



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

BRETAGNE

# LIVRET D'ACCUEIL

## Rentrée 2022-2023



## Campus de Quimper

# 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 Quimper vous souhaite la bienvenue sur son site.

Le campus de Quimper 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 et de la fleuristerie.

Le campus des métiers de Quimper propose chaque année 33 formations aux 1000 alternants, pré-apprenants ou stagiaires de la formation professionnelle.

Un règlement intérieur assure le bon fonctionnement de cet établissement. 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 <sup>ère</sup> année	27% du SMIC	43% du SMIC	53% du SMIC	100% du SMIC
2 <sup>ème</sup> année	39% du SMIC	51% du SMIC	61% du SMIC	100% du SMIC
3 <sup>ème</sup> 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
<b>MOBILITÉ ET MAINTENANCE MATÉRIEL</b>							
<b>Carrosserie - peinture</b>							
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		•					
<b>Maintenance des véhicules option voitures particulières</b>							
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	•			•	•		
<b>Maintenance des véhicules option motocycles</b>							
Bac Pro Maintenance des véhicules - Option motocycles					•		
<b>Maintenance des véhicules option matériels espaces verts</b>							
CAP Maintenance des matériels option matériels espaces verts							•
Bac Pro Maintenance des matériels option matériels espaces verts							•
<b>Maintenance des véhicules option cycles</b>							
Titre Conseiller technique cycles							•
Titre Mécanicien cycles							•
<b>Maintenance des véhicules option véhicules de transport routier</b>							
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)		•					
<b>CUISINE HÔTELLERIE RESTAURATION</b>							
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				•			
<b>ALIMENTAIRE</b>							
<b>Farine</b>							
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	•						
<b>Viande &amp; poisson</b>							
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
<b>MANAGEMENT VENTE COMMERCE</b>							
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	•						
<b>BIEN-ÊTRE</b>							
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	•	•	•				•
<b>SANTÉ PARAMÉDICAL</b>							
BTM Prothèse dentaire					•		
BTMS Prothèse dentaire					•		
DEUST Pharmacie (nouvelle formation septembre 2022)	•						
<b>SOINS DES ANIMAUX</b>							
CTM Toilettier canin, félin et nouveaux animaux de compagnie		•					
BTM Toilettier canin et félin		•					
<b>TECHNIQUES GRAPHIQUES</b>							
CAP Signalétique et décors graphiques		•					
<b>MÉTIERES RARES</b>							
CAP Métiers rares (multi métiers)	•						
<b>BÂTIMENT ET BOIS</b>							
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						•	
<b>MÉTIERES D'ART ET FLEURISTE</b>							
<b>Métiers d'art</b>							
BTM Photographe					•		
<b>Fleuriste</b>							
CAP Fleuriste			•				
BP Fleuriste			•				
<b>NUMÉRIQUE</b>							
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](http://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

*(1<sup>er</sup> étage du bâtiment principal)*

### • 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 Françoise LE PAPE

**Assistante de direction :** Mme Déborah PETITDEMANGE

**Responsable administrative :** Mme Tiphaine CHAMPAGNE

**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. Ils réceptionnent également les dossiers d'admission et valide vos inscriptions dans les formations souhaitées.

### Conseillers en formations :

Anne NEILDE : Filière Boulangerie, Pâtisserie / Automobile / Fleuristerie

Solenn LE MEUR : Filières Commerce, vente, gestion / Coiffure / Hôtellerie-Restaurant

**Service Apprentissage :** 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.

**Secrétariat des formations :** Ce service est chargé de l'accompagnement administratif des alternants au quotidien (convocation aux rentrées, affectation en groupes, suivi administratif, suivi CCF, saisie des visites d'entreprises, certificats de scolarité, transmission des codes d'accès Yparéo...)



1 : Services administratifs    2 : Enseignement général    3 : Pôle fleuristerie    4 : Pôle coiffure  
 5 : Restaurant d'application    6 : Pôle vente    7 : Pôle automobile    8 : Pôle alimentaire  
 9 : Hébergement    10 : Self    11 : CMA DT29

## • La vie scolaire

**Responsable de la vie scolaire :** M. Michel LIGAVAN

**Conseiller principal d'éducation :** M. Mathias QUERE

Ce service administratif, situé au rez-de-chaussée du bâtiment principal sur la droite, est chargé de l'accompagnement au quotidien des apprenants sur le campus des métiers de Quimper. Il interviendra pour les questions de discipline, d'absences, d'hébergements, d'animation et de vie scolaire, d'organisation des emplois du temps, d'organisation et inscriptions aux examens, de gestion des parcours individualisés.

## • La pédagogie - Les formateurs

Les formateurs et formatrices 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 :** Mme Anne MÉTIVIER

**Responsable d'unité pédagogique tertiaire :** Mme Florence OLIVIER

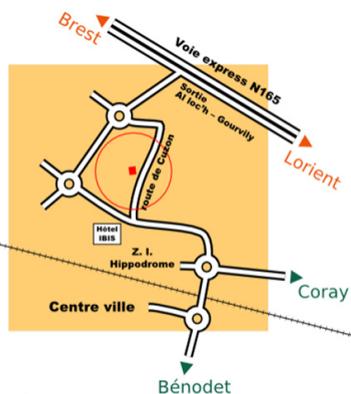
**Responsable d'unité pédagogique automobile :** M. Gérard GIRAUDIER

**Responsable pédagogique :** Mme Gaétane PERON, 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 Campus des Métiers est situé sur le site de Cuzon, à l'extérieur de Quimper (3 km environ du Centre-ville).

Un service de bus assure la navette entre le centre-ville et Cuzon du lundi au vendredi (ligne de bus P 140 CFA - Gare routière) [www.qub.fr](http://www.qub.fr) - 02 98 95 26 27



## Hébergement - Restauration

Le Campus des Métiers propose aux apprenants 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.



Les internes sont hébergés en chambre collective de 2 lits sur le site du Campus des métiers. 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.

Les apprentis internes devront apporter une paire de draps et une taie d'oreiller (60x60).

Tarif 2022-2023\* :

	Prix public	Subvention OPCO Apprentis	Prix interne / DP Apprentis
Repas	8 €	3 €	5 €
Nuit	14 €	6 €	8 €
Semaine internat	120 €	48 €	72 €

En cas d'oubli, une parure complète devra être louée à l'hébergement au prix de 3,20 € TTC. Les couvertures sont fournies.

Le restaurant est ouvert à tous les apprenants. Sa gestion est assurée par le groupe COMPASS.

### Tarif 2022-2023\* :

	Prix public	Subvention OPCO Apprentis	Prix interne / DP Apprentis
Repas	8 €	3 €	5 €
Forfait demi-pension	32 €	12 €	20 €

Le restaurant propose 1 formule de base (entrée + plat + dessert ou entrée + plat + boisson).

Le règlement se fera en caisse dès le lundi (par CB ou chèque à l'ordre de COMPASS).

### Heures d'accès au restaurant du lundi au vendredi :

Petit déjeuner : 7h10 (fermeture des portes à 7h40)

Déjeuner : 12h10 (fermeture des portes à 13h)

Dîner : 18h45 (fermeture des portes à 19h30)

\* Le restaurant est ouvert à tous les apprenants. Seuls les apprenants en contrat d'apprentissage peuvent prétendre aux tarifs subventionnés par les OPCO.



### Horaires des cours

Les horaires habituels des cours\* :

Lundi	9h10 - 12h10	13h20 - 17h15
Du mardi au jeudi	8h15 - 12h10	13h20 - 17h15
Vendredi	8h15 - 12h10	

\* Selon les sections, les horaires peuvent être différents, les horaires précis des classes sont communiqués lors de la convocation aux cours.

## Contacts

Accueil téléphonique	Véronique GUERIN	02 98 76 46 35	veronique.guerin@cma-bretagne.fr
Assistante de direction	Déborah PETITDEMANGE	02 98 76 46 49	deborah.petitdemange@cma-bretagne.fr
Conseillers en formation	Solenn LE MEUR	02 98 76 46 87	solenn.lemeur@cma-bretagne.fr
	Anne NEILDE		anne.neilde@cma-bretagne.fr
Secrétariat des formations	Emmanuelle LE GOFF	02 98 76 46 30	emmanuelle.legoff@cma-bretagne.fr
	Aurélien HASCOET		aurelie.hascoet@cma-bretagne.fr
Responsable de la prépa-apprentissage	Kristelle LE PAPE	02 98 76 46 86	kristelle.lepape@cma-bretagne.fr
Service apprentissage	Maiwenn BREUT	02 98 76 46 35	maiwenn.breut@cma-bretagne.fr
	Liliane COURTOIS		liliane.courtois@cma-bretagne.fr
	Stéphanie LA CHATRE		stephanie.lachatre@cma-bretagne.fr
Assistants éducatifs (gestion des absences et de l'internat)	Hélène GOBBE	02 98 76 46 37	
	Patrick GUILLEMOT		
	Michel CADIOU		
Médiation	Elsa PALOMARES	02 98 76 46 78	elsa.palomares@cma-bretagne.fr
Intervenante sociale	Charline HOUSSAIS	02 98 76 46 35	charline.houssais@cma-bretagne.fr
Responsable pédagogique	Gaétane PERON	02 98 76 46 35	gaetane.peron@cma-bretagne.fr
Responsables d'unités pédagogiques	Anne MÉTIVIER	02 98 76 46 35	anne.metivier@cma-bretagne.fr
	Florence OLLIVIER		florence.ollivier@cma-bretagne.fr
	Gérard GIRAUDIER		gerard.giraudier@cma-bretagne.fr











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

**BRETAGNE**

ADRESSE POSTALE

CFA Campus de Quimper  
Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne  
24 route de Cuzon  
CS 21037  
29196 Quimper Cedex

[www.campusdesmetiers29.bzh](http://www.campusdesmetiers29.bzh)  
02 98 76 46 35 - [campusquimper@cma-bretagne.fr](mailto:campusquimper@cma-bretagne.fr)



 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

La certification qualité a été déléguée au titre des catégories d'actions suivantes :  
**ACTIONS DE FORMATION**  
**ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE**