

LE CFA DES MÉTIERS DE L'INDRE

**UN MÉTIER,
UNE FORMATION PROFESSIONNELLE,
VOTRE AVENIR !**

MÉTIRS DE BOUCHE

HÔTELLERIE
RESTAURATION

AUTOMOBILE

COIFFURE

MÉTIRS DE LA VENTE
ET DU COMMERCE



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

INDRE

Centre de Formation d'Apprentis

LES FORMATIONS

NIVEAU 3

CAP
2 ans

Certificat d'Aptitude Professionnelle

Durée de la formation au CFA sur 2 ans : 800 heures minimum

Répartition des enseignements : domaine professionnel 65 %, domaine général 35 %

CAP
1 an

Certificat d'Aptitude Professionnelle - Connexe

Durée de la formation au CFA sur 1 an : 400 heures minimum de formation au CFA

Répartition des enseignements : domaine professionnel 80 %, domaine général 20 %

MC

Mention Complémentaire

Durée de la formation au CFA sur 1 an : 400 heures minimum

Répartition des enseignements : domaine professionnel 80 %, domaine général 20 %

NIVEAU 3 ou 4

TP

Titre à visée Professionnelle

NIVEAU 4

BAC
PRO

Bac Professionnel

Durée de la formation au CFA sur 2 ans : 1340 heures minimum

Répartition des enseignements : domaine professionnel 50 %, domaine général 50 %

BP

Brevet Professionnel

Durée de la formation au CFA sur 2 ans : 800 heures minimum

Répartition des enseignements : domaine professionnel 85 %, domaine général 15 %

BTM

Brevet Technique des Métiers

Durée de la formation au CFA sur 2 ans : 848 heures minimum

Répartition des enseignements : 6 domaines de compétences dont production et technologie 50 %, domaines transversaux 50 %

CQP

Certificat de Qualification Professionnelle

Durée de la formation au CFA sur 2 ans : 950 à 980 heures minimum

Répartition des enseignements : domaine professionnel et savoirs associés 100 %, répartis en blocs de compétences

NIVEAU 5

BM

Brevet de Maîtrise

Durée de la formation : de 700 heures à 860 heures en fonction de la spécialité

Répartition des enseignements : 7 modules dont un module professionnel lié à la spécialité



AMÉNAGEMENT POSSIBLE DES PARCOURS

en fonction du positionnement à l'entrée en formation, du niveau de maîtrise de la langue française, de la formation antérieure, des diplômes détenus, de l'expérience professionnelle, du statut de salarié ou de demandeur d'emploi.

Toute demande est à adresser à :

cfa36_responsablespeda@cma-cvl.fr

LES MÉTIERS

NIVEAUX

	MÉTIER DE BOUCHE	BOULANGER	CAP Boulanger	3	
			BP Boulanger	4	
			BM Boulanger	5	
	MÉTIER DE BOUCHE	PÂTISSIER CHOCOLATIER CONFISEUR	CAP Pâtissier	3	3
			CAP Chocolatier Confiseur	3	
			BTM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur	4	
	MÉTIER DE BOUCHE	CHARCUTIER TRAITEUR	CAP Charcutier Traiteur	3	3
			MC Employé traiteur	3	
			BAC Pro Boucher Charcutier Traiteur	4	
	MÉTIER DE BOUCHE	BOUCHER	CAP Boucher	3	3
			BAC Pro Boucher Charcutier Traiteur	4	
	HÔTELLERIE RESTAURATION	CUISINIER	CAP Cuisine	3	
			MC Cuisinier en desserts de restaurant	3	
			BP Arts de la cuisine	4	
	HÔTELLERIE RESTAURATION	EMPLOYÉ EN HÔTEL CAFÉ RESTAURANT	CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant	3	
			BP Arts du service et commercialisation en restauration	4	
	HÔTELLERIE RESTAURATION	EMPLOYÉ DE RESTAURATION	CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)	3	3
	AUTOMOBILE	MÉCANICIEN	CAP Maintenance des véhicules (option voitures particulières)	3	3
			TP Mécanicien automobile	3	
			CQP Technicien après-vente automobile	4	4
	AUTOMOBILE	CARROSSIER PEINTRE EN CARROSSERIE	CAP Réparation des carrosseries	3	3
			CAP Peintre en carrosserie	3	
			TP/CQP Carrossier Peintre	4	4
	COIFFURE	COIFFEUR	CAP Métier de la coiffure	3	
			BP Coiffure	4	
			BM Coiffeur	5	
	MÉTIER DE LA VENTE ET DU COMMERCE	VENDEUR	CAP Équipier polyvalent du commerce	3	
			BAC Pro Métiers du commerce et de la vente	4	

L'APPRENTISSAGE

POURQUOI CHOISIR L'APPRENTISSAGE ?

- ▶ Pour apprendre un métier
- ▶ Entrer dans la vie professionnelle dès le premier jour de sa formation
- ▶ Percevoir un salaire et bénéficier des mêmes droits que tout salarié
- ▶ Enrichir les cours de l'expérience en entreprise et appliquer la théorie en entreprise
- ▶ Préparer son avenir en obtenant un diplôme de l'Éducation Nationale ou un titre professionnel
- ▶ Développer ses compétences au cours de formations successives
- ▶ S'insérer rapidement dans le monde du travail

QUI PEUT EN BÉNÉFICIER ?

TOUT JEUNE DÈS 15 ANS

Dès la fin de la 3^e

TOUTE PERSONNE AU-DELÀ DE 29 ANS

les apprentis préparant un diplôme ou un titre supérieur à celui obtenu, les travailleurs handicapés, les personnes ayant un projet de création ou reprise d'entreprise, les sportifs de haut niveau.

COMMENT ?

Pour une durée de
6 MOIS À 3 ANS
selon le diplôme préparé
et les prérequis

**EN SIGNANT UN
CONTRAT DE TRAVAIL**
(contrat d'apprentissage)

Une période d'essai de
45 JOURS
travaillés en entreprise.

AVEC QUELLE RÉMUNÉRATION ?

Pour exemple, ci-dessous,
une grille de rémunération hors secteur spécifique en fonction d'un pourcentage du SMIC.

	16 à 17 ans	18 à 20 ans	21 à 25 ans	26 ans et +
1 ^{RE} ANNÉE	27%	43%	53%	100%
2 ^E ANNÉE	39%	51%	61%	100%
3 ^E ANNÉE	55%	67%	78%	100%

QUELLES AIDES ?

Aide au permis de conduire
500 €*

*Sous conditions

Aide au 1^{er} équipement
professionnel

LA FORMATION CONTINUE

POUR QUI ?

LES SALARIÉS

LES DEMANDEURS D'EMPLOI

COMMENT ?

en signant un contrat de
professionnalisation

grâce au programme de formation
de la région Centre-Val de Loire

via le Compte Personnel
de Formation

avec le soutien
de Pôle Emploi, d'un OPCO

Contactez-nous, nous vous accompagnerons dans la conception d'une formation adaptée à votre besoin.

Le CFA des Métiers de l'Indre

UN CFA À TAILLE HUMAINE

Le Centre de Formation d'Apprentis est un service de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Indre qui propose une offre de formation en alternance complète en répondant aux besoins des entreprises et aux attentes des apprenants.

UN CADRE DE TRAVAIL INNOVANT

- Des laboratoires alimentaires neufs
- Des ateliers automobiles dotés d'équipements à la pointe de la technologie
- Un salon de coiffure, une boutique et un restaurant pédagogique
- Des équipements multimédias
- Un centre de ressources

14
MÉTIERES

680
APPRENANTS



80%
DE RÉUSSITE
AUX EXAMENS
EN 2021

28 DIPLÔMES
OU TITRES
PROFESSIONNELS

450
ENTREPRISES
PARTENAIRES

UN ACCOMPAGNEMENT GLOBAL DE L'APPRENANT

- Une équipe pédagogique et éducative resserrée
- Des parcours aménagés et individualisés
- Un Pôle Pédagogique Renforcé : accueil adapté aux apprenants rencontrant des difficultés (atelier de remédiation cognitive, atelier français langue étrangère, protocole d'aménagements de formation...)
- Un référent handicap
- Actions de mobilité européenne
- Espace Médiation de l'apprentissage à l'écoute des acteurs de l'alternance
- Formation généralisée de Sauveteur Secouriste du Travail (SST)

UN ACCUEIL PRIVILÉGIÉ

- Accueil à l'internat (à partir du dimanche soir, possible à l'année)
- Restauration sur site
- Animations et Sorties pédagogiques cofinancées par l'Association Sportive et Culturelle des Apprentis (ASCA)
- Actions de Prévention Santé Sécurité
- Aide aux devoirs après les cours

CFA des métiers

POUR RÉALISER

une transition professionnelle en se formant à un nouveau métier

POUR SE FORMER

en apprentissage ou en formation continue

POUR DÉVELOPPER

ses compétences en suivant un cours, une séance de travaux pratiques, un atelier culinaire

POUR CONSTRUIRE

son projet de formation et découvrir un métier, une formation dans le cadre d'un stage

POUR FAVORISER

son insertion professionnelle en se remettant à niveau dans un métier



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

CENTRE-VAL DE LOIRE

INDRE

Centre de Formation d'Apprentis



Pour tous renseignements concernant les formations et la vie pratique

Accueil du public

Du lundi au jeudi : de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30
Le vendredi : de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 16h00

02 54 08 70 00 - cfa36_info@cma-cvl.fr
www.cfacm36.fr -    [cfacma36](https://www.linkedin.com/company/cfacma36)

164, avenue John Kennedy
BP 55 - 36002 Châteauroux Cedex



Pour tout savoir sur l'alternance et être accompagné dans la recherche d'une entreprise

Accueil du public

Du lundi au jeudi : de 8h00 à 17h30
Le vendredi : de 8h00 à 16h30

02 54 08 80 16 - kvanderlooven@cma-cvl.fr
www.cma36.fr

31, rue Robert Mallet-Stevens
BP 296 - 36000 Châteauroux Cedex

Date de mise à jour : 20 juin 2022

