PREPA APPRENTISSAGE

Chambre de Métiers et de l'Artisanat

NORMANDIE

OBJECTIFS

La Prépa Apprentissage c'est :

• Accompagner les publics éloignés de l'emploi et de la formation ou en décrochage vers la réussite et l'insertion dans la formation par voie d'apprentissage.

• Sécuriser les parcours et acquérir des compétences de base et relationnelles.

• Découvrir l'alternance, aider aux choix professionnels et préparer ou valider son projet professionnel : Immersion sur les plateaux techniques et /ou en entreprise.

PUBLICS

Ni en emploi, ni en formation et ayant au plus atteint le niveau V ou IV non validé.

Collégiens, lycéens sortant du système scolaire (16 ans et +)

- Public en rupture de contrat d'apprentissage.
- Demandeurs d'emploi.
- Public en reconversion.
- Personnes en situation de handicap.
- Public allophone (réfugiés, mineurs non accompagnés).
- Créateurs/repreneurs d'entreprises.

Autres publics nous contacter.

LES PARCOURS

4 parcours individualisés en fonction des objectifs du candidat et après un positionnement individuel :

. PARCOURS 35H

Objectifs :

Mûrir ou valider un projet

. PARCOURS 140 H

Objectifs :

Accompagner la recherche d'entreprise

. PARCOURS 280H

Objectifs :

Remobiliser les publics en rupture, en décrochage scolaire

Aider au choix professionnel – Accompagner à la maîtrise de la langue pour les publics allophones

. PARCOURS 420H

Objectifs :

Sécuriser les parcours et opérer à une remédiation en cas de décrochage ou de réorientation

Le contenu de la prépa apprentissage

4 MODULES POUR VOUS ACCOMPAGNER DANS LA RÉUSSITE DE VOTRE PROJET

MODULE 1

« Savoir agir en situation pour confirmer son choix professionnel »

Objectif pédagogique :

Découvrir, toucher la matière, s'immerger dans différents métiers et connaître leurs environnements pour faire le bon choix d'orientation.

3 séquences en articulation avec l'entreprise artisanale :

SÉQUENCE 1
Découvrir les premiers gestes professionnels sur la base de 1 ou plusieurs métiers – Immersion sur les plateaux techniques

SÉQUENCE 2
S'approprier les différents types d'entretiens et le relationnel avec l'entreprise- Techniques de recherche d'emploi
Savoir se vendre

SÉQUENCE 3
Perspectives d'évolution

MODULE 2

« Connaitre l'entreprise et son environnement »

SÉQUENCE 1
Le choix de l'alternance

SÉQUENCE 2
Les caractéristiques générales de l'entreprise

SÉQUENCE 3
S'immerger dans la vie d'une entreprise (optionnelle)

SÉQUENCE 4
Connaitre son environnement

SÉQUENCE 5
La réglementation du travail, les conditions de travail, les droits et devoirs en entreprise : Se préparer pour intégrer une entreprise

MODULE 3

« Valoriser son potentiel »

SÉQUENCE 1
Communication et développement personnel

SÉQUENCE 2
Détecter ses talents

MODULE 4

« Consolider les savoirs de base »

SÉQUENCE 1
Savoir communiquer

SEQUENCE 2
Utiliser les règles de base de calcul et du raisonnement mathématique

SÉQUENCE 3
Utiliser les techniques usuelles de l'information et de la communication numérique

SÉQUENCE (optionnelle)
FLE - Pour public allophone (réfugiés, mineurs non accompagnés)

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES ACTIVES ET PARTICIPATIVES CENTRÉES SUR LA VALORISATION PERSONNELLE ET LA RÉUSSITE

ÉTABLISSEMENTS ET MÉTIERS CONCERNÉS

IFORM / CFA

. Boulangerie, pâtisserie, chocolaterie.
. Boucherie, charcuterie, traiteur.
. Vente produits alimentaires.
. Maintenance automobile, carrosserie, peinture.
. Espaces verts, matériels agricoles.
. Coiffure, esthétique.

Contact :
Mme Collas Dendoncker
iform@artisanat50.fr
Tél. 02.33.76.70.50

MISE EN OEUVRE LE 23 AVRIL 2019
COUTANCES

. Boulangerie, pâtisserie.
. Boucherie, charcuterie, traiteur.
. Vente, Commerce.
. Fleuristerie.

Contact :
cfalehavre@cma76.fr
Tél. 02 35 19 85 55

MISE EN OEUVRE LE 23 AVRIL 2019
LE HAVRE

. Boulangerie, pâtisserie.
. Boucherie, charcuterie, traiteur.
. Cuisine, service en salle.
. Vente.
. Coiffure.

Contact :
cfadieppe@cma76.fr
Tél. 02 35 84 20 97

MISE EN OEUVRE LE 23 AVRIL 2019
DIEPPE

. Boulangerie, pâtisserie, chocolaterie.
. Boucherie, charcuterie, traiteur.
. Vente.
. Fleuristerie.

Contact :
cfarouen@cma76.fr
Tél. 02 35 70 77 15

MISE EN OEUVRE LE 23 AVRIL 2019
ROUEN

. Boulangerie, pâtisserie.
. Boucherie, charcuterie, Traiteur.
. Vente produits alimentaires.
. Maintenance automobile, motocycle.
. Coiffure.
. Prothèse dentaire.

Contact :
leveillard@cmai-calvados-orne.fr
Tél. 02 31 53 25 23

MISE EN OEUVRE EN MAI 2019
CAEN

. Boulangerie, pâtisserie.
. Boucherie, charcuterie, traiteur.
. Vente, Commerce.
. Maintenance automobile, carrosserie, peinture.
. Service en salle, cuisine.
. Coiffure.

Contact :
cjardin@3ifa.fr
Tél. 02 33 28 82 58

MISE EN OEUVRE EN MAI 2019
ALENÇON

. Coiffure.
. Esthétique.

Contact :
universgilmena@urchn.fr
Tél. 02 35 62 04 31

MISE EN OEUVRE EN SEPTEMBRE 2019
ROUEN

. Boulangerie, pâtisserie.
. Boucherie, charcuterie, traiteur.
. Vente, Commerce.
. Fleuristerie.
. Maintenance automobile.
. Service en salle, cuisine, café brasserie.
. Coiffure.

Contact :
melanie.richeneur@cfaie.fr
Tél. 02 32 09 33 77

MISE EN OEUVRE LE 23 AVRIL 2019
VAL DE REUIL

Avec le soutien de

En partenariat avec

Création / Réalisation : CRMA NORMANDIE - Photos : Adobe Stock