



LIVRET D'INFORMATIONS

Centre de Formation d'Apprentis Interconsulaire de l'Eure

SOMMAIRE

Édito	03
Le CFAie en chiffres	04
Nos diplômes / Nos métiers	05
Notre offre de formation	06
Nos parcours de formations	07
Les + de l'apprentissage	08
La rémunération	09
Pour entrer en apprentissage	10
Vous cherchez un employeur	10
Vous avez trouvé un employeur	11
Vous êtes en apprentissage au CFAie	13
Les nouvelles technologies & l'innovation pédagogique	14
Les infrastructures	16
Les transports du CFAie	17
Nos actualités	19

ÉDITO

PATRICE PIERRE DIRECTEUR GÉNÉRAL DU CFAie



Il est commun de dire qu'il est essentiel de comprendre l'histoire pour mieux appréhender l'avenir. Depuis plus de 40 ans le CFAie, implanté à Val-de-Reuil, permet à des jeunes de prendre leur envol dans leur carrière professionnelle afin de déployer leur savoir-faire et leur talent aussi bien dans des entreprises locales qu'internationales.

Avec son réseau de 11 lignes de bus et son internat de 240 places, le CFA a vocation à proposer une offre de formation de proximité pour tous les jeunes du département. Le projet éducatif du CFA est basé sur l'autonomie, l'excellence et la responsabilité de tous et de chacun. Il permet à chaque jeune de grandir dans sa dimension humaine, citoyenne et professionnelle. Ce dépliant est un guide pour vous aider à construire votre projet professionnel en apprentissage.

Cette année, nous innovons en vous permettant de découvrir notre bel établissement à travers une visite virtuelle en utilisant un QR code.

Bonne découverte du CFAie de Val-de-Reuil.



Le CFAie est fier d'être à l'origine de nombreuses réussites professionnelles.

L'objectif du CFAie est d'amener ses apprentis à acquérir des connaissances et à développer des qualités et des compétences professionnelles. Ces savoirs, savoir-faire et savoir-être permettent à nos apprentis d'occuper une place active dans la vie économique, sociale et culturelle, à y être autonome et capable de continuer à apprendre et à progresser.

De nombreux artisans, chefs d'entreprises, ouvriers qualifiés, maîtres d'apprentissage, Meilleurs Apprentis de France, Meilleurs Ouvriers de France ont été formés au CFAie.

86%

**Taux de réussite
aux examens**

87%

Taux d'insertion professionnelle

Sortants 2022 niveau 4
Enquête Seine cohorte à 7 mois



**80
formateurs**



**2 200
apprentis**



**7
secteurs d'activités**



**14
métiers**



**1 500
entreprises partenaires**

NOS DIPLÔMES

CAP : Certificat d'Aptitude Professionnelle

MC* : Mention Complémentaire

*A compter de janvier 2025, les Mentions Complémentaires deviendront des Certificats de Spécialisation (CS)

BP : Brevet Professionnel

Bac Pro : Bac Professionnel

BTM : Brevet Technique des Métiers

Titre Pro : Titre Professionnel

BTS : Brevet de Technicien Supérieur

NOS MÉTIERS



Boulangier, pâtissier, chocolatier



Boucher, charcutier, traiteur



Cuisinier, serveur en salle, crémier fromager



Fleuriste



Vendeur



Coiffeur



Mécanicien automobile



Scannez et découvrez
nos formations



NOTRE OFFRE DE FORMATION

BOULANGERIE PÂTISSERIE CHOCOLATERIE

CAP Boulanger | **CAP** Pâtissier | **CAP** Chocolatier confiseur¹

BP Boulanger | **MC/CS**² Boulangerie spécialisée

MC/CS² Pâtisserie de boutique

BTM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur

BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR

CAP Boucher | **CAP** Charcutier Traiteur

BP Boucher | **MC/CS**² Employé Traiteur

CUISINE RESTAURATION

CAP Cuisine | **CAP** Production et Service en Restaurations

CAP Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant

CAP Crémier Fromager¹ | **Bac Pro** Cuisine | **BP** Arts de la Cuisine

BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration

FLEURS

CAP Fleuriste | **BP** Fleuriste

VENTE

CAP Equipier Polyvalent du Commerce

Bac Pro Métiers du Commerce et de la Vente options A et B

Option A : Animation et Gestion de l'espace commercial

Option B : Prospection clientèle et valorisation de l'offre commerciale

MC/CS² Vendeur - conseil en alimentation

COIFFURE

CAP Métiers de la Coiffure | **MC/CS**² Coiffure Coupe Couleur

BP Coiffure | **BTS** Métiers de la Coiffure

MÉCANIQUE AUTOMOBILE

CAP Maintenance des Véhicules automobiles³

Bac Pro Maintenance des Véhicules Automobiles³

Titre Pro Technicien Expert Après-Vente Automobile

Titre Pro Réceptionnaire Après-Vente option véhicules légers

Titre Pro Contrôleur Technique de véhicules légers⁴

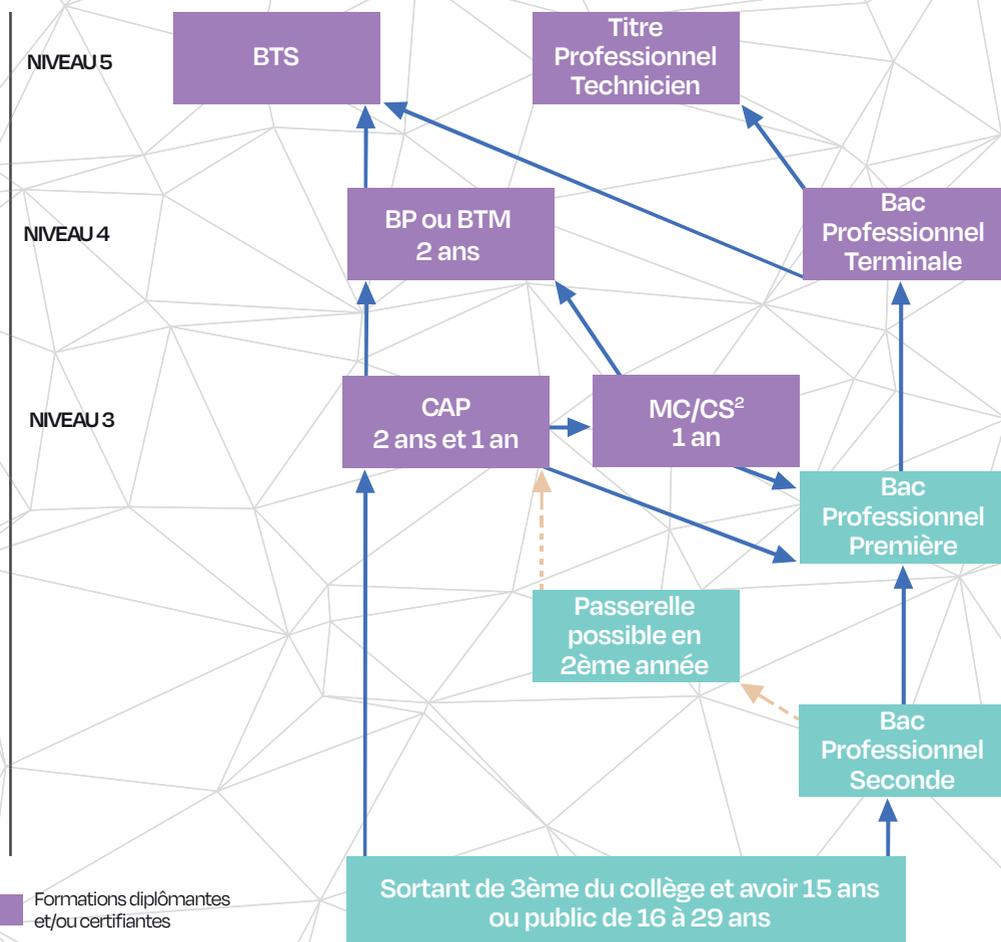
¹ Sur 12 mois, accessible sous conditions - Nous contacter.

² A compter de janvier 2025, les Mentions Complémentaires deviendront des Certificats de Spécialisation (CS).

³ Option voitures particulières.

⁴ En cours d'habilitation.

NOS PARCOURS DE FORMATIONS



LES + DE L'APPRENTISSAGE

Une formation et une expérience doublement encadrées

- ▶ Accompagnement au quotidien par le maître d'apprentissage dans l'acquisition et le développement des savoir-faire professionnels.
- ▶ Supervision de la progression pédagogique et professionnelle. Le maître d'apprentissage fait l'interface avec le CFA, qui lui-même désigne un tuteur.

Se former et acquérir de l'expérience en même temps

- ▶ Complémentarité entre le CFA et l'entreprise : acquisition de connaissances générales, techniques ainsi que des compétences professionnelles.
- ▶ Apprentissage d'un métier en tenant compte de la réalité du monde du travail.



Un parcours diplômant et professionnalisant = un vrai tremplin vers l'emploi

- ▶ Facilite l'insertion professionnelle.
- ▶ Répond aux besoins des entreprises : jeunes bien formés et disposant d'une expérience du monde du travail et de leur métier.



LA RÉMUNÉRATION



Être salarié et rémunéré pendant sa formation... tout en bénéficiant d'avantages réservés aux étudiants

En tant qu'apprentis vous êtes rémunérés par votre employeur. Vous bénéficiez aussi des avantages des salariés : congés payés, cotisations pour la retraite... De plus, vous profitez de nombreux avantages grâce à la carte étudiante des métiers (tarifs réduits) et d'aides spécifiques (aides au permis de conduire et/ou au logement...).

L'apprenti perçoit, selon son âge et son ancienneté, une rémunération allant de 27 à 100 % du SMIC (attention, grille spécifique pour le secteur de la coiffure).

Année de contrat Âge	1ère année	2ème année	3ème année
Moins de 18 ans	27 % du SMIC	39 % du SMIC	55 % du SMIC
18 à 20 ans	43 % du SMIC	51 % du SMIC	67 % du SMIC
21 à 25 ans	53 % du SMIC	61 % du SMIC	78 % du SMIC
26 ans et plus	100 % du SMIC	100 % du SMIC	100 % du SMIC

Pour connaître votre situation, scannez !
 Simulez le salaire versé à l'apprenti
 et les aides pour l'employeur.





POUR ENTRER EN APPRENTISSAGE

LES CONDITIONS D'ENTRÉE

1

Être âgé de 15* à 29 ans

**En sortant de 3^{ème} et 14 ans sous certaines conditions. Pas de limite d'âge pour les personnes bénéficiant d'une Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH).*

2

Avoir un employeur

Signer un contrat d'apprentissage avec celui-ci.

VOUS CHERCHEZ UN EMPLOYEUR

ORIENTATION | RECHERCHE D'ENTREPRISE PRÉ-INSCRIPTION

recrutement.apprentissage@cfaie.fr

Bessy Neveu

Chargée de recrutement des alternants

bessy.neveu@cfaie.fr

02 32 09 52 73 | 07 85 91 74 48

Peggy Grancher

Chargée de recrutement et du réseau des prescripteurs

peggy.grancher@cfaie.fr

02 32 09 50 23 | 07 87 30 29 46

Rodolphe Valère

Chargé de relations entreprises

rodolphe.valere@cfaie.fr

02 32 09 33 72 | 06 72 26 98 71



VOUS AVEZ TROUVÉ UN EMPLOYEUR

GESTION ADMINISTRATIVE DES CONTRATS

Accompagnement des entreprises dans la rédaction des contrats et l'inscription des apprentis.

Brigitte Baudet

Conseillère formation Cuisine Restauration
brigitte.baudet@cfaie.fr | 02 32 09 33 78

Najida Essabki

Conseillère formation Fleur | Vente | Boucherie
najida.essabki@cfaie.fr | 02 32 09 33 74

Nathalie Legendre

Conseillère formation Boulangerie Pâtisserie Chocolaterie | Charcuterie Traiteur
nathalie.legendre@cfaie.fr | 02 32 09 33 76

Delphine Thierry

Conseillère formation Mécanique | Coiffure
delphine.thierry@cfaie.fr | 02 32 09 33 75

Le contrat d'apprentissage est un contrat de travail signé entre une entreprise, un apprenti ou son représentant légal s'il est mineur et le CFAie.

L'employeur contacte directement les conseillères formation pour l'inscription et la rédaction du contrat. **Vous devez fournir à l'entreprise** : la copie de la carte d'identité ou du livret de famille, les bulletins de notes et le numéro de sécurité sociale.

L'apprenti est un salarié à part entière. Lorsque le contrat d'apprentissage est signé, il y a une **période d'essai de 45 jours** de présence en entreprise.

L'INSCRIPTION

Le CFAie inscrit l'apprenti au sein de l'établissement et lui envoie une convocation avec les informations et documents suivants :

1

Le calendrier annuel

Période en entreprise et au CFA.

2

Le dossier d'inscription

Fiche de renseignements médicaux, horaires des lignes de transport, liste des fournitures, statut de l'apprenti (interne, demi-pensionnaire, etc).

3

La pension 2024

Pension complète (internat) : 131,50€ par semaine.

Demi-pension : 37,50€ par semaine.



Prise en charge du premier équipement professionnel

Une aide, sous forme d'un bon de retrait d'un montant maximum de 500€, permet de financer l'achat du matériel et de la tenue professionnelle.

Les équipements sont à retirer auprès des fournisseurs du CFAie.



ACCOMPAGNEMENT DES APPRENTIS

Accompagnement social des apprentis (aide au logement, au permis de conduire ...) et prise en charge du handicap (aménagement aux examens ...).

Christelle Livorel

Chargée de Mission Emploi-Formation
et Référente Handicap
Cuisine Restauration | Vente | Coiffure
christelle.livorel@cfaie.fr | 02 32 09 52 78

Christelle Anseaume

Chargée de Mission Emploi-Formation
et Référente Handicap
Boucherie Charcuterie | Boulangerie Pâtisserie
Fleurs | Mécanique Automobile
christelle.ansaume@cfaie.fr | 02 32 09 52 79

PARCOURS INDIVIDUALISÉS

Des parcours de formations dont la durée et les contenus sont adaptés au profil de l'apprenti(e), à ses compétences et à ses besoins..

Laurence Darrort

Responsable de la cellule individualisation
laurence.darrort@cfaie.fr | 02 32 09 50 21

Florine Marre

Conceptrice et animatrice de parcours
florine.marre@cfaie.fr | 02 32 09 50 24

Cyndie Bourghart

Conceptrice et animatrice de parcours
cyndie.bourghart@cfaie.fr | 02 32 09 33 89

Karine Marco

Conceptrice et animatrice de parcours
karine.marco@cfaie.fr | 02 32 09 33 82



Scannez ! On vous parle
du parcours individualisé



MOBILITÉ

Des échanges européens pour les apprentis majeurs : Erasmus +.
Des voyages de classe à vocation professionnelle.

Antoine Granier

Animateur des programmes européens
antoine.granier@cfaie.fr | 06 78 13 11 26





LES NOUVELLES TECHNOLOGIES & L'INNOVATION PÉDAGOGIQUE

» LA PLATEFORME LMS

Le CFAie, impliqué dans la formation innovante et numérique, propose une stratégie de digital learning en permettant à ses apprentis d'avoir accès à des cours et des exercices en ligne grâce à une plateforme LMS : Learning Management System.

Les objectifs ?

- ▶ Apporter la meilleure réponse aux besoins et aux contraintes des entreprises partenaires en leur permettant de bénéficier de la présence des apprentis pendant les fortes périodes d'activités.
- ▶ Garantir la réalisation du volume horaire de formation pour optimiser les conditions de réussite à l'examen.
- ▶ Renforcer la collaboration entreprise/CFAie pour créer des situations professionnelles formatrices.



Scannez !
On vous parle de
la plateforme LMS



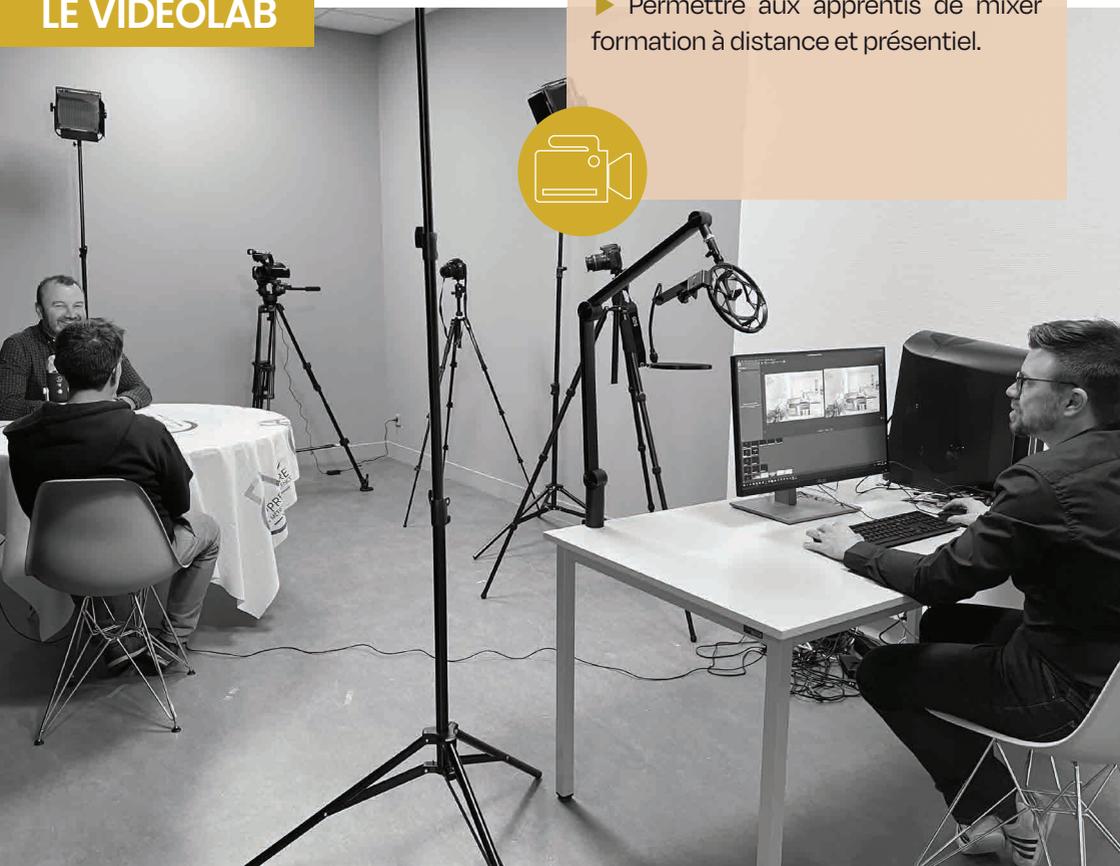
» LA CELLULE PÉDAGOGIQUE ET NUMÉRIQUE

Pour s'adapter aux nouveaux enjeux de formation, le CFAie a mis en place une cellule pédagogique et numérique. Elle produit des ressources numériques pédagogiques qui favorisent la prise en compte des parcours personnalisés.

Les objectifs ?

- ▶ Ancrer la pédagogie au cœur de l'innovation digitale & numérique actuelle.
- ▶ Proposer des supports interactifs numériques pour la formation à distance (quizz, activités ludiques, vidéos pédagogiques interactives...).
- ▶ Accompagner les équipes pédagogiques dans la conception et la mise en œuvre des cours en présentiel ou en distanciel.
- ▶ Permettre aux apprentis de mixer formation à distance et présentiel.

LE VIDÉOLAB



Le Centre de Formation d'Apprentis Interconsulaire de l'Eure met à disposition des apprentis et des stagiaires :

DES ESPACES DE FORMATION

Laboratoires spécialisés, ateliers, salons de coiffure, restaurant d'application...

DU TRÈS HAUT DÉBIT

Un accès WIFI, de nombreux accès aux ressources informatiques (tablettes, classes mobiles ...).



UN GYMNASÉ

Dans l'enceinte de l'établissement.

UN AMPHITHÉÂTRE

UN CENTRE DE DOCUMENTATION ET DE RESSOURCES PÉDAGOGIQUES (CDR)

Un fonds documentaire adapté aux métiers préparés au CFA.



LE SELF



Scannez !
On vous parle du self



L'INTERNAT



240 lits
Salle de bain & W.C dans les chambres
Wifi



Salles TV & cinéma
Salle de jeux
Animations & sorties

LE RESTAURANT D'APPLICATION

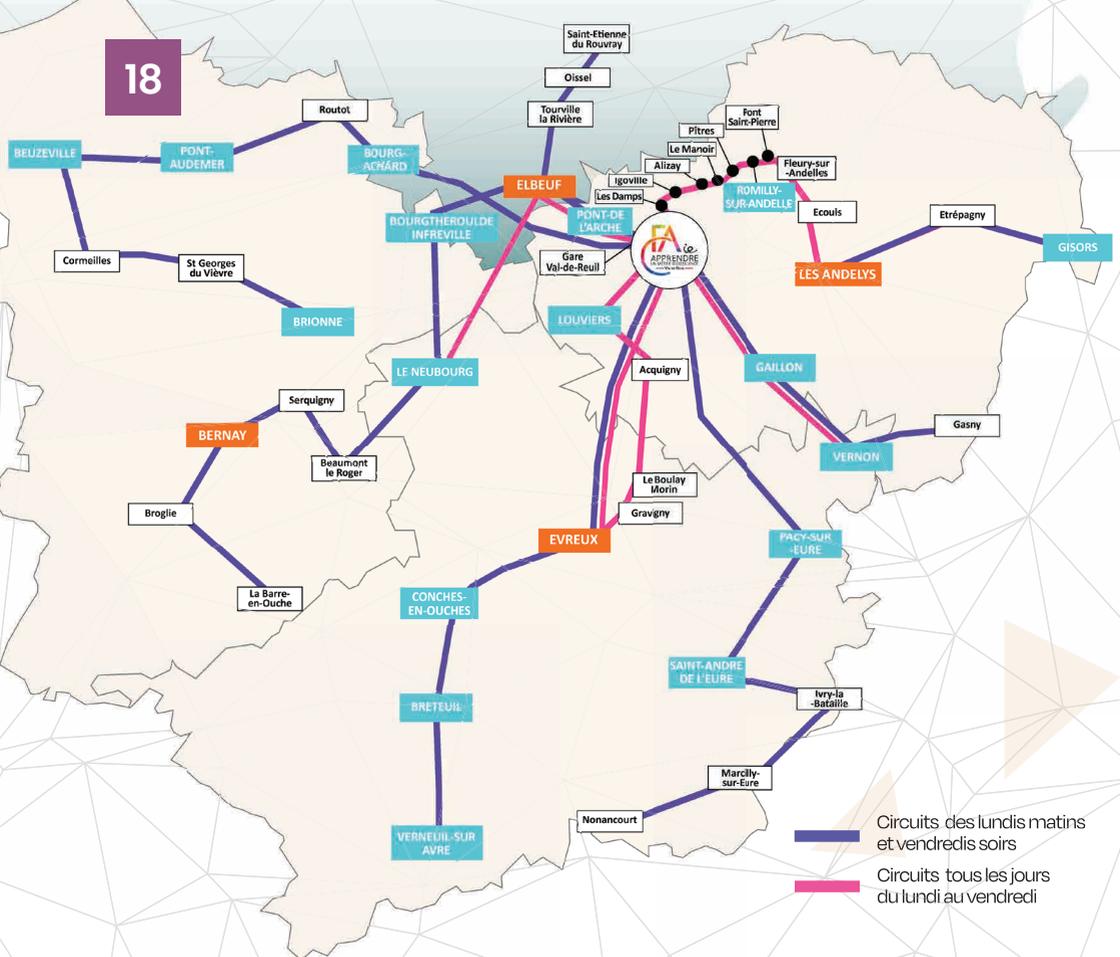
Le restaurant d'application est un lieu pédagogique où les apprentis peuvent se confronter à la réalité de leur métier tout en bénéficiant de l'encadrement de leurs formateurs.

Le restaurant est ouvert aux apprenants, aux personnels et au public extérieur.

» Pour réserver : restaurant@cfaie.fr



18



LES TRANSPORTS DU CFAie



Le CFAie propose **plus de 10 lignes de bus** mises gratuitement à disposition des apprentis sur tout le département de l'Eure.

Retrouvez tous les arrêts et horaires dans la rubrique « Transports »
sur le site www.cfaie.fr



Scannez et retrouvez
les arrêts et horaires



NOS ACTUALITÉS

» SUIVEZ-NOUS

Abonnez-vous sur nos réseaux sociaux.
n'attendez plus, rejoignez-nous !



cfaievdr



cfaievaldereuil



CFAie de Val-de-Reuil



cfaievaldereuil



CFAie Val-de-Reuil

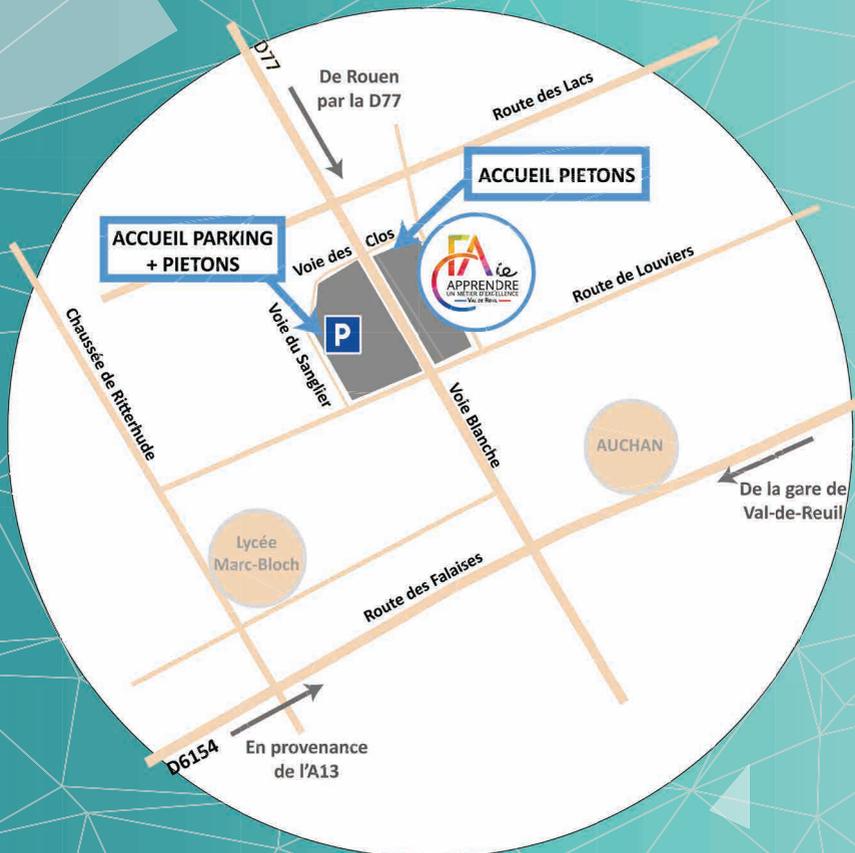


www.cfaie.fr



Scannez et découvrez
en vidéo tous nos métiers





Accueil administratif (piétons) - Voie des Clos, 27100 Val-de-Reuil

Accueil parking - Voie du Sanglier, 27100 Val-de-Reuil

Centre de Formation d'Apprentis Interconsulaire de l'Eure

41 rue du Pas des Heures, CS 10205 – 27100 Val-de-Reuil Cedex

02 32 09 33 77 | cfaie@cfaie.fr

     www.cfaie.fr

