

IDENTIFICATION	Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant
<b>OBJECTIFS</b>	<p>À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant est en capacité de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organiser en amont sa production</li> <li>• Produire et présenter des desserts de restaurants</li> <li>• Acquérir une riche expérience en pâtisserie, décors d'assiettes et buffet de desserts</li> <li>• Maitriser la préparation de desserts de restaurant et d'entremets sucrés</li> <li>• Etre en mesure de suivre les commandes, approvisionner son poste de travail</li> <li>• Déguster, analyser et justifier sa production</li> </ul>
<b>Public</b>	Jeune à partir de 16 ans / Adulte à partir de 29 ans
<b>Prérequis</b>	Titulaire d'un CAP Cuisine ou Pâtissier ou d'un Bac Techno HCR ou d'un BAC Pro HR
<b>Modalité d'accès</b>	Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel.
<b>Délai d'accès</b>	1 mois avant entrée en formation
<b>Durée</b>	420 h
<b>Tarif</b>	14 € / heure de formation
<b>CONTENU</b>	<p>Enseignement professionnel :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pratique professionnelle (apprentissage des pâtes et appareils de base, petits pains, viennoiseries, sorbets et glaces, décors d'assiettes et buffet de desserts)</li> <li>- Analyse sensorielle</li> <li>- Technologie des produits, des méthodes de travail et des équipements</li> <li>- Dessin appliqué</li> <li>- Sciences appliquées (méthode HACCP, méthode de conservation des aliments et analyses microbiologiques)</li> <li>- Gestion appliquée</li> </ul> <p>Gestion d'entreprise (formes juridiques, environnement économique, marchés d'entreprise, etc.) Communication d'entreprise Anglais professionnel</p>
<b>Nom du formateur référent</b>	Maël LEBACQUER, formateur domaine professionnel.
<b>Moyens pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <u>Moyens matériels</u> : cuisine pédagogique, restaurant d'application, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources, laboratoire de fabrication.</li> <li>• <u>Moyens pédagogiques</u> : équipe de formateurs pluridisciplinaires, délivrance d'un livret d'apprentissage, suivi de la formation avec accès internet sur Net YPAREO pour les maîtres d'apprentissage et les familles/tuteur, visite d'entreprise, rencontre parents / formateurs : 1 fois par an.</li> </ul>
<b>Évaluation</b>	Examen ponctuel
<b>Qualification</b>	<p>Mention Complémentaire de NIVEAU III. Diplôme remis par l'académie de Toulouse.</p> <p><i>Le détenteur d'un CAP Cuisine ou Pâtissier peut faire valoir avec la Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant, un niveau « Chef de partie »</i></p>
<b>Attestation de compétences et d'assiduité</b>	Remise en fin de formation.
<b>Poursuite de parcours</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Brevet Professionnel « Art de la cuisine »</li> <li>▪ Pack « créateur » pour création d'entreprise</li> </ul>
<b>Lieu</b>	Centre de Formation aux Métiers de l'Ariège, 2 rue jean moulin, 09000 Foix.
<b>Accessibilité</b>	Le Centre de Formation aux Métiers accueille les personnes en situation de handicap.
<b>Contact</b>	Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 79 00, s.tessier@cma-ariège.fr

Code RNCP : RNCP6981

IDENTIFICATION	Mention Complémentaire Plaquiste
<b>OBJECTIFS</b>	<p>À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant est en capacité de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparer les emplacements de gaines et autres réservations,</li> <li>- Poser et appliquer les produits collés les cloisons et plafonds les ouvrages à composants multiples</li> <li>- Effectuer de petits travaux de menuiserie et réaliser selon les données techniques, la mise en place des produits d'isolation thermique, acoustique et de la protection au feu.</li> <li>- Le plaquiste intervient directement après le gros œuvre lorsque le bâtiment est clos et hors d'eau.</li> </ul>
<b>Public</b>	Jeune à partir de 16 ans / Adulte à partir de 29 ans
<b>Prérequis</b>	Titulaire du CAP Métiers du Plâtre/ CAP Peintre / CAP Menuisier Fabricant
<b>Modalité d'accès</b>	Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel.
<b>Délai d'accès</b>	De 1 à 4 mois avant entrée en formation
<b>Durée</b>	420 h
<b>Tarif</b>	14 € / heure de formation
<b>CONTENU</b>	<p><b>Domaine Professionnel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Pratique professionnelle</li> <li>⇒ Technologie Professionnelle</li> <li>⇒ Savoirs associées</li> <li>⇒ Création entreprise</li> </ul>
<b>Nom du formateur référent</b>	Georges RABAUD, formateur domaine professionnel.
<b>Moyens pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <u>Moyens matériels</u> : un atelier maçonnerie, plâtre et carrelage, un FAB LAB atelier numérique, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources, laboratoire de fabrication.</li> <li>• <u>Moyens pédagogiques</u> : équipe de formateurs pluridisciplinaires, délivrance d'un livret d'apprentissage, suivi de la formation avec accès internet sur Net YPAREO pour les maîtres d'apprentissage et les familles/tuteur, visite d'entreprise, rencontre parents / formateurs : 1 fois par an.</li> </ul>
<b>Évaluation</b>	Contrôle en Cours de Formation (CCF) ou examen ponctuel en fonction des publics
<b>Qualification</b>	Certificat d'Aptitude Professionnelle de NIVEAU III. Diplôme remis par l'académie de Toulouse.
<b>Attestation de compétences et d'assiduité</b>	Remise en fin de formation.
<b>Poursuite de parcours</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ CAP Peintre applicateur de revêtements</li> <li>▪ Pack « créateur » pour création d'entreprise</li> </ul>
<b>Lieu</b>	Centre de Formation aux Métiers de l'Ariège, 2 Rue jean moulin, 09000 Foix.
<b>Accessibilité</b>	Le Centre de Formation aux Métiers accueille les personnes en situation de handicap.
<b>Contact</b>	Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 88 00, s.tessier@cma-ariège.fr

IDENTIFICATION	Mention Complémentaire Zinguerie
<b>OBJECTIFS</b>	<p>À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant est en capacité de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Réaliser tous les ouvrages de zinguerie. Dans un atelier ou sur un chantier, il produit des ouvrages en zinc, prend en charge leur maintenance ou leur entretien en tenant compte des impératifs de qualité, de temps et de sécurité.</li> <li>• Assurer la pose des chéneaux, des gouttières, des lucarnes, du raccord de souche de cheminée et l'isolation thermique.</li> <li>• Le couvreur doit également avoir des compétences en matière de dessin et de géométrie afin de concevoir des plans structurés. Une parfaite connaissance des matériaux utilisés est également indispensable pour effectuer un travail de qualité et professionnel.</li> </ul>
<b>Public</b>	Jeune à partir de 16 ans / Adulte à partir de 29 ans
<b>Prérequis</b>	Titulaire d'un CAP en charpente ou CAP Constructeur bois ou CAP en couverture ou CAP Monteur Installation sanitaire, CAP Monteur en installation thermique
<b>Modalité d'accès</b>	Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel.
<b>Délai d'accès</b>	De 1 à 4 mois avant entrée en formation
<b>Durée</b>	De 420 h
<b>Tarif</b>	14 € / heure de formation
<b>CONTENU</b>	<p><u>Domaine Professionnel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dessin et lecture de plan</li> <li>- Etude et conception de l'ouvrage</li> <li>- Soudage d'éléments en zinc</li> <li>- Soudage et remise en œuvre d'évacuations d'eaux pluviales</li> <li>- Conception et pose de chéneaux</li> <li>- Réalisation d'ouvrages de couverture métallique à tasseaux</li> <li>- Réalisation d'ouvrages de couverture métallique à joint debout</li> <li>- Réalisation d'ouvrages de bardage métallique à joint debout</li> <li>- Réalisation d'ornement en zinc</li> <li>- Conception et pose de raccords en zinc sur tuile</li> </ul>
<b>Nom du formateur référent</b>	Philippe MARIE, formateur domaine professionnel.
<b>Moyens pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <u>Moyens matériels</u> : un atelier zinguerie, plomberie, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources, laboratoire de fabrication.</li> <li>• <u>Moyens pédagogiques</u> : équipe de formateurs pluridisciplinaires, délivrance d'un livret d'apprentissage, suivi de la formation avec accès internet sur Net YPAREO pour les maîtres d'apprentissage et les familles/tuteur, visite d'entreprise, rencontre parents / formateurs : 1 fois par an.</li> </ul>
<b>Évaluation</b>	Examen ponctuel
<b>Qualification</b>	Mention Complémentaire de NIVEAU III. Diplôme remis par l'académie de Toulouse.
<b>Attestation de compétences et d'assiduité</b>	Remise en fin de formation.
<b>Poursuite de parcours</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ CAP Monteur en Installations Thermiques, Sanitaires</li> <li>▪ Titre Pro technicien de maintenance d'équipements de confort climatique</li> <li>▪ Pack « créateur » pour création d'entreprise</li> </ul>
<b>Lieu</b>	Centre de Formation aux Métiers de l'Ariège, 2 Rue jean moulin, 09000 Foix.
<b>Accessibilité</b>	Le Centre de Formation aux Métiers accueille les personnes en situation de handicap.
<b>Contact</b>	Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 88 00, s.tessier@cma-ariège.fr

IDENTIFICATION	Titre professionnel technicien de maintenance d'équipements de confort climatique
<b>OBJECTIFS</b>	<p>À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant est en capacité de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Assurer la mise en service, la maintenance et le dépannage des installations résidentielles de chauffage, d'eau chaude sanitaire, de renouvellement d'air et de leurs générateurs au <b>fioul domestique</b>.</li> <li>Assurer la mise en service, la maintenance et le dépannage des installations résidentielles de chauffage, d'eau chaude sanitaire, de renouvellement d'air et de leurs générateurs au <b>gaz</b>.</li> <li>Assurer la mise en service, la maintenance et le dépannage des installations résidentielles de chauffage, d'eau chaude sanitaire, de renouvellement d'air et de leurs <b>générateurs thermodynamiques</b>.</li> <li>Assurer la mise en service, la maintenance et le dépannage des installations résidentielles de chauffage, d'eau chaude sanitaire, de renouvellement d'air et de leurs générateurs au <b>bois ou solaire</b>.</li> </ul>
<b>Public</b>	Jeune à partir de 16 ans / Adulte à partir de 29 ans
<b>Prérequis</b>	Connaissances en français, mathématiques et électricité du niveau de la classe de 1re ou équivalent sont souhaitées.
<b>Modalité d'accès</b>	Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel.
<b>Délai d'accès</b>	De 1 à 4 mois avant entrée en formation
<b>Durée</b>	1 260 h sur 1 an
<b>Tarif</b>	14 € / heure de formation
<b>CONTENU</b>	<p>Domaine Professionnel :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Adapter et organiser l'installation d'équipements de chauffage, sanitaire, renouvellement d'air et thermodynamique dans des locaux d'habitation et tertiaires</li> <li>⇒ Installer et préparer à la mise en service des équipements de chauffage, sanitaire, et renouvellement d'air, dans des locaux d'habitation et tertiaires</li> <li>⇒ Installer et assurer la mise en service des équipements thermodynamiques dans des locaux d'habitation et tertiaires</li> </ul>
<b>Nom du formateur référent</b>	Mathieu LEBLANC, formateur domaine professionnel
<b>Moyens pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <u>Moyens matériels</u> : un atelier zinguerie, plomberie-chauffage, énergies renouvelables, cellule gaz et fioul, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources, laboratoire numérique</li> <li>• <u>Moyens pédagogiques</u> : équipe de formateurs pluridisciplinaires, délivrance d'un livret d'apprentissage, suivi de la formation avec accès internet sur Net YPAREO pour les maîtres d'apprentissage et les familles/tuteur, visite d'entreprise, rencontre parents / formateurs : 1 fois par an.</li> </ul>
<b>Évaluation</b>	Les évaluations finales comportent : des épreuves ponctuelles écrites et orales, des épreuves de production
<b>Qualification</b>	Titre professionnel de niveau 4 -RNCP31589
<b>Attestation de compétences et d'assiduité</b>	Remise en fin de formation.
<b>Poursuite de parcours</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pack « créateur » pour création d'entreprise</li> </ul>
<b>Lieu</b>	Centre de Formation aux Métiers de l'Ariège, 2 Rue Jean Moulin, 09000 Foix.
<b>Accessibilité</b>	Le Centre de Formation aux Métiers accueille les personnes en situation de handicap.
<b>Contact</b>	Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 79 00, s.tessier@cma-ariège.fr

IDENTIFICATION	<b>BAC PRO Métiers du commerce et de la Vente Option A Animation et Gestion de l'espace commercial</b>
<b>OBJECTIFS</b>	<p>À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant est en capacité de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Cet employé commercial, qui travaille dans tout type d'unité commerciale : physique ou virtuelle, met à la disposition de la clientèle les produits correspondant à sa demande. Il exerce sous l'autorité d'un responsable.</li> </ul>
<b>Public</b>	Jeune à partir de 15 ans / Adulte à partir de 29 ans
<b>Prérequis</b>	Titulaire d'un CAP ou après une première ou terminale.
<b>Modalité d'accès</b>	Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel.
<b>Délai d'accès</b>	De 1 à 4 mois avant entrée en formation
<b>Durée</b>	De 675 h à 1 350 h
<b>Tarif</b>	14 € / heure de formation
<b>CONTENU</b>	<p><b>Domaine Professionnel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Bloc N°1 : Conseiller et Vendre</li> <li>⇒ Bloc N° 2 : Suivre les ventes</li> <li>⇒ Bloc N° 3 : Fidéliser la clientèle et développer la relation client</li> <li>⇒ Bloc N°4A : Animer et gérer l'espace commercial</li> </ul> <p><b>Domaine Enseignement Général</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Economie – Droit</li> <li>⇒ Mathématiques</li> <li>⇒ Prévention Santé environnement</li> <li>⇒ Langue Vivante 1 + Langue Vivante 2</li> <li>⇒ Français</li> <li>⇒ Histoire Géographie et enseignement moral et civique</li> <li>⇒ Arts appliqués et cultures artistiques</li> <li>⇒ Education physique et sportive</li> </ul>
<b>Nom du formateur référent</b>	HEBERT Mireille, formateur domaine professionnel.
<b>Moyens pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <u>Moyens matériels</u> : Un magasin d'application, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources.</li> <li>• <u>Moyens pédagogiques</u> : équipe de formateurs pluridisciplinaires, délivrance d'un livret d'apprentissage, suivi de la formation avec accès internet sur Net YPAREO pour les maîtres d'apprentissage et les familles/tuteur, visite d'entreprise, rencontre parents / formateurs : 1 fois par an.</li> </ul>
<b>Évaluation</b>	Contrôle en Cours de Formation (CCF) ou examen ponctuel en fonction des publics
<b>Qualification</b>	BAC PROFESSIONNEL NIVEAU IV. Diplôme remis par l'académie de Toulouse.
<b>Attestation de compétence et d'assiduité</b>	Remise en fin de formation.
<b>Poursuite de parcours</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pack « créateur » pour création d'entreprise</li> </ul>
<b>Lieu</b>	Centre de Formation aux Métiers de l'Ariège, 2 Rue Jean Moulin, 09000 Foix.
<b>Accessibilité</b>	Le Centre de Formation aux Métiers accueille les personnes en situation de handicap.
<b>Contact</b>	Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 79 00, s.tessier@cma-ariège.fr

IDENTIFICATION	BAC PRO Maintenance des Véhicules
<b>OBJECTIFS</b>	<p>À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Occupe un poste de Technicien au sein d'un garage indépendant, chez un agent ou une concession de marque</li> <li>- Assure diagnostic, réparations et réglages en utilisant les dernières techniques de mesure</li> <li>- Acquiert des connaissances en mécanique, hydraulique, électricité, pneumatique et électronique</li> <li>- Il est également en relation avec le client pour établir un 1er diagnostic ou un compte rendu.</li> </ul>
<b>Public</b>	Jeune à partir de 15 ans / Adulte à partir de 29 ans
<b>Prérequis</b>	Titulaire du CAP Maintenance des Véhicules ou 2 <sup>ème</sup> BAC PRO MV
<b>Modalité d'accès</b>	Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel.
<b>Délai d'accès</b>	De 1 à 4 mois avant entrée en formation
<b>Durée</b>	De 675 h à 1350 h
<b>Tarif</b>	14 € / heure de formation
<b>CONTENU</b>	<p><u>Domaine Professionnel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Analyse préparatoire à une intervention</li> <li>⇒ Réalisation d'intervention sur véhicule</li> <li>⇒ Communication technique</li> <li>⇒ Diagnostic d'un système piloté</li> <li>⇒ Economie Gestion</li> <li>⇒ Prévention/ Santé / Environnement / Sauveteur Secouriste du Travail</li> </ul> <p><u>Domaine Enseignement Général</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Français- Enseignement Civique et Moral</li> <li>⇒ Histoire géographie</li> <li>⇒ Langues étrangères : anglais ou espagnol</li> <li>⇒ Mathématiques - Sciences physiques et chimiques</li> <li>⇒ Arts appliqués et cultures artistiques</li> <li>⇒ Education physique et sportive</li> </ul>
<b>Nom du formateur référent</b>	Christopher SENE, formateur domaine professionnel.
<b>Moyens pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <u>Moyens matériels</u> : un atelier de mécanique, carrosserie et peinture, une cabine de peinture, un FAB LAB atelier numérique, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources, laboratoire de fabrication.</li> <li>• <u>Moyens pédagogiques</u> : équipe de formateurs pluridisciplinaires, délivrance d'un livret d'apprentissage, suivi de la formation avec accès internet sur Net YPAREO pour les maîtres d'apprentissage et les familles/tuteur, visite d'entreprise, rencontre parents / formateurs : 1 fois par an.</li> </ul>
<b>Évaluation</b>	Contrôle en Cours de Formation (CCF) ou examen ponctuel en fonction des publics
<b>Qualification</b>	BAC Professionnel de NIVEAU IV. Diplôme remis par l'académie de Toulouse.
<b>Attestation de compétences et d'assiduité</b>	Remise en fin de formation.
<b>Poursuite de parcours</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pack « créateur » pour création d'entreprise</li> </ul>
<b>Lieu</b>	Centre de Formation aux Métiers de l'Ariège, 2 Rue jean moulin, 09000 Foix.
<b>Accessibilité</b>	Le Centre de Formation aux Métiers accueille les personnes en situation de handicap.
<b>Contact</b>	Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 88 00, s.tessier@cma-ariège.fr

IDENTIFICATION	BAC PRO Métiers du commerce et de la Vente Option A Animation et Gestion de l'espace commercial
<b>OBJECTIFS</b>	<p>À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant est en capacité de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Avoir le sens de l'accueil, des qualités d'écoute et de disponibilité</li> <li>• Participer à l'approvisionnement, à la vente, à la gestion commerciale.</li> <li>• Mettre à la disposition de la clientèle les produits correspondant à sa demande</li> </ul>
<b>Public</b>	Jeune à partir de 15 ans / Adulte à partir de 29 ans
<b>Prérequis</b>	Titulaire d'un CAP ou après une première ou terminale.
<b>Modalité d'accès</b>	Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel.
<b>Délai d'accès</b>	De 1 à 4 mois avant entrée en formation
<b>Durée</b>	De 675 h à 1 350 h
<b>Tarif</b>	14 € / heure de formation
<b>CONTENU</b>	<p><b>Domaine Professionnel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Bloc N°1 : Conseiller et Vendre</li> <li>⇒ Bloc N° 2 : Suivre les ventes</li> <li>⇒ Bloc N °3 : Fidéliser la clientèle et développer la relation client</li> <li>⇒ Bloc N°4A : Animer et gérer l'espace commercial</li> <li>⇒ Prévention santé environnement</li> </ul> <p><b>Domaine Enseignement Général</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Economie – Droit</li> <li>⇒ Mathématiques</li> <li>⇒ Langue vivante 1 + Langue vivante 2</li> <li>⇒ Français</li> <li>⇒ Histoire Géographie et enseignement moral et civique</li> <li>⇒ Arts appliqués et cultures artistiques</li> <li>⇒ Education physique et sportive</li> </ul>
<b>Nom du formateur référent</b>	HEBERT Mireille, formateur domaine professionnel.
<b>Moyens pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <u>Moyens matériels</u> : Un magasin d'application, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources.</li> <li>• <u>Moyens pédagogiques</u> : équipe de formateurs pluridisciplinaires, délivrance d'un livret d'apprentissage, suivi de la formation avec accès internet sur Net YPAREO pour les maîtres d'apprentissage et les familles/tuteur, visite d'entreprise, rencontre parents / formateurs : 1 fois par an.</li> </ul>
<b>Évaluation</b>	Contrôle en Cours de Formation (CCF) ou examen ponctuel en fonction des publics
<b>Qualification</b>	BAC PROFESSIONNEL NIVEAU IV. Diplôme remis par l'académie de Toulouse.
<b>Attestation de compétences et d'assiduité</b>	Remise en fin de formation.
<b>Poursuite de parcours</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pack « créateur » pour création d'entreprise</li> </ul>
<b>Lieu</b>	Centre de Formation aux Métiers de l'Ariège, 2 Rue Jean Moulin, 09000 Foix.
<b>Accessibilité</b>	Le Centre de Formation aux Métiers accueille les personnes en situation de handicap.
<b>Contact</b>	Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 79 00, s.tessier@cma-ariège.fr

IDENTIFICATION	CTM Boucher Charcutier Traiteur
<b>OBJECTIFS</b>	<p>À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant est en capacité de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Réaliser des productions de travail de la viande en boucherie</li> <li>• Réaliser des préparations en charcuterie</li> <li>• Réaliser des préparations salées et sucrées en qualité de traiteur</li> <li>• Maîtriser les connaissances technologiques du secteur.</li> <li>• Organiser son poste de travail et sa production dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité</li> <li>• Commercialiser les productions réalisées</li> </ul>
<b>Public</b>	Jeune à partir de 15 ans / Adulte à partir de 29 ans
<b>Prérequis</b>	Niveau 3 <sup>ème</sup> validé / Connaissances de base en mathématiques et en français.
<b>Modalité d'accès</b>	Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel.
<b>Délai d'accès</b>	De 1 à 4 mois avant entrée en formation
<b>Durée</b>	De 420 h à 1 260 h sur 3 ans
<b>Tarif</b>	14 € / heure de formation
<b>CONTENU</b>	<p><u>Domaine Professionnel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Production : transformer des carcasses du "gros morceau de découpe" à la mise en vente, réalisation des préparations et fabrications de différents mets</li> <li>⇒ Préparation en charcuterie froide et chaude.</li> <li>⇒ Technologie</li> <li>⇒ Sciences alimentaires</li> <li>⇒ Relations clientèle</li> <li>⇒ Communication professionnelle</li> <li>⇒ Mathématiques</li> <li>⇒ Gestion de base</li> <li>⇒ Organisation du travail</li> <li>⇒ Langue étrangère</li> </ul>
<b>Nom du formateur référent</b>	Yannis LIGER, formateur domaine professionnel
<b>Moyens pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <u>Moyens matériels</u> : Un laboratoire professionnel de fabrication, cuisine pédagogique, restaurant d'application, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources.</li> <li>• <u>Moyens pédagogiques</u> : équipe de formateurs pluridisciplinaires, délivrance d'un livret d'apprentissage, suivi de la formation avec accès internet sur Net YPAREO pour les maîtres d'apprentissage et les familles/tuteur, visite d'entreprise, rencontre parents / formateurs : 1 fois par an.</li> </ul>
<b>Évaluation</b>	Les évaluations finales comportent : des épreuves ponctuelles écrites et orales, des épreuves de production
<b>Qualification</b>	Certificat Technique des Métiers. Délivrance d'un diplôme de niveau 3 - RNCP n°34375.
<b>Attestation de compétences et d'assiduité</b>	Remise en fin de formation.
<b>Poursuite de parcours</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ BP Boucher</li> <li>▪ CAP Cuisine</li> <li>▪ Pack « créateur » pour création d'entreprise</li> </ul>
<b>Lieu</b>	Centre de Formation aux Métiers de l'Ariège, 2 Rue Jean Moulin, 09000 Foix.
<b>Accessibilité</b>	Le Centre de Formation aux Métiers accueille les personnes en situation de handicap.
<b>Contact</b>	Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 79 00, s.tessier@cma-ariège.fr

IDENTIFICATION	<b>BAC PRO Technicien Menuisier Agenceur</b>
<b>OBJECTIFS</b>	<p>À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant est en capacité de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparer le processus de réalisation d'un ouvrage à partir du dossier architectural, des concepts et normes de la menuiserie et de l'agencement et des contraintes de l'entreprise</li> <li>- Fabriquer du mobilier en bois, des matériaux pour l'extérieur ou l'intérieur (portes, fenêtres, escaliers, etc) et des matériaux pour l'agencement (parquet, rangements)</li> <li>- Réaliser les ouvrages selon les techniques et procédés courants de fabrication et de mise en œuvre de la menuiserie et de l'agencement</li> <li>- Préparer et gérer les différentes étapes de réalisation d'un ouvrage et organiser le chantier en se chargeant d'établir des devis, les commandes, les facturations</li> </ul>
<b>Public</b>	Jeune à partir de 16 ans / Adulte à partir de 29 ans
<b>Prérequis</b>	Titulaire d'un CAP Constructeur bois ou Menuisier/fabricant / Niveau Seconde Générale ou Technologique
<b>Modalité d'accès</b>	Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel.
<b>Délai d'accès</b>	De 1 à 4 mois avant entrée en formation
<b>Durée</b>	De 675 h à 1 350 h
<b>Tarif</b>	14 € / heure de formation
<b>CONTENU</b>	<p><u>Domaine Professionnel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Analyse technique d'un ouvrage</li> <li>⇒ Préparation d'une fabrication et d'une mise en oeuvre sur chantier</li> <li>⇒ Réalisation et suivi des ouvrages en entreprise</li> <li>⇒ Fabrication d'un ouvrage</li> <li>⇒ Mise en oeuvre d'un ouvrage sur chantier</li> </ul> <p><u>Domaine Enseignement Général</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Français</li> <li>⇒ Enseignement Civique et Moral</li> <li>⇒ Histoire Géographie</li> <li>⇒ Langues : anglais ou espagnol</li> <li>⇒ Mathématiques - Sciences physiques et chimiques</li> <li>⇒ Education physique et sportive</li> <li>⇒ Arts appliqués et cultures artistiques</li> </ul>
<b>Nom du formateur référent</b>	Philippe LAMAND, formateur domaine professionnel.
<b>Moyens pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <u>Moyens matériels</u> : un atelier menuiserie, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources, laboratoire de fabrication, un FAB LAB atelier numérique.</li> <li>• <u>Moyens pédagogiques</u> : équipe de formateurs pluridisciplinaires, délivrance d'un livret d'apprentissage, suivi de la formation avec accès internet sur Net YPAREO pour les maîtres d'apprentissage et les familles/tuteur, visite d'entreprise, rencontre parents / formateurs : 1 fois par an.</li> </ul>
<b>Évaluation</b>	Examen ponctuel en fonction des publics
<b>Qualification</b>	Baccalauréat Professionnel de NIVEAU IV. Diplôme remis par l'académie de Toulouse.
<b>Attestation de compétences et d'assiduité</b>	Remise en fin de formation.
<b>Poursuite de parcours</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pack « créateur » pour création d'entreprise</li> </ul>
<b>Lieu</b>	Centre de Formation aux Métiers de l'Ariège, 2 Rue jean moulin, 09000 Foix.
<b>Accessibilité</b>	Le Centre de Formation aux Métiers accueille les personnes en situation de handicap.
<b>Contact</b>	Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 88 00, s.tessier@cma-ariège.fr

IDENTIFICATION	Brevet Professionnel Boucher
<b>OBJECTIFS</b>	<p>À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant est en capacité de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maîtriser les techniques professionnelles en respectant les réglementations en vigueur, notamment les règles d'hygiène et de sécurité</li> <li>• 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</li> <li>• Organiser et de gérer une unité d'exploitation</li> </ul>
<b>Public</b>	Jeune à partir de 16 ans / Adulte à partir de 29 ans
<b>Prérequis</b>	Titulaire d'un CAP Boucher, CAP Cuisine, CAP Charcutier Traiteur, Bac Pro Boucher Charcutier Traiteur, CTM Boucher Charcutier Traiteur
<b>Modalité d'accès</b>	Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel.
<b>Délai d'accès</b>	De 1 à 4 mois avant entrée en formation
<b>Durée</b>	De 450 h à 1 260 h
<b>Tarif</b>	14 € / heure de formation
<b>CONTENU</b>	<p><u>Domaine Professionnel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Vente client</li> <li>⇒ Technologie Professionnelle et Sciences appliquées à l'alimentation, à</li> <li>⇒ L'hygiène, aux locaux et équipements et à l'environnement professionnel</li> <li>⇒ Environnement économique, juridique et le management de l'entreprise</li> <li>⇒ Dossier professionnel</li> </ul> <p><u>Domaine Enseignement Général</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Expression et connaissance du monde</li> <li>⇒ Langue vivante Etrangère</li> </ul>
<b>Nom du formateur référent</b>	Yannis LIGER, formateur domaine professionnel.
<b>Moyens pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <u>Moyens matériels</u> : Un laboratoire professionnel de fabrication, atelier de cuisine, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources.</li> <li>• <u>Moyens pédagogiques</u> : équipe de formateurs pluridisciplinaires, délivrance d'un livret d'apprentissage, suivi de la formation avec accès internet sur Net YPAREO pour les maîtres d'apprentissage et les familles/tuteur, visite d'entreprise, rencontre parents / formateurs : 1 fois par an.</li> </ul>
<b>Évaluation</b>	Examen ponctuel
<b>Qualification</b>	Brevet Professionnel de NIVEAU IV. Diplôme remis par l'académie de Toulouse.
<b>Attestation de compétences et d'assiduité</b>	Remise en fin de formation.
<b>Poursuite de parcours</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ CTM Boucher Charcutier Traiteur</li> <li>▪ Pack « créateur » pour création d'entreprise</li> </ul>
<b>Lieu</b>	Centre de Formation aux Métiers de l'Ariège, 2 Rue jean moulin, 09000 Foix.
<b>Accessibilité</b>	Le Centre de Formation aux Métiers accueille les personnes en situation de handicap.
<b>Contact</b>	Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 79 00, s.tessier@cma-ariège.fr

IDENTIFICATION	Brevet Professionnel Coiffure
<b>OBJECTIFS</b>	<p>À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant maîtrise toutes les techniques de soins capillaires, de coupe, de coloration ou de coiffage, il accueille le client, le conseille et réalise des coiffures personnalisées.</p> <p>Il participe également à la gestion administrative et financière de l'entreprise. Il assure la vente et le développement des produits ou des services, et peut être amené à gérer du personnel.</p> <p>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.</p>
<b>Public</b>	Jeune à partir de 15 ans / Adulte à partir de 29 ans
<b>Prérequis</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Etre titulaire du CAP Coiffure</li> <li>▪ Les candidats préparant la spécialité « coiffure » du brevet professionnel par la voie de la formation professionnelle continue doivent justifier d'une formation d'une durée de quatre cent quatre-vingts heures minimum. Cette durée de formation peut être réduite par décision de positionnement prise par le recteur, conformément aux articles D. 337-103 et D. 337-107 du code de l'éducation.</li> <li>▪ Les candidats préparant la spécialité « coiffure » du brevet professionnel par la voie de l'apprentissage doivent justifier d'une formation en centre de formation d'apprentis ou section d'apprentissage d'une durée minimum de quatre cents heures par an en moyenne. Cette durée de formation peut être réduite ou allongée dans les conditions prévues par le code du travail.</li> </ul>
<b>Modalité d'accès</b>	Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel.
<b>Délai d'accès</b>	De 1 à 4 mois avant entrée en formation
<b>Durée</b>	De 450 h à 1 260 h
<b>Tarif</b>	14 € / heure de formation
<b>CONTENU</b>	<p><u>Domaine Professionnel / Général</u></p> <p>E1 - Création, couleur, coupe, coiffage</p> <p>E2 - Modification durable de la forme Épreuve</p> <p>E3 - Épreuve professionnelle optionnelle au choix du candidat Épreuve</p> <p>E4 - Gestion de l'entreprise Épreuve</p> <p>E5 - Sciences-technologies et arts appliqué Épreuve</p> <p>E6 - Expression française et ouverture sur le monde Mobilité</p> <p>U30 A - Coiffure événementielle</p> <p>U30 B - Option coupe homme et entretien du système pilo-facial</p> <p>U41 - Vente-conseil</p> <p>U42 - Management et gestion d'un salon de coiffure U51 - Sciences et technologies</p> <p>U52 - Arts appliqués à la profession</p> <p>UF1 - Épreuve facultative de langue vivante étrangère - Épreuve orale</p>
<b>Nom du formateur référent</b>	Colette GOURMANDIN, formatrice domaine professionnel.
<b>Moyens pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <u>Moyens matériels</u> : Un salon d'application, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources, laboratoire de fabrication.</li> <li>• <u>Moyens pédagogiques</u> : équipe de formateurs pluridisciplinaires, délivrance d'un livret d'apprentissage, suivi de la formation avec accès internet sur Net YPAREO pour les maîtres d'apprentissage et les familles/tuteur, visite d'entreprise, rencontre parents / formateurs : 1 fois par an.</li> </ul>
<b>Évaluation</b>	Contrôle en Cours de Formation (CCF) ou examen ponctuel en fonction des publics
<b>Qualification</b>	Brevet Professionnel de NIVEAU IV. Diplôme remis par l'académie de Toulouse.
<b>Attestation de compétences et d'assiduité</b>	Remise en fin de formation.
<b>Poursuite de parcours</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pack « créateur » pour création d'entreprise</li> </ul>
<b>Lieu</b>	Centre de Formation aux Métiers de l'Ariège, 2 Rue jean moulin, 09000 Foix.

<b>Accessibilité</b>	Le Centre de Formation aux Métiers accueille les personnes en situation de handicap.
<b>Contact</b>	Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 88 00, s.tessier@cma-ariège.fr

IDENTIFICATION	Brevet Professionnel Maçon
<b>OBJECTIFS</b>	<p>À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant est en capacité de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A partir d'un plan ou sur consignes, réaliser des coffrages, raccorder des conduites, préparer le mortier et le béton, maçonner des parpaings et briques, façonner des aciers, monter des planchers, réaliser des finitions (chape, seuil, enduit...) sur petits et moyens bâtiments</li> <li>• Réaliser une implantation de bâtiment Organiser son poste de travail</li> <li>• Respecter les modes opératoires et les normes de fabrication d'un bâtiment Tenir compte de l'organisation globale du chantier</li> <li>• Réaliser des quantitatifs, des commandes et veiller à l'approvisionnement des stocks</li> <li>• Respecter les normes d'hygiène, de sécurité et d'environnement</li> <li>• Prendre des initiatives sur des tâches complexes, développer une capacité de travail en équipe et gérer une équipe</li> </ul>
<b>Public</b>	Jeune à partir de 16 ans / Adulte à partir de 29 ans
<b>Prérequis</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Titulaire d'un CAP Maçon</li> </ul>
<b>Modalité d'accès</b>	Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel.
<b>Délai d'accès</b>	De 1 à 4 mois avant entrée en formation
<b>Durée</b>	De 450 h à 1 260 h
<b>Tarif</b>	14 € / heure de formation
<b>CONTENU</b>	<p>Domaine Professionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparation d'un ouvrage (analyser des dispositions constructives, déterminer les besoins prévisionnels pour la réalisation d'ouvrages de gros-œuvre et préparer l'intervention de son équipe)</li> <li>- Réalisation et mise en œuvre (réaliser l'exécution d'un ouvrage de gros-œuvre et en rendre compte)</li> <li>- Travaux spécifiques (établir les tracés d'ouvrages complexes, guider un conducteur d'engin de terrassement, réaliser des réseaux enterrés...)</li> </ul> <p>Domaine Enseignement Général</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Expression et connaissance du monde</li> <li>⇒ Mathématiques, sciences physiques</li> <li>⇒ Langue vivante Etrangère</li> </ul>
<b>Nom du formateur référent</b>	Raymond CANONIGO et Georges RABAUD, formateurs domaine professionnel.
<b>Moyens pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <u>Moyens matériels</u> : Un atelier maçonnerie, plâtre et carrelage, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources, laboratoire de fabrication.</li> <li>• <u>Moyens pédagogiques</u> : équipe de formateurs pluridisciplinaires, délivrance d'un livret d'apprentissage, suivi de la formation avec accès internet sur Net YPAREO pour les maîtres d'apprentissage et les familles/tuteur, visite d'entreprise, rencontre parents / formateurs : 1 fois par an.</li> </ul>
<b>Évaluation</b>	Examen ponctuel
<b>Qualification</b>	Brevet Professionnel de NIVEAU IV. Diplôme remis par l'académie de Toulouse.
<b>Attestation de compétences et d'assiduité</b>	Remise en fin de formation.
<b>Poursuite de parcours</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ CAP Carrelage Mosaïste – CAP Métiers du Plâtre – MC Plaquiste -</li> <li>▪ Pack « créateur » pour création d'entreprise</li> </ul>
<b>Lieu</b>	Centre de Formation aux Métiers de l'Ariège, 2 Rue Jean Moulin, 09000 Foix.
<b>Accessibilité</b>	Le Centre de Formation aux Métiers accueille les personnes en situation de handicap.
<b>Contact</b>	Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 79 00, s.tessier@cma-ariège.fr

IDENTIFICATION	CAP Boucher
<b>OBJECTIFS</b>	À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant est en capacité de : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaître les viandes des bovins, ovins, porcins, caprins, équidés, volailles et gibiers</li> <li>• Acquérir les techniques professionnelles utiles à l'achat et à la vente des viandes et produits tripiers</li> <li>• Mettre en valeur et vendre les produits</li> <li>• Mettre en place et respecter des procédures d'hygiène et sécurité</li> <li>• Savoir s'exprimer correctement sur son travail que ce soit à l'écrit ou à l'oral</li> </ul>
<b>Public</b>	Jeune à partir de 15 ans / Adulte à partir de 29 ans
<b>Prérequis</b>	Niveau 3 <sup>ème</sup> validé / Connaissances de base en mathématiques et en français.
<b>Modalité d'accès</b>	Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel.
<b>Délai d'accès</b>	De 1 à 4 mois avant entrée en formation
<b>Durée</b>	De 420 h à 1 260 h
<b>Tarif</b>	14 € / heure de formation
<b>CONTENU</b>	<p>Domaine Professionnel :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ <b>Approvisionnement et organisation</b> : réception des produits, entreposage, suivi des stocks, prise de commande, vérification des produits, produits et transformation, filière viande, traçabilité des produits;</li> <li>⇒ <b>Transformation des produits</b> : contenu nutritionnel des viandes et abats, préparation des produits (découper, séparer, désosser, parer, éplucher, parer une volaille), transformation (trancher, couper, hacher, préparation de produits tripiers), finition (mise en forme, bardage et ficelage)</li> <li>⇒ <b>Préparation à la vente, commercialisation</b> : organisation espace de vente, vérification des produits, étiquetage, service et conseil à la clientèle, décoration</li> <li>⇒ <b>Équipements et locaux professionnels</b> : nettoyage et désinfection des locaux, contrôle des appareils et des dispositifs de sécurité, équipement matériel, tenue professionnelle, organisation du plan de travail, outillage, stockage des déchets, fonctionnement des chambres froides</li> </ul> <p>Domaine Enseignement Général :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Français</li> <li>⇒ Langue vivante (anglais ou espagnol : professionnel)</li> <li>⇒ Sauveteur Secouriste du Travail</li> <li>⇒ Enseignement civique et moral</li> <li>⇒ Histoire Géographie</li> <li>⇒ Mathématiques - Sciences physiques</li> <li>⇒ Education physique et sportive</li> </ul>
<b>Nom du formateur référent</b>	Yannis LIGER, formateur domaine professionnel.
<b>Moyens pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <u>Moyens matériels</u> : Un laboratoire professionnel de fabrication, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources.</li> <li>• <u>Moyens pédagogiques</u> : équipe de formateurs pluridisciplinaires, délivrance d'un livret d'apprentissage, suivi de la formation avec accès internet sur Net YPAREO pour les maîtres d'apprentissage et les familles/tuteur, visite d'entreprise, rencontre parents / formateurs : 1 fois par an.</li> </ul>
<b>Évaluation</b>	Contrôle en Cours de Formation (CCF) ou examen ponctuel en fonction des publics
<b>Qualification</b>	Certificat d'Aptitude Professionnelle de NIVEAU III. Diplôme remis par l'académie de Toulouse.
<b>Attestation de compétences et d'assiduité</b>	Remise en fin de formation
<b>Poursuite de parcours</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ CTM Boucher Charcutier Traiteur - BP Boucher</li> <li>▪ Pack « créateur » pour création d'entreprise</li> </ul>
<b>Lieu</b>	Centre de Formation aux Métiers de l'Ariège, 2 Rue Jean Moulin, 09000 Foix.
<b>Accessibilité</b>	Le Centre de Formation aux Métiers accueille les personnes en situation de handicap.
<b>Contact</b>	Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 79 00, s.tessier@cma-ariège.fr

IDENTIFICATION	<b>CAP Boulanger</b>
<b>OBJECTIFS</b>	À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant est en capacité de : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Réaliser et présenter des pains courants et de tradition française, certains pains spéciaux et des viennoiseries.</li> <li>• Mettre en place et respecter des procédures d'hygiène et sécurité.</li> <li>• Savoir s'exprimer correctement sur son travail que ce soit à l'écrit ou à l'oral.</li> </ul>
<b>Public</b>	Jeune à partir de 15 ans / Adulte à partir de 29 ans
<b>Prérequis</b>	Niveau 3 <sup>ème</sup> validé / Connaissances de base en mathématiques et en français.
<b>Modalité d'accès</b>	Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel.
<b>Délai d'accès</b>	De 1 à 4 mois avant entrée en formation
<b>Durée</b>	De 420 h à 1260 h
<b>Tarif</b>	14 € / heure de formation
<b>CONTENU</b>	<p>Domaine Professionnel :</p> <p>Module 1 : Prise de poste / Métier / Hygiène            Module 2 : Pâte Levée Feuilletée            Module 3 : Pâte Levée Sucrée            Module 4 : Pains courants            Module 5 : Pains de tradition            Module 6 : Pains Spéciaux</p> <p>Domaine Enseignement Général</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Français</li> <li>⇒ Langue vivante (anglais ou espagnol : professionnel)</li> <li>⇒ Sauveteur Secouriste du Travail</li> <li>⇒ Enseignement civique et moral</li> <li>⇒ Histoire Géographie</li> <li>⇒ Mathématiques</li> <li>⇒ Sciences physiques</li> <li>⇒ Education physique et sportive</li> </ul>
<b>Nom du formateur référent</b>	Patrick PLAIDEAU, formateur domaine professionnel.
<b>Moyens pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <u>Moyens matériels</u> : Un laboratoire professionnel de fabrication, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources.</li> <li>• <u>Moyens pédagogiques</u> : équipe de formateurs pluridisciplinaires, délivrance d'un livret d'apprentissage, suivi de la formation avec accès internet sur Net YPAREO pour les maîtres d'apprentissage et les familles/tuteur, visite d'entreprise, rencontre parents / formateurs : 1 fois par an.</li> </ul>
<b>Évaluation</b>	Contrôle en Cours de Formation (CCF) ou examen ponctuel en fonction des publics
<b>Qualification</b>	Certificat d'Aptitude Professionnelle de NIVEAU III. Diplôme remis par l'académie de Toulouse.
<b>Attestation de compétences et d'assiduité</b>	Remise en fin de formation.
<b>Poursuite de parcours</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ CAP Pâtissier / CAP Cuisine</li> <li>▪ Pack « créateur » pour création d'entreprise</li> </ul>
<b>Lieu</b>	Centre de Formation aux Métiers de l'Ariège, 2 Rue Jean moulin, 09000 Foix.
<b>Accessibilité</b>	Le Centre de Formation aux Métiers accueille les personnes en situation de handicap.
<b>Contact</b>	Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 79 00, s.tessier@cma-ariège.fr

IDENTIFICATION	<b>CAP Carreleur Mosaïste</b>
<b>OBJECTIFS</b>	À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant est en capacité de : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Réaliser le revêtement des sols et des murs à l'intérieur (cuisines, salles de bains...) et à l'extérieur (façades, terrasses...).</li> <li>• Préparer (découpe des carreaux) et poser du carrelage</li> <li>• Réaliser de travaux de maçonnerie pour la préparation du support</li> </ul>
<b>Public</b>	Jeune à partir de 15 ans / Adulte à partir de 29 ans
<b>Prérequis</b>	Niveau 3 <sup>ème</sup> validé / Connaissances de base en mathématiques et en français.
<b>Modalité d'accès</b>	Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel.
<b>Délai d'accès</b>	De 1 à 4 mois avant entrée en formation
<b>Durée</b>	De 420 h à 1 260 h
<b>Tarif</b>	14 € / heure de formation
<b>Contenu</b>	<p><b>Domaine Professionnel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Dessin Professionnel</li> <li>⇒ Technologie du bâtiment</li> <li>⇒ Pratique professionnelle</li> <li>⇒ SST</li> <li>⇒ Prévention/ Santé / Environnement et PRAP</li> </ul> <p><b>Domaine Enseignement Général</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Français</li> <li>⇒ Enseignement Civique et Moral</li> <li>⇒ Histoire géographie</li> <li>⇒ Langues étrangères</li> <li>⇒ Mathématiques</li> <li>⇒ Sciences physique</li> <li>⇒ Education physique et sportive</li> </ul>
<b>Nom du formateur référent</b>	Raymond CANONIGO et Georges RABAUD, formateurs domaine professionnel.
<b>Moyens pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <u>Moyens matériels</u> : un atelier maçonnerie, plâtre et carrelage, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources, laboratoire de fabrication.</li> <li>• <u>Moyens pédagogiques</u> : équipe de formateurs pluridisciplinaires, délivrance d'un livret d'apprentissage, suivi de la formation avec accès internet sur Net YPAREO pour les maîtres d'apprentissage et les familles/tuteur, visite d'entreprise, rencontre parents / formateurs : 1 fois par an.</li> </ul>
<b>Évaluation</b>	Contrôle en Cours de Formation (CCF) ou examen ponctuel en fonction des publics
<b>Qualification</b>	Certificat d'Aptitude Professionnelle de NIVEAU III. Diplôme remis par l'académie de Toulouse.
<b>Attestation de compétences et d'assiduité</b>	Remise en fin de formation.
<b>Poursuite de parcours</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ CAP Maçon / CAP Métiers du Plâtre et de l'Isolation</li> <li>▪ Brevet Professionnel « Maçon »</li> <li>▪ Pack « créateur » pour création d'entreprise</li> </ul>
<b>Lieu</b>	Centre de Formation aux Métiers de l'Ariège, 2 Rue Jean moulin, 09000 Foix.
<b>Accessibilité</b>	Le Centre de Formation aux Métiers accueille les personnes en situation de handicap.
<b>Contact</b>	Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 88 00, s.tessier@cma-ariege.fr

IDENTIFICATION	<b>CAP Commercialisation et Services en Hôtel, Café, Restaurant</b>
<b>OBJECTIFS</b>	À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant est en capacité de : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène ainsi que le respect de l'environnement obligatoires dans un établissement HCR.</li> <li>• Accueillir, participer à la prise en charge du client, du premier contact à la prise de congés</li> <li>• Connaitre et identifier les produits alimentaires et les boissons.</li> <li>• Maîtriser les différentes techniques de préparation et de service et notamment d'assurer les prestations hôtelières.</li> <li>• Gérer les approvisionnements et les stocks en utilisant les documents liés à l'approvisionnement et à la facturation.</li> </ul>
<b>Public</b>	Jeune à partir de 15 ans / Adulte à partir de 29 ans
<b>Prérequis</b>	Niveau 3 <sup>ème</sup> validé / Connaissances de base en mathématiques et en français.
<b>Modalité d'accès</b>	Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel.
<b>Délai d'accès</b>	De 1 à 4 mois avant entrée en formation
<b>Durée</b>	De 420 h à 1 260 h
<b>Tarif</b>	14 € / heure de formation
<b>CONTENU</b>	<p>Domaine Professionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Module 1 : Hygiène, sécurité et développement durable</li> <li>⇒ Module 2 : Commercialisation et vente des prestations</li> <li>⇒ Module 3 : Produits alimentaires et boissons</li> <li>⇒ Module 4 : Restauration</li> <li>⇒ Module 5 : Hôtellerie, séminaires</li> <li>⇒ Module 6 : Gestion des stocks</li> <li>⇒ Sciences appliquées</li> <li>⇒ Prévention/ Santé / Environnement</li> <li>⇒ Langue vivante (anglais ou espagnol : professionnel)</li> <li>⇒ Sauveteur Secouriste du Travail</li> </ul> <p>Domaine Enseignement Général</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Français</li> <li>⇒ Enseignement Civique et Moral</li> <li>⇒ Histoire Géographie</li> <li>⇒ Mathématiques</li> <li>⇒ Sciences physiques</li> <li>⇒ Education physique et sportive</li> </ul>
<b>Nom du formateur référent</b>	Odiile DOUMENC, formatrice domaine professionnel
<b>Moyens pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <u>Moyens matériels</u> : Un restaurant d'application, cuisine pédagogique, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources, laboratoire de fabrication.</li> <li>• <u>Moyens pédagogiques</u> : équipe de formateurs pluridisciplinaires, délivrance d'un livret d'apprentissage, suivi de la formation avec accès internet sur Net YPAREO pour les maîtres d'apprentissage et les familles/tuteur, visite d'entreprise, rencontre parents / formateurs : 1 fois par an.</li> </ul>
<b>Évaluation</b>	Contrôle en Cours de Formation (CCF) ou examen ponctuel en fonction des publics
<b>Qualification</b>	Certificat d'Aptitude Professionnelle de NIVEAU III. Diplôme remis par l'académie de Toulouse.
<b>Attestation de compétences et d'assiduité</b>	Remise en fin de formation.
<b>Poursuite de parcours</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ CAP Cuisine - Brevet Professionnel « Art de la cuisine »</li> <li>▪ Pack « créateur » pour création d'entreprise</li> </ul>
<b>Lieu</b>	Centre de Formation aux Métiers de l'Ariège, 2 Rue Jean moulin, 09000 Foix.
<b>Accessibilité</b>	Le Centre de Formation aux Métiers accueille les personnes en situation de handicap.
<b>Contact</b>	Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 88 00, s.tessier@cma-ariège.fr

IDENTIFICATION	<b>CAP Equipier Polyvalent du Commerce</b>
<b>OBJECTIFS</b>	<p>À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant est en capacité de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Assurer la réception et le suivi des commandes et des colis</li> <li>Contribuer à l'approvisionnement et à la mise en valeur de l'unité commerciale</li> <li>Mettre en valeur les produits et l'espace commercial</li> <li>Accueillir, informer, conseiller et accompagner le client dans son parcours d'achat</li> </ul>
<b>Public</b>	Jeune à partir de 16 ans / Adulte à partir de 29 ans
<b>Prérequis</b>	Niveau 3 <sup>ème</sup> / Connaissances de base en mathématiques et en français.
<b>Modalité d'accès</b>	Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel.
<b>Délai d'accès</b>	De 1 à 4 mois avant entrée en formation
<b>Durée</b>	De 420 h à 1 260 h
<b>Tarif</b>	14 € / heure de formation
<b>CONTENU</b>	<p><u>Domaine Professionnel :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ <b>Réception et suivi des commandes :</b> participer à la passation des commandes fournisseurs, réceptionner, stocker, préparer les commandes</li> <li>⇒ <b>Mise en valeur et approvisionnement :</b> approvisionner, mettre en rayon et ranger, participer aux opérations de conditionnement des produits, installer et mettre à jour la signalétique, lutter contre la démarque et participer aux opérations d'inventaire.</li> <li>⇒ <b>Conseil et accompagnement du client dans son parcours d'achat :</b> préparer son environnement de travail, prendre contact avec le client, accompagner le parcours client et finaliser la prise en charge du client, recevoir les réclamations courantes.</li> <li>⇒ <b>Réalisation d'un Chef d'Oeuvre</b></li> </ul> <p><u>Domaine Enseignement Général :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Français</li> <li>⇒ Langues (anglais ou espagnol)</li> <li>⇒ Enseignement civique et moral, Histoire Géographie</li> <li>⇒ Mathématiques, Physique Chimie</li> <li>⇒ PSE - SST</li> <li>⇒ Education physique et sportive</li> </ul>
<b>Formateurs</b>	Nathalie DENJEAN, Mireille HEBERT, David PARODI, formateurs domaine professionnel.
<b>Moyens pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <u>Moyens matériels :</u> Un magasin d'application, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources.</li> <li>• <u>Moyens pédagogiques :</u> équipe de formateurs pluridisciplinaires, délivrance d'un livret d'apprentissage, suivi de la formation avec accès internet sur Net YPAREO pour les maîtres d'apprentissage et les familles/tuteur, visite d'entreprise, rencontre parents / formateurs : 1 fois par an.</li> </ul>
<b>Évaluation</b>	Examen ponctuel
<b>Qualification</b>	Certificat d'Aptitude Professionnelle de NIVEAU III. Diplôme remis par l'académie de Toulouse.
<b>Attestation de compétences et d'assiduité</b>	Remise en fin de formation.
<b>Poursuite de parcours</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ BAC PRO Métiers du Commerce Option A</li> <li>▪ Pack « créateur » pour création d'entreprise</li> </ul>
<b>Lieu</b>	Centre de Formation aux Métiers de l'Ariège, 2 Rue jean moulin, 09000 Foix.
<b>Accessibilité</b>	Le Centre de Formation aux Métiers accueille les personnes en situation de handicap.
<b>Contact</b>	Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 79 00, s.tessier@cma-ariège.fr

IDENTIFICATION	<b>CAP Electricien</b>
<b>OBJECTIFS</b>	À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant est en capacité de : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Implanter, poser et installer les matériels électriques</li> <li>• Câbler les tableaux et armoires électriques ainsi que tous les appareils de l'installation</li> <li>• Mettre aux normes de sécurité électrique</li> </ul>
<b>Public</b>	Jeune à partir de 15 ans / Adulte à partir de 29 ans
<b>Prérequis</b>	Niveau 3 <sup>ème</sup> validé / Connaissances de base en mathématiques et en français.
<b>Modalité d'accès</b>	Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel.
<b>Délai d'accès</b>	De 1 à 4 mois avant entrée en formation
<b>Durée</b>	De 420 h à 1 260 h
<b>Tarif</b>	14 € / heure de formation
<b>CONTENU</b>	<p><b>Domaine Professionnel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Etude et préparation d'une intervention</li> <li>⇒ Réalisation et contrôle d'un ouvrage courant</li> <li>⇒ Réalisation de travaux spécifiques</li> <li>⇒ Prévention/ Santé / Environnement et PRAP</li> </ul> <p><b>Domaine Enseignement Général</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Français</li> <li>⇒ Enseignement Civique et Moral - Histoire Géographie</li> <li>⇒ Langues étrangères</li> <li>⇒ Mathématiques - Sciences physiques</li> <li>⇒ Education physique et sportive</li> </ul>
<b>Nom du formateur référent</b>	Julien NTSATOU MOU ZOGO, formateur domaine professionnel.
<b>Moyens pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <u>Moyens matériels</u> : un atelier électricité, un FAB LAB atelier numérique, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources, laboratoire de fabrication.</li> <li>• <u>Moyens pédagogiques</u> : équipe de formateurs pluridisciplinaires, délivrance d'un livret d'apprentissage, suivi de la formation avec accès internet sur Net YPAREO pour les maîtres d'apprentissage et les familles/tuteur, visite d'entreprise, rencontre parents / formateurs : 1 fois par an.</li> </ul>
<b>Évaluation</b>	Contrôle en Cours de Formation (CCF) ou examen ponctuel en fonction des publics
<b>Qualification</b>	Certificat d'Aptitude Professionnelle de NIVEAU III. Diplôme remis par l'académie de Toulouse.
<b>Attestation de compétences et d'assiduité</b>	Remise en fin de formation.
<b>Poursuite de parcours</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ CAP Monteur en Installations Thermiques</li> <li>▪ MC Maintenance en équipement thermique individuel</li> <li>▪ Pack « créateur » pour création d'entreprise</li> </ul>
<b>Lieu</b>	Centre de Formation aux Métiers de l'Ariège, 2 Rue Jean Moulin, 09000 Foix.
<b>Accessibilité</b>	Le Centre de Formation aux Métiers accueille les personnes en situation de handicap.
<b>Contact</b>	Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 88 00, s.tessier@cma-ariège.fr

IDENTIFICATION	<b>CAP Equipier Polyvalent du Commerce</b>
<b>OBJECTIFS</b>	À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant est en capacité de : <ul style="list-style-type: none"> <li>Assurer la réception et le suivi des commandes et des colis</li> <li>Contribuer à l'approvisionnement et à la mise en valeur de l'unité commerciale</li> <li>Mettre en valeur les produits et l'espace commercial</li> <li>Accueillir, informer, conseiller et accompagner le client dans son parcours d'achat</li> </ul>
<b>Public</b>	Jeune à partir de 16 ans / Adulte à partir de 29 ans
<b>Prérequis</b>	Niveau 3 <sup>ème</sup> / Connaissances de base en mathématiques et en français.
<b>Modalité d'accès</b>	Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel.
<b>Délai d'accès</b>	De 1 à 4 mois avant entrée en formation
<b>Durée</b>	De 420 h à 1 260 h
<b>Tarif</b>	14 € / heure de formation
<b>CONTENU</b>	<p><u>Domaine Professionnel :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ <b>Réception et suivi des commandes :</b> participer à la passation des commandes fournisseurs, réceptionner, stocker, préparer les commandes</li> <li>⇒ <b>Mise en valeur et approvisionnement :</b> approvisionner, mettre en rayon et ranger, participer aux opérations de conditionnement des produits, installer et mettre à jour la signalétique, lutter contre la démarque et participer aux opérations d'inventaire.</li> <li>⇒ <b>Conseil et accompagnement du client dans son parcours d'achat :</b> préparer son environnement de travail, prendre contact avec le client, accompagner le parcours client et finaliser la prise en charge du client, recevoir les réclamations courantes.</li> <li>⇒ <b>Réalisation d'un Chef d'Oeuvre</b></li> </ul> <p><u>Domaine Enseignement Général :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Français</li> <li>⇒ Langues (anglais ou espagnol)</li> <li>⇒ Enseignement civique et moral, Histoire Géographie</li> <li>⇒ Mathématiques, Physique Chimie</li> <li>⇒ PSE - SST</li> <li>⇒ Education physique et sportive</li> </ul>
<b>Formateurs</b>	Nathalie DENJEAN, Mireille HEBERT, David PARODI, formateurs domaine professionnel.
<b>Moyens pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <u>Moyens matériels :</u> Un magasin d'application, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources.</li> <li>• <u>Moyens pédagogiques :</u> équipe de formateurs pluridisciplinaires, délivrance d'un livret d'apprentissage, suivi de la formation avec accès internet sur Net YPAREO pour les maîtres d'apprentissage et les familles/tuteur, visite d'entreprise, rencontre parents / formateurs : 1 fois par an.</li> </ul>
<b>Évaluation</b>	Examen ponctuel
<b>Qualification</b>	Certificat d'Aptitude Professionnelle de NIVEAU III. Diplôme remis par l'académie de Toulouse.
<b>Attestation de compétences et d'assiduité</b>	Remise en fin de formation.
<b>Poursuite de parcours</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ BAC PRO Métiers du Commerce Option A</li> <li>▪ Pack « créateur » pour création d'entreprise</li> </ul>
<b>Lieu</b>	Centre de Formation aux Métiers de l'Ariège, 2 Rue Jean Moulin, 09000 Foix.
<b>Accessibilité</b>	Le Centre de Formation aux Métiers accueille les personnes en situation de handicap.
<b>Contact</b>	Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 79 00, s.tessier@cma-ariège.fr

IDENTIFICATION	CAP Maçon
<b>OBJECTIFS</b>	<p>À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant est en capacité de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Exercer des activités de maçonnerie dans une entreprise de bâtiment et principalement dans le domaine du gros œuvre.</li> <li>• Réaliser des éléments d'ouvrage du bâtiment à partir de blocs de béton, briques, poutrelles...réunis par des matériaux de liaison (ciment)</li> <li>• Réaliser des coffrages en bois, des châssis d'armatures</li> <li>• Procéder au gâchage manuel ou mécanique, au roulage du béton.</li> <li>• Effectuer des enduits divers et plus précisément au mortier de ciment</li> <li>• Maitriser le maniement des outils à main et des outils mécaniques.</li> </ul>
<b>Public</b>	Jeune à partir de 15 ans / Adulte à partir de 29 ans
<b>Prérequis</b>	Niveau 3 <sup>ème</sup> validé / Connaissances de base en mathématiques et en français.
<b>Modalité d'accès</b>	Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel.
<b>Délai d'accès</b>	De 1 à 4 mois avant entrée en formation
<b>Durée</b>	De 420 h à 1 260 h
<b>Tarif</b>	14 € / heure de formation
<b>CONTENU</b>	<p><b>Domaine Professionnel</b></p> <p>Module 1 : Le projet et les acteurs de la construction  Module 2 : Les infrastructures  Module 3 : Les bétons et les mortiers  Module 4 : Les dalles  Module 5 : Les Superstructures  Module 6 : Les finitions  Module 7 : Les Escaliers  Module 8 : La fumisterie et la ventilation  Module 9 : Les enduits  Module 10 : L'assainissement  Module 11 : Ouvertures, Etanchéité, Isolation  Prévention/ Santé / Environnement et PRAP</p> <p><b>Domaine Enseignement Général</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Français</li> <li>⇒ Enseignement civique et moral</li> <li>⇒ Histoire géographie</li> <li>⇒ Langues étrangères</li> <li>⇒ Mathématiques</li> <li>⇒ Sciences physique</li> <li>⇒ Education physique et sportive</li> </ul>
<b>Nom du formateur référent</b>	Raymond CANONIGO et Georges RABAUD, formateurs domaine professionnel.
<b>Moyens pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <u>Moyens matériels</u> : un atelier maçonnerie, plâtre et carrelage, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources, laboratoire de fabrication.</li> <li>• <u>Moyens pédagogiques</u> : équipe de formateurs pluridisciplinaires, délivrance d'un livret d'apprentissage, suivi de la formation avec accès internet sur Net YPAREO pour les maîtres d'apprentissage et les familles/tuteur, visite d'entreprise, rencontre parents / formateurs : 1 fois par an.</li> </ul>
<b>Évaluation</b>	Contrôle en Cours de Formation (CCF) ou examen ponctuel en fonction des publics
<b>Qualification</b>	Certificat d'Aptitude Professionnelle de NIVEAU III. Diplôme remis par l'académie de Toulouse.
<b>Attestation de compétences et d'assiduité</b>	Remise en fin de formation.
<b>Poursuite de parcours</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ CAP Carrelage-Mosaïste / CAP Métiers du Plâtre et de l'Isolation</li> <li>▪ Brevet Professionnel « Maçon »</li> <li>▪ Pack « créateur » pour création d'entreprise</li> </ul>
<b>Lieu</b>	Centre de Formation aux Métiers de l'Ariège, 2 Rue Jean Moulin, 09000 Foix.
<b>Accessibilité</b>	Le Centre de Formation aux Métiers accueille les personnes en situation de handicap.
<b>Contact</b>	Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 88 00, s.tessier@cma-ariège.fr

IDENTIFICATION	<b>CAP Maintenance des Véhicules</b>
<b>Objectifs</b>	<p>À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant est en capacité de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Accueillir des clients, de la maintenance courante des véhicules et de leur restitution</li> <li>- Réaliser des opérations de maintenance de premier niveau liées à l'entretien périodique des véhicules</li> <li>- Remplacer des ensembles et des sous-ensembles et changer des éléments de circuits électriques, hydrauliques ou pneumatiques</li> <li>- Assurer l'ensemble des opérations d'entretien courant, de réglage et de réparation des véhicules automobiles</li> </ul>
<b>Public</b>	Jeune à partir de 15 ans / Adulte à partir de 29 ans
<b>Prérequis</b>	Niveau 3 <sup>ème</sup> validé / Connaissances de base en mathématiques et en français.
<b>Modalité d'accès</b>	Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel.
<b>Délai d'accès</b>	De 1 à 4 mois avant entrée en formation
<b>Durée</b>	De 420 h à 1260 h
<b>Tarif</b>	14 € / heure de formation
<b>Contenu</b>	<p><b>Domaine Professionnel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Fonctions et structures des systèmes du véhicule,</li> <li>⇒ Maintenance du véhicule, diagnostic</li> <li>⇒ Réception et restitution du véhicule, organisation de la maintenance</li> <li>⇒ Prévention/ Santé / Environnement et PRAP</li> </ul> <p><b>Domaine Enseignement Général</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Français</li> <li>⇒ Enseignement Civique et Moral</li> <li>⇒ Histoire Géographie</li> <li>⇒ Langues étrangères</li> <li>⇒ Mathématiques - Sciences physiques</li> <li>⇒ Education physique et sportive</li> </ul>
<b>Nom du formateur référent</b>	Christopher SENE, formateur domaine professionnel
<b>Moyens pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <u>Moyens matériels</u> : un atelier de mécanique, carrosserie et peinture, une cabine de peinture, un FAB LAB atelier numérique, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources, laboratoire de fabrication.</li> <li>• <u>Moyens pédagogiques</u> : équipe de formateurs pluridisciplinaires, délivrance d'un livret d'apprentissage, suivi de la formation avec accès internet sur Net YPAREO pour les maîtres d'apprentissage et les familles/tuteur, visite d'entreprise, rencontre parents / formateurs : 1 fois par an.</li> </ul>
<b>Évaluation</b>	Contrôle en Cours de Formation (CCF) ou examen ponctuel en fonction des publics
<b>Qualification</b>	Certificat d'Aptitude Professionnelle de NIVEAU III. Diplôme remis par l'académie de Toulouse.
<b>Attestation de compétences et d'assiduité</b>	Remise en fin de formation.
<b>Poursuite de parcours</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ BAC PRO Maintenance de Véhicules</li> <li>▪ Pack « créateur » pour création d'entreprise</li> </ul>
<b>Lieu</b>	Centre de Formation aux Métiers de l'Ariège, 2 Rue Jean Moulin, 09000 Foix.
<b>Accessibilité</b>	Le Centre de Formation aux Métiers accueille les personnes en situation de handicap.
<b>Contact</b>	Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 88 00, s.tessier@cma-ariège.fr

IDENTIFICATION	CAP Menuisier fabricant de menuiserie, mobilier et agencement
<b>OBJECTIFS</b>	<p>À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant est en capacité de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fabriquer à l'unité ou en série, des fenêtres, des volets, des portes, des placards et autres meubles en bois ou en matériaux dérivés, pouvant inclure des composants en verre ou en matériaux de synthèse.</li> <li>- Assurer le suivi de la fabrication, le contrôle qualité des produits et la maintenance des machines et outils. Sur le chantier, son travail se limite à la pose du mobilier.</li> <li>- Concevoir, fabriquer et installer ses ouvrages à partir de relevés ou de plans d'exécution</li> <li>- Effectuer les épures, choisir le matériau approprié</li> <li>- Assembler et réaliser la finition des ouvrages</li> </ul>
<b>Public</b>	Jeune à partir de 15 ans / Adulte à partir de 29 ans
<b>Prérequis</b>	Niveau 3 <sup>ème</sup> validé / Connaissances de base en mathématiques et en français.
<b>Modalité d'accès</b>	Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel.
<b>Délai d'accès</b>	De 1 à 4 mois avant entrée en formation
<b>Durée</b>	De 420 h à 1 260 h
<b>Tarif</b>	14 € / heure de formation
<b>CONTENU</b>	<p><b>Domaine Professionnel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ UP1- Analyse d'une situation personnelle</li> <li>⇒ UP2- Fabrication d'un ouvrage de menuiserie, mobilier ou agencement</li> <li>⇒ UP3 - Pose de mobilier d'agencement intérieur</li> </ul> <p><b>Domaine Enseignement Général - (facultatif en fonction du niveau de l'apprenant)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Français</li> <li>⇒ Enseignement Civique et Moral</li> <li>⇒ Histoire géographie</li> <li>⇒ Langues étrangères</li> <li>⇒ Mathématiques - Sciences physiques</li> <li>⇒ Education physique et sportive</li> <li>⇒ PSE/SST</li> </ul>
<b>Nom du formateur référent</b>	Philippe LAMAND, formateur domaine professionnel.
<b>Moyens pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <u>Moyens matériels</u> : un atelier menuiserie, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources, laboratoire de fabrication.</li> <li>• <u>Moyens pédagogiques</u> : équipe de formateurs pluridisciplinaires, délivrance d'un livret d'apprentissage, suivi de la formation avec accès internet sur Net YPAREO pour les maîtres d'apprentissage et les familles/tuteur, visite d'entreprise, rencontre parents / formateurs : 1 fois par an.</li> </ul>
<b>Évaluation</b>	Contrôle en Cours de Formation (CCF) ou examen ponctuel en fonction des publics
<b>Qualification</b>	Certificat d'Aptitude Professionnelle de NIVEAU III. Diplôme remis par l'académie de Toulouse.
<b>Attestation de compétences et d'assiduité</b>	Remise en fin de formation.
<b>Poursuite de parcours</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ CAP Menuisier Installateur</li> <li>▪ BAC PRO Technicien Menuisier Agenceur</li> <li>▪ Pack « créateur » pour création d'entreprise</li> </ul>
<b>Lieu</b>	Centre de Formation aux Métiers de l'Ariège, 2 Rue Jean moulin, 09000 Foix.
<b>Accessibilité</b>	Le Centre de Formation aux Métiers accueille les personnes en situation de handicap.
<b>Contact</b>	Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 88 00, s.tessier@cma-ariège.fr

IDENTIFICATION	CAP MENUISIER INSTALLATEUR
<b>OBJECTIFS</b>	<p>À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant est en capacité de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fabriquer et installer les pièces d'adaptation et d'ajustement des menuiseries (portes, fenêtres, volets, placards, escaliers) et du mobilier</li> <li>- Réaliser également des travaux d'isolation et d'étanchéité en atelier, pour la découpe et l'assemblage des ouvrages, ou sur chantier, pour leur mise en place.</li> <li>- Connaître les différents matériaux (bois, matériaux dérivés, matériaux associés comme l'aluminium, les mousses), les principales techniques d'usinage du bois et les étapes de fabrication.</li> <li>- Adapter la pose aux contraintes de structure, d'étanchéité et de confort</li> <li>- Organiser et sécuriser son intervention</li> <li>- Veiller au tri et à l'évacuation des déchets</li> </ul>
<b>Public</b>	Jeune à partir de 15 ans / Adulte à partir de 29 ans
<b>Prérequis</b>	Niveau 3 <sup>ème</sup> validé / Connaissances de base en mathématiques et en français.
<b>Modalité d'accès</b>	Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel.
<b>Délai d'accès</b>	De 1 à 4 mois avant entrée en formation
<b>Durée</b>	De 420 h à 1 260 h
<b>Tarif</b>	14 € / heure de formation
<b>CONTENU</b>	<p><u>Domaine Professionnel</u>            UP1 Analyse d'une situation professionnelle            UP2 Installation d'ouvrages de menuiserie, agencement et revêtement            UP3 Fabrication d'ouvrages spécifiques            Prévention santé environnement / Sauveteur secouriste du travail</p> <p><u>Domaine Enseignement Général - (facultatif en fonction du niveau de l'apprenant)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Français</li> <li>⇒ Enseignement Civique et Moral</li> <li>⇒ Histoire géographie</li> <li>⇒ Langue étrangère</li> <li>⇒ Mathématiques - Sciences physiques</li> <li>⇒ Education physique et sportive</li> </ul>
<b>Nom du formateur référent</b>	Philippe LAMAND, formateur domaine professionnel.
<b>Moyens pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <u>Moyens matériels</u> : un atelier menuiserie, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources, laboratoire de fabrication.</li> <li>• <u>Moyens pédagogiques</u> : équipe de formateurs pluridisciplinaires, délivrance d'un livret d'apprentissage, suivi de la formation avec accès internet sur Net YPAREO pour les maîtres d'apprentissage et les familles/tuteur, visite d'entreprise, rencontre parents / formateurs : 1 fois par an.</li> </ul>
<b>Évaluation</b>	Contrôle en Cours de Formation (CCF) ou examen ponctuel en fonction des publics
<b>Qualification</b>	Certificat d'Aptitude Professionnelle de NIVEAU III. Diplôme remis par l'académie de Toulouse.
<b>Attestation de compétences et d'assiduité</b>	Remise en fin de formation.
<b>Poursuite de parcours</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ CAP Menuisier Fabricant de menuiserie, mobilier et agencement</li> <li>▪ BAC PRO Technicien Menuisier Agenceur</li> <li>▪ Pack « créateur » pour création d'entreprise</li> </ul>
<b>Lieu</b>	Centre de Formation aux Métiers de l'Ariège, 2 Rue Jean Moulin, 09000 Foix.
<b>Accessibilité</b>	Le Centre de Formation aux Métiers accueille les personnes en situation de handicap.
<b>Contact</b>	Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 88 00, s.tessier@cma-ariège.fr

IDENTIFICATION	CAP Métiers de la Coiffure
<b>OBJECTIFS</b>	<p>À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant est en capacité de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utiliser les techniques courantes de coiffure pour hommes, femmes et enfants</li> <li>• Laver, couper, coiffer les cheveux</li> <li>• Sous les directives d'un responsable, il peut réaliser les colorations et les permanentes</li> <li>• Conseiller la clientèle</li> <li>• Participer à la gestion des stocks, à l'organisation et au rangement du salon, ainsi qu'à la tenue du carnet de rendez-vous</li> </ul>
<b>Public</b>	Jeune à partir de 15 ans / Adulte à partir de 29 ans
<b>Prérequis</b>	Niveau 3 <sup>ème</sup> validé / Connaissances de base en mathématiques et en français.
<b>Modalité d'accès</b>	Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel.
<b>Délai d'accès</b>	De 1 à 4 mois avant entrée en formation
<b>Durée</b>	De 420 h à 1 260 h
<b>Tarif</b>	14 € / heure de formation
<b>CONTENU</b>	<p><u>Domaine Professionnel</u>            Module 1 : Elaborer un diagnostic            Module 2 : Mettre en oeuvre une technique d'hygiène et de soins capillaires            Module 3 : Réaliser des techniques de base de coiffure / Coupe            Module 4 : Réaliser des techniques de base de coiffure / Mise en forme temporaire            Module 5 : Réaliser des techniques de base de coiffure / Mise en forme durable            Module 6 : Réaliser des techniques de base de coiffure / Couleurs            Module 7 : Accueillir la clientèle            Module 8 : Conseiller et vendre des services            Module 9 : Contribuer à l'activité de l'entreprise            ⇒ Prévention/ Santé / Environnement            ⇒ Arts appliqués et cultures artistiques            ⇒ SST</p> <p><u>Domaine Enseignement Général</u>            ⇒ Français            ⇒ Langues (anglais ou espagnol)            ⇒ Enseignement civique et moral            ⇒ Histoire géographie            ⇒ Mathématiques - Sciences physique            ⇒ Education physique et sportive</p>
<b>Nom du formateur référent</b>	Colette GOURMANDIN, formatrice domaine professionnel.
<b>Moyens pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <u>Moyens matériels</u> : Un salon d'application, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources, laboratoire de fabrication.</li> <li>• <u>Moyens pédagogiques</u> : équipe de formateurs pluridisciplinaires, délivrance d'un livret d'apprentissage, suivi de la formation avec accès internet sur Net YPAREO pour les maîtres d'apprentissage et les familles/tuteur, visite d'entreprise, rencontre parents / formateurs : 1 fois par an.</li> </ul>
<b>Évaluation</b>	Contrôle en Cours de Formation (CCF) ou examen ponctuel en fonction des publics
<b>Qualification</b>	Certificat d'Aptitude Professionnelle de NIVEAU III. Diplôme remis par l'académie de Toulouse.
<b>Attestation de compétences et d'assiduité</b>	Remise en fin de formation.
<b>Poursuite de parcours</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Brevet Professionnel Coiffure</li> <li>▪ Pack « créateur » pour création d'entreprise</li> </ul>
<b>Lieu</b>	Centre de Formation aux Métiers de l'Ariège, 2 Rue Jean Moulin, 09000 Foix.
<b>Accessibilité</b>	Le Centre de Formation aux Métiers accueille les personnes en situation de handicap.
<b>Contact</b>	Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 88 00, s.tessier@cma-ariège.fr

IDENTIFICATION	CAP Métiers du Plâtre et de l'Isolation
<b>OBJECTIFS</b>	<p>À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant est en capacité de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Réaliser les enduits de plâtre lisses et décoratifs, former à la plâtrerie traditionnelle : briques et réalisation d'enduits en plâtre, projeté et décoratif</li> <li>• Réaliser la pose de cloisons de doublage et de distribution intégrant des isolants thermique et acoustique dans le respect de la réglementation thermique</li> <li>• Réaliser la décoration de magasins, hôtels, salles de spectacle ou encore la rénovation de bâtiments anciens</li> <li>• Réaliser des joints et finitions</li> </ul>
<b>Public</b>	Jeune à partir de 15 ans / Adulte à partir de 29 ans
<b>Prérequis</b>	Niveau 3 <sup>ème</sup> validé / Connaissances de base en mathématiques et en français
<b>Modalité d'accès</b>	Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel
<b>Délai d'accès</b>	De 1 à 4 mois avant entrée en formation
<b>Durée</b>	De 420 h à 1 260 h
<b>Tarif</b>	14 € / heure de formation
<b>CONTENU</b>	<p><b>Domaine Professionnel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Etude et préparation d'une intervention</li> <li>⇒ Réalisation et contrôle d'un ouvrage courant</li> <li>⇒ Réalisation de travaux spécifiques</li> <li>⇒ Prévention/ Santé / Environnement et PRAP</li> </ul> <p><b>Domaine Enseignement Général</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Français</li> <li>⇒ Enseignement Civique et Moral</li> <li>⇒ Histoire géographie</li> <li>⇒ Langues étrangères</li> <li>⇒ Mathématiques</li> <li>⇒ Sciences physique</li> <li>⇒ Education physique et sportive</li> </ul>
<b>Nom du formateur référent</b>	Raymond CANONIGO et Georges RABAUD, formateurs domaine professionnel
<b>Moyens pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <u>Moyens matériels</u> : un atelier maçonnerie, plâtre et carrelage, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources, laboratoire de fabrication.</li> <li>• <u>Moyens pédagogiques</u> : équipe de formateurs pluridisciplinaires, délivrance d'un livret d'apprentissage, suivi de la formation avec accès internet sur Net YPAREO pour les maîtres d'apprentissage et les familles/tuteur, visite d'entreprise, rencontre parents / formateurs : 1 fois par an.</li> </ul>
<b>Évaluation</b>	Contrôle en Cours de Formation (CCF) ou examen ponctuel en fonction des publics
<b>Qualification</b>	Certificat d'Aptitude Professionnelle de NIVEAU III. Diplôme remis par l'académie de Toulouse.
<b>Attestation de compétences et d'assiduité</b>	Remise en fin de formation.
<b>Poursuite de parcours</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ CAP Carrelage-Mosaïste – CAP Peintre applicateur de revêtement</li> <li>▪ Brevet Professionnel « Maçon »</li> <li>▪ Pack « créateur » pour création d'entreprise</li> </ul>
<b>Lieu</b>	Centre de Formation aux Métiers de l'Ariège, 2 Rue Jean Moulin, 09000 Foix
<b>Accessibilité</b>	Le Centre de Formation aux Métiers accueille les personnes en situation de handicap
<b>Contact</b>	Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 88 00, s.tessier@cma-ariège.fr