURÉE DE FORMATION :
2 ans

ACCÈS FORMATION :
Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION :
Châlons-en-Champagne

CAP MAINTENANCE DES MATÉRIELS AGRICOLES

PRÉSENTATION

Passionné de mécanique, le titulaire du CAP intervient sur les matériels agricoles pour tout entretien et réparation de base (tracteurs, pulvérisateurs, moissonneuses-batteuses...) Il prépare et organise ses interventions sur les engins. Il assure leur entretien et leur réparation. Il change les éléments, des organes ou des pièces lors de la dépose-repose ou du démontage remontage de sous-ensembles. Il réalise des mesures simples et des contrôles sur les parties mécaniques, électriques, hydrauliques ou pneumatiques.

Objectifs :

- Être capable de préparer et organiser ses interventions sur les engins
- Assurer leur entretien et leur réparation
- Pouvoir réaliser des mesures simples et des contrôles sur les parties mécaniques, électriques, hydrauliques ou pneumatiques.
- Rendre compte à sa hiérarchie et à son client.

LES ADMISSIONS

Prérequis : 16 ans ou 15 ans en sortie de 3^{ème}

DÉBOUCHÉS / POURSUITE D'ÉTUDES

A l'issue de la formation, le titulaire du diplôme peut travailler dans une entreprise de maintenance, de location ou de matériels agricoles.

Poursuites d'études :

Mention Complémentaire des moteurs diesel et de leurs équipements • Mention Complémentaire Maintenance des systèmes embarqués de l'automobile • Bac Pro Agroéquipement • Bac Pro Maintenance des matériels option A matériels agricoles • Bac pro Maintenance des matériels option C matériels d'espaces verts • BTM Mécanicien des Matériels Agricoles



DURÉE DE FORMATION :
2 ans

ACCÈS FORMATION :
Contrat de professionnalisation
Formation Continue
Contrat d'apprentissage

LOCALISATION :
Châlons-en-Champagne

BTM MÉCANICIEN - MÉCANICIENNE DES MATÉRIELS AGRICOLES

PRÉSENTATION

Le titulaire du BTM Mécanicien des Matériels Agricoles possède un niveau de qualification professionnelle élevé dans son métier et une maîtrise de la fonction de production intégrant les impératifs économiques de l'entreprise. Il exerce ses activités dans les domaines de la maintenance, de la réparation, de l'adaptation, et de la distribution des matériels.

Objectifs :

- Accueillir et conseiller un client
- Préparer et organiser la réception de matériels agricoles et l'intervention
- Exécuter la réparation de matériels agricoles
- Restituer le véhicule
- Déterminer les coûts et ratios propres à l'atelier
- Préparer et participer à la vente de matériels agricoles
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité dans le respect de la législation en vigueur

LES ADMISSIONS

Prérequis : CAP Maintenance des Matériels option Matériels Agricoles

DÉBOUCHÉS / POURSUITE D'ÉTUDES

A l'issue de la formation, le titulaire du diplôme occupe un emploi de technicien hautement qualifié, d'agent de maîtrise dans un atelier, de responsable d'atelier ou chef d'entreprise artisanale.

Poursuites d'études :

Licence Pro Mention Maintenance et technologie : système pluritechniques Gestion technique et économique des agroéquipements (GTEA) ou Automatisation et Robotisation en Elevage (ARE) • BTS Génie des équipements agricoles • Certificat de Spécialisation (responsable technico-commercial en agroéquipements ou Tracteurs et Machines Agricoles utilisation et Maintenance)



DURÉE DE FORMATION :
2 ans

ACCÈS FORMATION :
Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION :
Pont-Sainte-Marie
Châlons-en-Champagne
Chaumont

CAP RÉPARATION DES CARROSSERIES

PRÉSENTATION

Le titulaire de ce CAP évalue l'état des dégâts, démonte ou remplace les éléments endommagés. Il remplace les pare-chocs ou éléments de carrosserie en trop mauvais état et améliore la qualité de la surface du véhicule réparé par débosselage, planage, masticage, ponçage, couches de protection et de finition.

Objectifs :

- Savoir accueillir et orienter le client
- Être capable de préparer l'intervention sur le véhicule
- Pouvoir déposer, reposer, réparer les éléments de carrosserie
- Contrôler les structures
- Préparer la mise en peinture
- Prendre et réceptionner des commandes de pièces

LES ADMISSIONS

Prérequis : 16 ans ou 15 ans en sortie de 3^{ème}

DÉBOUCHÉS / POURSUITE D'ÉTUDES

Le titulaire de ce CAP peut travailler dans un atelier de réparation indépendant ou rattaché au réseau d'un constructeur, ou encore dans l'atelier intégré d'une entreprise ou d'une collectivité territoriale.

Il peut choisir de se spécialiser dans la peinture des carrosseries ou le contrôle et la remise en ligne des structures.

Poursuite d'études :

CAP Peinture en carrosserie (en 1 an) • MC peinture en Carrosserie • Bac Pro Construction des Carrosseries (en 2 ans) • Bac Pro Réparation des Carrosseries (en 2 ans) • CQP Carrossier Peintre



DURÉE DE FORMATION :
2 ans

ACCÈS FORMATION :
Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION :
Pont-Sainte-Marie
Châlons-en-Champagne
Chaumont

CAP PEINTURE EN CARROSSERIE

PRÉSENTATION

Le cœur de l'activité réside dans la préparation des surfaces et la mise en peinture des éléments. L'action du peintre en carrosserie est complémentaire de celle du carrossier, qui effectue les opérations de restructuration et de redressage de la carrosserie.

Il travaille en relation avec sa hiérarchie et les experts, les clients et les utilisateurs, en interne comme externe.

Objectifs :

- Savoir préparer l'intervention sur le véhicule
- Être capable de réparer un support pour la mise en peinture
- Faire une recherche de teinte (colorimétrie)
- Être capable de maroufler un véhicule, appliquer une laque
- Pouvoir faire un décor sur un support (réchappissage).
- Rendre un véhicule prêt à la livraison

LES ADMISSIONS

Prérequis : 16 ans ou 15 ans en sortie de 3^{ème}

DÉBOUCHÉS / POURSUITE D'ÉTUDES

Le titulaire de ce CAP peut exercer son métier dans tout type d'entreprise de réparation de carrosseries de véhicules automobiles, de cycles et de motos, de matériel aéronautique, ferroviaire, maritime, agricole ou de travaux publics. Après quelques années d'expérience, il peut devenir chef d'équipe ou responsable d'unité.

Poursuites d'études :

CAP Réparation des Carrosseries (en 1 an) • CQP peintre Confirmé • Bac Pro Construction des Carrosseries (en 2 ans) • Bac Pro Réparation des Carrosseries (en 2 ans)



BAC PRO RÉPARATION DES CARROSSERIES

DURÉE DE FORMATION :
2 ans

ACCÈS FORMATION :
Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation continue

LOCALISATION :
Châlons-en-Champagne

PRÉSENTATION

Le métier de carrossier peintre fait appel à de nombreuses techniques pour concevoir, construire, réparer, redresser et peindre les éléments de véhicules particuliers, utilitaires et industriels.

Il doit faire preuve d'adresse, de persévérance et de résistance physique. Ce domaine nécessite un respect strict des règles d'hygiène et de sécurité.

Objectifs :

- Assurer l'accueil du client
- Prendre en charge un véhicule
- Remplacer ou réparer des éléments détériorés
- Préparer la mise en peinture
- Remettre le véhicule en conformité
- Veiller à la qualité de l'intervention

LES ADMISSIONS

Prérequis : CAP Peintre en carrosserie ou CAP réparation des carrosseries

DÉBOUCHÉS / POURSUITE D'ÉTUDES

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle mais, avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable.

Poursuite d'études :

- BTS Conception et réalisation des carrosseries



DURÉE DE FORMATION :
13 à 14 mois

ACCÈS FORMATION :
Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION :
Châlons-en-Champagne

TITRE PRO TECHNICIEN-TECHNICIENNE EXPERT-EXPERTE APRÈS VENTE AUTOMOBILE

PRÉSENTATION

Le technicien expert après-vente automobile assure la maintenance préventive et corrective de tous types de voitures (moteurs thermiques, électriques, hybrides). Il intervient sur des systèmes électriques, électroniques, pneumatiques, hydrauliques, optiques et des équipements de haute technologie. Il doit analyser, comprendre et résoudre les problèmes posés par les systèmes électriques et à gestion électronique ainsi que par les systèmes d'injection et de dépollution. Il est le référent technique du service après-vente ; à ce titre, il a une mission d'appui et de formation.

Objectifs :

- Effectuer les diagnostics, les contrôles et la maintenance de tous les systèmes des véhicules qu'ils soient thermiques, hybrides ou électriques.
- Formuler un conseil d'utilisation et d'entretien
- Accompagner les salariés dans l'acquisition des compétences et la réalisation de leurs activités
- Identifier des besoins en formation technique et Animer la formation technique

LES ADMISSIONS

Prérequis : Titulaire d'un Bac Pro dans le domaine de la maintenance Automobile

DÉBOUCHÉS

Le Technicien Expert Après-Vente Automobile exerce son activité dans les entreprises du secteur du Commerce et de la Réparation Automobile ayant une activité de service après-vente structurée dans un atelier comportant généralement au moins une dizaine de collaborateurs. L'entreprise peut être liée à un constructeur (succursale ou concession) ou non (réparateur indépendant).

**DURÉE DE FORMATION :**

Entre 9 et 18 mois

ACCÈS FORMATION :

Contrat d'apprentissage
 Contrat de professionnalisation
 Formation Continue

LOCALISATION :

Pont-Sainte-Marie

TITRE PRO MÉCANICIEN RÉPARATEUR DE VÉHICULES INDUSTRIELS

PRÉSENTATION

Le mécanicien réparateur de véhicules industriels est garant du bon fonctionnement de véhicules industriels. Il peut intervenir sur tous types de véhicules (poids lourd, autobus, autocars, etc.) pour en assurer la maintenance, la réparation et la pose d'accessoires.

Objectifs :

- Effectuer les opérations d'entretien courant des véhicules utilitaires et industriels
- Réparer le freinage, les liaisons au sol et la direction des véhicules
- Réparer les moteurs et les transmissions des véhicules
- Effectuer les opérations de pose d'accessoires et de remis en état des équipements de signalisation, visibilité, retenue, remorquage et levage

LES ADMISSIONS

Prérequis : aucun

DÉBOUCHÉS

Le mécanicien réparateur sera amené à travailler dans des ateliers de concessions de véhicules industriels, dans des ateliers des garages ou dans les garages intégrés des entreprises de transport routier de marchandises ou voyageurs.

Poursuite d'études : Bac Pro Maintenance des véhicules Option B, véhicules de transport routier.

**DURÉE DE FORMATION :**

18 Mois

ACCÈS FORMATION :

Contrat d'apprentissage
 Contrat de Professionnalisation
 Formation Continue

LOCALISATION :

Chaumont

CQP MÉCANICIEN - MÉCANICIENNE AUTOMOBILE

PRÉSENTATION

Le Mécanicien spécialiste automobile réalise les interventions relatives à la maintenance des véhicules comme des interventions de maintenance préventives ou correctives, le diagnostic, la pose d'accessoires, le contrôle et le réglage d'ensembles mécaniques.

Mais aussi des activités de gestion et d'organisation de ces activités techniques.

Objectifs :

- Assurer l'entretien périodique des véhicules
- Assurer le remplacement de pièces d'usure et réalisation des contrôles / codages associés
- Contrôler et remettre en état des systèmes d'injection et de dépollution (essence/diesel)
- Diagnostiquer des systèmes mécaniques
- Réaliser la maintenance des systèmes mécaniques

LES ADMISSIONS

Prérequis : Candidat d'un niveau de seconde général ou titulaire d'un CAP en mécanique

DÉBOUCHÉS

L'emploi est exercé le plus fréquemment dans les PME qui réalisent de manière permanente des interventions de maintenance de véhicules légers (à titre d'exemples : concessions automobiles, réparateurs agréés).

Un Certificat de Qualification Professionnelle prépare à un métier en vue d'une insertion directe dans l'emploi. Cependant, il est envisageable après quelques années d'expériences d'intégrer une autre formation diplômante ou certifiante.



CACES® R489 CATÉGORIES 1A, 3 ET 5

CACES® R485 CATÉGORIES 1 ET 2

CACES® R486 CATÉGORIE B

PRÉSENTATION

Présentation : Le CACES® est un examen validant les connaissances et le savoir-faire d'un salarié ou intérimaire pour la conduite en sécurité pour une famille spécifique d'engins. Il est indispensable à la conduite de certains engins et donc à l'exercice de beaucoup de postes dans la manutention, le transport et la logistique.

DURÉE DE FORMATION :
1,2 ou 3 jours selon la formation
en initial, recyclage ou attestation

ACCÈS FORMATION :
Formation Continue

LOCALISATION :
Vatry

LES ADMISSIONS

Prérequis : être apte médicalement à la conduite d'engins de manutention
Pour un renouvellement, être titulaire du CACES de la catégorie du renouvellement



TITRE PRO CARISTE D'ENTREPÔT

PRÉSENTATION

Le cariste d'entrepôt déplace, stocke et déstocke des unités de manutention afin de préserver et ranger les marchandises ou les mettre à disposition des autres opérateurs. Il conduit des chariots de manutention industrielle à conducteur porté des catégories 3 et 5.

Objectifs :

- Réceptionner, expédier, stocker et déstocker des marchandises

- Vérifier l'adéquation de la catégorie du chariot à la tâche à effectuer et faire la maintenance de premier niveau
- Identifier, signaler et corriger les anomalies dans l'entrepôt
- Travailler au sein d'une équipe
- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et de protection de la santé au travail
- Appliquer des règles de qualité et de sûreté tout au long de son activité

DURÉE DE FORMATION :
280h

ACCÈS FORMATION :
Formation Continue

LOCALISATION :
Vatry

LES ADMISSIONS

Prérequis : être majeur, être mobile, maîtrise de la langue française et des opérations de calcul de base.

DÉBOUCHÉS / POURSUITE D'ÉTUDES

Le métier de cariste est de plus en plus demandé et ses débouchés sont relativement nombreux : préparateur de commandes, technicien en logistique d'entreposage, gestionnaire de stocks, chef magasinier ou chef de quai.

Poursuite d'études : Agent magasinier, Titre Pro Technicien en Logistique d'Entreposage

CERTIFICATS INCLUS DANS LA FORMATION : CACES® 1,3 et 5, H0B0



TITRE PRO TECHNICIEN(NE) EN LOGISTIQUE D'ENTREPOSAGE

PRÉSENTATION

Il (elle) organise, coordonne et contrôle au quotidien l'activité des opérateurs en réception, stockage, préparation de commandes et en expédition des marchandises dans la zone d'entreposage dont il (elle) a la charge. Il (elle) utilise l'outil de gestion de l'entreprise, répartit les tâches, affecte les matériels, s'assure de la disponibilité et de l'état des zones de stockage.

OBJECTIFS :

- Coordonner et contrôler les opérations liées aux mouvements des marchandises en entrepôt
- Être capable d'organiser l'activité des équipes et la gestion du matériel

LES ADMISSIONS

Prérequis : être titulaire au minimum d'un diplôme de niveau 3 (CAP/BEP)

DÉBOUCHÉS / POURSUITE D'ÉTUDES

Le titulaire du titre pro peut intégrer directement le marché du travail notamment en tant que chef d'équipe d'entrepôt, chef d'équipe logistique, responsable réception, etc.

Poursuite d'études : BTS Logistique • Titre Professionnel Technicien Supérieur en Méthodes et Exploitation Logistique

DURÉE DE FORMATION :
9 à 18 mois

ACCÈS FORMATION :
Formation continue

LOCALISATION :
Vatry



DURÉE DE FORMATION :
280h

ACCÈS FORMATION :
Formation Continue

LOCALISATION :
Vatry

TITRE PRO PRÉPARATEUR - PRÉPARATRICE DE COMMANDES

PRÉSENTATION

Le préparateur ou préparatrice de commandes est présent dans de nombreux secteurs. Le domaine du transport est souvent intimement lié à la préparation de commandes. Quand il prend son poste de travail, le préparateur de commandes réceptionne les bons de commande qu'il doit mettre en cartons ou sur des palettes, en fonction de la nature et des volumes des produits à expédier. Les informations lui sont données sur des documents papiers (bons de préparation) ou de plus en plus sur des terminaux informatiques embarqués. Il veille au meilleur conditionnement des produits. Ensuite, il contrôle chaque préparation, la pèse si nécessaire et réalise les palettes en vue de l'acheminement par camions.

Objectifs :

- Préparer, emballer et expédier les commandes à l'aide d'un chariot à conducteur porté de la catégorie 1A
- Conduire en sécurité les chariots de manutention à conducteur porté de la catégorie 1A.
- Préparer et emballer les commandes
- Charger, décharger les véhicules routiers à partir d'un quai et expédier les marchandises
- Identifier, signaler et corriger les anomalies dans l'entrepôt
- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et de protection de la santé au travail
- Manœuvrer, manipuler en sécurité des engins ou des machines

LES ADMISSIONS

Prérequis : être majeur, être mobile, maîtrise de la langue française et des opérations de calcul de base

DÉBOUCHÉS / POURSUITE D'ÉTUDES

Après plusieurs années d'expérience, le préparateur de commandes peut évoluer vers le poste de responsable expédition. Il peut également choisir de s'orienter vers d'autres métiers en relation avec la chaîne logistique : chef de quai, chef d'équipe, responsable des stocks, responsable d'entrepôt

Poursuite d'études :

- Agent magasinier • Titre Pro Technicien en Logistique d'Entreposage

CERTIFICATS INCLUS DANS LA FORMATION :

CACES® 1,3 et 5,
H0B0



DURÉE DE FORMATION :
350h

ACCÈS FORMATION :
Formation Continue

LOCALISATION :
Vatry

TITRE PRO AGENT MAGASINIER - AGENTE MAGASINIÈRE

PRÉSENTATION

L'agent(e) magasinier(-ère) réalise la réception, le stockage et la mise à disposition de produits conformes à des commandes, dans le respect des règles de sécurité, de qualité et de protection du salarié au travail.

Objectifs :

- Effectuer la réception de marchandises, la mise en stock et le suivi des stocks
- Valider les informations relatives à la réception et affecter des emplacements aux nouveaux produits
- Ranger les articles dans le stock

- Traiter les commandes de produits et les mettre à disposition des clients
- Renseigner les données relatives au traitement des commandes clients
- Accueillir le client, identifier son besoin et établir les documents commerciaux
- Prélever les articles dans le stock
- Emballer la commande client en vue de sa mise à disposition avec les documents de vente et de transport
- Communiquer oralement et par écrit avec les interlocuteurs concernés

LES ADMISSIONS

Prérequis : être majeur, être mobile, maîtrise de la langue française et des opérations de calcul de base

DÉBOUCHÉS / POURSUITE D'ÉTUDES

Avec de l'expérience, il peut accéder aux fonctions de chef magasinier, gestionnaire de stock, chef de quai, responsable d'un centre de messagerie ou d'entreposage. Si l'entreprise est artisanale, le magasinier d'expérience peut envisager plus aisément une prise de responsabilité en changeant d'employeur.

Poursuite d'études :

- Titre Pro Technicien en Logistique d'Entreposage
- Licence Pro Management de la Chaîne Logistique

CERTIFICATS INCLUS DANS LA FORMATION :

CACES® 1,3 et 5,
H0B0



DURÉE DE FORMATION :
1 an

ACCÈS FORMATION :
Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION :
Châlons-en-Champagne
Charleville-Mézières

BP DE LA JEUNESSE DE L'ÉDUCATION POPULAIRE ET DU SPORT SPÉCIALITÉ ANIMATEUR - ANIMATRICE MENTION LOISIRS TOUS PUBLICS

PRÉSENTATION

Avec la mention loisirs tout public, le titulaire de ce diplôme peut animer à destination des différents publics des activités scientifiques, techniques, culturelles et physiques et dans la limite des cadres réglementaires. Il est également amené à accompagner les publics dans l'utilisation du numérique dans une démarche citoyenne et participative.

Objectifs :

- Exercer les fonctions d'animateur socio-culturel
- Concevoir et animer un projet d'activités ou de développement au sein d'une structure
- Diriger un Accueil Collectif de Mineurs (ACM)

LES ADMISSIONS

Prérequis :

- Avoir 18 ans à l'entrée en formation
- Être titulaire d'une attestation de formation aux premiers secours (STT, PSC1)
- Justifier d'une expérience d'animateur professionnel ou non professionnel auprès de tout public d'une durée minimale de 200 heures (attestation délivrée par la ou les structures d'accueil).

DÉBOUCHÉS / POURSUITE D'ÉTUDES

Suite à l'obtention du diplôme vous pourrez entreprendre une formation de niveau supérieur (DEJEPS ou plus) dans le champ professionnel de l'animation et/ou du sport. *Bon à savoir : la détention du BPjeps Loisirs Tous Publics vous octroie l'autorisation de diriger des ACM permanents (plus de 80 mineurs accueillis plus de 80 jours par an).*



DURÉE DE FORMATION :
1 an

ACCÈS FORMATION :
Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION :
Charleville-Mézières

BP DE LA JEUNESSE DE L'ÉDUCATION POPULAIRE ET DU SPORT SPÉCIALITÉ ANIMATEUR - ANIMATRICE MENTION ANIMATION SOCIALE

PRÉSENTATION

L'animateur encadre tout type de public, dans tous lieux d'accueil ou de pratique au sein desquels il met en place un projet.

Il encadre des activités de découverte, d'animation et d'éducation. Il construit des progressions pédagogiques lui permettant d'encadrer des activités éducatives et d'apprentissage. Il accompagne des publics dans la réalisation de leurs projets.

Les modes d'intervention qu'il développe s'inscrivent dans une logique de travail collectif et partenarial, prenant en compte notamment les démarches d'éducation à la citoyenneté au développement durable, et de prévention des maltraitances.

Objectifs :

- Être capable de mener une démarche d'animation visant à relier un public fragilisé d'adultes, d'adolescents ou de personnes handicapées à leur environnement
- Montage d'actions d'animation privilégiant l'expression et le développement de la relation sociale, l'insertion sociale ou le maintien de l'autonomie à la personne

LES ADMISSIONS

Prérequis :

- avoir 18 ans,
- être titulaire de l'une des attestations relative au secourisme : PSC1 ou AFPS ou PSE 1, ou PSE 2, ou AFGSU1 et 2 ou SST
- ou justifier d'une expérience d'animateur professionnel ou non professionnel auprès de tout public d'une durée minimale de 200h

DÉBOUCHÉS / POURSUITE D'ÉTUDES

Suite à l'obtention du diplôme vous pourrez entreprendre une formation de niveau supérieur (DEJEPS ou plus) dans le champ professionnel de l'animation et/ou du sport.

En plus du BPjeps avec un Certificat Complémentaire Direction d'ACM vous pourrez diriger un Accueil Collectif de Mineurs.

**DURÉE DE FORMATION :**

2 ans

ACCÈS FORMATION :

Contrat d'apprentissage
 Contrat de professionnalisation
 Formation Continue

LOCALISATION :

Troyes

DEUST PRÉPARATEUR - PRÉPARATRICE TECHNICIEN(NE) EN PHARMACIE

PRÉSENTATION

Le préparateur en pharmacie seconde le pharmacien. Son sens du contact lui permet d'écouter et de conseiller les clients. Il connaît la posologie des produits et traduit les doses prescrites sur l'ordonnance en nombre de boîtes. Il peut réaliser quelques préparations de produits pharmaceutiques, pommades et crèmes, sur prescription médicale. Il participe à la gestion des stocks.

Objectifs :

- Préparer et conditionner des médicaments
- Accueillir, conseiller et délivrer des médicaments à la patientèle
- Accomplir des actes administratifs

LES ADMISSIONS

- Être titulaire d'un Bac

DÉBOUCHÉS

Par définition, le titulaire du DEUST devient préparateur en pharmacie, il peut exercer son métier au sein d'une pharmacie où il secondera le pharmacien ou dans une parapharmacie en tant que vendeur conseiller.

Poursuite d'études :

- CQP Dermo-cosmétique pharmaceutique
- CQP Dispensation du Matériel Médical à l'Officine
- Préparateur hospitalier

**DURÉE DE FORMATION :**

18 mois

ACCÈS FORMATION :

Contrat d'apprentissage
 Contrat de professionnalisation
 Formation Continue

LOCALISATION :

Troyes

DIPLÔME D'ÉTAT ACCOMPAGNANT ÉDUCATIF - ACCOMPAGNANTE ÉDUCATIVE ET SOCIAL

PRÉSENTATION

Le rôle de l'accompagnant éducatif et social est de prendre soin des personnes par une aide de proximité permanente durant leur vie quotidienne, en les accompagnant tant dans les actes essentiels de ce quotidien que dans les activités de vie sociale et de loisirs.

L'AES intervient au sein d'équipes pluriprofessionnelles et peut selon les situations travailler sous la responsabilité d'un travailleur social ou d'un professionnel paramédical.

Objectifs :

- De réaliser un accompagnement adapté
- De permettre à la personne de définir et de mettre en œuvre son projet de vie
- D'évaluer et de réajuster votre intervention en fonction de l'évolution de la personne, de sa situation et de son environnement
- De transmettre et rendre compte de vos observations et de vos actions

LES ADMISSIONS**Prérequis :**

- Avoir 18 ans
- Dossier de candidature et entretien d'admission

DÉBOUCHÉS ET POURSUITE D'ÉTUDES

L'accompagnant éducatif et social exerce sur les lieux de vie des personnes accompagnées : domicile des personnes, ou structure collective.

Poursuite d'études :

DE d'aide-soignant, d'auxiliaire de puériculture, de moniteur éducateur, de technicien de l'intervention sociale et familiale ou DE Educateur Spécialisé



CQP DERMO COSMÉTIQUE PHARMACEUTIQUE

PRÉSENTATION

Cette formation offre aux salariés, préparateurs(-trices) en pharmacie et pharmaciens, la possibilité de se professionnaliser dans le conseil et la vente des produits d'hygiène et de Dermo-cosmétique, dans l'organisation, l'animation et la gestion de l'espace de vente. Cette formation, mise en œuvre en partenariat avec le Groupe Saint-Joseph à Troyes, par une mutualisation des compétences et des moyens techniques de chaque établissement, permettra d'assurer un enseignement de qualité.

Objectifs :

- Mise en œuvre de la politique commerciale de l'officine en matière de Dermo-cosmétique
- Animation de l'espace de vente Dermo-cosmétique au sein d'une pharmacie d'officine
- Conseil au client en matière d'hygiène et de soin
- Vente de produits d'hygiène et de soin
- Évaluation

DURÉE DE FORMATION :

278h

Capacité : 10 places pour la formation

ACCÈS FORMATION :

Formation Continue

Contrat de professionnalisation

LOCALISATION :

Troyes

LES ADMISSIONS

Prérequis : Salarié d'officine habilité à délivrer des médicaments (Préparateurs (-trices) en Pharmacie diplômés(es) ou Pharmaciens)



CQP DISPENSATION DU MATÉRIEL MÉDICAL À L'OFFICINE

PRÉSENTATION

Cette formation vise à répondre au besoin d'expertise grandissant des officines. En effet, alors que l'hospitalisation à domicile devient de plus en plus courante, l'émergence de nouveaux dispositifs médicaux, de nouveaux protocoles de prise en charge, de nouvelles technologies et de la E-Santé impose aux pharmacies de développer des compétences spécifiques.

Objectifs :

- Approfondir les connaissances sur les pathologies traitées à domicile
- Connaître le matériel médico-chirurgical et les articles de maintien et de soins à domicile délivrés en officine.
- Maîtriser les modalités de prise en charge (tarification SS, mutuelle...)
- Acquérir les outils pour faciliter l'accompagnement d'un patient et de son entourage dans sa vie quotidienne.
- Connaître les obligations professionnelles, règles de déontologie et de bonnes pratiques, la qualité et la matériovigilance

DURÉE DE FORMATION :

180h

ACCÈS FORMATION :

Formation Continue

Contrat de professionnalisation

LOCALISATION :

Troyes

LES ADMISSIONS

Cette formation s'adresse à toute personne habilitée à la délivrance des médicaments : Préparateurs(-trices) en pharmacie diplômés(es) ou Pharmaciens



TITRE PROFESSIONNEL AGENT DE SERVICE MÉDICO-SOCIAL

PRÉSENTATION

Le rôle de l'agent de service médico-social est de réaliser le nettoyage et le bionettoyage des locaux d'un établissement et contribuer aux prestations de services hôteliers. L'ASMS vient également en appui de l'équipe soignante pour accompagner le résident dans les gestes de la vie quotidienne.

Objectifs :

- Réaliser le nettoyage et le bionettoyage des locaux en s'adaptant à la présence des résidents.
- Contribuer aux prestations du service hôtelier en respectant les standards de qualité de l'établissement.
- Accompagner le résident dans les gestes de la vie quotidienne en tenant compte du projet personnalisé.

DURÉE DE FORMATION :

Entre 9 et 18 mois

ACCÈS FORMATION :

Contrat d'apprentissage

Contrat de professionnalisation

Formation continue

LOCALISATION :

Troyes

LES ADMISSIONS

Pas de prérequis

DÉBOUCHÉS

L'ASMS exerce en structure collective (EHPAD, accueil de jour, établissements médico-sociaux d'accueil de jour ou d'hébergement des personnes en situation de handicap).

Poursuite d'études : DE d'aide-soignant • DE accompagnant(te) éducatif(ve) et social

**DURÉE DE FORMATION :**

En fonction des modules

LOCALISATION :

Châlons en Champagne, Reims,
Vatry, Charleville-Mézières
Pont-Sainte-Marie, Chaumont,
Saint-Dizier, Soissons

HABILITATIONS ÉLECTRIQUES

PRÉSENTATION

Nous vous proposons des modules de formation à la sécurité électrique des personnels électriciens et non électriciens en formation initiale ou en recyclage. Nos formations répondent aux exigences des normes NF C18-510.

Ces formations comprennent une partie théorique et une partie pratique réalisées sur des équipements reproduisant des installations ou des ouvrages en exploitation.

Tous les modules de formation peuvent être suivis en formation initiale ou en recyclage (le recyclage des habilitations électriques est obligatoire tous les 3 ans).

Les modules de formation sont disponibles en inter-entreprise ou en intra-entreprise.

Liste des modules :

HB0 initial - B1(V) - B2(V)- B2(V) essai-H0(V)

B1(V) - B2(V)- B2(V) essai-H0(V)

H1(V)-H2(V)

BR-BC - B2(V)-B2(V) essai H0(V)

BR-BC - B2(V)-B2(V)essai - H1(V)-H2(V)-HC -H1(V)-

H2(V)-HC

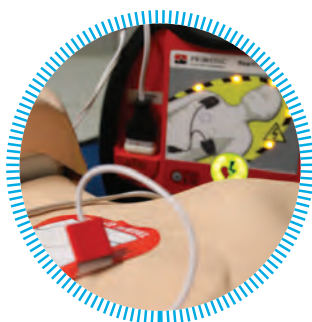
B0-H0(V) exécutant et/ou chargé de chantier

BS-BE Manoeuvre - H0(V)

BE/HE Vérification - BE Manoeuvre -H0(V)

BE/HE Vérification, Manoeuvre, Mesurage, Essai-

B1-B1V-B2V-B2V essai-B0-H0(V)

**DURÉE DE FORMATION :**

Formation initiale 14h

Recyclage 7h

LOCALISATION :

Châlons en Champagne, Reims,
Vatry, Charleville-Mézières
Pont-Sainte-Marie, Chaumont,
Saint-Dizier, Soissons

SAUVETEUR - SAUVETEUSE SECOURISTE AU TRAVAIL (SST)

PRÉSENTATION

Cette formation SST initiale prépare le sauveteur secouriste du travail à intervenir rapidement et efficacement lors d'une situation d'accident du travail dans l'établissement ou dans la profession. Cette formation permet d'acquérir les connaissances pour apporter les premiers secours et les conduites à tenir en attendant l'arrivée des secours.

La formation est disponible en inter-entreprise ou en intra-entreprise

**DURÉE DE FORMATION :**

14h

LOCALISATION :

Châlons en Champagne, Reims,
Vatry, Charleville-Mézières
Pont-Sainte-Marie, Chaumont,
Saint-Dizier, Soissons

CERTIFICAT HACCP

PRÉSENTATION

La méthode HACCP est un outil de travail permettant d'établir une analyse des dangers et des risques alimentaires. Elle sert également de système de gestion.

Cette formation apporte les notions concrètes nécessaires à l'application de cet outil en respectant la réglementation afin que votre personnel devienne acteur de la sécurité alimentaire dans votre entreprise

Compétences enseignées :

- Les bases de la microbiologie appliquée à la restauration
- La contamination des aliments
- Les facteurs de développement
- La méthode HACCP
- Les risques liés aux différentes étapes et les moyens de les prévenir

La formation est disponible en inter-entreprise ou en intra-entreprise



AUTORISATION D'INTERVENTION À PROXIMITÉ DES RÉSEAUX (AIPR)

PRÉSENTATION

L'AIPR est applicable depuis le 1^{er} janvier 2018, elle vise à réduire les dommages lors de travaux effectués au voisinage des réseaux aériens ou souterrains implantés en France.

Objectifs :

- Appliquer les consignes de sécurité inhérente aux travaux à proximité des réseaux
- Identifier les risques en temps réel lors des interventions à proximité des réseaux
- Employer les principes de prévention et les consignes reçues de l'encadrement

LOCALISATION :

Châlons en Champagne, Vatry,
Charleville-Mézières,
Pont-Sainte-Marie, Chaumont,
Saint-Dizier, Soissons

DURÉE DE FORMATION

7h



EQUIPIER - EQUIPIÈRE DE PREMIÈRE INTERVENTION

PRÉSENTATION

L'équipier de première intervention est en mesure d'intervenir rapidement en cas de début d'incendie avec les moyens mis à disposition pour traiter l'incendie lorsqu'il le peut, sécuriser la zone afin de faciliter l'intervention des secours et évacuer les personnels et publics.

La formation s'effectue en groupe de 6 à 8 personnes.

LOCALISATION :

Châlons en Champagne, Reims,
Vatry, Charleville-Mézières, Pont-
Sainte-Marie, Chaumont,
Saint-Dizier, Soissons

La formation est disponible uniquement en intra-entreprise

DURÉE DE FORMATION

1/2 journée



GESTES ET POSTURES

PRÉSENTATION

Les troubles musculo-squelettiques (TMS) sont, en France, la première cause de maladie professionnelle. En France, c'est la première cause de maladie professionnelle. Le code du travail oblige les organisations privées comme publiques à prendre les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et protéger la santé physique et mentale des travailleurs.

La formation permet :

- d'Appréhender les risques dorso-lombaires et leur prévention
- d'Appliquer les techniques de gestes et postures de travail adaptées pour atténuer la fatigue et réduire la fréquence des accidents

LOCALISATION :

Châlons en Champagne, Reims,
Vatry, Charleville-Mézières,
Pont-Sainte-Marie, Chaumont,
Saint-Dizier, Soissons

La formation est disponible en inter-entreprise ou en intra-entreprise

DURÉE DE FORMATION

7h



TRAVAIL EN HAUTEUR - PORT DU HARNAIS

PRÉSENTATION

En tant qu'employeur, former vos opérateurs au travail en hauteur est obligatoire selon l'exigence du Code du travail (Art. 423-106). Vos collaborateurs ont l'obligation de participer à une formation travail en hauteur dès lors qu'ils portent des EPI contre les chutes. Alméa Formation Continue vous accompagne dans votre démarche en proposant des formations adaptées à vos besoins et à l'environnement terrain des stagiaires.

LOCALISATION :

Châlons en Champagne, Reims,
Vatry, Charleville-Mézières,
Pont-Sainte-Marie, Chaumont,
Saint-Dizier, Soissons

La formation est disponible en inter-entreprise ou en intra entreprise

DURÉE DE FORMATION

7h



DURÉE DE FORMATION :
12 mois

LOCALISATION :
Châlons en Champagne
Reims
Chaumont

ÉCOLE DE LA 2^E CHANCE

PRÉSENTATION

L'É2C ou l'École de la 2^e Chance s'adresse à des jeunes de 16 à 25 ans, sortis du système scolaire depuis au moins un an, sans diplôme ni qualification.

La formation vise l'acquisition de compétences : savoirs fondamentaux, savoir-être et savoir-faire, en vue d'une sortie en emploi, en alternance, ou en formation qualifiante.

Dans cette démarche le stagiaire est au cœur du dispositif et bénéficie d'un accompagnement individualisé avec des stages en entreprise tout au long du parcours.

L'entreprise et les organismes de formation qualifiante sont omniprésents dans le parcours, dans un souci constant de préparer nos stagiaires aux attentes de leurs futurs employeurs. À l'issue de son parcours le stagiaire se voit délivrer une « Attestation de Compétences Acquisées », document unique qui retrace les compétences acquises pendant la formation en centre et en entreprise.

Objectifs :

L'objectif est d'offrir à chaque jeune, au terme de son parcours, une solution d'insertion professionnelle et sociale durable.

LES ADMISSIONS

Prérequis : Ni en emploi, ni en formation ni en études



DURÉE DE FORMATION :
Variable selon la formation choisie

LOCALISATION :
Châlons en Champagne
Charleville-Mézières
Soissons
Romilly-sur-Seine

DIGITALE ACADEMIE

PRÉSENTATION

La Digitale Académie est un campus numérique au sein duquel sont coachés des étudiants souhaitant obtenir un diplôme ou une certification de l'enseignement supérieur (BTS, Licence, Bachelor, Master, DU, DAEU, ...)

Parcours de formation :

- Un coaching individuel sur le site pour l'accompagnement méthodologique et administratif en lien avec la formation choisie
- Un professeur dédié de l'Université de rattachement pour l'aspect pédagogique et formation
- Des activités culturelles et sportives sont proposées ainsi que des travaux pluridisciplinaires pour mêler les cursus
- Bénéficier d'un réseau d'entreprises locales pour valider son projet professionnel et préparer ses entretiens de recrutement.

LES ADMISSIONS

Être titulaire d'un baccalauréat ou de niveau Bac



PERMIS DE FORMER

PRÉSENTATION

Le Permis de former est une formation obligatoire destinée aux tuteurs et maîtres d'apprentissage de la Branche HCR (hôtels, cafés, restaurants).

Objectifs :

Le Permis de former permet aux tuteurs et maîtres d'apprentissage de maîtriser pleinement les objectifs clés :

- les règles du contrat d'alternance,
- l'accueil, l'information, la communication,
- l'encadrement et l'accompagnement,
- l'évaluation,
- le transfert des compétences.

DURÉE DE FORMATION :

7h recyclage ou 14h initial

ACCÈS FORMATION :

Formation Continue

LOCALISATION :

Charleville-Mézières, Reims, Châlons-en-Champagne, Vatry, Pont-Sainte-Marie, Troyes, Saint-Dizier, Chaumont et Soissons

LES ADMISSIONS

- Avoir au moins 2 ans d'expérience professionnelle

Cette formation peut être suivie en **formation initiale ou en recyclage**.

La formation est disponible en **inter-entreprise ou en intra-entreprise**.



FORMATIONS DE FORMATEURS

PRÉSENTATION

Devenir formateur, c'est maîtriser des techniques et des méthodes pédagogiques précises, afin de partager son savoir et son savoir-faire. C'est aussi adopter la bonne posture, trouver le contact avec chaque participant, et générer une dynamique de groupe positive.

Cette formation vous permet véritablement de vous professionnaliser sur le métier de formateur.

Objectifs :

- Construire un programme de formation
- Adapter les méthodes pédagogiques lors des animations de formations
- Mettre en œuvre l'accompagnement des apprenants en formation

DURÉE DE FORMATION :

14h

ACCÈS FORMATION :

Formation Continue

LOCALISATION :

Charleville-Mézières, Reims, Châlons-en-Champagne, Vatry, Pont-Sainte-Marie, Troyes, Saint-Dizier, Chaumont et Soissons

LES ADMISSIONS

- Avoir au moins 2 ans d'expérience professionnelle

La formation est disponible en **inter-entreprise ou en intra-entreprise**.



FORMATIONS DE TUTEURS

PRÉSENTATION

Acquérir des méthodes et outils pour partager son savoir-faire, accompagner la montée en compétences au plus près des besoins de terrain de son alternant pour le conduire progressivement vers l'autonomie dans ses activités.

Objectifs :

- Le cadre réglementaire de l'apprentissage
- Se positionner en tant que tuteur
- Mettre en place les conditions du tutorat
- La relation CFA / Entreprise
- Transmettre un savoir-faire
- Accompagner un jeune en formation
- Mesurer les acquis et évaluer les progrès.

DURÉE DE FORMATION :

7h

ACCÈS FORMATION :

Formation Continue

LOCALISATION :

Charleville-Mézières, Reims, Châlons-en-Champagne, Vatry, Pont-Sainte-Marie, Troyes, Saint-Dizier, Chaumont et Soissons

LES ADMISSIONS

- Avoir au moins 2 ans d'expérience professionnelle

La formation est disponible en **inter-entreprise ou en intra-entreprise**.

NOTES

A series of horizontal dashed lines, spaced evenly down the page, providing a template for writing notes.

NOTES

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

NOTES

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

PRÊT ÉTUDIANT & APPRENTI

MENEZ VOS ÉTUDES AVEC SÉRÉNITÉ



ON VOUS AIDE À LES FINANCER.



Découvrez notre prêt étudiant & apprenti
pour financer vos études.

UN CRÉDIT VOUS ENGAGE ET DOIT ÊTRE REMBOURSÉ. VÉRIFIEZ
VOS CAPACITÉS DE REMBOURSEMENT AVANT DE VOUS ENGAGER.

AGIR CHAQUE JOUR DANS VOTRE INTÉRÊT
ET CELUI DE LA SOCIÉTÉ



NORD EST

Offre soumise à conditions sous réserve d'étude et d'acceptation définitive de votre dossier par votre Caisse régionale, prêteur. Vous disposez d'un délai légal de rétractation.

Renseignez-vous auprès de votre conseiller pour connaître la disponibilité et les conditions de cette offre dans votre Caisse régionale de Crédit Agricole. Les contrats d'assurance emprunteur sont assurés par : PREDICA S.A., au capital de 1029934935 € entièrement libéré, 334028123 RCS Paris. Entreprise régie par le Code des Assurances. Siège social : 16-18, boulevard de Vaugirard, 75015 Paris. Ces contrats sont distribués par votre Caisse régionale de Crédit Agricole, immatriculée auprès de l'Orias en qualité de courtier (mentions de courtier disponibles sur mentionscourtiers.credit-agricole.fr).

05/2021 - 3879 - Édité par Crédit Agricole S.A., agréé en tant qu'établissement de crédit - Siège social : 12, place des États-Unis, 92127 Montrouge Cedex - Capital social : 8750065920 € - 784608416 RCS Nanterre. Crédit photo : Getty Images. BETC



ARDENNES

129, Avenue Charles de Gaulle
CS 40105
08008 Charleville Mézières Cedex
03.24.33.02.24
contact@almea-formations-08.fr

AUBE

9, rue Robert Keller
CS 20039
10151 Pont Sainte Marie Cedex
03.25.81.08.01
contact@almea-formations-10.fr

MARNE

32, rue Benjamin Franklin
CS 70021
51016 Châlons-en-Champagne Cedex
03.26.69.25.85
contact@almea-formations-51.fr

HAUTE-MARNE

1, rue Albert Camus
BP 52100
52904 Chaumont Cedex 9
03.25.35.09.09
contact@almea-formations-52.fr

www.almea-formations.fr

Les formations dispensées bénéficient du soutien du Fonds Social Européen, de l'IEJ, de l'État, de la Région Grand Est et des Opérateurs de compétences

