



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

BRETAGNE

LIVRET D'ACCUEIL

Rentrée 2022-2023



Campus de Vannes

Sommaire

Le CFA	
Présentation du CFA.....	4
L'apprentissage	
Le mode d'emploi.....	6
Panorama des formations.....	8
Informations pratiques	
L'accueil au CFA.....	10
L'individualisation de la formation.....	10
L'accompagnement pendant la formation.....	12
Transports.....	14
Hébergement.....	15
Restauration.....	17
Association socio-culturelle.....	18
Contacts.....	19

BIENVENUE A TOUTES ET A TOUS

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

Le campus de Vannes 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 la mobilité et de la coiffure.

Le campus des métiers de Vannes propose chaque année 37 formations aux 1 500 alternants 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 ^{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 Toilettier canin, félin et nouveaux animaux de compagnie		•					
BTM Toilettier 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).

• La direction

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

Direction du Campus : M. Jean NICOL

• Les services

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 valident vos inscriptions dans les formations souhaitées en proposant le cas échéant des aménagements de parcours.

Contrat 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.

Administration générale : 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, organisation des emplois du temps, gestion des parcours individualisés, ...).

• Service socio-éducatif

Conseiller d'éducation : M. Alexandre BEAUSEIGNEUR

Gestion des absences / comptabilité internat : Mme Sylvie LE PELVE,
Mme Colette COLLART, Mme Delphine GIROD

Gestion des examens / responsable internat : M. Gérald PICAUD

Ce service administratif, est chargé de l'accompagnement au quotidien des apprenants sur le campus de Vannes. Il intervient pour les questions de discipline, d'absences, d'hébergement, d'animation et de vie scolaire, d'organisation et inscriptions aux examens.



- 1 Chambre de Métiers et de l'Artisanat - Siège
- 2 Grafic ADAPT
- 3 Salle Belle-Ile
- 4 Atelier bois
- 5 Salle de sport
- 6 Pôle automobile
- 7 Internat
- 8 Pôle d'enseignement général
- 9 Espaces restauration
- 10 Pôle alimentaire
- 11 Restaurant d'application
- 12 Pôle coiffure / Salle Houat
- 13 Accueil URMA / CFA

- Voie de circulation
- Zone piétonne
- Parking

23/10

• La pédagogie - Les professeurs

Les professeurs 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 Isabelle GOURTAY

- Responsable d'unité pédagogique hôtellerie-restauration :

En cours de recrutement

- Responsable d'unité pédagogique services (commerce, coiffure) :

M. Thierry SINNESAL

- Responsable d'unité pédagogique automobile :

Mme Soraya LARGUET

- Responsable pédagogique : Mme Laurence GURZYNSKI

L'apprentissage associe un enseignement général et pratique dispensé au centre de formation d'apprentis (CFA) et une formation pratique en entreprise privée ou publique.

Transport

Pour vos démarches liées au transport, connectez-vous sur mobibreizh.bzh

Pour se rendre au CFA :

<p>En car</p> <ul style="list-style-type: none">* Auray voyages : 02.97.57.88.90* B.S.A. (Lorient—Lannester) : 02.97.76.88.80* C.T.M. (Pontivy-Ploermel-Arzon) : 02.97.01.22.01* Keolis (Auray-Quiberon) Baud : 02.97.47.29.64* Maury (Questembert, Rochefort-en-Terre) : 02.97.43.32.70* Kicéo (Vannes et périphérie) : 02.97.01.22.23	<p>En navettes</p> <p>Tous les matins à 7h30 :</p> <ul style="list-style-type: none">* Gare SNCF Vannes / CFA Bus Kicéo 82 <p>Tous les matins à 7h35 :</p> <ul style="list-style-type: none">* Lycée Charles de Gaulle / CFA Auray voyages n°344* Lycée Lesage / CFA Auray voyages n°261 <p>Tous les soirs à 17h10 et 17h50 (17h40 les mercredis)</p> <ul style="list-style-type: none">* CFA—place de la libération CTM n°359
<p>En bus</p> <p>Arrêts TPC proches du CFA :</p> <ul style="list-style-type: none">* Ligne 4 : arrêt Chambre de métiers* Ligne 6 : arrêt DESBORDES	<p>En train</p> <p>Carte Korrigo/Actuel Tarif préférentiel jeunes 8 ou 15€ sur réseau TER www.ter-sncf.com ou 3635</p>

En voiture :

- * Blablacar
- * Mobibreizh.bzh



En période de vacances scolaires les compagnies fonctionnent différemment, renseignez-vous.

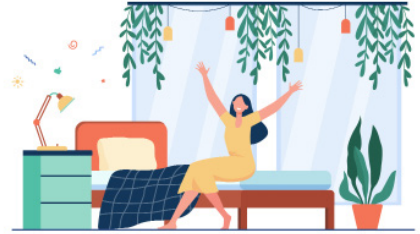
Aucun retard ni absence ne sont tolérés !

Information transport : M. Yann CALLAC

Hébergement

Accès à l'internet

Le nombre de place à l'internat étant limité, la priorité est donnée en fonction de la situation géographique et de l'âge de l'apprenti. **Une réservation est obligatoire.** Chaque apprenti peut adopter un régime d'interne en début d'année. Les changements de régime doivent se faire sur demande écrite du représentant légal.



Les internes majeurs sont autorisés à sortir de 12h à 13h et de 17h à 21h30. Les internes mineurs (*après autorisation parentale*) sont autorisés à sortir de 12h à 13h et de 17h à 18h45.

Pour les internes mineurs à la date de la rentrée scolaire, le repas du soir est obligatoire pendant toute l'année de formation.

Le coût (*après déduction des aides de la branche professionnelle*)

- **Apprenti mineur** (*à la date de leur rentrée*) : le dîner et le petit-déjeuner sont obligatoirement pris au restaurant de collectivité.

La soirée (le dîner, la nuit, le petit-déjeuner) : 9,30€

Hébergement pour une semaine : 37,20€

- **Apprenti majeur**

La nuit : 7,00€

Hébergement pour une semaine: 28,00€

Le paiement

Le règlement doit se faire **le lundi de chaque semaine de cours**. Il est possible de régler par chèque, carte bancaire, mandat, espèces ou prélèvement automatique. Le CFA se réserve le droit de refuser l'apprenti si le compte est débiteur. Nous conseillons vivement d'opter pour le prélèvement automatique. Les prélèvements seront effectués le 10 de chaque mois suivant la présence de l'apprenti au CFA.

Les fournitures

Les apprentis internes fournissent une housse de couette, un drap housse et une taie de traversin. Les couvertures sont mises à disposition par le CFA.

Une tenue propre est exigée, prévoir le nécessaire de toilette, des pyjamas, une paire de chaussons.

Les apprentis internes doivent se munir d'un **cadenas** pour protéger leurs biens personnels.

Médicaments

La réglementation étant très stricte, ils doivent être déposés à l'infirmerie avec l'ordonnance du médecin et utilisés sous le contrôle de l'infirmière, les animateurs n'étant pas qualifiés pour fournir des médicaments.

Vie collective

Les objets de valeur sont vivement déconseillés et sont placés sous la seule responsabilité de leur propriétaire.

L'apprenti prend les dispositions nécessaires quant à la bonne tenue de l'internat, les chambres devant rester propres tout au long de son séjour.

En cas de mauvaise tenue à l'internat, la décision d'exclusion temporaire ou définitive est prise par le directeur du campus sur proposition du responsable du service socio-éducatif.

Il est demandé à chaque interne un chèque de dépôt de garantie d'un montant de 100 euros non encaissé qui sera rétrocédé à la fin de sa formation, ou en cas de changement de régime.

L'apprenti signe un contrat de vie collective à l'internat et s'engage à le respecter toute l'année. Il lui est par ailleurs obligatoire de se munir d'un cadenas pour préserver ses objets personnels durant les semaines passées à l'internat.

Les mallettes d'outillage doivent être déposées dans les casiers prévus à cet effet, au foyer. En aucun cas elles ne doivent se trouver dans l'internat.

Restauration

Notre service de restauration collective est assuré par le prestataire CONVIVIO (N° de téléphone : 02.97.66.70.01)

Un badge spécifique est remis à chaque apprenti au moment de la rentrée afin de comptabiliser les repas consommés et de bénéficier de l'aide aux frais annexes.

En cas de perte ou de vol, un nouveau badge sera facturé 3€. Le compte sera crédité régulièrement selon les modes de paiement suivant : espèces, chèque, carte bancaire ou ticket restaurant.

A chaque passage au self, les repas seront débités du compte de l'apprenti par l'intermédiaire de ce badge (après déduction des aides de la branche professionnelle).

Formules au choix :

Petit-déjeuner : 0,90€

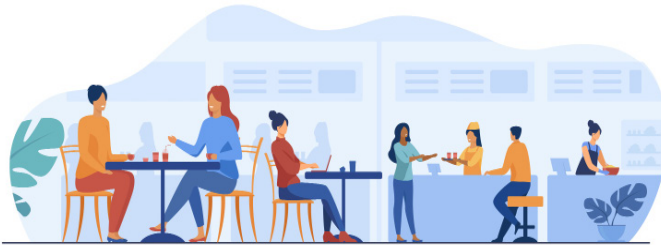
Menu matin (Entrée + plat **ou** plat + dessert) : 1,40€

Les consommations hors formule sont à la charge de l'apprenti

Aides de la branche professionnelle de l'entreprise signataire du contrat :

Participation au frais de nuitée à hauteur de 6€.

Participation au frais de repas à hauteur de 3€.



Horaires des cours

Les horaires habituels des cours* :

Lundi	10h - 11h55	13h05 - 17h
Du mardi au vendredi	8h - 11h55	13h05 - 17h

* Selon les sections, les horaires peuvent être différents. Les horaires précis des classes sont communiqués lors de la convocation aux cours, puis les emplois du temps sont accessibles sur votre portail NetYpareo.

L'association socio-culturelle des apprentis

L'association a pour but de promouvoir toutes les actions socio-culturelles, sportives et de loisirs qui concourent à l'épanouissement et à la socialisation de l'apprenti. Elle contribue, avec toute l'équipe pédagogique, à la dimension éducative de l'établissement.

Dans le quotidien, cela se concrétise :

- par l'achat de matériel, ou les déplacements relatifs à l'animation et à certaines sorties pédagogiques
- par la souscription à certains abonnements (magazines, journaux,...)
- par l'accompagnement d'activités sportives en lien avec le CFA
- par l'aménagement de certains lieux en matériel (TV à l'internat, connexion Wi-Fi, jeux de société, babyfoot, billard,...)

Le coût de la cotisation est de 10€ pour les externes et 20€ pour les internes. Ce coût est raisonnable au regard des possibilités offertes, avec l'accès à des tarifs préférentiels aux activités proposées sur le temps du soir (cinéma, bowling, théâtre, concerts, sorties foot, activités gratuites sur le site sur le temps du soir).

Enfin, elle permet aux animateurs de mettre des projets en place à destination de l'ensemble des apprentis.



Contacts

Accueil téléphonique	8h - 12h / 13h30 - 17h	02.97.63.95.10	
Conseiller d'éducation	Alexandre BEAUSEIGNEUR	02.97.63.95.04	alexandre.beauseigneur@cma-bretagne.fr
Gestion des absences apprentis et internat	Sylvie LE PELVE	02.97.63.95.33	sylvie.lepelve@cma-bretagne.fr
Médiateur de l'apprentissage	Fabien KERMORVANT	02.97.63.95.37	fabien.kermorvant@cma-bretagne.fr
Infirmière	Magali SARRAZIN	02.97.63.95.02	magali.sarrazin@cma-bretagne.fr
Conseillères en formation	Muriel BASTHISTE <i>(référente handicap)</i>	02.97.63.39.38	muriel.basthiste@cma-bretagne.fr
	Lidwine FOIDART <i>(référente des parcours adultes)</i>	02.97.63.95.15	lidwine.foidart@cma-bretagne.fr
	Céline MARCESCHE <i>(référente de la prépa apprentissage)</i>	02.97.63.99.35	celine.marcesche@cma-bretagne.fr
Services administratifs	Filière Coiffure - Commerce	02.97.63.66.67	coiffure-commerce.vannes@cma-bretagne.fr
	Filière Automobile	02.97.63.95.14	automobile.vannes@cma-bretagne.fr
	Filière Hôtellerie	02.97.63.96.87	restauration.vannes@cma-bretagne.fr
	Filière Alimentation	02.97.63.95.30	alimentaire.vannes@cma-bretagne.fr
Internat	Service animation <i>(après 19h pour les messages importants)</i>	06.33.26.50.40	
Responsable de l'internat	Gérald PICAUD	02.97.63.95.49	gerald.picaud@cma-bretagne.fr
Restauration	Restauration collective (CONVIVIO)	02.97.66.70.01	

Pour une communication rapide et écologique, transmettez-nous votre adresse e-mail sur toutes vos correspondances.





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

BRETAGNE

ADRESSE POSTALE

CFA Campus de Vannes
Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne
10 Boulevard des Îles
CS 82 311
56008 Vannes Cedex

www.cma56.bzh
02 97 63 95 10 - campusvannes@cma-bretagne.fr



 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

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