

Le 05 février 2024

Première JPO 2024 : cap sur les 4 nouvelles formations du CFAie

Le samedi 10 février, à l'occasion de sa première journée portes ouvertes de 2024, le CFAie de Val-de-Reuil vous propose de venir découvrir sa large carte de formations enrichie de quatre nouveaux cursus. L'objectif de l'établissement rolivalois : étoffer son offre en étant au plus proche du marché de l'emploi et des réalités professionnelles.



PORTES
OUVERTES

CFAie de
Val-de-Reuil

10
FÉVRIER
2024
9h-12h / 14h-17h

7 secteurs d'activité
+ de 30 formations

www.cfaie.fr

02 32 09 33 77

f i l t y

APPRENDRE
UN MÉTIER D'EXCELLENCE
Val de Reuil

4 nouveaux cursus au cœur de l'offre de formation

La consolidation de l'offre de formation du CFAie répond tout autant aux besoins de compétences des entreprises du territoire, qu'aux attentes des apprentis qui rejoignent l'établissement. Ceux-ci peuvent ainsi construire un parcours très complet autour de leur métier, leur offrant à la fin de leur formation des perspectives professionnelles solides, élargies et évolutives.

Ces nouveaux cursus en apprentissage, au cœur des domaines d'expertise du CFAie, viennent donc consolider et compléter les parcours de formation déjà proposés, en apportant polyvalence et/ou spécialisation. C'est dans ce sens que dès la rentrée de septembre 2024, quatre nouveaux diplômes viendront enrichir les cursus dans plusieurs pôles de formation : celui de la vente, la pâtisserie, la cuisine et la mécanique automobile.

Se spécialiser dans l'art de la vente en alimentation

Le secteur alimentaire est extrêmement porteur pour le domaine de la vente. On compte ainsi en France plus de 90 000 commerces de bouches (boulangerie, boucherie, crèmerie, épicerie, etc.). Ce n'est donc pas surprenant de constater que plus de 50% des CAP vente au CFAie réalisent leur apprentissage dans des commerces alimentaires. En dispensant la **Mention Complémentaire* Vendeur - Conseil en alimentation**, le CFAie entend donc proposer une réponse concrète à la réalité du marché de la vente.

Cette formation de spécialisation apportera aux apprenants des compétences spécifiques à la valorisation de l'offre alimentaire, l'hygiène, la sécurité alimentaire, ainsi que des clés pour développer une démarche commerciale adaptée. Ce parcours enrichi sera à coup sûr un atout pour l'insertion professionnelle des apprentis diplômés.

Une formation en pâtisserie, inédite dans l'Eure

En pâtisserie, c'est également une mention complémentaire qui s'ajoute aux six formations proposées par le pôle boulangerie pâtisserie chocolaterie. Elle complète et consolide le parcours en pâtisserie proposé au CFAie, qui va du CAP au BTM, en passant désormais par une Mention Complémentaire* (MC).

Cette **Mention Complémentaire* Pâtisserie de boutique** permettra aux diplômés d'un CAP Pâtissier de se spécialiser, grâce à une formation courte de 12 mois, fortement plébiscitée par les employeurs. Cette formation fait en effet écho à la vision des professionnels du secteur qui estiment que pour devenir un bon pâtissier, une formation minimum de trois ans est nécessaire pour maîtriser les techniques d'un vrai professionnel. Avec ce nouveau diplôme, le CFAie répond donc aux besoins de la profession avec une formation de spécialisation unique sur le territoire eurois.

Se former autrement à la cuisine avec un BAC à la clé

En complément de son parcours bien connu et reconnu « CAP Cuisine et BP Arts de la Cuisine », le CFAie proposera dès la rentrée 2024 un **BAC PRO Cuisine** en trois ans. Au-delà de satisfaire le souhait de certaines familles d'engager leurs enfants dans une formation aboutissant à un baccalauréat, c'est un parcours alternatif aux objectifs différents qui s'offre désormais aux jeunes.

En intégrant ce cursus à sa carte de formations, le CFAie proposera en effet deux parcours en cuisine, selon les souhaits de poursuites d'études ou de carrière des apprenants. Si le cursus CAP puis BP Cuisine amène à une maîtrise avancée des techniques professionnelles du métier de cuisinier, le BAC PRO conduit vers un métier plus polyvalent. Son programme de formation associe les bases des techniques du métier à des modules de gestion commerciale et d'animation de l'activité d'une enseigne. Pour ceux qui le souhaitent, le BAC PRO Cuisine ouvre ainsi la voie à diverses poursuites d'études, avec des BTS dans le secteur de l'hôtellerie restauration, qui consolident notamment les dimensions managériales.

Une formation de spécialisation au métier de contrôleur technique

La quatrième formation qui vient compléter l'offre du CFAie est le **Titre Pro Contrôleur Technique de véhicules légers**. C'est un métier qui fait face à une réelle pénurie de personnel, en lien notamment avec l'évolution technologique du parc automobile français. C'est pour répondre à ce besoin important de recrutement, particulièrement sur le territoire de l'Eure, que le CFAie proposera** à la rentrée prochaine cette formation sur 11 mois.

Accessible aux titulaires d'un BAC PRO maintenance de véhicules légers, ce Titre Pro permet aux apprentis mécaniciens de devenir des spécialistes du contrôle technique, avec des compétences adaptées. Compte tenu des besoins de personnels sur ce métier, l'insertion sur le marché du travail est quasiment garantie à l'issue de cette formation. Toutefois, ceux qui souhaitent poursuivre leurs études pourront continuer sur des BTS Après-Vente Automobile ou Exploitation des Véhicules Moteurs.

Journée Portes Ouvertes du CFAie :
Samedi 10 février, de 9h à 12h et de 14h à 17h
41 rue du pas des heures - 27100 Val-de-Reuil

A PROPOS DE L'AIDAMCIE - CFAIE

Le CFAie propose plus de 30 formations en apprentissage dans les métiers de la boucherie charcuterie traiteur, de la boulangerie pâtisserie chocolaterie, de la fleur, de la mécanique automobile, de la coiffure, de la vente et des métiers de la restauration. Le CFAie se situe par sa taille parmi les plus importants CFA de France. Il forme environ 2 200 apprentis chaque année. Le CFAie dispose également d'un internat qui accueille 650 jeunes chaque année et met à disposition des transports, fréquentés par 1 300 apprentis.

La gouvernance du CFAie est assurée par la CCI Portes de Normandie, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Normandie ainsi que par les organisations professionnelles.