



**Chambre de Métiers
et de l'Artisanat**

Centre de Formation des Métiers
Lot-et-Garonne

L'Apprentissage VOUS va si bien



Centre de Formation des Métiers Agen



Vous entrez dans la vie active plus tôt que les autres ?



APPRENTIS

DES AVANTAGES BANCAIRES
POUR CEUX QUI
TRAVAILLENT
ET ÉTUDIENT
EN MÊME TEMPS

20€ OFFERTS* ET
CONSULTATION GRATUITE**
DE VOS COMPTES SUR INTERNET



Banque et populaire à la fois.

www.banquepopulaire.fr

*À l'ouverture de votre compte.

**Voir conditions en agence. Hors coûts opérateur de connexion.

Edito :

Dans un contexte économique difficile, l'apprentissage reste la voie d'excellence professionnelle. Par son implication dans le secteur des métiers et sa relation avec le monde économique et social, le Centre de Formation de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Lot-et-Garonne est un partenaire privilégié des entreprises d'Aquitaine. A ce titre, il contribue par la formation professionnelle initiale et continue, à développer leur compétitivité et ainsi à pérenniser leur activité. Choisir de venir se former au Centre de Formation de la CMA 47, c'est optimiser ses chances d'insertion professionnelle, 80% des apprentis diplômés trouvent un emploi à la fin de leur formation.

Rejoindre notre établissement de formation, c'est participer favorablement au développement de l'environnement socio-économique tout en vous garantissant un avenir professionnel.



Marianne MALET
Directrice du
Centre de Formation
des Métiers

Sommaire

Les métiers et formations proposés au Centre de Formation des Métiers

Les métiers de l'alimentation : boulanger, pâtissier, boucher, charcutier-traiteur	p4 P5-6
Les métiers de l'hôtellerie restauration : cuisinier, serveur en restaurant, barman	P7
Les métiers de l'automobile : mécanicien, carrossier, peintre en carrosserie	P8
Les métiers de l'industrie : chaudronnier, soudeur	P9
Les métiers des services à la personne : coiffure, pressing, vente	P10

La formation par apprentissage : mode d'emploi

Découvrir le contrat d'apprentissage et l'alternance	P11
Choisir un métier et trouver une entreprise	P12
Signer le contrat d'apprentissage et s'inscrire au Centre de Formation	P13
Etre apprenti : les questions que vous vous posez	P14

La vie au Centre de Formation des Métiers

Accueil, encadrement, modalités pratiques	P15-16
Restauration, hébergement	P17
Les activités sportives, actions culturelles et concours	P18

LES MÉTIERS ET FORMATIONS

PROPOSÉS AU CENTRE DE FORMATION DES MÉTIERS D'AGEN

Le Centre de Formation des Métiers est un établissement de formation initiale et continue qui, depuis des années fait la preuve de son efficacité.

Il a pour objectif de :

Pérenniser et développer les savoir-faire professionnels.

Doter les entreprises de moyens ou de formations de qualité afin de promouvoir l'apprentissage, d'accompagner les évolutions des métiers et d'élargir les compétences.

Tout y est mis en oeuvre pour accueillir les apprentis et les accompagner tout le long de la formation : une palette de 15 métiers du CAP, BAC PRO au Brevet de Maîtrise dans les métiers de l'alimentation, l'hôtellerie-restauration, automobile, industrie, services à la personne. Avec une équipe pédagogique de 55 enseignants fortement impliquée dans la réussite des apprentis, le CFM répond aux besoins des jeunes et des entreprises.

Contact/renseignements :

05 53 77 47 75 - Fax : 05 53 48 02 14

Email : contact.cfm@cma47.fr

TAUX DE REUSSITE AUX EXAMENS : 79,6% (résultats 2009)

DIPLÔMES PRÉPARÉS AU CFM

Alimentation :

- CAP Boulanger
- CAP Pâtissier
- CAP Boucher
- CAP Charcutier
- BP Charcutier traiteur

Hôtellerie-restauration :

- CAP Cuisinier
- CAP Serveur en restaurant
- CAP Serveur en café-brasserie
- BP Cuisinier
- BP Serveur en Restaurant

Automobile :

- CAP Maintenance de véhicules automobiles
- CAP Carrossier
- CAP Peinture en carrosserie
- MC Maintenance des moteurs diesels et de leur équipement
- MC Maintenance des systèmes embarqués de l'automobile
- BAC PRO Maintenance de véhicules automobiles

Industrie :

- CAP Construction d'ensembles chaudronnés
- MC Soudage
- BAC PRO Technicien en chaudronnerie industrielle

Services à la personne :

- CAP Coiffeur
- CAP teinturier/pressing
- MC Styliste visagiste
- BP coiffure option coloriste permanentiste
- BP coiffure option styliste visagiste
- BAC PRO Commerce

Légende :

CAP : Certificat d'Aptitude Professionnelle / MC : Mention Complémentaire / Bac Pro : Baccalauréat Professionnel / BP : Brevet Professionnel



LES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION

Boulangier (ère)

Le métier : fabrication et commercialisation de différents types de pains et de viennoiseries

Les activités : Préparation de la pâte, façonnage, cuisson, commercialisation

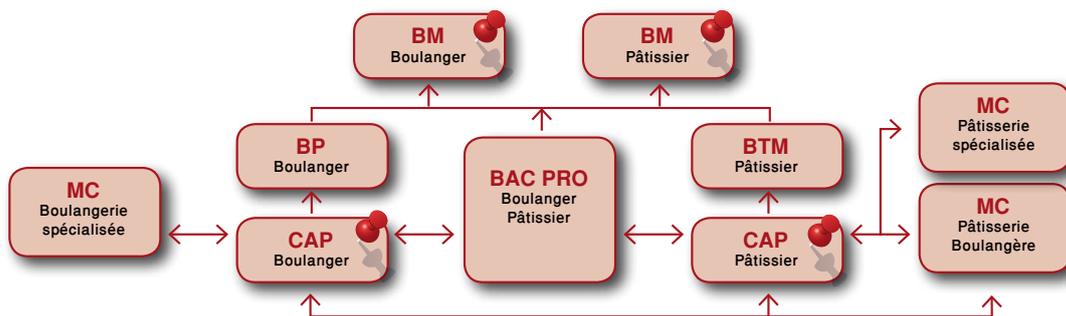
Le profil : Vous avez le goût du travail bien fait ? Vous êtes rigoureux dans le respect des règles d'hygiène ? Vous êtes habile de vos mains ? Vous aimez le contact avec la clientèle ? Le métier de boulanger s'ouvre à vous.

Pâtissier (ière)

Le métier : préparation et commercialisation de pâtisseries, glaces, chocolats et confiserie.

Les activités : choix des préparations et ingrédients, élaboration des produits, cuisson, réfrigération

Le profil : Vous êtes créatif et innovant ? Vous êtes habile de vos mains, minutieux et vous avez un goût certain pour la décoration ? Vous êtes rigoureux dans le respect des règles d'hygiène ? Le métier de pâtissier s'ouvre à vous.





LES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION

Boucher (ère) :

Le métier : acquisition et préparation de viande en vue de sa commercialisation auprès du public

Les activités : Choix et achat des carcasses, transformation et préparation (couper, désosser, dégraisser, ficeler et décorer), conseil et vente à la clientèle

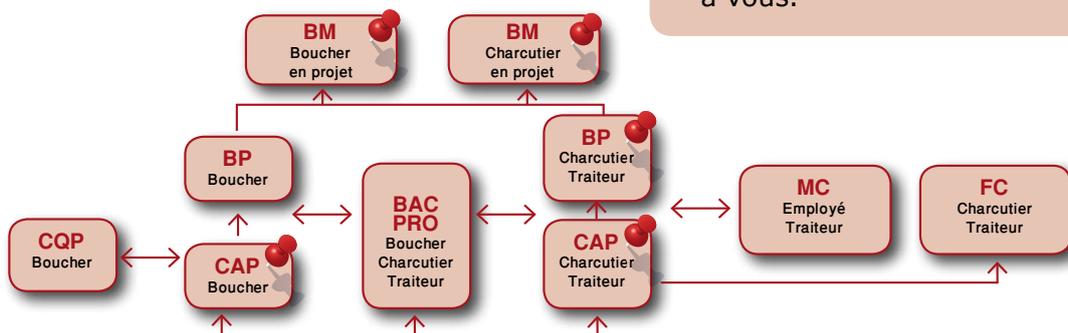
Le profil : Vous êtes habile de vos mains, très exigeant en matière d'hygiène de technique de conservation et de sécurité alimentaire ? Vous avez le sens du contact avec la clientèle et le goût de l'esthétique ? Le métier de boucher s'ouvre à vous.

Charcutier (ière)-traiteur :

Le métier : acquisition et préparation de viande en vue de sa commercialisation crue, cuite ou cuisinée auprès du public.

Les activités : choix et acquisition de la viande, transformation et préparation (couper, désosser, dégraisser), réalisation de produits de charcuterie crue ou cuite, préparation de hors d'œuvre, pâtisseries charcutières, desserts classiques et plats cuisinés, commercialisation

Le profil : Vous êtes rigoureux sur le respect des règles d'hygiène et la sécurité alimentaire ? Vous aimez travailler en équipe ? Vous êtes habile de vos mains, créatif et avez le goût du travail bien fait ? Le métier de charcutier s'ouvre à vous.





LES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION

Cuisinier (ière)

Le métier : conception et réalisation de préparations culinaires en vue de satisfaire la clientèle.

Les activités : choix et mise en valeur de produits, préparation de mets, dressage de plats

Le profil : Vous êtes habile de vos mains et créatif ? Vous avez l'esprit d'équipe et l'amour du travail bien fait ? Vous êtes rigoureux en matière de respect des règles d'hygiène alimentaire ? Le métier de cuisinier s'ouvre à vous.

Serveur (euse) en restaurant

Le métier : accueillir, conseiller et servir la clientèle dans le cadre d'un restaurant

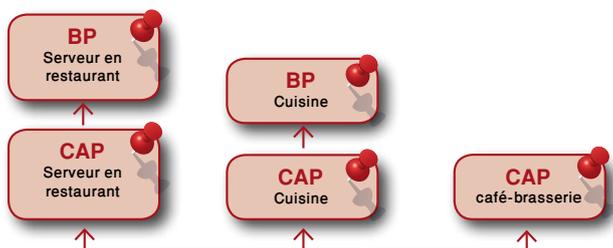
Les activités : accueil des clients, service des mets et des vins, information, conseil et argumentation

Serveur (euse) en café-brasserie :

Le métier : assurer la mise en place, la préparation et le service des boissons à la clientèle

Les activités : accueil des clients, préparation et service des boissons et cocktails, préparation et service de plats simples, facturation et encaissement, approvisionnement, gestion des stocks

Le profil : Vous êtes accueillant, discret et soigné ? Vous êtes habile de vos mains et rapide ? Vous avez le goût du contact et le sens commercial ? Vous avez le sens de l'organisation et une bonne résistance à la fatigue ? Le métier de serveur en café-brasserie s'ouvre à vous.





LES MÉTIERS DE L'AUTOMOBILE

Mécanicien(ne)

Le métier : entretenir, réparer, régler toutes sortes de véhicules à moteur

Les activités : détection de pannes, diagnostic, utilisation d'appareils de contrôles, pose, dépose, changement de pièces, réglages, révisions, vidanges, entretien

Le profil : Vous êtes habile de vos mains ? Vous avez le sens des responsabilités et des qualités d'observation ? Vous savez être accueillant et à l'écoute de la clientèle ? Le métier de mécanicien s'ouvre à vous.

Carrossier (ière) :

Le métier : remettre en état un véhicule endommagé

Les activités : évaluation des travaux, pose, dépose, réparation, changement de pièces, restructuration du véhicule sur marbre ou banc de mesure, contrôle

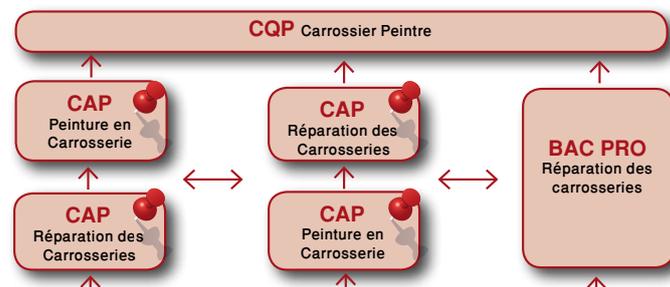
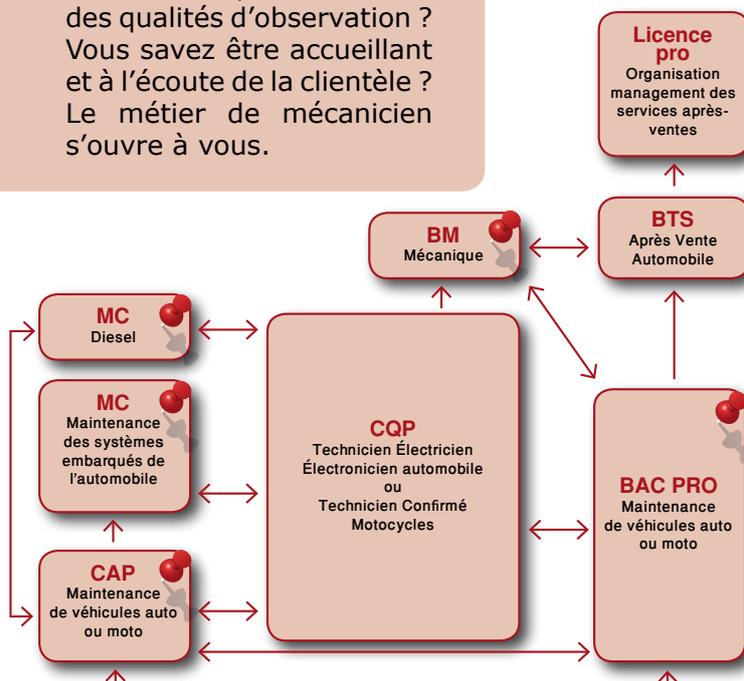
Le profil : Vous êtes habile de vos mains ? Vous êtes minutieux, consciencieux et respectueux des règles de sécurité ? Le métier de carrossier s'ouvre à vous.

Peintre en carrosserie :

Le métier : Préparation du support et application de la peinture

Les activités : diagnostic, préparation du support, mise en peinture, contrôle et finition

Le profil : Vous avez une bonne vision et une bonne maîtrise des couleurs ? Vous êtes habile de vos mains et minutieux ? Vous êtes créatif et innovant ? Le métier de peintre en carrosserie s'ouvre à vous.





LES MÉTIERS DE L'INDUSTRIE

Chaudronnier

Le métier : Le chaudronnier déforme ou découpe après traçage le métal et autres matériaux, fabriquant des pièces, des produits, à partir de la matière brute généralement en plaque ou en barre.

Les activités : travail des métaux, lecture de plans, traçage, découpage, formage, assemblage, soudage, utilisation de machines automatisées

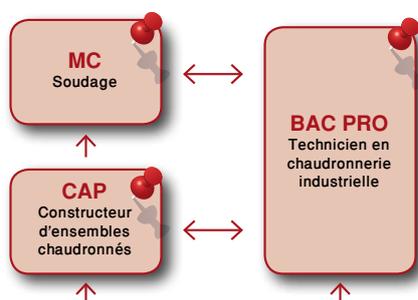
Le profil : Vous être habile de vos mains ? Vous avez le goût de la précision ? Vous êtes respectueux des consignes de sécurité ? Vous avez une bonne perception des couleurs et des volumes ? Le métier de chaudronnier s'ouvre à vous.

Soudeur :

Le métier : le soudeur procède à l'assemblage de pièces préalablement préparées par d'autres.

Les activités : travail des métaux, utilisation de machines à souder, contrôle, maintenance

Le profil : Vous êtes habile de vos mains, précis, attentionné ? Vous savez être autonome dans votre travail et êtes capable d'échanger de l'information avec les autres corps de métiers ? Le métier de soudeur s'ouvre à vous.





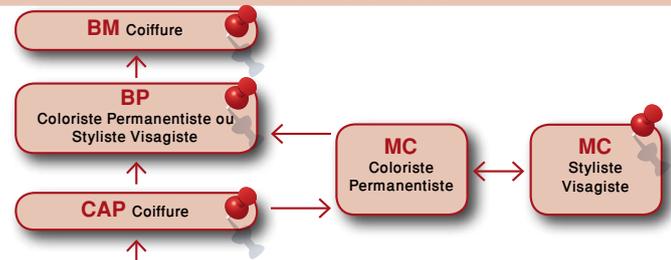
LES MÉTIERS DU SERVICE (TERTIAIRE)

Coiffeur (se) :

Le métier : entretien, coupe, coiffage des cheveux

Les activités : accueil du client, conseil personnalisé, soin des cheveux, coupe, brushing, permanente, coloration, pose de prothèses capillaires, rajouts.

Le profil : Vous êtes d'un naturel soigné ? Vous savez être accueillant et discret ? Vous êtes habile de vos mains ? Vous avez le sens de l'esthétique ? Vous êtes créatif et innovant ? Le métier de coiffeur s'ouvre à vous.

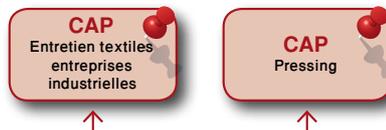


Employé(e) en pressing/teinturier :

Le métier : prendre en charge des vêtements et autres produits textiles afin d'en assurer le nettoyage et l'entretien

Les activités : accueil de la clientèle et diagnostic du vêtement, nettoyage, détachage, repassage, traitement des tissus délicats et proposition de services complémentaires

Le profil : Vous savez être accueillant et avez le sens de la relation avec la clientèle ? Vous aimez effectuer un travail soigné ? Vous êtes soucieux du respect des consignes de sécurité ? Le métier d'employé en pressing/teinturerie s'ouvre à vous.

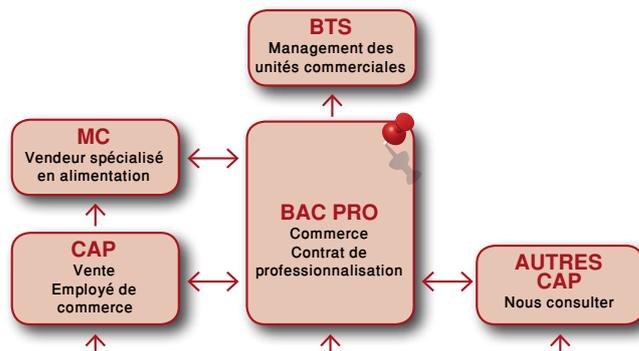


Vendeur (se) :

Le métier : vente, conseil

Les activités : accueil, écoute et conseil, implantation des produits, approvisionnement, commande, gestion des stocks, mise en place de la signalétique, réalisation de vitrine à thème

Le profil : Vous avez le goût du contact et le sens des relations humaines ? Vous avez une bonne élocution ? Vous êtes une personne soignée ? Vous savez être discret, diplomate, convaincant et persuasif ? Le métier de vendeur s'ouvre à vous.





Découvrir la formation par apprentissage et ses atouts

L'apprentissage est une voie de formation qui permet de :

- Préparer le diplôme de votre choix du CAP, Bac Pro, BTS, jusqu'à celui d'ingénieur
- Acquérir une qualification professionnelle et une expérience en entreprise
- Percevoir un salaire

L'apprentissage est un dispositif de formation qui associe :

- Une formation pratique en entreprise
- Un enseignement théorique et pratique dispensé au centre de formation des métiers
- En entreprise, votre Maître d'Apprentissage vous formera et vous prendrez des responsabilités.
- Au Centre de Formation des Métiers, l'enseignement général, technologique et pratique complétera la formation reçue en entreprise.
- La liaison entre l'apprenti, le maître d'apprentissage et le centre de formation s'effectue par l'intermédiaire du livret d'apprentissage et des visites en entreprise.

L'apprentissage, pour qui ?

Si vous avez de 16 à 25 ans vous pouvez commencer une formation en apprentissage à tout moment de votre scolarité.

Des dérogations peuvent être accordées :

- Vous pouvez débiter votre apprentissage dès l'âge de 15 ans :
 - Si vous sortez d'une classe de troisième
 - Si vous sortez d'une classe préparatoire à l'apprentissage (CPA)
 - Si votre 16^{ème} anniversaire est avant le 31 décembre de l'année d'entrée en apprentissage

Les + de l'apprentissage :

En apprentissage :

- Je prépare un diplôme et j'apprends un métier en même temps ;
- J'entre dans la vie active tout en continuant mes études ;
- J'acquiers une expérience professionnelle, c'est un atout pour trouver un emploi car les entreprises recherchent des salariés expérimentés
- Je me forme à la fois en entreprise et au centre de formation



Entrer en apprentissage : choisir le métier et trouver une entreprise

Pour entrer en apprentissage vous devez trouver un employeur avec qui vous signerez un contrat d'apprentissage

Pour trouver un employeur, vous pouvez :

- Vous adresser au Centre d' Aide à la Décision de votre Chambre de Métiers et de l'Artisanat ou auprès de la Chambre de Commerce et d'Industrie si vous dépendez de celle-ci.
- Utiliser vos relations personnelles, celles de vos amis et de vos parents
- Vous rendre au pôle emploi et mission locale de votre ville
- Répondre aux petites annonces des journaux et Internet

Astuces et bon plan : découvrir les métiers, l'apprentissage et trouver une entreprise avec le Centre d'Aide à la Décision

Le Centre d'Aide à la Décision de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Lot-et-Garonne vous propose un ensemble de services destinés à vous accompagner et vous apporter un aide concrète. Les services proposés

- Une réunion d'information
- Un entretien individuel
- Accompagnement à la recherche d'une entreprise : la Bourse d'Apprentissage

Le Centre d'Aide à la Décision (CAD) propose des réunions d'information du mois d'avril au mois de septembre sur rendez-vous les mercredis après-midi afin de vous présenter l'apprentissage, le statut d'apprenti, les métiers et formations préparées par la voie de l'apprentissage.

A la fin de cette réunion, vous êtes reçus individuellement par un conseiller afin de valider votre projet professionnel et évaluer vos motivations quant au métier choisi.

Un accompagnement à la recherche d'un employeur vous est proposé : c'est le dispositif de la bourse d'apprentissage qui met en relation chaque année des jeunes en recherche de contrat et des entreprises qui souhaitent recruter.

Les mises en relation (jeunes/employeurs) sont réalisées en tenant compte du profil du jeune (métier choisi, localisation géographique) et le profil recherché par l'entreprise (niveau de qualification souhaité).

Contacts/renseignements :

Centre d'Aide à la Décision – impasse Morère – BP 70118 – 47004 AGEN Cedex
Tél : 05 53 77 47 72 – Email : contact.cad@cma47.fr



Signer le contrat d'apprentissage et s'inscrire au Centre de Formation

Le contrat d'apprentissage est un contrat de travail écrit.

A ce titre, l'apprenti(e) bénéficie des mêmes droits et devoirs que tout autre salarié de l'entreprise

Le contrat débute par une période d'essai de 2 mois, sa durée est généralement de 2 ans (durée qui peut varier de 1 à 3 ans selon le profil du jeune)

Le salaire varie de 25% à 80% du SMIC

Le contrat d'apprentissage fixe les engagements respectifs des trois acteurs :

L'employeur s'engage à :

Assurer à l'apprenti(e) une formation professionnelle complète correspondant au métier choisi
Lui désigner un maître d'apprentissage responsable de sa formation en entreprise
Lui permettre de suivre la formation théorique en Centre de formation d'Apprentis
Le présenter à l'examen
Lui verser un salaire correspondant aux minima légaux

L'apprenti(e) s'engage à :

Respecter les règles de fonctionnement de l'entreprise
Travailler pour l'employeur et effectuer les travaux confiés correspondant au métier préparé
Suivre régulièrement la formation au Centre de Formation et respecter le règlement intérieur
Se présenter à l'examen prévu au contrat

Le centre de Formation assure :

Le suivi du jeune dans le cadre de sa formation
La coordination avec l'entreprise par le biais du livret d'apprentissage et des visites en entreprises
La formation générale et technologique

Pour entrer en apprentissage, vous devez trouver un employeur avec qui vous signerez le contrat. Ce contrat fixe le début de votre apprentissage.

La signature des contrats s'effectue entre le 1er juin et le 30 novembre de l'année en cours. Attention : le contrat doit impérativement être signé avant votre entrée dans l'entreprise

L'inscription définitive au Centre de Formation n'est possible que dans le cadre de la signature de ce contrat. L'inscription est réalisée automatiquement à réception du contrat signé par le jeune (ses parents ou son représentant légal s'il est mineur) et l'entreprise.

C'est l'employeur qui doit établir le contrat

L'employeur doit :

Se procurer le contrat auprès de la Chambre consulaire dont il dépend (Chambre de Métiers et de l'Artisanat ou Chambre de Commerce et de l'Industrie)
Remplir et signer le contrat
Retourner le contrat signé par les deux parties (employeur et apprenti ou ses parents ou son représentant légal s'il est mineur) à la Chambre consulaire dont il dépend (Chambre de Métiers et de l'Artisanat ou Chambre de Commerce et de l'Industrie)

L'apprenti :

Fournir à l'employeur tous les renseignements nécessaires à l'établissement du contrat
Signer le contrat, si vous êtes mineur, signature également de votre représentant légal.

Contacts/renseignements :

SERVICE APPRENTISSAGE - Tél : 05 53 77 47 84

Fax : 05 53 48 02 14

Email : contact.app@cma47.fr



Être apprenti : les questions que vous vous posez

Elève ou salarié : quel est mon statut ?

Pendant la durée du contrat vous avez le statut de **salarié**.

Par conséquent vous devez effectuer le travail que vous confie votre employeur, c'est-à-dire participer au mieux à l'activité de l'entreprise tout en apprenant votre métier et en suivant vos cours assidûment.

Quelles sont les heures de travail que je dois effectuer ?

En tant que salarié, vous devez vous conformer aux horaires de l'entreprise qui doit respecter la législation en vigueur. Les horaires peuvent varier d'une entreprise à l'autre en fonction de la convention dont dépend l'entreprise.

Attention : certaines professions comme l'hôtellerie - restauration appliquent une durée de travail supérieure qui est considérée comme équivalente à la durée légale de 35 heures.

Quel est le montant de mon salaire ?

Vous percevez une rémunération calculée en fonction d'un pourcentage du SMIC. La rémunération varie de 25% à 80% du SMIC. Le temps passé en centre de formation est comptabilisé comme temps de travail. En cas d'absence injustifiée au centre de formation des retenues sur salaire peuvent être effectuées par l'employeur.

Votre salaire est accompagné obligatoirement d'un bulletin de paie à conserver sans limitation de durée.

A qui est versé mon salaire ?

Si vous avez 18 ans votre salaire peut vous être payé personnellement.

Avant 18 ans, c'est votre représentant légal qui perçoit votre salaire sauf si ce dernier a remis à votre employeur une autorisation écrite lui permettant de vous payer directement

Ai-je droit aux vacances ?

Vous bénéficiez des mêmes droits aux congés que les autres salariés de l'entreprise, en principe 5 semaines par année civile, soit 2,5 jours ouvrables par mois

Attention : les congés se calculent sur la période allant du 1er juin de l'année de référence au 31 mai de l'année suivante.

Si vous débutez votre contrat au 1^{er} août, au 31 mai de l'année suivante vous aurez acquis 10X2,5 jours soit 25 jours de congés. Les congés se prennent en accord avec l'employeur.

Suis-je payé quand je suis malade ?

Vous bénéficiez des prestations de l'assurance maladie. En cas d'absence pour maladie, vous devez demander à votre médecin de vous prescrire un arrêt de travail pour percevoir les indemnités journalières. L'arrêt de travail doit être envoyé dans les 48 heures à votre employeur et à la caisse d'assurance maladie.

Attention : vous n'êtes pas indemnisés les 3 premiers jours de votre arrêt de travail (délai de carence).

Qu'est-ce que la carte nationale d'apprenti ?

Cette carte est délivrée annuellement, par le centre de formation, aux stagiaires sous contrat d'apprentissage. Elle donne droit à certains avantages notamment des réductions tarifaires (cinéma, transport, musée, activités sportives.....)

LA VIE AU CENTRE DE FORMATION DES MÉTIERS



Horaires, accueil, encadrement pédagogique

Le Centre de Formation des Métiers est ouvert du lundi au vendredi. Les cours sont généralement dispensés pendant les horaires suivants :

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Matin	8h – 12 h				
Après midi	13h30 – 17h30	13h30 – 17h30	13h30 – 17h30	13h30 – 15h30	13h30 – 16h30

Discipline, assiduité et sécurité sont assurés par la Vie Scolaire. Implantée au coeur du CFM, la vie scolaire permet d'accompagner les jeunes dans leur intégration au sein de l'établissement. Elle représente pour les jeunes apprentis un service incontournable.

Contact vie scolaire : Tél /Fax 05 53 77 47 74 – Email : contact.cfm@cma47.fr

L'intégration des apprentis au CFM est réalisée lors de la phase d'accueil. Cette période d'accueil se déroule pendant 3 jours et s'adresse à tout jeune lors de son entrée au CFM.

Elle a pour but :

- de faire découvrir le Centre de Formation des Métiers et d'informer sur son fonctionnement
- de positionner le jeune sur ses connaissances en français, maths et d'évaluer sa méthode et ses processus d'apprentissage afin d'élaborer son parcours de formation
- de prendre connaissance du livret d'apprentissage et de son utilisation.



Horaires, accueil, encadrement pédagogique

Chaque apprenti est positionné afin d'évaluer ses forces et ses faiblesses par rapport à l'objectif de formation. En fonction de ses résultats est construit un parcours de formation adapté. Des modalités d'encadrement pédagogique lui sont proposées par le biais du CRAF (Centre de Ressources et Aide à la Formation) ou d'Atelier + (accompagnement personnalisé des jeunes en difficulté dans un domaine)

Une validation partagée par l'entreprise : le CCF (Contrôle en Cours de Formation)

Pour certains diplômes, les apprentis sont évalués conjointement par les enseignants et leur maître d'apprentissage. Ce système prend mieux en compte la régularité du travail du jeune pendant le temps que dure sa formation.

Le médiateur de l'apprentissage peut être sollicité par l'apprenti, sa famille ou l'employeur pour résoudre les litiges qui pourraient apparaître dans l'exécution ou la résiliation du contrat d'apprentissage.

Il apportera le meilleur appui possible à tous cas acteurs concernés et agira le plus en amont pour lever les difficultés rencontrées et éviter les ruptures de contrat dommageables pour le jeune et le chef d'entreprise.

Votre interlocuteur : Bernard RALAY, médiateur – 05 53 77 47 75 – Email : contact.cfm@cma47.fr

L'assistante sociale du centre de Formation des Métiers accompagne individuellement les apprentis afin qu'ils trouvent, ensemble les solutions les plus adaptées aux difficultés diverses (personnelles, familiales, financières, administratives, comportementales, orientation, santé) rencontrées durant tout le parcours de formation. Travail effectué dans la plus grande confidentialité possible et en collaboration avec les différents partenaires concernés.

Le fond social d'aide à l'apprenti permet de régler certaines difficultés rencontrées par les jeunes. L'attribution de cette aide est ouverte à tous. La demande adressée au Chef d'établissement est instruite par l'assistante sociale. Le chef d'établissement prend sa décision d'attribution après avis de la commission.

Votre interlocutrice : Françoise GASA, assistante sociale – Tél : 05 53 77 23 06 – Email : contact.cfm@cma47.fr

Etre apprenti et handicapé, c'est possible !

Le Centre de Formation de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat adhère au Schéma Régional pour la Formation Professionnelle des personnes handicapées.

Pour ce faire, un accueil personnalisé et un accompagnement individualisé sont mis en place, qui permettent une insertion « protégée » du jeune handicapé dans le milieu « ordinaire ».

Une équipe (pédagogues, éducateurs, assistantes sociales, animateurs et psychologues) encadre et accompagne le jeune handicapé afin de faire aboutir son projet professionnel.

Dispositif mis en œuvre par l'AGEFIPH, l'Etat et le conseil régional

Votre interlocutrice : Françoise MARCHE - Référente Travailleur Handicapé – Tél : 05 53 77 47 75 – Email : contact.cfm@cma47.fr



Restauration, hébergement, animation

La résidence des jeunes, structure d'hébergement et de restauration, implantée au sein de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat, sur le site du Centre de Formation des Métiers accueille les apprentis internes, demi-pensionnaires et externes

La résidence des jeunes propose :

- La formule « Internat » qui comprend le logement et la restauration
- La formule « Demi-pension » qui comprend uniquement la restauration du midi
- La formule « Externat » qui permet de se restaurer et/ou de s'héberger de façon occasionnelle.

L'internat propose aux apprentis du Centre de Formation des Métiers un logement en chambre double équipée d'un sanitaire complet (douche/wc).

Le restaurant accueille les apprentis du lundi au vendredi inclus du petit déjeuner au repas du soir. Des repas équilibrés et confectionnés par des cuisiniers sont proposés en self service.

La résidence met à disposition des apprentis un espace café -détente, une salle de jeux équipée de baby-foot, tables ping-pong, flipper, un espace forme, une salle multimédia avec point wifi gratuit, une salle TV et un programme d'animations variés : spectacles, projections de films, ateliers santé et sécurité....

Une équipe éducative assure l'encadrement et le suivi social des jeunes : accompagnement administratif, demande d'aide financière.

Informations, réservations, tarifs :

Résidence des jeunes d'Agen /FJT - Impasse Morère - 47000 AGEN

Site Web www.cm-agen.fr - Tél : 05 53 77 23 23 – Fax : 05 53 77 23 72 – Email : fjt@cm-agen.fr



LA VIE AU CENTRE DE FORMATION DES MÉTIERS



Les activités sportives, actions culturelles et concours

Côté sport

Conscients de l'importance du sport dans le processus d'éducation des jeunes, tant en ce qui concerne leur développement physique, la construction de leur personnalité que leur socialisation, le Centre de Formation de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat conduit, depuis plusieurs années déjà, un ensemble d'actions pour favoriser et développer la pratique du sport chez les Apprentis.

Le Centre de Formation des Métiers adhère à l'association nationale pour le développement du sport dans l'apprentissage (ANDSA) qui organise de nombreux tournois dans des disciplines très variées : cross-basket féminin, handball, athlétisme, foot, rugby...

Côté culture

L'éducation à la Culture est une des préoccupations majeures de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat pour répondre aux besoins professionnels et artistiques des apprentis. Les projets culturels sont intégrés au projet d'établissement du centre de formation de la CMA.

Depuis plusieurs années des actions culturelles riches et variées sont menées autour du théâtre, arts plastiques, développement durable, photographie...

Côté concours

Les apprentis du Centre de formation des Métiers participent à de prestigieux concours (Olympiades des Métiers, concours Meilleur Apprenti de France) leur permettant de développer l'initiative personnelle et l'esprit de compétition, tout en mettant en exergue le travail d'excellence. Chaque année les apprentis du Centre de Formation des Métiers montent sur les marches du podium décrochant des médailles d'or, d'argent et de bronze dans de nombreuses disciplines. Avec un palmarès des plus prestigieux, les apprentis du CFM affiche leur talent, leur créativité et l'excellence du savoir professionnel transmis par les maîtres d'apprentissage et les professeurs d'enseignement professionnel.

MAAF Assurances, partenaire de l'apprentissage

**VOS CLIENTS APPRÉCIENT
LE SAVOIR-FAIRE DE VOS APPRENTIS.
Nous, nous vous aidons à bien les recruter !**



PROJET ATLANTIQUE 100003

MAAF Assurances développe des actions en faveur des apprentis et des maîtres d'apprentissage

Partenaire de l'apprenti.com, 1^{er} site de l'apprentissage, et de l'apprentijob.fr, site d'emploi dédié à l'apprentissage, MAAF Assurances a initié un programme pour faciliter le recrutement d'apprentis. Choisir la référence qualité prix, c'est aussi choisir les pros de l'assurance des pros.



Pour rencontrer un conseiller en clientèle professionnelle et obtenir gratuitement une étude personnalisée,

appelez le

N° Indigo 0 825 325 350

(0,15 € TTC/min depuis un poste fixe + surcoût selon opérateurs).

www.maaf.fr



la référence qualité prix

Prends la bonne voie

Une offre exceptionnelle pour démarrer en toute sérénité !

Parce que l'avenir ne peut s'envisager sereinement que si l'on est en pleine forme, la mutuelle ORÉADE s'engage concrètement pour défendre la santé de ceux qui ont le plus besoin de protection. C'est pourquoi la mutuelle ORÉADE réserve une offre exclusive aux demandeurs d'emploi, apprentis et étudiants :

-15% sur la cotisation* !

Des conditions idéales pour pouvoir évoluer en se sachant parfaitement protégé, un sacré coup de pouce pour construire votre avenir !



**OFFRE EXCLUSIVE
DEMANDEURS D'EMPLOI
APPRENTIS
ETUDIANTS**

-15%
sur votre
cotisation*

N°Azur 0 810 447 447

PRIX D'UN APPEL LOCAL SELON VOTRE OPÉRATEUR

www.oreade-mutuelle.fr

OREADE
mutuelle
Prends ta vie côté santé