



GUIDE des FORMATIONS



Association pour le maintien d'une Éducation d'Excellence
10 rue de la République
92100 Boulogne-Billancourt

Tous les
détails de nos
formations :



Internet



à prix solidaire

Coup de Pouce Internet

Internet - TV
Téléphone fixe⁽¹⁾

15,99 €
/mois



En complément,
un ordinateur portable
reconditionnée⁽²⁾

169 €

Parce qu'on a parfois besoin d'un petit coup de pouce dans la vie, Orange propose Coup de Pouce Internet, une offre réservée aux personnes disposant d'un quotient familial CAF ou MSA $\leq 700\text{€}$ et aux seniors bénéficiaires de l'Allocation de solidarité aux personnes âgées (ASPA).

(1) Offre valable sous réserve d'éligibilité en France métropolitaine. Frais d'activation du décodeur TV sur demande : 40€. Renouvelable par périodes successives d'un an sous réserve de rester éligible. (2) Offre valable pour 3500 PC portables à partir du 1^{er} janvier 2025 et à un ordinateur par offre Coup de Pouce Internet. Voir conditions d'achat du PC portable sur www.afbshop.fr/orange

Orange, SA au capital de 10640226396 € - 111 quai du Président Roosevelt 92130 Issy-les-Moulineaux - 380 129 866 RCS Nanterre.



est là



ALMÉA FORMATIONS INTERPRO

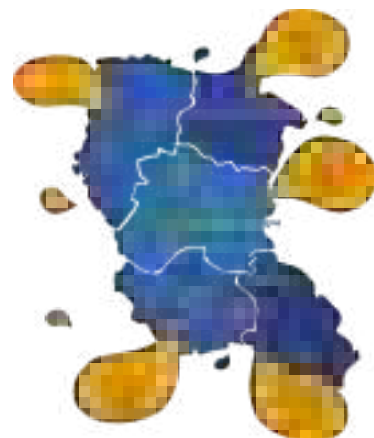
Acteur majeur de la formation en alternance Grand Est, Almée Formations Interpro est certifié ISO 9001 pour l'ensemble de ses activités, Qualiopi pour des actions de formation et actions de formation en apprentissage. Nous sommes présents dans les quatre départements champardennais et dans l'Aisne sur 15 sites de formations.

Nous comptons 350 salariés, un budget de 32M€ et chaque année, nous formons près de **5 000 stagiaires, apprentis et étudiants** sur plus de **100 formations**.

Almée 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'Almée sont structurées autour de 4 entités :

- **LE CFA INTERPRO** forme plus de 3 000 apprentis sur une vingtaine de métiers.
- **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.
- **LE CAMPUS BY ALMEA** est un tiers-lieu connecté au sein duquel des étudiants sont coachés pour obtenir un diplôme ou une certification de l'enseignement supérieur.



Une équipe de 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 :

Frédéric CUCCI

frederic.cucci@almea-formations.fr

06 71 71 38 34

Edith BILOT

edith.bilot@almea-formations.fr

06 83 57 01 49

Quentin SIMON

quentin.simon@almea-formations.fr

06 61 02 64 95

Ingrid HURTAUX

ingrid.hurtaux@almea-formations.fr

06 64 06 82 66

DANS LES ARDENNES :

Arnaud DAVAUX

arnaud.davaux@almea-formations.fr

07 60 58 67 29

DANS L'AUBE :

Sonia UNTERWALD

sonia.unterwald@almea-formations.fr

06 35 47 92 54

Joanne LAYES THUILLIER

joanne.thuillier@almea-formations.fr

06 60 93 95 88

Sophie HERMENT

sophie.herment@almea-formations.fr

07 61 50 79 97

DANS LA HAUTE MARNE :

Myriam TOUATI

myriam.touati@almea-formations.fr

07 62 45 45 26

Sophie MICHEL

sophie.michel@almea-formations.fr

07 62 44 79 93



Besoin d'une pièce auto ou matériel de garage ?

03 25 45 15 15

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

Distributeur
Officiel



<https://sng-pa.fr>

RECRUTER EN ALTERNANCE - LES DÉMARCHES

Pour recruter un alternant, nos conseillers vous accompagnent sur :

- La diffusion de vos offres d'alternance auprès de nos candidats et de nos partenaires de l'orientation et l'insertion professionnelle,
- Les modalités du contrat d'apprentissage,
- Le coût d'un apprenti (hors convention collective particulière de l'entreprise),
- Les formalités à accomplir.

Pour finaliser le contrat, nos assistants administratifs sont à vos côtés pour :

- Etablir le contrat d'apprentissage,
- Permettre un dépôt en conformité auprès des OPCO,
- Répondre aux besoins administratifs de l'entreprise en lien avec le contrat.

Le coût de la prestation est gratuite pour l'entreprise.

Afin de vous libérer des contraintes administratives liées à l'embauche en alternance nous vous invitons à contacter nos conseillers formations indiqués en page 3.

FORMATIONS SUR MESURE

Alméa propose également des formations sur mesure pour des clients privés, des entreprises ou en réponse à des appels d'offres. Nos équipes d'ingénierie pédagogique décryptent vos projets de formation et vous proposent la mise en place de solutions personnalisées opérationnelles et performantes qui s'adaptent à vos besoins.

Qu'il s'agisse d'une formation catalogue ou d'une formation sur mesure, une équipe dédiée traite votre demande en temps réel et vous accompagne à chaque étape de la réalisation de la formation :

- Création
- Mise en place et organisation
- Réalisation de la formation (si des ajustements sont nécessaires)
- Analyse et évaluation de la formation

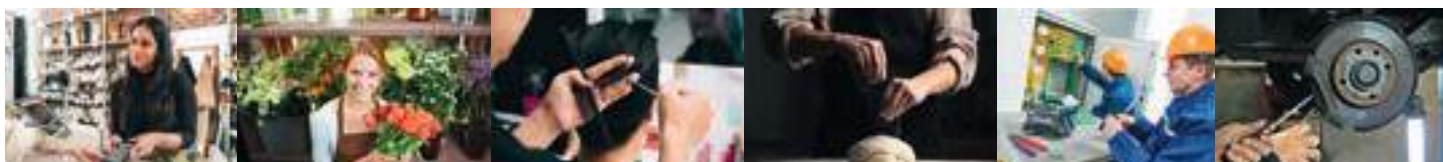
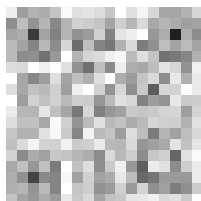
Quelques références dans la mise en place de formations personnalisées :

Région Grand Est, France Travail, CCI, CMA, Carrefour, Intermarché, Leclerc, Silicéo, SNCF, Sogetrel, ANFA, Constructys, ESAT, ...

Pour les possibilités de financement (Plan de Développement de Compétences, Compte Personnel de Formation, Contrat de Professionnalisation, Pro-A, Préparation Opérationnelle à l'Emploi...) nous vous invitons à contacter nos conseillers formations indiqués en page 3.

L'ACCOMPAGNEMENT DES APPRENTI(E)S EN SITUATION DE HANDICAP

Retrouvez toutes nos informations



1 COMPTE + 1 CARTE

18-30
ANS

À PARTIR DE

3€
/MOIS⁽¹⁾



APY
by CRÉDIT AGRICOLE
NORD EST

CA
NORD EST

(1) Formule Essentiel : 3€/mois jusqu'à 26 ans puis 6€/mois jusqu'au jour de vos 31 ans
Formule Premium : 5€/mois jusqu'à 26 ans puis 9€/mois jusqu'au jour de vos 31 ans

Les offres Essentiel et Premium Jeunes sont réservées aux clients particuliers de 18 à 30 ans sont des offres groupées de services bancaires, soumises à conditions : les conditions et tarifs en vigueur au 01/01/2025 sont détaillés dans le barème tarifaire en vigueur portant les principales conditions générales de banque de la Caisse régionale. La cotisation est susceptible d'évolution conformément à ce même barème tarifaire en vigueur. La carte associée à la formule choisie vous est proposée sous réserve d'acceptation de votre dossier. Les produits et services qui composent les offres Essentiel et Premium peuvent être souscrits séparément : renseignez-vous auprès de votre Caisse régionale pour connaître les conditions et tarifs applicables. Les produits et services non inclus dans les offres Essentiel et Premium sont facturés selon le barème tarifaire en vigueur portant les principales conditions générales de banque de la Caisse régionale au sein de laquelle l'offre est souscrite. L'ouverture définitive de votre compte Essentiel ou Premium ainsi que l'octroi des moyens de paiement sont réalisés sous réserve d'acceptation de votre dossier par la Caisse régionale. Voir les conditions et limites indiquées au contrat. Vous disposez d'un délai légal de rétractation de 14 jours en cas de démarchage et/ou de vente à distance.

CAISSE REGIONALE DE CREDIT AGRICOLE MUTUEL DU NORD EST - Société coopérative à capital variable - Agréée en tant qu'établissement de Crédit - Société de courtage d'assurances immatriculée au Registre des Intermédiaires en Assurances sous le n° ORIAS 07 022 663 - RCS Reims n° 394 157 085 - Siège social : 25 rue Libergier - 51100 REIMS. IDU ADEME : FR234269_01FBNY.

VOTRE CENTRE DE FORMATION EN ALTERNANCE DE PROXIMITÉ

DE LA RÉGION GRAND EST

MÉTIERS DE L'ALIMENTATION - P21

MÉTIERS DES SERVICES
MÉTIERS DU COMMERCE - P30

MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE
RESTAURATION - P26

MÉTIERS DE LA MAINTENANCE - P35

MÉTIERS DE LA FIBRE ET DES
RÉSEAUX - P18

MÉTIERS DE LA LOGISTIQUE - P16

MÉTIERS DE L'ANIMATION - P43

MÉTIERS DE LA SANTÉ
ET DU SOCIAL - P44

ÉCOLE DE LA 2^E CHANCE
P46

MÉTIERS DE LA TRANSITION
ÉCOLOGIQUE - P19

LE CAMPUS BY ALMÉA
P7



Taux de réussite
aux examens



Taux d'insertion
et de poursuite
d'études



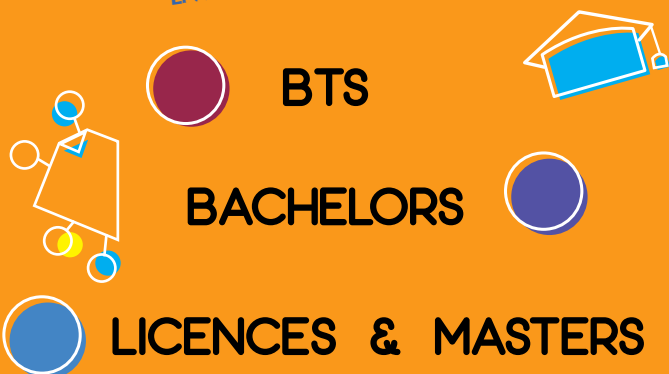
Taux de
rupture

TIERS-LIEU DE FORMATIONS À DISTANCE EN PRÉSENTIEL

POUR QUI ?

Pour les jeunes de 16 à 30 ans
titulaires ou de niveau bac

**+ DE 1000 FORMATIONS
EN LIGNE EN INITIALE OU
ALTERNANCE**
EN PARTENARIAT AVEC LE CNED, STUDI, ...



C'EST QUOI ?

Un tiers-lieu connecté au sein duquel sont coachés
des étudiants souhaitant obtenir un diplôme ou
une certification de l'enseignement supérieur
(BTS, Licence, Bachelor, Master, DAEU, ...)

DAEU



CERTIFICATIONS



PRÉPARATIONS AUX
CONCOURS



LE PARCOURS DE FORMATION

- Un coaching individuel sur le site.
- Des activités et des travaux pluridisciplinaires
pour mêler les cursus.
- Bénéficier d'un réseau d'entreprises locales
pour s'insérer professionnellement.



84 %



10 %



87 %

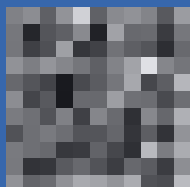
Retrouvez toutes nos villes dans la rubrique
> Où sont nos Campus ?

OU

Scannez le QR Code

06 70 46 14 11

lecampus@almea-formations.fr





DURÉE :
2 ans

ACCÈS FORMATION :

Formation Initiale
Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION :

Charleville-Mézières /
Châlons-en-Champagne / Reims /
Laon / Soissons / Troyes /
Romilly-sur-Seine / Saint-Dizier

En partenariat avec



BTS COLLABORATEUR JURISTE NOTARIAL (Niveau 5 - Code RCNP : 36685)

PRÉSENTATION

Le BTS Collaborateur Juriste Notarial (CJN) permet à son titulaire d'exercer la fonction de collaborateur dans un office notarial.

Objectifs :

- Accompagner un client selon les règles déontologiques
- Conduire un dossier en droit des personnes, de la famille et du patrimoine familial,
- Conduire un dossier en droit des biens dans le

domaine immobilier ou de l'entreprise.

- Appréhender et réaliser un message écrit ;
- Communiquer oralement
- Communiquer en anglais tant à l'écrit qu'à l'oral
- Analyser un dossier documentaire
- Concevoir une réponse argumentée à une problématique donnée
- Assurer une veille informationnelle
- Analyser l'environnement d'un office notarial (économique, sociologique, managérial)

LES ADMISSIONS

Prérequis : Baccalauréat • Équivalent d'une formation de niveau 4 • ou Diplôme d'accès aux études universitaires (DAEU) • ou Après validation des études, d'expériences professionnelles ou d'acquis personnels

Avec de l'expérience il sera possible d'occuper les postes de :

- Collaborateur juridique
- Assistant notaire
- Négociateur
- Notaire
- Assistant rédacteur

DÉBOUCHÉS

Le BTS CJN permet une insertion professionnelle immédiate et il offre l'accès à un vaste choix de métiers qui sont variables selon la taille et la structure de l'office (notariale, chambre départementale des notaires, conseil régional des notaires, service juridique d'entreprise, ...).

POURSUITE D'ÉTUDES

- Licence Professionnelle «Activités Notariales»,
- École de notariat en deuxième cycle pour obtenir le Diplôme de Clerc de Notaire puis le Diplôme de Notaire.



DURÉE :
2 ans

ACCÈS FORMATION :

Formation Initiale
Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION :

Charleville-Mézières /
Châlons-en-Champagne / Reims /
Laon / Soissons / Troyes /
Romilly-sur-Seine / Saint-Dizier

En partenariat avec



BTS COMMERCE INTERNATIONAL (Niveau 5 - Code RCNP : 35800)

PRÉSENTATION

Le BTS Commerce International (CI) est une formation à caractère européen, commune à 9 autres pays partenaires.

Il permet de se spécialiser vers les métiers de l'international et des langues étrangères avec l'apprentissage d'au moins deux langues, dont l'anglais.

Objectifs :

- Exploiter les données clients/fournisseurs
- Gérer la relation commerciale internationale
- Communiquer en français et en anglais dans des contextes interculturels
- Assurer la coordination des services Animer un

réseau professionnel

- Organiser, contrôler et suivre la réalisation d'un contrat international
- Évaluer les conséquences des choix opérés
- Mesurer les risques, gérer leur couverture, les sinistres et les litiges
- Contrôler et suivre les processus et la chaîne documentaire
- Évaluer les prestations de service et les offres fournisseurs
- Proposer des pistes d'amélioration de gestion des opérations...

LES ADMISSIONS

Prérequis : Baccalauréat • Équivalent d'une formation de niveau 4 • ou Diplôme d'accès aux études universitaires (DAEU) • ou Après validation des études, d'expériences professionnelles ou d'acquis personnels

- Agent en développement commercial
- Assistant logistique

POURSUITE D'ÉTUDES

- Licence pro mention commercialisation de produits et services
- Licence pro mention e-commerce et marketing numérique
- Licence pro mention gestion des achats et des approvisionnements
- Licence pro mention logistique et transports internationaux
- Licence pro mention métiers du commerce international
- Licence pro mention métiers du marketing opérationnel
- Diplôme du programme grande école de l'ESCE
- Diplôme du programme grande école de SKEMA BS

DÉBOUCHÉS

Le BTS CI permet une insertion professionnelle rapide dans les métiers de la vente, du commerce et du négoce tournés vers l'international.

Avec de l'expérience il sera possible d'occuper les postes de :

- Chargé(e) de mission à l'international
- Référent(e) douane
- Chef de produit
- Responsable de l'administration des ventes
- Acheteur international



DURÉE :
2 ans

ACCÈS FORMATION :

Formation Initiale
Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION :

Charleville-Mézières /
Châlons-en-Champagne / Reims /
Laon / Soissons / Troyes /
Romilly-sur-Seine / Saint-Dizier

En partenariat avec



BTS COMMUNICATION (Niveau 5 - Code RCNP : 37198)

PRÉSENTATION

Le BTS vous forme à toutes les techniques de communication, qu'elles soient de forme publicitaire, événementielle ou relationnelle.

Objectifs :

- Piloter le plan de communication
- Faire une veille créative et technologique au service de la demande
- Créer des contenus et des solutions de communication

- Produire et diffuser des solutions de communication
- Contrôler et évaluer des solutions de communication
- Collecter, analyser et diffuser des informations sur les évolutions de l'écosystème media et digital
- Accompagner les équipes commerciales dans la valorisation de solutions media et digitales innovantes.

LES ADMISSIONS

Prérequis : Baccalauréat • Équivalent d'une formation de niveau 4 • ou Diplôme d'accès aux études universitaires (DAEU) • ou Après validation des études, d'expériences professionnelles ou d'acquis personnels

DÉBOUCHÉS

Le BTS Communication permet une insertion professionnelle rapide au sein d'entreprises industrielles ou commerciales, publiques ou privées, qui font appel à des spécialistes pour gérer leur communication externe ou interne. Avec de l'expérience il sera possible d'occuper les postes de :

- Chef de projet
- Chargé de communication

- Chef de publicité
- Responsable marketing
- Indépendant à son compte

POURSUITE D'ÉTUDES

- Licence pro mention métiers de la communication : chargé de communication
- Licence pro mention métiers de la communication : chef de projet communication
- Licence pro mention métiers de la communication : événementiel
- Licence pro mention métiers de la communication



DURÉE :
2 ans

ACCÈS FORMATION :

Formation Initiale
Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION :

Charleville-Mézières /
Châlons-en-Champagne / Reims /
Laon / Soissons / Troyes /
Romilly-sur-Seine / Saint-Dizier

En partenariat avec



BTS COMPTABILITÉ ET GESTION (Niveau 5 - Code RCNP : 35521)

PRÉSENTATION

Le BTS Comptabilité et Gestion (CG) permet de développer des compétences afin de gérer l'ensemble du processus comptable et forme des techniciens supérieurs pour intégrer une entreprise, un cabinet comptable, une administration, une banque...

Objectifs :

- Réaliser des travaux fiscaux

- Effectuer la gestion et le contrôle des tâches administratives et comptables liées au personnel
- Contribuer au diagnostic financier, aux prévisions et à la prise de décision
- Participer à la fiabilisation du Système d'Information Comptable (SIC)
- Effectuer la traduction comptable des opérations commerciales ou financières et établissement des documents correspondants

LES ADMISSIONS

Prérequis : Baccalauréat • Équivalent d'une formation de niveau 4 • ou Diplôme d'accès aux études universitaires (DAEU) • ou Après validation des études, d'expériences professionnelles ou d'acquis personnels

DÉBOUCHÉS

Le BTS CG permet une insertion professionnelle rapide, la comptabilité et la gestion étant des activités incontournables pour toutes les entreprises. Vous pourrez postuler auprès d'entreprises industrielles, commerciales, de prestataires de services, de services administratifs, comptables et financiers d'entreprises publiques ou associatives. Avec de l'expérience il sera possible d'occuper les postes de :

- Adjoint de direction financière
- Assistant comptable / Comptable / Chef comptable / Expert-Comptable
- Assistant de gestion / Analyste de gestion / Contrôleur de gestion

- Audit comptable
- Audit financier
- Chargé de clientèle
- Conseiller en administrations des affaires
- Gestionnaire de paie
- Responsable du personnel
- Trésorier

POURSUITE D'ÉTUDES

- Diplôme de responsable en marketing, commercialisation et gestion (EGC Pacifique Sud)
- Diplôme supérieur en marketing, commerce et gestion (EGC Martinique)
- Diplôme de comptabilité et de gestion
- Licence mention gestion
- Licence pro mention management et gestion des organisations



DURÉE :
2 ans

ACCÈS FORMATION :

Formation Initiale
Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION :

Charleville-Mézières /
Châlons-en-Champagne / Reims /
Laon / Soissons / Troyes /
Romilly-sur-Seine / Saint-Dizier

En partenariat avec



BTS CYBERSÉCURITÉ, INFORMATIQUE ET RÉSEAUX ÉLECTRIQUES (Niveau 5 - Code RCNP : 37391)

PRÉSENTATION

Le BTS Cybersécurité, Informatique et Réseaux Électriques (CIEL) forme à devenir un professionnel capable de répondre aux besoins du secteur de l'informatique. Il permet de se spécialiser dans le développement et l'exploitation d'applications pour tous types de sociétés et d'industries et de veiller au bon fonctionnement des réseaux, de la programmation et de la cybersécurité.

Objectifs :

- Mettre en valeur les données et assurer la sécurité informatique («cybersécurité»)

- Coder pour développer des solutions informatiques (logiciels ou composants logiciels) en aval de la formalisation d'un cahier des charges
- Valoriser les données (tests et audits, traitement et communications des incidents, analyse et stockage des données sur des bases de données dédiées et sécurisées).
- Communiquer en anglais tant à l'écrit qu'à l'oral
- Analyser un dossier documentaire
- Concevoir une réponse argumentée à une problématique donnée
- Assurer une veille informationnelle

LES ADMISSIONS

Prérequis : Baccalauréat • Équivalent d'une formation de niveau 4 • ou Diplôme d'accès aux études universitaires (DAEU) • ou Après validation des études, d'expériences professionnelles ou d'acquis personnels

DÉBOUCHÉS

Le BTS CIEL permet une insertion professionnelle rapide au sein d'entreprises de toutes tailles dans les métiers de l'informatique. Avec de l'expérience il sera possible d'occuper les postes suivants :

- Développeur en informatique industrielle
- Encadrant de production et maintenance de matériel électrique et électronique
- Installateur de réseaux informatiques

- Chef de projet
- Responsable de Service Après-Vente
- Chargé des télécommunications et réseaux d'entreprise
- Opérateur en Cybersécurité

POURSUITE D'ÉTUDES

- Bachelor (Chef de projets informatiques, Responsable de la sécurité des systèmes d'information et des réseaux, informatique système, réseaux et cloud)
- École d'informatique
- Classe préparatoire technologie industrielle (ATS) afin d'entrer en écoles d'ingénieurs
- BUT (Informatique, Génie électrique et informatique industrielle)



DURÉE :
2 ans

ACCÈS FORMATION :

Formation Initiale
Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION :

Charleville-Mézières /
Châlons-en-Champagne / Reims /
Laon / Soissons / Troyes /
Romilly-sur-Seine / Saint-Dizier

En partenariat avec



BTS DIÉTÉTIQUE (Niveau 5 - Code RCNP : 35523)

PRÉSENTATION

Le BTS Diététique forme des professionnels de la santé spécialisés dans la nutrition et permet d'être capable d'assurer la qualité des aliments et des préparations, l'équilibre nutritionnel, l'établissement de régimes sur prescription médicale dans le respect des règles d'hygiène au sein de secteurs variés (Entreprises privées, hôpitaux, cliniques ou à son propre compte).

Objectifs :

- Exploiter le cadre architectural et le matériel déjà existants du service alimentaire

- Apporter des éléments spécifiques lors de la conception du cadre architectural des services alimentaires
- Elaborer les plans alimentaires et les menus adaptés aux membres de la collectivité
- Adapter les menus de base de la cuisine centrale à des régimes standards définis
- Conduire et réaliser un bilan alimentaire la prescription médicale, aux goûts et à l'environnement socio-professionnel du sujet...

LES ADMISSIONS

Prérequis : Baccalauréat • Équivalent d'une formation de niveau 4 • ou Diplôme d'accès aux études universitaires (DAEU) • ou Après validation des études, d'expériences professionnelles ou d'acquis personnels

DÉBOUCHÉS

Le BTS diététique permet de devenir diététicien en ouvrant son propre cabinet ou en intégrant une structure de santé, un milieu sportif ou une entreprise. Avec de l'expérience il sera possible d'occuper les postes suivants :

- Collaborateur de médecin

- Collaborateur de gestionnaire
- Collaborateur de chercheur

POURSUITE D'ÉTUDES

- Licence pro mention industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation
- Licence pro mention métiers de la santé : nutrition, alimentation
- Classe préparatoire ATS ingénierie industrielle



DURÉE :
2 ans

ACCÈS FORMATION :

Formation Initiale
Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation

Formation Continue

LOCALISATION :

Charleville-Mézières /
Châlons-en-Champagne / Reims /
Laon / Soissons / Troyes /
Romilly-sur-Seine / Saint-Dizier

En partenariat avec



BTS ÉCONOMIE SOCIALE FAMILIALE

(Niveau 5 - Code RCNP : 36938)

PRÉSENTATION

Le BTS Économie sociale et familiale (ESF) est une formation qui présente une approche complète de tout ce qui se rapporte à la vie courante avec une approche juridique, sociologique, psychologique, technologique et pratique.

Objectifs :

Le titulaire du BTS ESF participe à la réalisation des missions des établissements et des services qui l'emploient sur la base de son expertise dans

les domaines de la vie quotidienne : alimentation-santé, budget, consommation, environnement-énergie, habitat-logement. Il assure différentes fonctions :

- Expertise et conseil technologiques
- Organisation technique de la vie quotidienne dans un service, dans un établissement
- Animation, formation et communication professionnelle.

LES ADMISSIONS

Prérequis : Baccalauréat • Équivalent d'une formation de niveau 4 • ou Diplôme d'accès aux études universitaires (DAEU) • ou Après validation des études, d'expériences professionnelles ou d'acquis personnels

DÉBOUCHÉS

Le BTS ESF permet de devenir un véritable travailleur social au service des familles, mais aussi en collaboration avec des professionnels de santé, des chercheurs, des juristes, des structures publiques ou privées. Avec de l'expérience il sera possible d'occuper les postes suivants :

- Chargé de gestion locative
- Conseiller en économie domestique

- Conseiller en énergie
- Conseiller aux tuteurs familiaux
- Responsable vie quotidienne dans un établissement
- Éducateur spécialisé
- Assistante sociale

POURSUITE D'ÉTUDES

- Diplôme d'État de Conseiller en Économie Sociale Familiale ou d'éducateur spécialisé



DURÉE :
2 ans

ACCÈS FORMATION :

Formation Initiale
Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation

Formation Continue

LOCALISATION :

Charleville-Mézières /
Châlons-en-Champagne / Reims /
Laon / Soissons / Troyes /
Romilly-sur-Seine / Saint-Dizier

En partenariat avec



BTS GESTION DES PETITES ET MOYENNES ENTREPRISES

(Niveau 5 - Code RCNP : 38363)

PRÉSENTATION

Le BTS Gestion de la PME (GPME) forme des professionnels qui seront amenés à travailler en coopération directe avec les dirigeants des entreprises, dont la structure peut varier entre 5 et 50 salariés. Il permet de devenir un collaborateur polyvalent en gestion des tâches relatives à l'administratif, le commercial et la comptabilité.

Objectifs :

- Rechercher des clients par prospection ou pour

répondre à un appel d'offres

- Traiter la demande du client (de la demande de devis jusqu'à la relance des impayés)
- Informer, conseiller, orienter et traiter les réclamations
- Rechercher et sélectionner les fournisseurs
- Passer les commandes d'achat et d'immobilisation et les contrôler, valider le règlement, évaluer les fournisseurs.

LES ADMISSIONS

Prérequis : Baccalauréat • Équivalent d'une formation de niveau 4 • ou Diplôme d'accès aux études universitaires (DAEU) • ou Après validation des études, d'expériences professionnelles ou d'acquis personnels

DÉBOUCHÉS

Le BTS GPME permet de devenir un véritable acteur de l'entreprise et grâce à la polyvalence que confère ce diplôme, vous pourrez occuper des fonctions dans tous les secteurs : commerce, industrie et services.

Avec de l'expérience il sera possible d'occuper les postes suivants :

- Responsable administratif

- Chargé de la clientèle et/ou des fournisseurs
- Assistant de direction
- Assistant de gestion de PME
- Chargé d'études

POURSUITE D'ÉTUDES

- Licence ou un bachelor (Gestion, management, ressources humaines)
- Formation en Institut d'Administration des Entreprises
- École de commerce



DURÉE :
2 ans

ACCÈS FORMATION :

Formation Initiale
Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION :

Charleville-Mézières / Reims / Laon /
Soissons / Troyes / Romilly-sur-Seine

En partenariat avec



BTS MANAGEMENT COMMERCIAL OPÉRATIONNEL (Niveau 5 - Code RCNP : 38362)

PRÉSENTATION

Le titulaire de ce BTS est formé pour prendre la responsabilité d'une unité commerciale de petite taille ou d'une partie de structure plus importante (boutique, supermarché, agence commerciale, site Internet marchand...). Dans ce cadre, il remplit les missions suivantes : management de l'équipe, gestion opérationnelle de l'unité commerciale, gestion de la relation client, animation et dynamisation de l'offre.

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
ou Bac Pro Commerce (Option A ou B)
ou Tout titulaire d'un Baccalauréat

DÉBOUCHÉS

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. Parmi les exemples de métiers de niveau assistant, citons :

vendeur/conseil, chargé de clientèle, chargé de service client, marchandiseur, second de rayon, manager d'une unité commerciale de proximité, etc...

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 :
2 ans

ACCÈS FORMATION :

Formation Initiale
Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION :

Charleville-Mézières /
Châlons-en-Champagne / Reims /
Laon / Soissons / Troyes /
Romilly-sur-Seine / Saint-Dizier

En partenariat avec



BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION (Niveau 5 - Code RCNP : 37889)

PRÉSENTATION

Le BTS Management en Hôtellerie Restauration (MHR) permet de se spécialiser dans les métiers de la gestion, du management et du service dans un hôtel, un restaurant, des activités de loisirs, des collectivités territoriales, des structures de santé...

Objectifs :

- Conception et production de services en hôtellerie-restauration

- Mercatique des services en hôtellerie restauration
- Management de la production de services en hôtellerie restauration
- Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration
- Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie-restauration

LES ADMISSIONS

Prérequis : Baccalauréat • Équivalent d'une formation de niveau 4 • ou Diplôme d'accès aux études universitaires (DAEU) • ou Après validation des études, d'expériences professionnelles ou d'acquis personnels

DÉBOUCHÉS

Le BTS MHR permet une insertion professionnelle rapide au sein du marché du travail grâce à la multitude de choix qu'il offre. Cependant, il est important de tenir compte de la particularité de ce type de métiers, pour lesquels les horaires peuvent être décalés et différents des horaires « classiques ».

Avec de l'expérience il sera possible d'occuper les postes suivants :

- Maître d'hôtel
- Assistant de direction de restauration
- Sommelier
- Directeur
- Chef de réception
- Chef de partie
- Gouvernante

POURSUITE D'ÉTUDES

- École spécialisée dans l'hôtellerie-restauration
- Brevet professionnel (Sommelier, Restauration, Tourisme...)



DURÉE :
2 ans

ACCÈS FORMATION :

Formation Initiale
Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION :

Charleville-Mézières /
Châlons-en-Champagne / Reims /
Laon / Soissons / Troyes /
Romilly-sur-Seine / Saint-Dizier

En partenariat avec



BTS NÉGOCIATION ET DIGITALISATION DE LA RELATION CLIENT (Niveau 5 - Code RCNP : 38368)

PRÉSENTATION

Le BTS Négociation et Digitalisation (NDRC) forme des professionnels capables de gérer la relation client dans son ensemble, que ce soit en présentiel, à distance ou en e-relation tout en respectant les missions définies par l'entreprise.

Objectifs :

- Cibler et prospecter la clientèle
- Négocier et accompagner la relation client

- Organiser et animer un événement commercial
- Exploiter et mutualiser l'information commerciale
- Maîtriser la relation omnicanale
- Animer la relation client digitale
- Développer la relation client en e-commerce
- Implanter et promouvoir l'offre chez des distributeurs
- Développer et animer un réseau de partenaires..

LES ADMISSIONS

Prérequis : Baccalauréat • Équivalent d'une formation de niveau 4 • ou Diplôme d'accès aux études universitaires (DAEU) • ou Après validation des études, d'expériences professionnelles ou d'acquis personnels

DÉBOUCHÉS

Le BTS NDRC permet d'intégrer tous les secteurs d'activités, que ce soit au niveau de l'e-commerce, la distribution, les services, les entreprises privées ou publiques, l'industrie...

Avec de l'expérience il sera possible

d'occuper les postes suivants :

- Conseiller
- Représentant
- Chargé d'assistance
- Responsable e-commerce
- Télévendeur
- Commercial

POURSUITE D'ÉTUDES

- Licence ou un bachelor (Européen, Immobilier, Webmarketing, Management...)
- École de commerce



DURÉE :
2 ans

ACCÈS FORMATION :

Formation Initiale
Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION :

Charleville-Mézières /
Châlons-en-Champagne / Reims /
Laon / Soissons / Troyes /
Romilly-sur-Seine / Saint-Dizier

En partenariat avec



BTS SERVICES ET PRESTATIONS DES SECTEURS SANITAIRE ET SOCIAL (Niveau 5 - Code RCNP : 36939)

PRÉSENTATION

Le BTS Services et Prestations des Secteurs Sanitaire et Social (SP3S) forme des professionnels capables d'exercer des fonctions administratives et de gestion dans des établissements médicaux et sociaux.

Objectifs :

- Accompagner et coordonner le parcours de la personne au sein de la structure en vue de lui permettre d'obtenir une réponse adaptée à ses

besoins en prenant en compte ses choix

- Participer aux projets en lien avec les activités de la structure et à la démarche qualité en vue d'améliorer le service rendu
- Contribuer à la mise en œuvre de la politique de la structure sur le territoire en vue de concevoir des réponses adaptées aux enjeux de société
- Collaborer à la gestion de la structure et du service en vue de s'adapter à l'évolution prévisible des métiers et promouvoir la qualité de vie au travail

LES ADMISSIONS

Prérequis : Baccalauréat • Équivalent d'une formation de niveau 4 • ou Diplôme d'accès aux études universitaires (DAEU) • ou Après validation des études, d'expériences professionnelles ou d'acquis personnels

DÉBOUCHÉS

Le BTS SP3S, en lien avec les services de la Sécurité Sociale, permet d'exercer ses fonctions au sein de nombreuses structures comme les mutuelles, les centres d'action sociale, les entreprises d'aide à la personne, les établissements médico-sociaux...

Grâce à ce diplôme le titulaire sera spécialisé dans les domaines des services d'aide

aux familles, aux personnes âgées et aux personnes.

Avec de l'expérience il sera possible d'occuper les postes suivants :

- Responsable de secteur
- Coordonnateur d'activités sociales
- Gestionnaire
- Assistant médical

POURSUITE D'ÉTUDES

- Licence professionnelle de la santé et du social
- Bachelor (Social, Management, Ressources humaines...)



DURÉE :
2 ans

ACCÈS FORMATION :

Formation Initiale
Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION :

Charleville-Mézières /
Châlons-en-Champagne / Reims /
Laon / Soissons / Troyes /
Romilly-sur-Seine / Saint-Dizier

En partenariat avec



BTS SERVICES INFORMATIQUES AUX ORGANISATIONS (Niveau 5 - Code RCNP : 35340)

PRÉSENTATION

Le BTS Services Informatiques aux organisations (SIO) forme à devenir un professionnel capable de répondre aux besoins du secteur de l'informatique au sein d'une entreprise.

Il permet de se spécialiser dans la conception et la mise en place de solutions informatiques, mais aussi dans la sécurisation des serveurs et la maintenance.

Objectifs :

- Gérer le patrimoine informatique
- Répondre aux incidents et aux demandes d'assistance et d'évolution
- Développer la présence en ligne de l'organisation
- Travailler en mode projet
- Mettre à disposition des utilisateurs un service informatique
- Organiser son développement professionnel

LES ADMISSIONS

Prérequis : Baccalauréat • Équivalent d'une formation de niveau 4 • ou Diplôme d'accès aux études universitaires (DAEU) • ou Après validation des études, d'expériences professionnelles ou d'acquis personnels

DÉBOUCHÉS

Le BTS SIO permet une insertion professionnelle rapide au sein de toute entreprise ou structure dans les métiers de l'informatique, et, les débouchés professionnels sont très nombreux.

Avec de l'expérience il sera possible d'occuper les postes suivants :

- Administrateur systèmes et réseaux
- Technicien réseaux et télécom

- Analyste programmeur
- Développeur web ou d'applications
- Informaticien d'études
- Responsable des services applicatifs

POURSUITE D'ÉTUDES

- Administrateur système, réseau et sécurité
- Administrateur systèmes, réseaux et bases de données
- Administrateur systèmes et réseaux (CESI)
- Chef de projet logiciel et réseau
- Concepteur de systèmes d'information



DURÉE :
2 ans

ACCÈS FORMATION :

Formation Initiale
Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION :

Charleville-Mézières /
Châlons-en-Champagne / Reims /
Laon / Soissons / Troyes /
Romilly-sur-Seine / Saint-Dizier

En partenariat avec



BTS SUPPORT À L'ACTION MANAGÉRIALE (Niveau 5 - Code RCNP : 38364)

PRÉSENTATION

Le BTS Support à l'action Managériale (SAM) forme à devenir un professionnel dans les fonctions de gestion, d'organisation et de coordination d'une entreprise ou d'une organisation quelle qu'elle soit.

Il permet d'être polyvalent et de pouvoir exercer les nombreuses activités de support à l'entreprise même à l'international.

Objectifs :

- Conduire l'action administrative en appui aux membres de l'entité
- Conduire l'action administrative en gestionnaire de dossier
- Contribuer à la pérennisation des processus
- Rationaliser l'usage des ressources de l'entité
- Formaliser le cadre du projet
- Conduire une veille informationnelle
- Suivre et contrôler le projet
- Évaluer le projet...

LES ADMISSIONS

Prérequis : Baccalauréat • Équivalent d'une formation de niveau 4 • ou Diplôme d'accès aux études universitaires (DAEU) • ou Après validation des études, d'expériences professionnelles ou d'acquis personnels

DÉBOUCHÉS

Le BTS SAM permet une insertion professionnelle rapide et diversifiée au sein de tous les secteurs d'activité et pour des entreprises ou structures de toute taille.

Avec de l'expérience il sera possible d'occuper les postes suivants :

- Assistant de direction, manager, ressources humaines...

- Technicien administratif
- Office manager
- Adjoint
- Secrétaire

POURSUITE D'ÉTUDES

- Licence professionnelle (gestion, comptabilité, assistant ressources humaines...)
- BUT (Gestion administrative et Commerciale des Organisations, Techniques de commercialisations...)
- École de commerce, de gestion, de management



BTS TOURISME (Niveau 5 - Code RCNP : 37890)

PRÉSENTATION

Le BTS tourisme forme à devenir un professionnel capable d'exercer une activité dans les différents domaines du tourisme et des loisirs et de découvrir de nouvelles cultures. Il permet d'obtenir des compétences précises relatives aux nécessités des métiers touristiques, mais aussi de bonnes connaissances de culture générale.

Objectifs :

- Gestion de la relation clientèle touristique
- Élaboration d'une prestation touristique
- Gestion de l'information touristique

DURÉE :

2 ans

ACCÈS FORMATION :

Formation Initiale

Contrat d'apprentissage

Contrat de professionnalisation

Formation Continue

LOCALISATION :

Charleville-Mézières /
Châlons-en-Champagne / Reims /
Laon / Soissons / Troyes /
Romilly-sur-Seine / Saint-Dizier

En partenariat avec



LES ADMISSIONS

Prérequis : Baccalauréat • Équivalent d'une formation de niveau 4 • ou Diplôme d'accès aux études universitaires (DAEU) • ou Après validation des études, d'expériences professionnelles ou d'acquis personnels

DÉBOUCHÉS

Le BTS Tourisme permet une insertion professionnelle rapide dans les métiers du tourisme que ce soit en tant que salarié ou en tant qu'indépendant au sein d'entreprises de tourisme, de transport de personnes, d'hébergement ou d'organismes de tourisme territorial.

Avec de l'expérience il sera possible d'occuper les postes suivants :

- Agent d'escale

- Chargé de marketing
- Commercial
- Conseiller voyages
- Gestionnaire aérien
- Chef de projet
- Directeur d'hôtel
- Guide touristique

POURSUITE D'ÉTUDES

- Bachelor ou une licence (tourisme, européen...)
- École de commerce
- École spécialisée (luxe...)



CAP ACCOMPAGNANT ÉDUCATIF PETITE ENFANCE (Niveau 3 - Code RNCP : 38565)

PRÉSENTATION

Le CAP «Accompagnant éducatif petite enfance» est le premier niveau de qualification du secteur de la petite enfance. Le titulaire de ce diplôme est un professionnel qualifié qui exerce ses activités auprès de l'enfant de moins de six ans dans le souci constant du respect de ses besoins, de ses droits et de son individualité.

Objectifs :

- Animer des activités d'éveil et réaliser des activités de soins du quotidien auprès d'enfants de moins de 6 ans.
- Savoir adapter sa communication à la

réglementation et la déontologie professionnelle à leur futur contexte d'exercice.

- Conduire des animations d'activités et d'éveil aux enfants
- Assurer les soins du quotidien des enfants (hygiène et préparation des repas)
- Participer et mettre en oeuvre le projet d'établissement
- Soutenir les enseignants lors d'activités pédagogiques en école maternelle
- Organiser et entretenir les espaces dédiés aux enfants

DURÉE :

2 ans

ACCÈS FORMATION :

Formation Initiale

Contrat d'apprentissage

Contrat de professionnalisation

Formation Continue

LOCALISATION :

Charleville-Mézières /
Châlons-en-Champagne / Reims /
Laon / Soissons / Troyes /
Romilly-sur-Seine / Saint-Dizier

En partenariat avec



LES ADMISSIONS

Aucun prérequis

DÉBOUCHÉS

Selon la structure qui l'emploie ou son lieu d'exercice, le ou la titulaire du CAP peut exercer le métier d'Agent territorial spécialisé des écoles maternelles (ATSEM) ; d'assistant éducatif petite enfance ou d'agent d'animation dans les structures d'accueil collectif pour mineur ; d'auxiliaire petite enfance, agent social, agent d'accompagnement

à l'éducation de l'enfant dans les établissements ou services d'accueil collectifs ; de garde d'enfant, d'assistant maternel, ou d'employé familial à domicile.

POURSUITE D'ÉTUDES

Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 2 ans en bac professionnel, ou d'intégrer des formations préparant à certains diplômes d'état du secteur sanitaire et social.



DURÉE DE FORMATION :
280h

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

LOCALISATION :
Vatry



TITRE PROFESSIONNEL PRÉPARATEUR DE COMMANDES EN ENTREPÔT (Niveau 3 - Code RCNP : 34860)

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, maîtriser la langue française et les 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 :

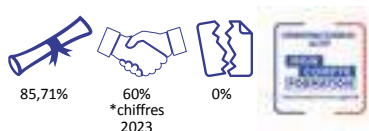
CACES® R489 1A, 3 et 5
H0B0



DURÉE DE FORMATION :
665h

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

LOCALISATION :
Vatry



TITRE PROFESSIONNEL TECHNICIEN EN LOGISTIQUE D'ENTREPOSAGE (Niveau 4 - Code RCNP : 36237)

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 professionnel 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



TITRE PROFESSIONNEL AGENT MAGASINIER (Niveau 3 - Code RCNP : 38551)

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

DURÉE DE FORMATION :
350h

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

LOCALISATION :
Vatry



LES ADMISSIONS

Prérequis : être majeur, être mobile, maîtriser la langue française et les 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 Professionnel Technicien en Logistique d'Entreposage
- Licence Professionnel Management de la Chaîne Logistique

CERTIFICATS INCLUS DANS LA FORMATION :

CACES® R489 1A, 3, 5
H0B0 - H0V



DURÉE DE FORMATION :
280h

ACCÈS FORMATION :
Formation Continue

LOCALISATION :
Pont-Sainte-Marie
Vatry
Chaumont



NC

NC

NC

RACCORDEUR CLIENT FIBRE OPTIQUE ET CUIVRE (Formation non diplômante)

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, il peut poursuivre vers le titre professionnel en vue de devenir technicien en télécommunications. Il pourra ensuite exercer son activité chez les installateurs et opérateurs de réseaux de communication fibre et cuivre.

CERTIFICATS INCLUS DANS LA FORMATION :

- CACES® R486A Cat B
- H0B0 - H0V
- Autorisation d'Intervention à Proximité des Réseaux (AIPR)
- Préparation au SST



DURÉE DE FORMATION :
420 H en 1 an

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

LOCALISATION :
Vatry



100%

100%

44%

TITRE PROFESSIONNEL OPÉRATEUR EN DÉTECTION DE RÉSEAUX (Niveau 3 - Code RCNP : 37101)

PRÉSENTATION

L'opérateur effectue des missions de détection de réseaux enterrés, pour le compte de clients privés ou publics, sur l'emprise d'un projet d'aménagement (urbain ou rural), ou en amont d'un démarrage de chantier d'infrastructures, ou à l'issue d'un chantier d'infrastructures en lien avec la réforme anti-endommagement de réseaux en vigueur depuis le 1^{er} juillet 2012.

Objectifs :

- Préparer une intervention de détection et sécuriser l'environnement de travail
- Détecter des réseaux avec un appareil de détection électromagnétique ou un géo-radar
- Rendre compte de son intervention à l'issue des opérations de détection de réseaux.
- Assurer les missions d'un concepteur de travaux au regard de la réglementation IPR.
- Repérer les réseaux au moyen d'un GNSS.
- Réaliser un traçage au sol ou le marquage piquetage des réseaux.
- Effectuer des croquis de repérage à la suite d'une détection de réseaux.

LES ADMISSIONS

Prérequis :

- Être majeur et mobile, maîtriser la langue française et les opérations de calcul de base

DÉBOUCHÉS/POURSUITES D'ÉTUDES :

À l'issue de la formation, le titulaire du diplôme peut travailler dans des entreprises privées de taille variable ou des services techniques publics.



DURÉE DE FORMATION :
Entre 12 et 18 mois

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

LOCALISATION :
Sedan



Indicateurs à venir. Première
promotion 2024-2025

TITRE PROFESSIONNEL TECHNICIEN TRAITEMENT DES EAUX (Niveau 4 - Code RCNP : 34506)

PRÉSENTATION

Le technicien de traitement des eaux assure le fonctionnement de systèmes de production d'eau potable ou spécifique et de traitement des eaux usées domestiques ou industrielles. Ses interventions visent à rendre l'eau conforme aux usages attendus : domestique, industriel, agricole... en fonction des exigences réglementaires, sanitaires et environnementales en vigueur.

Objectifs :

- Analyser des échantillons d'eaux et de boues
- Conduire différents procédés de traitement d'eaux et de boues
- Maintenir des installations de traitement d'eaux et de boues

LES ADMISSIONS

Prérequis :

- Être majeur et mobile, maîtriser la langue française et les opérations de calcul de base

DÉBOUCHÉS/POURSUITES D'ÉTUDES :

- Technicien d'exploitation, de production, d'analyse, ou de mesure de qualité des eaux
- Conducteur de station d'épuration
- Technicien d'assainissement non collectif
- Préleveur d'eau

Poursuite d'études :

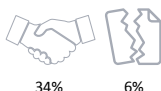
- B TSA GEMEAU : Gestion et Maîtrise de l'eau
- Licence Pro GASTE : Génie de l'Assainissement et des Systèmes de Traitement de l'eau



DURÉE DE FORMATION :
210 h

ACCÈS FORMATION :
Formation continue

LOCALISATION :
Vatry



34%

6%

POSEUR DE PANNEAUX PHOTOVOLTAÏQUES (Formation non diplômante)

PRÉSENTATION

Objectifs

- Architecture d'une installation
- Méthodologie de pose de panneaux photovoltaïques
- Lecture de plan
- Base d'électricité

LES ADMISSIONS

Prérequis :

Savoir lire, écrire et compter, Permis B, ne pas avoir le vertige, aimer le travail en extérieur et la mobilité

DÉBOUCHÉS :

L'action permet aux bénéficiaires d'acquérir les compétences techniques et les savoir-être du poseur de panneaux photovoltaïques, de se qualifier en validant les différentes habilitations nécessaires à l'exercice du métier, et de s'insérer professionnellement à l'issue de la formation.

CERTIFICATIONS INCLUSES :

H0B0 - H0V ; CACES® R486A cat B ; CACES® R482 cat F ; Travail en hauteur et port du harnais ; Montage échafaudage ; AIPR ; SST ; Gestes et postures



DURÉE DE FORMATION :
280 h

ACCÈS FORMATION :
Formation continue

LOCALISATION :
Vatry



100%

0%

ÉLECTRICIEN EN RACCORDEMENT DE PANNEAUX PHOTOVOLTAÏQUES *(Formation non diplômante)*

PRÉSENTATION

Objectifs :

- Rappels d'électrotechnique
- Distribution électrique
- Dimensionnement d'une installation photovoltaïque
- Dimensionner l'appareillage électrique de l'installation PV selon le besoin du client
- Courants de défaut ; savoir mesurer les résistances de terre
- Identifier les défauts d'isolement ; armoires de puissance AC
- Choisir les armoires de puissance ; savoir câbler les armoires de puissance
- Sécurité réglementaire : habilitations électrique, gestes et postures, SST, travail en hauteur, CACES® Nacelle Télescopique, AIPR ; normes électriques ; comprendre la norme NF C15-100 appliquée au photovoltaïque et le guide UTE C15-712

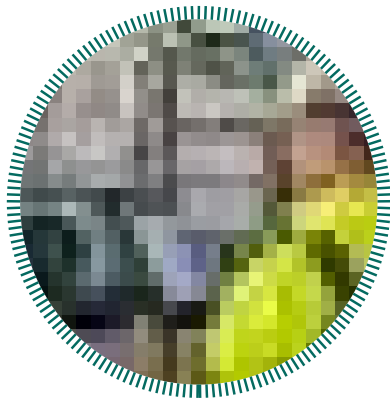
LES ADMISSIONS

Prérequis :

Savoir lire, écrire et compter, Permis B, Ne pas avoir le vertige, Aimer le travail en extérieur et la mobilité ; Avoir des bases en électricité

DÉBOUCHÉS

L'action permet aux bénéficiaires d'acquérir les compétences techniques et les savoir-être d'un électricien en raccordement de panneaux photovoltaïques, de se qualifier en validant les différentes habilitations nécessaires à l'exercice du métier, et de s'insérer professionnellement à l'issue de la formation.



DURÉE DE FORMATION :
5 mois

ACCÈS FORMATION :
Formation Continue

LOCALISATION :
Vatry



Indicateurs à venir Première promotion 2024-2025

PARCOURS VERS UN MÉTIER ÉLECTRICIEN INSTALLATEUR EN TRANSITION ÉNERGÉTIQUE *(Formation non diplômante)*

PRÉSENTATION

Dans le cadre du Plan de Formation de la Région Grand Est, Alméa vous propose une formation courte qui vous permettra de découvrir les métiers de la transition écologique et d'acquérir les gestes professionnels.

Objectifs :

- Intervenir sur les installations électriques et sur les réseaux de communication
- Poser des panneaux photovoltaïques

LES ADMISSIONS

Prérequis :

Etre demandeur d'emploi

DÉBOUCHÉS

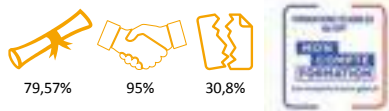
Vous pouvez envisager une brillante carrière dans le domaine de la transition écologique. En acquérant des expériences et en complétant ses connaissances et compétences à travers une formation en alternance, ce professionnel peut intégrer une entreprise de secteur ou de localisation géographique plus importants.



DURÉE DE FORMATION :
1 an (selon dossier) ou 2 ans

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

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



CAP BOULANGER (Niveau 3 - Code RCNP : 37537)

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

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 :

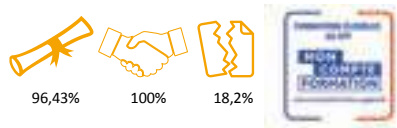
- Certificat de Spécialisation Boulangerie Spécialisée
- BP Boulangerie



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



CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION BOULANGERIE SPÉCIALISÉE

(Niveau 3 - Code RCNP : 37313)

PRÉSENTATION

Le titulaire de ce diplôme 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

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.

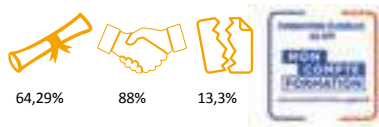
**Formations pouvant se dérouler sur un site différent en fonction des effectifs.*



DURÉE DE FORMATION :
2 ans

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

LOCALISATION* :
Châlons-en-Champagne



BP BOULANGER (Niveau 4 - Code RCNP : 37491)

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.

Objectifs :

- Prendre en charge l'approvisionnement, le stockage et le contrôle qualité des matières premières
- Concevoir et réaliser des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie, de restauration

boulangère et de décor artistique

- Maîtriser les techniques de travail sur levain liquide, levain dur et poolish
- Maîtriser la réalisation de pains spéciaux, pains aromatiques et viennoiseries garnies classiques et modernes
- Connaître les qualités nutritionnelles des produits de panification pour les valoriser auprès de la clientèle
- Participer à la gestion de l'entreprise
- Animer et manager une équipe de production et participer à la commercialisation des produits
- Connaître les principes généraux du développement durable et les mettre en oeuvre

LES ADMISSIONS

Prérequis : CAP Boulanger, Bac Pro Boulanger Pâtissier (à dominante boulanger) ou Certificat de Spécialisation Boulangerie Spécialisée

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 :

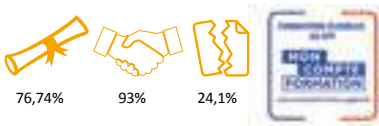
- Brevet de Maîtrise



DURÉE DE FORMATION :
1 an (selon dossier) ou 2 ans

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

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



CAP PÂTISSIER (Niveau 3 - Code RCNP : 35316)

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

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
- Certificat de Spécialisation Pâtisserie de boutique
- Certificat de Spécialisation Employé Traiteur
- BTM Pâtissier

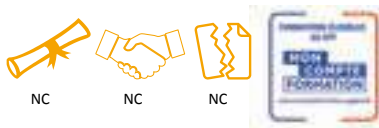
*Formations pouvant se dérouler sur un site différent en fonction des effectifs.



DURÉE DE FORMATION :
1 an

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

LOCALISATION :
Châlons-en-Champagne



CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION - TECHNIQUES DU TOUR EN BOULANGERIE ET EN PÂTISSERIE (Niveau 3 - Code RCNP : 38762)

PRÉSENTATION

Le titulaire de ce certificat occupe le poste du tour au sein d'un fournil de boulangerie ou d'un laboratoire de pâtisserie. Il est spécialisé dans la fabrication de produits à base de pâtes. Il assure la fabrication et la transformation de toutes les pâtes et des appareils et garnitures les plus courants pour réaliser des viennoiseries, tartes, produits feuilletés sucrés et salés et une sélection de produits de restauration nomade. Il met en œuvre les techniques et utilise

les matières premières les plus adaptées pour optimiser la production. Il suit et met en valeur sa production. Il ou elle exerce son activité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que des préconisations liées au développement durable.

Objectifs :

- Réaliser des fabrications à base de pâtes
- Optimiser la fabrication des produits à base de pâtes

LES ADMISSIONS

Prérequis : CAP Pâtissier ou CAP Boulanger

DÉBOUCHÉS / POURSUITE D'ÉTUDES

Ce CS débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 2 ans en BP (brevet professionnel) ou BTM (brevet technique des métiers).

Poursuite d'études :

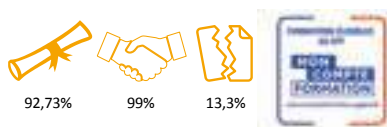
- BP boulanger
- BTM pâtissier confiseur glacier traiteur



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



CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION PÂTISSERIE DE BOUTIQUE (Niveau 3 - Code RCNP : 38761)

PRÉSENTATION

Le titulaire du Certificat de Spécialisation « Pâtisserie de boutique » est spécialisé dans la production d'entremets, de petits gâteaux et petits fours, de gâteaux de voyage, de tartes élaborées et de croquembouches. Il réalise les préparations de base, les montages et finitions. Il utilise les matières premières et les techniques les plus adaptées. Il organise et suit sa production en la valorisant auprès du personnel de vente en boutique. Il exerce

son activité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que des préconisations liées au développement durable. Il exerce son activité au sein d'un laboratoire de pâtisserie.

Objectifs :

- Produire des entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches
- Optimiser la production en pâtisserie

LES ADMISSIONS

Prérequis : CAP Pâtissier ou Bac pro boulanger pâtissier

DÉBOUCHÉS / POURSUITE D'ÉTUDES

Le titulaire du Certificat de Spécialisation « Pâtisserie de boutique » occupe un poste d'ouvrier spécialisé en pâtisserie. Il peut accéder à des postes à responsabilité après quelques années d'expérience professionnelle ou après avoir obtenu un brevet technique des métiers (BTM).

Poursuite d'études :

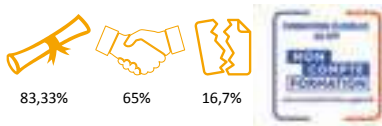
- BTM Pâtissier
- Brevet de Maîtrise en Pâtisserie
- CAP Boulanger en 1 an



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 (BTM) (Niveau 4 - Code RCNP : 35151)

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'évènementiel
- 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 + Certificat de Spécialisation (en Pâtisserie ou Chocolaterie ou Glacerie-Confiserie ou Traiteur) ou CAP Pâtissier + CAP connexe Chocolatier ou Glacé, exclusivement ou CAP Pâtissier + 1 an d'expérience professionnelle comme salarié en pâtisserie, chocolaterie, glacerie ou BTM Chocolatier-Confiseur (sur une durée adaptée en un an avec bénéfice du domaine transversal) ou Baccalauréat Professionnel (option pâtisserie) + 1 année supplémentaire en CAP connexe (chocolaterie ou glacerie exclusivement) ou Certificat de Spécialisation Pâtisserie de boutique.

DÉBOUCHÉS

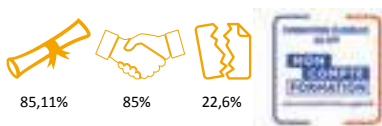
Cette formation permet de travailler à son compte en tant que chef d'entreprise ou artisan. Il assure alors selon la taille de la pâtisserie, le travail de la fabrication à la gestion.



DURÉE DE FORMATION :
1 an (selon dossier) ou 2 ans

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

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



CAP BOUCHER (Niveau 3 - Code RCNP : 37535)

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, épluchage, tranchage et ficelage) pour la vente en respectant les techniques de présentation, de décoration et d'étiquetage. Il habille 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.

Objectifs :

- Réceptionner et stocker les viandes
- Contrôler la traçabilité et la qualité de la viande ainsi que le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Découper, désosser et séparer les viandes. Les préparer pour la vente en respectant les techniques de présentation, de décoration et d'étiquetage
- Habiller les volailles et confectionner les produits tripiers
- Participer au conseil et à la vente des produits

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 :

- Certificat de Spécialisation Employé Traiteur • CAP Charcutier Traiteur en 1 an
- BP Boucher

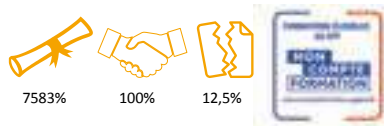
*Formations pouvant se dérouler sur un site différent en fonction des effectifs.



DURÉE DE FORMATION :
2 ans

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

LOCALISATION :
Châlons-en-Champagne



BP BOUCHER (Niveau 4 - Code RCNP : 37310)

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 épluche les viandes, les prépare pour la vente (ficelage, bardage...).

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

Objectifs :

- Organiser et gérer un point de vente spécialisé
- Réaliser et de faire assurer toutes les tâches nécessaires à l'approvisionnement, à la gestion, à la transformation, à la commercialisation et à la vente des produits liés à son activité.
- Choisir les fournisseurs, négocier avec eux et passer les commandes
- Gérer une équipe

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 :

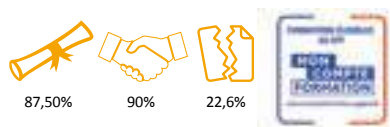
- Brevet de Maîtrise (BM Boucher-Charcutier-Traiteur)
- Titre d'encadrant d'entreprise artisanale (2EA)



DURÉE DE FORMATION :
1 an (selon dossier) ou 2 ans

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

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



CAP CHARCUTERIE-TRAITEUR (Niveau 3 - Code RCNP : 37532)

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 :

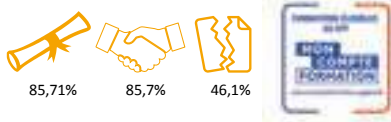
- CAP Boucher (en 1 an) • Certificat de Spécialisation Employé traiteur • BP Boucher.



DURÉE DE FORMATION :
1 an

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

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



CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION EMPLOYÉ TRAITEUR (Niveau 3 - Code RCNP : 37566)

PRÉSENTATION

Afin de répondre à la demande des consommateurs, ce diplôme approfondit les connaissances et les compétences des diplômés d'un autre métier de bouche. En fabrication, le candidat 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.

Objectifs :

- Entretien et mettre en place du matériel nécessaire à la production
- Organiser son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
- Définir les besoins en matières premières
- Réaliser une prestation d'un repas, les éléments d'un repas, d'un buffet ou d'un cocktail
- Présenter des produits, conseiller les clients sur les mets, les proportions, la conservation et susciter la vente
- Apprécier la qualité des mets
- Vérifier la conformité des productions et des conditionnements

LES ADMISSIONS

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

DÉBOUCHÉS / POURSUITE D'ÉTUDES

Ce diplôme 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 :

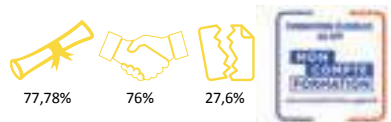
- Certificat de Spécialisation Cuisinier en desserts de restaurant



DURÉE DE FORMATION :
1 an (selon dossier) ou 2 ans

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

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



CAP CUISINE (Niveau 3 - Code RCNP : 38430)

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 :

- Certificat de Spécialisation Cuisinier en Desserts de Restaurant
- Certificat de Spécialisation Employé Traiteur
- BP Arts de la Cuisine
- BP Boucher



TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE COMMIS DE CUISINE (Niveau 3 - Code RCNP : 37859)

PRÉSENTATION

Le rôle du commis de cuisine : Il travaille sous le contrôle de sa hiérarchie, effectue des préparations préliminaires, des cuissons, des appareils, des fonds, des sauces, des pâtisseries. Il veille à l'entretien de la cuisine et du matériel ainsi qu'à la bonne utilisation du matériel de service. Le commis de cuisine, respecte les fiches techniques dans la bonne exécution des préparations culinaires et respecte scrupuleusement les règles d'hygiène et de sécurité. Cette formation d'un an en alternance s'articule autour d'un programme de formation de 420H en organisme de formation et d'un temps de présence en entreprise de 1225H.

Objectifs :

- Respecter des règles d'hygiène dans la pratique de la démarche HACCP
- Entretenir la cuisine et le matériel (matériel fixe et petit matériel)
- Gérer le contrôle et le stockage des marchandises lors des livraisons
- Organiser sa production culinaire
- Prendre en compte et respecter des fiches techniques de fabrications culinaires simples
- Préparer de plats simples (apprentissage des techniques culinaires, les différentes cuissons,)

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



Indicateurs à venir. Première promotion 2024-2025

LES ADMISSIONS

Prérequis :

- Maîtrise de la langue française (communication, lecture, écriture) et des quatre opérations de base
- Cette formation fait l'objet d'un positionnement obligatoire en amont pour réorienter vers un module de mise à niveau ou alléger la formation en fonction du niveau du candidat.

DÉBOUCHÉS / POURSUITE D'ÉTUDES

Le commis de cuisine exerce son activité dans des entreprises qui peuvent varier selon : la taille, depuis l'entreprise où seules 2 personnes sont en cuisine jusqu'aux entreprises où la brigade de cuisine compte plusieurs dizaines de personnes. Type d'emplois accessibles : commis de cuisine, aide de cuisine, commis de cuisine de collectivité, commis de cuisine tournant.

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



CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT (Niveau 3 - Code RCNP : 37380)

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 spécifiques 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

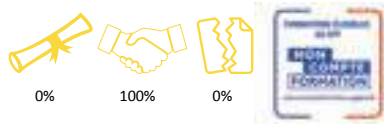
Prérequis : CAP Cuisine - Bac Techno Hôtellerie-Restauration Option Cuisine

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 :

Certificat de Spécialisation Employé Traiteur • BP Arts de la Cuisine •
BTS Management en Hôtellerie-Restauration

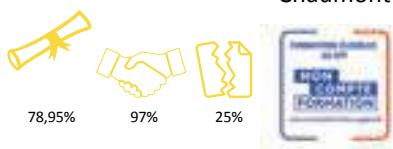




DURÉE DE FORMATION :
2 ans

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

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



BP ARTS DE LA CUISINE

(Niveau 4 - Code RCNP : 38431)

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 (gastronomiques, traditionnels ou spécialisés)

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 • Certificat de Spécialisation Cuisinier en desserts de restaurants • Certificat de Spécialisation Employé Traiteur.

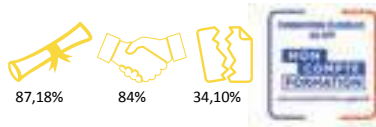
**Formations pouvant se dérouler sur un site différent en fonction des effectifs.*



DURÉE DE FORMATION :
1 an (selon dossier) ou 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

(Niveau 3 - Code RCNP : 38424)

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 :

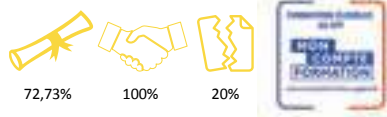
BP Arts du service et commercialisation en restauration



DURÉE DE FORMATION :
2 ans

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

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



BP ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION (Niveau 4 - Code RCNP : 37558)

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 :

- Mettre en place la salle
- Accueillir et conseiller 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 :

Certificat de Spécialisation Cuisinier en desserts de restaurant • BTS Management en Hôtellerie-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



CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS (RAPIDE, COLLECTIVE, CAFÉTÉRIA) (Niveau 3 - Code RCNP : 35317)

PRÉSENTATION

Le titulaire du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans différents secteurs de la restauration.

Objectifs :

- Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires
- Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires
- Réaliser des préparations et des cuissons simples
- Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires
- Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production
- Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation
- Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives et contribuer à la vente additionnelle
- Assurer le service des clients ou convives
- Encaisser les prestations...

LES ADMISSIONS

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

DÉBOUCHÉS / POURSUITE D'ÉTUDES

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en CS (certificat de spécialisation) ou, avec un très bon dossier, en 2 ans, en bac professionnel.

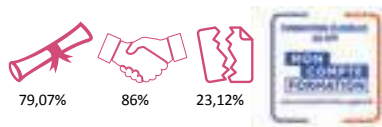
*Formations pouvant se dérouler sur un site différent en fonction des effectifs.



DURÉE DE FORMATION :
1 an (selon dossier) ou 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

(Niveau 3 - Code RCNP : 34670)

PRÉSENTATION

Le titulaire du CAP Métiers de la 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 :

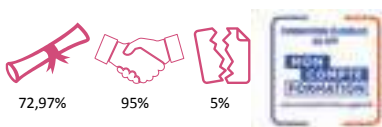
Certificat de Spécialisation Coiffure coupe couleur • BP Coiffure



DURÉE DE FORMATION :
1 an

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

LOCALISATION* :
Châlons-en-Champagne
Chaumont



CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION COIFFURE COUPE COULEUR (Niveau 3 - Code RCNP : 38232)

PRÉSENTATION

Année de spécialisation, ce diplôme répond aux attentes du marché.

Dynamique, passionné, le titulaire de ce certificat 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

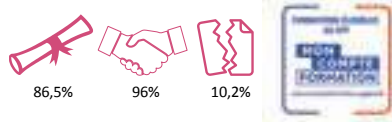
*Formations pouvant se dérouler sur un site différent en fonction des effectifs.



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



BP COIFFURE (Niveau 4 - Code RCNP : 38231)

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

LES ADMISSIONS

Prérequis : CAP Métiers de la Coiffure ou Certificat de Spécialisation Coiffure Coupe Couleur

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 :

Spécialisation en esthétique avec : CQP Maquilleur Conseil Animateur - CQP Styliste Ongulaire

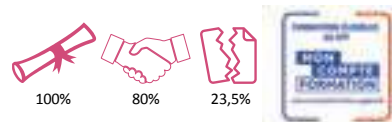
**Formations pouvant se dérouler sur un site différent en fonction des effectifs.*



DURÉE DE FORMATION :
1 an (selon dossier) ou 2 ans

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

LOCALISATION :
Charleville-Mézières



CAP ESTHÉTIQUE COSMÉTIQUE PARFUMERIE (Niveau 3 - Code RCNP : 31041)

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 :

- Réaliser des soins esthétiques et de maquillage
- Informer, conseiller et vendre des prestations, des produits ou des accessoires

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 :

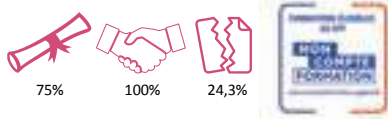
BP Esthétique Cosmétique Parfumerie • CQP Spa Praticien • CQP Maquilleur Conseil Animateur • CQP Styliste Ongulaire



DURÉE DE FORMATION :
2 ans

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

LOCALISATION :
Charleville-Mézières



BP ESTHÉTIQUE COSMÉTIQUE PARFUMERIE (Niveau 4 - Code RCNP : 34671)

PRÉSENTATION

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
- Maîtriser 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 :

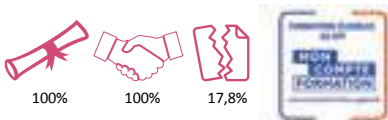
- CQP Maquilleur Conseil Animateur • CQP Styliste Ongulaire • CQP Spa Praticien
- CQP Spa Manager



DURÉE DE FORMATION :
1 an (selon dossier) ou 2 ans

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

LOCALISATION :
Châlons-en-Champagne



CAP FLEURISTE (Niveau 3 - Code RCNP : 38400)

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

À 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



BP FLEURISTE (Niveau 4 - Code RCNP : 36005)

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 :

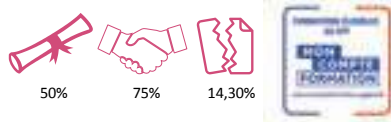
2 ans

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 ÉQUIPIER POLYVALENT DU COMMERCE (Niveau 3 - Code RCNP : 34947)

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 :

1 an (selon dossier) ou 2 ans

ACCÈS FORMATION :

Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION* :

Charleville-Mézières
Pont-Sainte-Marie
Châlons-en-Champagne
Chaumont
Saint-Dizier
Reims
Romilly-sur-Seine

LES ADMISSIONS

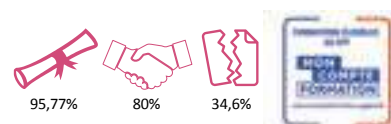
Prérequis : 16 ans ou 15 ans en sortie de 3^{ème}

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 :

Bac Pro Métiers du Commerce et de la Vente Option A



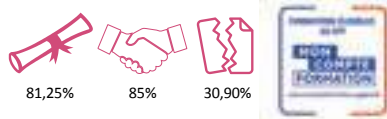
*Formations pouvant se dérouler sur un site différent en fonction des effectifs.



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
Saint-Dizier



BAC PRO MÉTIERS DU COMMERCE ET DE LA VENTE

OPTION A ANIMATION ET GESTION

DE L'ESPACE COMMERCIAL (Niveau 4 - Code RCNP : 38399)

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 Equipier Polyvalent du Commerce peut préparer le Bac Pro en 2 ans seulement

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 :

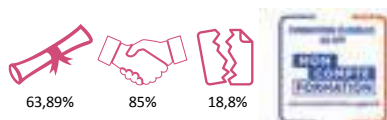
BTS Management Commercial Opérationnel • BTS Négociation et digitalisation de la relation client • BTS Commerce International



DURÉE DE FORMATION :
2 ans

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

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



BTS MANAGEMENT COMMERCIAL OPÉRATIONNEL

(Niveau 5 - Code RCNP : 38362)

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 Métiers du Commerce et de la Vente (Option A ou B) ou autres Bac

Accessible via Parcoursup

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 :**

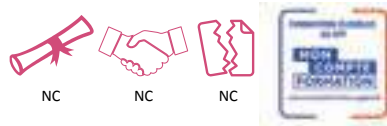
12 mois

ACCÈS FORMATION :

Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation et
Formation Continue

LOCALISATION* :

Troyes



TITRE PROFESSIONNEL ASSISTANT MANAGER D'UNITÉ MARCHANDE

(Niveau 4 - Code RCNP : 35233)

PRÉSENTATION

En collaboration avec l'équipe et afin de maintenir la continuité du parcours client, l'assistant manager d'unité marchande entretient et développe l'aspect marchand et l'attractivité de l'unité marchande en tenant compte de l'offre produits et des modes de consommation des clients. Il s'assure de la réalisation des objectifs commerciaux. L'assistant manager d'unité marchande coordonne l'activité de l'équipe. Il peut, avec son responsable hiérarchique, contribuer au recrutement de nouveaux membres de l'équipe, préparer et mettre en œuvre un parcours d'intégration individualisé.

Objectifs : Dans le respect de la stratégie commerciale de l'entreprise, afin de contribuer à la satisfaction et à la fidélisation du client, l'assistant manager d'unité marchande participe à l'attractivité de l'unité marchande, à la gestion des approvisionnements et au développement des ventes. Il anime l'équipe au quotidien, la mobilise pour atteindre les objectifs de vente.

LES ADMISSIONS

Prérequis : aucun

DÉBOUCHÉS / POURSUITE D'ÉTUDES

- Assistant responsable de magasin • Assistant de magasin • Adjoint de rayon
- Second de rayon • Adjoint responsable de magasin / Adjoint de magasin
- Responsable adjoint / Adjoint responsable • Directeur de magasin adjoint / Directeur adjoint • Assistant manager

**DURÉE DE FORMATION :**

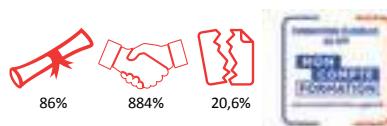
1 an (selon dossier) ou 2 ans

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

(Niveau 3 - Code RCNP : 339809)

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 ADMISSIONSPrérequis : 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 :

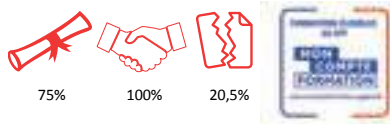
- Bac Pro Maintenance des véhicules Option A Voitures Particulières



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

(Niveau 4 - Code RCNP : 40009)

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 • TFP Technicien Expert Après-Vente Automobile • TFP Mécanicien Spécialiste Automobile

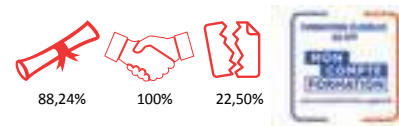
**Formations pouvant se dérouler sur un site différent en fonction des effectifs.*



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 : VOITURES PARTICULIÈRES

(Niveau 5 - Code RCNP : 38367)

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 Accessible via Parcoursup

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

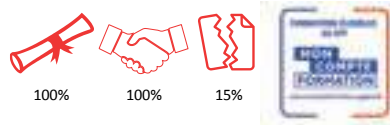
**Formations pouvant se dérouler sur un site différent en fonction des effectifs.*



DURÉE DE FORMATION :
1 an (selon dossier) ou 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 (Niveau 3 - Code RCNP : 39809)

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 :

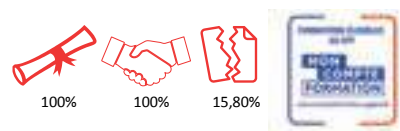
Bac Pro Maintenance des Véhicules Option B Véhicules de Transport Routier (en 2 ans)



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 (Niveau 4 - Code RCNP : 40009)

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 ou dans un atelier de maintenance d'entreprises de transport routier, de voyageurs ou d'une administration publique.

Poursuites d'études :

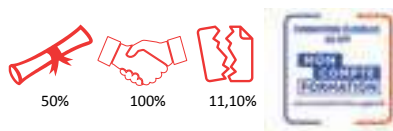
BTS Maintenance des Véhicules Option B Véhicules de Transport Routier • CQP Après-Vente Automobile • BTS Maintenance des matériels de construction et de manutention



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 (Niveau 5 - Code RCNP : 38367)

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.

Objectifs :

- 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. Accessible via Parcoursup

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 :

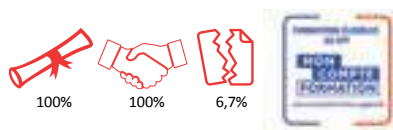
- Classe préparatoire technologie industrielle (ATS)
- Licence pro commerce de matériel de travaux publics et véhicules industriels
- Licence pro maintenance des systèmes pluri-techniques
- Licence pro conception de produits automobiles



DURÉE DE FORMATION :
1 an (selon dossier) ou 2 ans

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

LOCALISATION :
Pont-Sainte-Marie



CAP MAINTENANCE DES VÉHICULES OPTION C : MOTOCYCLES (Niveau 3 - Code RCNP : 39809)

PRÉSENTATION

Le titulaire du CAP Maintenance des véhicules option C : motos, 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 motos 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)

BAC PRO MAINTENANCE DES VÉHICULES OPTION C : MOTOCYCLES (Niveau 4 - Code RCNP : 40009)

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

CAP MAINTENANCE DES MATÉRIELS OPTION MATÉRIELS AGRICOLES (Niveau 3 - Code RCNP : 39330)

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 :

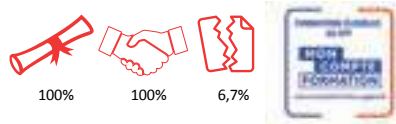
BTM Mécanicien des Matériels Agricoles



DURÉE DE FORMATION :
2 ou 3 ans

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

LOCALISATION :
Pont-Sainte-Marie



DURÉE DE FORMATION :
1 an (selon dossier) ou 2 ans

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

LOCALISATION :
Châlons-en-Champagne

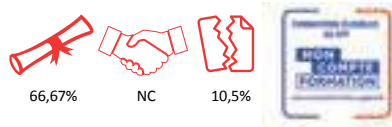




DURÉE DE FORMATION :
2 ans

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

LOCALISATION :
Châlons-en-Champagne



BTM MÉCANICIEN DES MATÉRIELS AGRICOLES

(Niveau 4 - Code RCNP : 39889)

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 :

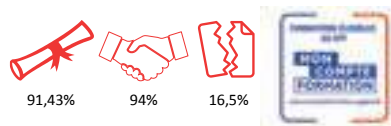
Licence Pro Mention Maintenance et technologie : système pluritechniques Gestion technique et économique des agroéquipements (GTEA) ou Automatisation et Robotisation en Elevage (ARE) • BTS Génie des équipements agricoles • Certificat de Spécialisation (responsable technico-commercial en agroéquipements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



DURÉE DE FORMATION :
1 an (selon dossier) ou 2 ans

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

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



CAP CARROSSIER AUTOMOBILE

(Niveau 3 - Code RCNP : 37601)

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 :

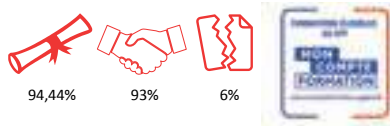
CAP Peintre automobile (en 1 an) • TFP Carrossier Peintre



DURÉE DE FORMATION :
1 an (selon dossier) ou 2 ans

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

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



CAP PEINTRE AUTOMOBILE

(Niveau 3 - Code RCNP : 37540)

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 motocycles, 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 Carrossier automobile (en 1 an)

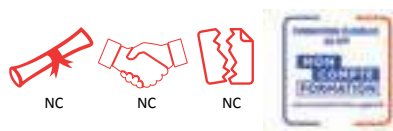
**Formations pouvant se dérouler sur un site différent en fonction des effectifs.*



DURÉE DE FORMATION :
2 ans

ACCÈS FORMATION :
Contrat de professionnalisation
Formation continue

LOCALISATION :
Châlons-en-Champagne



TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE CARROSSIER PEINTRE

(Niveau 4 - Code RCNP : 36200)

PRÉSENTATION

Être carrossier-peintre, c'est maîtriser l'art de la restructuration, de la colorimétrie et de l'application de la peinture pour intervenir de façon autonome sur un véhicule accidenté afin de le remettre aux normes de sécurité et de restituer son esthétique initiale.

Objectifs :

- Remplacer, réparer, déposer/poser un élément de carrosserie ou un équipement
- Effectuer le diagnostic des déformations d'un véhicule accidenté
- Restructurer un véhicule
- Réaliser les opérations de mise en peinture
- Organiser un poste de travail
- Etablir des devis et des OR (Ordre de Réparation)
- Restituer le véhicule au client et lui expliquer les travaux réalisés

LES ADMISSIONS

Prérequis : Être titulaire du CAP Carrossier Automobile ou du CAP Peintre Automobile ou du Bac Pro Réparation des Carrosseries

DÉBOUCHÉS / POURSUITE D'ÉTUDES

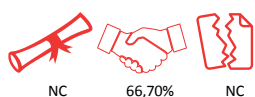
L'emploi est exercé dans les entreprises du secteur du commerce et de la réparation automobile ayant une activité de service après-vente structurée. L'entreprise peut être liée à un constructeur (succursale ou concession) ou non (réparateur indépendant).



DURÉE DE FORMATION :
22 mois

ACCÈS FORMATION :
Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation

LOCALISATION :
Châlons-en-Champagne



TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE TECHNICIEN EXPERT APRÈS-VENTE AUTOMOBILE (Niveau 5 - Code RCNP : 36886)

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

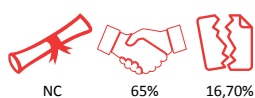
Le Technicien Expert Après-Vente Automobile exerce son activité dans les entreprises du secteur du commerce et de la réparation automobile ayant une activité de service après-vente structurée dans un atelier comportant généralement au moins une dizaine de collaborateurs. L'entreprise peut être liée à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



DURÉE DE FORMATION :
12 mois

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

LOCALISATION :
Pont-Sainte-Marie



TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE MÉCANICIEN CYCLE (Niveau 3 - Code RCNP : 37007)

PRÉSENTATION

Ce diplôme prépare aux techniques professionnelles du métier de mécanicien cycle : la préparation et le montage du cycle, ainsi que les opérations d'entretien et de maintenance. Il est accessible aux jeunes, aux salariés et aux demandeurs d'emploi. Il peut intéresser également tout professionnel ayant le besoin de réactualiser ses connaissances ou de se perfectionner.

Objectifs :

- Procéder à toute intervention technique sur cycle
- Réaliser l'ensemble des interventions de maintenance préventive et corrective relevant de l'entretien des cycles (dont les vélos à assistance électrique - VAE)
- Concevoir et monter un vélo personnalisé
- Restituer le cycle et apporter les conseils sur l'entretien

LES ADMISSIONS

Sous réserve de la réussite aux tests de positionnement.

DÉBOUCHÉS

Mécanicien cycle
• Conseiller technicien cycles (formation à venir chez Alméa)



TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE MÉCANICIEN AUTOMOBILE

(Niveau 3 - Code RCNP : 36887)

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

DURÉE DE FORMATION :

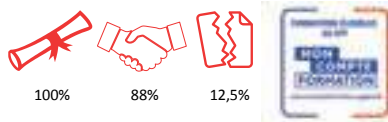
18 mois

ACCÈS FORMATION :

Contrat d'apprentissage
Contrat de Professionnalisation

LOCALISATION :

Chaumont



LES ADMISSIONS

Prérequis : Être titulaire d'un CAP en maintenance des véhicules ou d'un diplôme équivalent

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.



BP DE LA JEUNESSE ET DE L'ÉDUCATION POPULAIRE ET DU SPORT SPÉCIALITÉ ANIMATION SOCIO-ÉDUCATIVE OU CULTURELLE

(Niveau 4 - Code RCNP : 39926)

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

DURÉE DE FORMATION :

1 an

ACCÈS FORMATION :

Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

LOCALISATION :

Charleville-Mézières



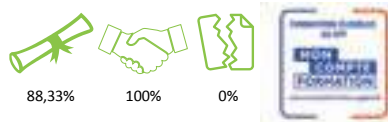
LES ADMISSIONS

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.





DURÉE DE FORMATION :
2 ans

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

LOCALISATION :
Troyes

En partenariat avec :



DEUST PRÉPARATEUR TECHNICIEN EN PHARMACIE (Niveau 5 - Code RCNP : 35719)

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.
- Accessible via Parcoursup

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



DURÉE DE FORMATION :
18 mois

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

LOCALISATION :
Troyes



DIPLÔME D'ÉTAT ACCOMPAGNANT ÉDUCATIF ET SOCIAL (Niveau 3 - Code RCNP : 36004)

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



DURÉE DE FORMATION :
278h

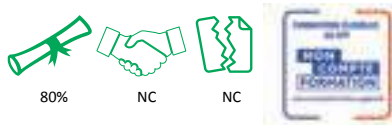
ACCÈS FORMATION :

Formation Continue
Contrat de professionnalisation

LOCALISATION :

Troyes

En partenariat avec :



CQP DERMO COSMÉTIQUE PHARMACEUTIQUE

Code RS 6751

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

LES ADMISSIONS

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

DÉBOUCHÉS ET POURSUITE D'ÉTUDES

Ce CQP permet de certifier les compétences des salariés.



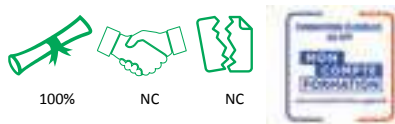
DURÉE DE FORMATION :
188h

ACCÈS FORMATION :

Formation Continue
Contrat de professionnalisation

LOCALISATION :

Troyes



CQP DISPENSATION DU MATÉRIEL MÉDICAL À L'OFFICINE

Code RS 6762

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

LES ADMISSIONS

Cette formation s'adresse à toute personne habilitée à la délivrance des médicaments : Préparateurs en Pharmacie diplômés ou Pharmaciens.

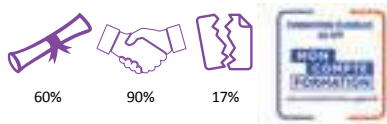
DÉBOUCHÉS ET POURSUITE D'ÉTUDES

Ce CQP permet de certifier les compétences des salariés.



DURÉE DE FORMATION :
6 à 12 mois

LOCALISATION :
Châlons en Champagne
Reims
Chaumont



ÉCOLE DE LA 2^E CHANCE

PRÉSENTATION

L'Ecole de la 2^e Chance Champagne Ardenne s'adresse à un public jeune en difficulté d'insertion sociale et professionnelle dont l'exclusion est principalement liée à des problèmes de qualification et de professionnalisation.

Le projet s'adresse plus particulièrement aux jeunes de niveau 3 et infra 3. Les niveaux 4 validés sont un public potentiel avec un besoin réel d'accompagnement.

Objectifs :

- Accéder à une formation qualifiante
- Intégrer le marché du travail

LES ADMISSIONS

Prérequis :

- Être âgé de 16 à moins de 26 ans à l'entrée dans le dispositif ;
- Être repéré comme public éloigné du milieu économique et professionnel ;
- Être motivé pour intégrer un parcours de formation.

CONTACT

e2cca@almea-formations.fr

DÉBOUCHÉS ET POURSUITE D'ÉTUDES

Le dispositif E2C considère une sortie comme positive si les jeunes accompagnés intègrent une formation qualifiante ou diplômante (apprentissage ou contrat de professionnalisation) ou s'ils signent un contrat de travail (CDD, CDI, contrat aidé). Il est aussi possible en sortie de parcours de créer son entreprise.

ALMÉA CRÉE SON RÉSEAU ALUMNI

PRÊT À ÉCRIRE LA SUITE DE L'AVENTURE ?

The logo for Alméa Alumni, featuring a stylized orange graduation cap above the word 'Alméa' in purple, with 'Alumni' in a larger purple font below it. The logo is centered within a circular graphic that has a yellow-to-purple gradient border.

C'EST QUOI ?

- ✓ Un réseau unique qui rassemble les anciens apprentis d'Alméa
- ✓ Une communauté de professionnels pour échanger, partager et s'entraider
- ✓ Des outils et événements pour booster ta carrière et élargir tes horizons

DANS QUEL BUT ?

- ✓ Créer du lien et élargir ton réseau
- ✓ Accéder à des opportunités : participe à des événements et master class pour développer tes compétences
- ✓ Partager tes réussites et tes doutes avec tes confrères



REJOINS-NOUS !





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
contat@almea-formations-52.fr

www.almea-formations.fr

