



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

BRETAGNE

LIVRET D'ACCUEIL

Rentrée 2022-2023



Campus de Ploufragan

Sommaire

L'apprentissage	
Le mode d'emploi.....	4
Panorama des formations.....	6
Informations pratiques	
L'accueil au CFA.....	8
L'individualisation de la formation.....	9
L'accompagnement pendant la formation.....	10
Informations pratiques du campus	
Présentation du campus.....	12
Transports, Hébergement, Restauration.....	14
Contacts.....	17

BIENVENUE A TOUTES ET A TOUS

L'ensemble du personnel du Campus de Ploufragan vous souhaite la bienvenue sur son site.

Le campus de Ploufragan est l'un des 7 centres de formation composant le CFA régional de la Chambre de métiers et de l'artisanat de Bretagne.

Notre engagement dans la formation professionnelle répond aux projets de qualifications des jeunes ainsi qu'aux besoins en compétences des entreprises des secteurs de l'alimentaire, de l'hôtellerie restauration, du commerce et de la vente, de l'automobile, de la coiffure, de la menuiserie et des métiers rares.

Le campus des métiers de Ploufragan propose chaque année 38 formations aux 1 500 alternants ou stagiaires de la formation professionnelle.

Un règlement intérieur assure le bon fonctionnement de cet établissement. Ce règlement intérieur est consultable sur le site internet www.cfa-cotesdarmor.fr. Il vous précise l'ensemble des consignes à suivre pour vous assurer les meilleures conditions d'apprentissage et de réussite dans votre formation.

Ce livret d'accueil vous permettra d'évoluer facilement et efficacement dès la rentrée dans votre nouveau campus. Son objectif est de vous accompagner dès votre arrivée.

Bonne rentrée !



L'apprentissage : mode d'emploi



L'apprenti

- J'ai entre 15* et 29 ans révolus
- Je signe un contrat d'apprentissage
- Je deviens un salarié en formation
- Je peux bénéficier d'une formation individualisée

Le campus



- Il dispense l'enseignement général et professionnel, toujours en lien avec l'entreprise
- Je peux y obtenir des diplômes du CAP au Bac+3 selon la filière
- Ma formation est gratuite



L'entreprise

- Je deviens salarié de mon entreprise
- Elle me dispense la formation pratique en lien avec le diplôme préparé
- Elle me verse un salaire et applique la réglementation du travail

La rémunération

La rémunération est un pourcentage du SMIC qui évolue en fonction de l'âge et de l'ancienneté (ou au plus favorable pour les 21 ans et plus, un pourcentage du salaire conventionnel de l'emploi occupé). Dans certaines branches professionnelles, la rémunération des apprentis est supérieure à ces pourcentages.

	Moins de 18 ans	18 ans à 20 ans	21 ans et 25 ans	26 ans et +
1 ^{ère} année	27% du SMIC	43% du SMIC	53% du SMIC	100% du SMIC
2 ^{ème} année	39% du SMIC	51% du SMIC	61% du SMIC	100% du SMIC
3 ^{ème} année	55% du SMIC	67% du SMIC	78% du SMIC	100% du SMIC

A savoir



CONTRAT DE TRAVAIL

Comportant toutes les mentions obligatoires prévues par la réglementation.



45 JOURS EN ENTREPRISE

Période d'essai pour vous assurer que votre engagement mutuel est satisfaisant.



VISITE MÉDICALE D'EMBAUCHE

Déclarant l'apprenti apte au travail.



CONGÉS PAYÉS

5 semaines de congés payés.



REPRÉSENTATION

Possibilité d'adhérer au syndicat de son choix et de participer, dès 16 ans, aux élections des comités d'entreprise et des délégués du personnel.



AUTRES AVANTAGES ET DROITS

Les autres avantages des salariés (ticket restaurant, prise en charge d'une partie du titre de transport, etc.) sont également accordés à l'apprenti, qui cumule, par ailleurs, des heures au titre du compte personnel de formation.

La carte d'étudiant des métiers

En tant qu'apprenant au CFA de la CMA, l'apprenant dispose d'une "Carte d'étudiant des Métiers". Cette carte permet entre autres d'obtenir des tarifs préférentiels (activités culturelles, sportives).



NOM DIPLÔME	22		29	56	35		
	Ploufragan	Dinan-Aucaleuc	Quimper	Vannes	Bruz/Rennes	Fougères	Saint-Malo
MOBILITÉ ET MAINTENANCE MATÉRIEL							
Carrosserie - peinture							
CAP Peinture en carrosserie			•	•	•		
CAP Réparation des carrosseries		•	•	•	•		
BAC Pro Construction des carrosseries		•					
BAC Pro Réparation des carrosseries		•					
CQP Peintre en carrosserie		•					
Titre Carrossier peintre		•			•		
BTS Conception et réalisation des carrosseries		•					
Maintenance des véhicules option voitures particulières							
CAP Maintenance des véhicules - Option voitures particulières	•		•	•	•	•	•
MC Technicien en maintenance des systèmes embarqués de l'automobile							
BAC Pro Maintenance des véhicules - Option voitures particulières	•		•	•	•		
Titre Mécanicien automobile			•				
BTS Maintenance des véhicules - Option voitures particulières	•			•	•		
Licence Pro Organisation et management des services de l'automobile	•						
Titre Technicien expert après-vente automobile	•			•	•		
Maintenance des véhicules option motocycles							
Bac Pro Maintenance des véhicules - Option motocycles					•		
Maintenance des véhicules option matériels espaces verts							
CAP Maintenance des matériels option matériels espaces verts							•
Bac Pro Maintenance des matériels option matériels espaces verts							•
Maintenance des véhicules option cycles							
Titre Conseiller technique cycles							•
Titre Mécanicien cycles							•
Maintenance des véhicules option véhicules de transport routier							
CAP Maintenance des véhicules - Option véhicules de transport routier		•					
BAC Pro Maintenance des véhicules - Option véhicules de transport routier		•					
BTS Maintenance des véhicules - Option véhicules de transport routier		•					
CQP Technicien expert après-vente véhicules utilitaires et industriels							
CQP Opérateur spécialiste de maintenance de pneumatique (nouvelle formation septembre 2022)		•					
CUISINE HÔTELLERIE RESTAURATION							
CAP Commercialisation et services en hôtel - café - restaurant	•	•	•	•			
CAP Cuisine	•	•	•	•			
CAP Production et service en restaurations	•			•			
CTM Crêpier		•					
MC Arts de la Cuisine Allégée	•						
MC Cuisinier en desserts de restaurant	•		•	•			
MC Employé barman				•			
MC Sommellerie				•			
CQP Barman			•				
CQP Commis de cuisine			•				
BP Arts de la cuisine	•		•	•			
BP Arts du service et commercialisation	•		•	•			
BAC Pro Cuisine	•						
Mise à niveau restauration - Formation en 1 an post bac (service ou cuisine)				•			
BTS Management en hôtellerie restauration				•			
ALIMENTAIRE							
Farine							
CAP Boulanger	•	•	•	•	•	•	•
CAP Chocolatier	•			•	•		
CAP Glacier fabricant (nouvelle formation septembre 2022)					•		
CAP Pâtissier	•	•	•	•	•	•	•
MC Boulangerie spécialisée	•		•	•	•	•	
MC Pâtisserie boulangère			•	•			
MC Pâtisserie glacierie chocolaterie confiserie	•		•	•	•		•
BP Boulanger	•		•	•	•		•
BTM Chocolatier	•						
BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur	•		•	•	•		
Bac Pro Boulanger Pâtissier		•					
BM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur	•						
Viande & poisson							
CAP Boucher	•			•	•		
CAP Charcutier-Traiteur	•		•	•	•		
CAP Poissonnier-écailler			•				
MC Traiteur	•		•	•	•		
BP Boucher	•			•	•		
BP Charcutier traiteur				•	•		

osées au sein du CFA de la CMA Bretagne

NOM DIPLÔME	22		29	56	35		
	Ploufragan	Dinan-Aucaleuc	Quimper	Vannes	Bruz/Rennes	Fougères	Saint-Malo
MANAGEMENT VENTE COMMERCE							
CAP Crémier - fromager				•			
CAP Equipier polyvalent du commerce	•	•	•	•			
MC Vendeur conseil en alimentation				•			
BAC Pro Métiers du commerce et de la vente	•	•	•	•			
Titre Conseiller de vente en pièces de rechange et accessoires automobile		•					
BTS Gestion de la PME	•		•				
BTS Management Commercial Opérationnel			•	•			
BTS Négociation et digitalisation de la relation client	•						
BIEN-ÊTRE							
CAP Esthétique cosmétique parfumerie							•
CAP Métiers de la coiffure	•	•	•	•	•	•	•
MC Coiffure coupe couleur	•	•	•	•	•		•
BP Coiffure	•	•	•	•	•		•
BP Esthétique cosmétique parfumerie							•
CQP Styliste ongulaire (nouvelle formation septembre 2022)							•
BM Coiffeur	•	•	•				•
SANTÉ PARAMÉDICAL							
BTM Prothèse dentaire					•		
BTMS Prothèse dentaire					•		
DEUST Pharmacie (nouvelle formation septembre 2022)	•						
SOINS DES ANIMAUX							
CTM Toiletteur canin, félin et nouveaux animaux de compagnie		•					
BTM Toiletteur canin et félin		•					
TECHNIQUES GRAPHIQUES							
CAP Signalétique et décors graphiques		•					
MÉTIERES RARES							
CAP Métiers rares (multi métiers)	•						
BÂTIMENT ET BOIS							
CAP Charpentier bois						•	
CAP Électricien					•		
CAP Maçon						•	
CAP Menuisier fabricant	•	•				•	
CAP Menuisier installateur	•	•				•	
CAP Métiers du plâtre et de l'isolation						•	
CAP Peintre applicateur de revêtements							•
Titre Solier moquetriste							•
BP Charpentier bois						•	
BP Électricien					•		
BP Maçon						•	
BP Menuisier	•					•	
BP Métiers du plâtre et de l'isolation						•	
BP Peintre applicateur de revêtements							•
Titre Technicien mètreur en bâtiment						•	
MÉTIERES D'ART ET FLEURISTE							
Métiers d'art							
BTM Photographe					•		
Fleuriste							
CAP Fleuriste			•				
BP Fleuriste			•				
NUMÉRIQUE							
Bac Pro Système numériques - Option réseaux informatiques et systèmes communicants					•		
Titre technicien services en électrodomestique connecté					•		
Titre vendeur - conseil en équipements de la maison connectée					•		
BTS Services informatiques aux organisations - Option solutions d'infrastructures, systèmes et réseaux					•		
Bachelor Concepteur de systèmes d'information					•		

L'accueil au CFA

L'inscription

Les dossiers de demande de formation en alternance sont à retirer auprès de nos conseillers en formation ou à l'accueil du CFA tout au long de l'année. Il est également possible de se préinscrire sur notre site internet www.crma.bzh

L'inscription est validée lorsque vous aurez trouvé un employeur s'engageant à signer un contrat d'apprentissage.

Les informations recueillies sur votre dossier d'admission seront celles qui serviront à établir le contrat. Merci d'y apporter la plus grande attention.



La convocation aux cours

Vous recevrez ensuite votre convocation ainsi que votre calendrier d'alternance. Un certificat de scolarité vous sera remis lors de votre premier passage au CFA.

L'accueil des moins de 15 ans

Les mineurs de 14 ans ayant suivi un cycle de collège complet et dont la date d'anniversaire se situe entre le 1er septembre et le 31 décembre ne peuvent pas signer de contrat d'apprentissage avant la date anniversaire des 15 ans.

Ils peuvent néanmoins intégrer le CFA et l'entreprise de leur choix sous convention afin de commencer la formation. Cette situation nécessite une prise en charge particulière et une prise de contact au CFA au plus tôt.

L'individualisation de la formation

Le centre de ressources

Le CDR est ouvert aux apprentis du lundi au vendredi selon les horaires d'ouverture du CFA. Les apprentis y travaillent individuellement ou en groupe avec un professeur.



Le positionnement

En début de première année (pour les primo-entrants) nous effectuons un test de positionnement et un entretien avec chaque apprenant. Nous abordons différentes thématiques en lien avec les apprentissages et l'orientation professionnelle. Le recueil de ces éléments nous permet de mieux vous connaître au travers de votre projet professionnel.

Il peut alors être proposé un accompagnement spécifique à ses besoins :

- Réorientation en CAP ou en Bac pro
- Proposition d'aide pédagogique individualisée (soutien)
- Mise en relation et/ou accompagnement spécifique vers différents interlocuteurs en fonction des difficultés rencontrées.



L'accompagnement pendant la formation

Chaque classe se voit désigner un professeur tuteur qui assurera le suivi de votre formation, avec un temps d'échange prévu chaque semaine de passage au CFA pour faire le point sur le déroulement de la formation tant au CFA qu'en entreprise.

Le professeur tuteur se met en lien avec le maître d'apprentissage pour s'assurer de votre bonne intégration en entreprise.

Les visites en entreprises : Rencontre entre votre professeur tuteur et votre maître d'apprentissage au moins une fois par an pour faire le point sur la formation, les compétences acquises et le comportement.



La médiation : intervient pour prévenir des risques de ruptures de contrats d'apprentissage. En cas de rupture, vous êtes accompagné dans la recherche d'une solution pour la suite de la formation.

Le suivi éducatif : La gestion des problèmes liés aux comportements au CFA est assurée par le conseiller principal d'éducation et l'équipe du pôle socio-éducatif.

Le référent handicap : Le référent handicap est l'interlocuteur privilégié des apprentis et futurs apprentis en situation de handicap. Le référent handicap accompagne les apprentis et futurs apprentis qui rencontrent des difficultés de formation, d'insertion professionnelle, de transport ou de vie au quotidien. Il apporte des solutions personnalisées et adaptées à leur situation.

L'infirmier / intervenant social : les apprentis bénéficient d'une prise en charge et d'une écoute individualisée. L'intervenant social interviendra, en cas de besoin et à la demande sur des problématiques spécifiques (personnelles, hébergement, budget...). Il met également en place des actions de prévention et d'éducation sur les addictologies, la sexualité... En tant qu'infirmier, il est l'interlocuteur privilégié pour les soins et les relations avec les professionnels de santé.

Le livret d'apprentissage : Distribué lors de votre premier passage au CFA, cet outil de communication est indispensable au suivi de votre formation, c'est le document règlementaire de liaison entre le CFA, l'entreprise et l'apprenti. Il mentionne les objectifs de votre formation, les travaux réalisés en entreprise et au CFA, il décrit également les acquis et les difficultés pour permettre d'évaluer la progression dans votre formation.



Le portail NetYparéo : Les familles et les entreprises ont accès au portail apprentis qui leur permet de consulter le dossier de l'apprenti, son calendrier, ses notes, absences, sanctions, emplois du temps.



Les aides possibles

Logement : Action logement peut vous aider à financer votre logement : loyers, dépôt de garantie, mobilité



Aide au financement du permis de conduire : Aide en vigueur depuis le 1er janvier 2019 pour tous les apprentis majeurs en contrat d'apprentissage. Aide versée d'un montant de 500 € (retrait du formulaire de demande auprès de la vie scolaire).

Services administratifs

• La direction

La direction organise et dirige l'ensemble de l'établissement en s'appuyant sur différents services administratifs.

Direction du Campus des métiers : Mme Karine PESTEL

Directeur adjoint : M. Olivier CHOULOT

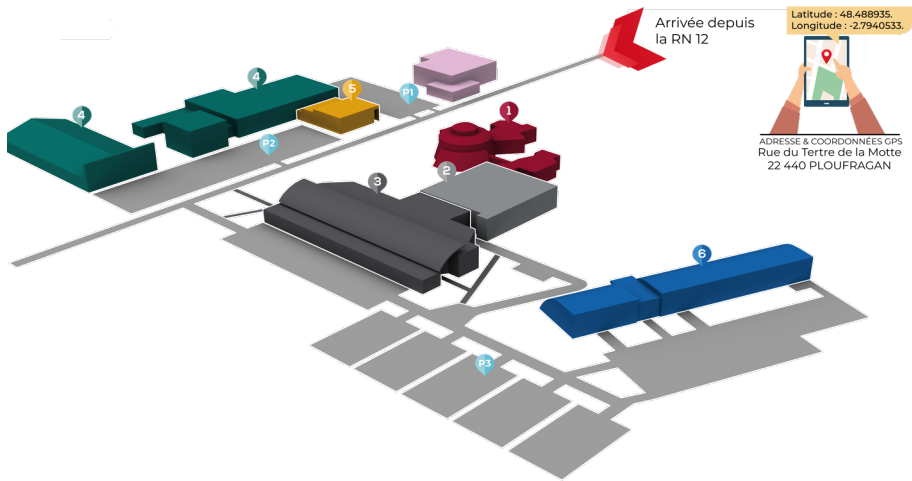
Responsable administrative : Mme Virginie CHERDO

Assistante de direction : Mme Emmanuelle FOURCHON

Promotion et recrutement : Nos conseillers en formation sont chargés d'accueillir et de renseigner le public, de développer les relations avec les entreprises, de communiquer et de promouvoir les formations du Campus. Elles réceptionnent également les dossiers d'admission et valide vos inscriptions dans les formations souhaitées.

Service Contrats et Facturation : Ce service administratif gère l'établissement des contrats d'apprentissage ainsi que les conventions de formations, les relations contractuelles avec les entreprises ainsi que la facturation des frais de formations auprès des OPCO.

Assistants des formations : Ce service est chargé de l'accompagnement administratif des alternants au quotidien (convocation aux rentrées, affectation en groupes, suivi administratif, suivi CCF, formalités aux examens, certificats de scolarité, etc.)



- | | | |
|---|--------------------------------------|--|
| 1 Chambre de Métiers et de l'Artisanat | 4 CFA | P1 Parking 1 visiteurs |
| 2 Véhipôle | 5 Cité du Goût et des Saveurs | P2 Parking 2 CFA |
| 3 Pôle Mobilité | 6 GNFA | P3 Parking 3 Pôle mobilité / GNFA |

• La vie scolaire

Responsable socio-éducatif et Conseiller principal d'éducation :

M. Yann LE GUEDARD

Ce service administratif est chargé de l'accompagnement au quotidien des apprenants sur le campus. Il interviendra pour les questions de discipline, d'absences, d'hébergements, d'animation, de vie scolaire.

• La pédagogie

Les enseignants de matières techniques sont regroupés en équipes pédagogiques par secteur de métiers. Chaque secteur est managé par un ou une responsable d'unité pédagogique.

Responsable d'unité pédagogique Alimentaire :

M. Nicolas COATLEVEN

Responsable d'unité pédagogique Hôtellerie-restauration :

M. Didier PIQUET

Responsable d'unité pédagogique Mobilité : M. Patrice LORANT

Responsable d'unité pédagogique Services : Mme Isabelle OGER

Responsable pédagogique : Mme Séverine PESSON, chargée de l'équipe des enseignants de matières générales, ainsi que de la mise en œuvre des programmes de formations et de leur suivi.

Transport

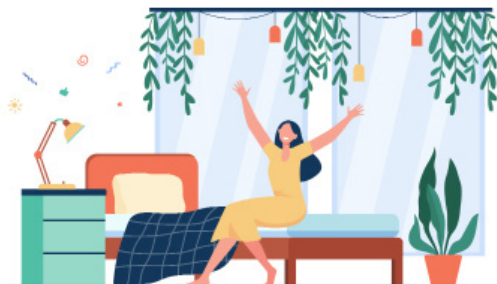
Le CFA est situé sur le campus de l'Artisanat et des Métiers, à Ploufragan. Un service de bus assure la navette entre le centre-ville de Saint Briec et le CFA, du lundi au vendredi : ligne de bus TE50 CFA - Gare SNCF. Consultez le site www.tub.bzh



Hébergement

Le Campus des Métiers propose aux apprentis des services d'hébergement et de restauration. Les apprentis qui demandent à bénéficier de ces services s'engagent à en respecter le fonctionnement précisé dans le règlement intérieur.

L'internat est ouvert du lundi matin au vendredi. Les internes sont hébergés en chambre collective, sur le site du Campus de Ploufragan. Un état des lieux des chambres et espaces communs sera fait en début et fin de chaque semaine pour vérifier le bon usage de ceux-ci.



Restauration

Fonctionnement du self

Un badge spécifique, fourni à la rentrée par le Campus, est exigé afin de comptabiliser les repas consommés et gérer l'état du compte de l'apprenti. Celui-ci devra être crédité régulièrement selon les modes de paiement définis. En cas de perte ou de vol, un nouveau badge sera fourni et facturé. A chaque passage au self, les repas et l'hébergement pour les internes seront débités du compte de l'apprenti par l'intermédiaire de ce badge. En cas de rupture du contrat et en fin de formation, le badge devra être restitué.

Les modes de paiement

Un 1^{er} paiement est demandé aux familles **afin de créditer la carte de restauration et/ou d'hébergement** avant la rentrée (règlement par carte bancaire, chèque ou espèces).

Pour les semaines suivantes, les familles ont le choix entre plusieurs modes de paiement :

- par prélèvement automatique mensuel (à partir du mois de novembre)
- par chèque, espèces ou carte bancaire **au plus tard le 1er jour de chaque semaine de cours**
- par internet **au plus tard le 1er jour de chaque semaine de cours.**

Les codes d'accès seront transmis à l'apprenant avec la carte de restauration et/ou d'hébergement en début d'année scolaire.

En cas de rupture définitive du contrat d'apprentissage, quel que soit le motif, le trop payé des frais de restauration et/ou d'hébergement sera remboursé par virement bancaire avant la fin de l'année scolaire.

Contact : 02 96 76 26 55

Une soirée à l'internat

L'internat est un lieu de vie, l'occasion de se détendre après une journée de cours et d'atelier, de créer des amitiés.

Un tableau à l'entrée indique aux apprentis toutes les informations nécessaires au bon déroulement de la semaine ainsi que toutes les activités qui peuvent être proposées.

L'internat est joignable au 02 96 76 27 44.

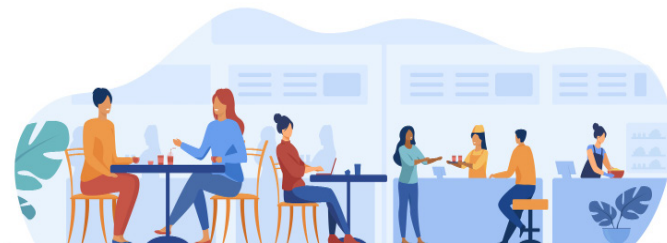
Restauration

Tous les jeunes inscrits au CFA ont trois possibilités de régime de restauration : externe, demi-pensionnaire ou interne.

Les demi-pensionnaires et les internes ont l'obligation de prendre leur repas au Campus.

Tarif 2022-2023 : à titre indicatif

Repas complet (entrée, plat, dessert)	2,95€
Supplément boisson	1,10€
4 nuits pour les apprentis + petits déjeuners	27,80€



Contacts

Accueil téléphonique		02 96 76 27 27	campusploufragan@cma-bretagne.fr
Directrice	Karine PESTEL	06 77 40 61 29	karine.pestel@cma-bretagne.fr
Directeur adjoint	Olivier CHOULOT	07 50 68 89 33	olivier.choulot@cma-bretagne.fr
Responsable pôle socio-éducatif	Yann LE GUEDARD	06 37 19 71 60	yann.leguedard@cma-bretagne.fr
Assistante de direction	Emmanuelle FOURCHON	02 96 76 27 29	emmanuelle.fourchon@cma-bretagne.fr
Conseillers en formation	Yannick LE MANCHEC	06 07 32 88 07	yannick.lemanchec@cma-bretagne.fr
	Catherine NURIT	07 86 37 97 63	catherine.nurit@cma-bretagne.fr
Assistants de formations	Marlène LE SAULNIER	02 96 76 27 39	marlene.lesaulnier@cma-bretagne.fr
	Isabelle ROBERT	02 96 76 27 35	isabelle.robert@cma-bretagne.fr
Service facturation	Jennifer DAUGUET	02 96 76 26 15	jennifer.dauguet@cma-bretagne.fr
	Fadime IGLÉN	02 96 76 27 39	fadime.iglen@cma-bretagne.fr
Assistants éducatifs (gestion des absences et de l'internat)	Michel BANNIER	07 87 52 39 53	michel.bannier@cma-bretagne.fr
	Gregory FELLAHI	06 45 45 08 25	gregory.fellahi@cma-bretagne.fr
	Marie-Laure MENGUY	06 77 01 06 45	marie-laure.menguy@cma-bretagne.fr
Médiation	Patrice GALERNE	06 77 01 31 50	patrice.galerie@cma-bretagne.fr
Infirmier / Intervenant social	Louis ROUXEL	06 77 01 95 34	louis.rouxel@cma-bretagne.fr
Responsable pédagogique	Séverine PESSON	06 74 72 55 01	severine.pesson@cma-bretagne.fr
Responsables d'unités pédagogiques	Nicolas COATLEVEN	06 43 05 23 18	nicolas.coatleven@cma-bretagne.fr
	Patrice LORANT	07 50 68 89 36	patrice.lorant@cma-bretagne.fr
	Isabelle OGER	06 43 05 23 25	isabelle.oger@cma-bretagne.fr
	Didier PIQUET	06 43 05 23 24	didier.piquet@cma-bretagne.fr

Notes

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



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

BRETAGNE

Campus de Ploufragan

Campus de l'Artisanat et des Métiers
CS 90051

22440 Ploufragan



 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :

ACTIONS DE FORMATION
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE