



# 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.



**85%**

**Taux de réussite  
aux examens**



**82%**

**Taux d'insertion professionnelle**

Sortants 2023 niveau 4  
Enquête Seine cohorte à 12 mois



**90**  
formateurs



**2 200**  
apprentis



**7**  
secteurs d'activités



**15**  
métiers



**2 000**  
entreprises partenaires

## NOS DIPLÔMES

---

CAP : Certificat d'Aptitude Professionnelle

CS\* : Certificat de Spécialisation

\*Anciennement Mention Complémentaire (MC)

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**



**Fleuriste**



**Vendeur conseil, agent de tourisme**



**Coiffeur**



**Mécanicien automobile**



Scannez et découvrez  
nos formations



# NOTRE OFFRE DE FORMATION

## BOULANGERIE PÂTISSERIE CHOCOLATERIE

**CAP** Boulanger | **CAP** Pâtissier | **CAP** Chocolaterie-Confiserie<sup>1</sup>  
**MC/CS<sup>2</sup>** Boulangerie spécialisée | **CS<sup>2</sup>** Techniques du Tour en  
 Boulangerie et en Pâtisserie | **CS<sup>2</sup>** Pâtisserie de Boutique  
**BP** Boulanger | **BTM** Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur

## BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR

**CAP** Boucher | **CAP** Charcutier Traiteur | **CS<sup>2</sup>** Employé Traiteur  
**CS<sup>2</sup>** Vente-Conseil en Boucherie | **BP** Boucher

## CUISINE RESTAURATION

**CAP** Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant  
**CAP** Production et Service en Restaurations (rapide, collective,  
 cafétéria) | **CAP** Cuisine | **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*  
**CS<sup>2</sup>** Vendeur - conseil en alimentation | **BTS** Tourisme

## COIFFURE

**CAP** Métiers de la Coiffure | **CS<sup>2</sup>** Coiffure coupe couleur  
**BP** Coiffure

## MÉCANIQUE AUTOMOBILE

**CAP** Maintenance des Véhicules<sup>3</sup>  
**Bac Pro** Maintenance des Véhicules<sup>3</sup>  
**Titre à finalité pro** Technicien Expert Après-Vente Automobile  
**Titre à finalité pro** Réceptionnaire Après-Vente véhicules légers  
**Titre Pro** Contrôleur Technique de véhicules légers<sup>4</sup>

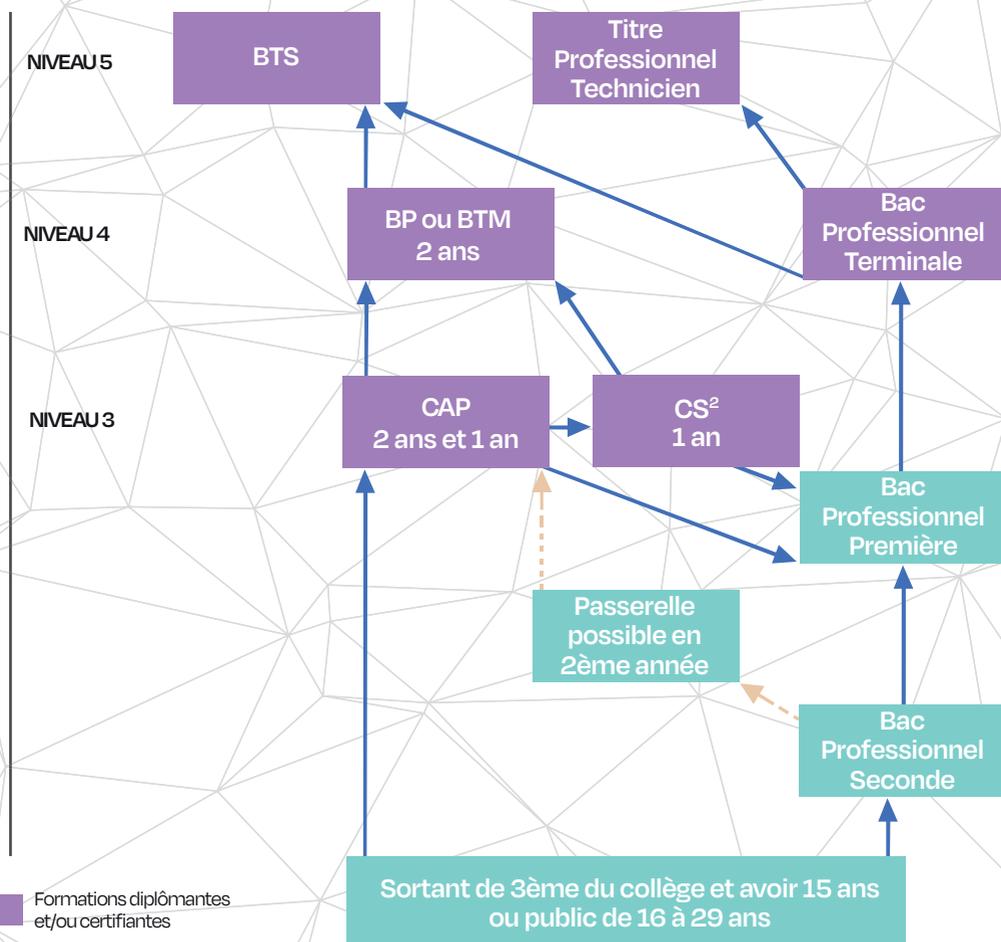
<sup>1</sup>Sur 12 mois, accessible sous conditions - Nous contacter.

<sup>2</sup>Anciennement Mention Complémentaire (MC).

<sup>3</sup>Option : véhicules légers

<sup>4</sup>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<sup>ème</sup> 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](mailto:recrutement.apprentissage@cfaie.fr)

#### **Bessy Neveu**

Chargée de recrutement des alternants

[bessy.neveu@cfaie.fr](mailto: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](mailto:peggy.grancher@cfaie.fr)

02 32 09 50 23 | 07 87 30 29 46

#### **Rodolphe Valère**

Chargé de relations entreprises

[rodolphe.valere@cfaie.fr](mailto: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 2025

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

christelle.livorel@cfaie.fr | 02 32 09 52 78

### Christelle Anseaume

Chargée de Mission Emploi-Formation  
et Référente Handicap

christelle.anseume@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.

### Rebecca Hillyer

Animatrice des programmes européens

rebecca.hillyer@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



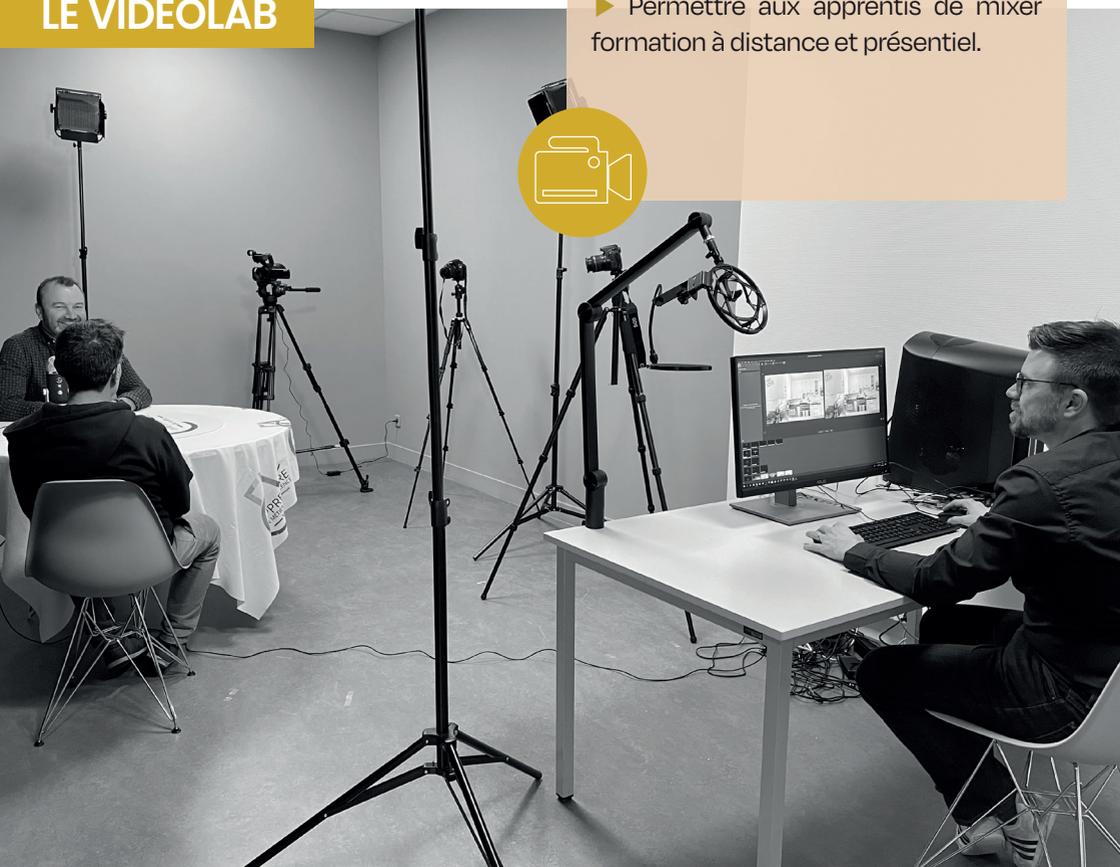
## » LA CELLULE PÉDAGOGIQUE ET NUMÉRIQUE

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

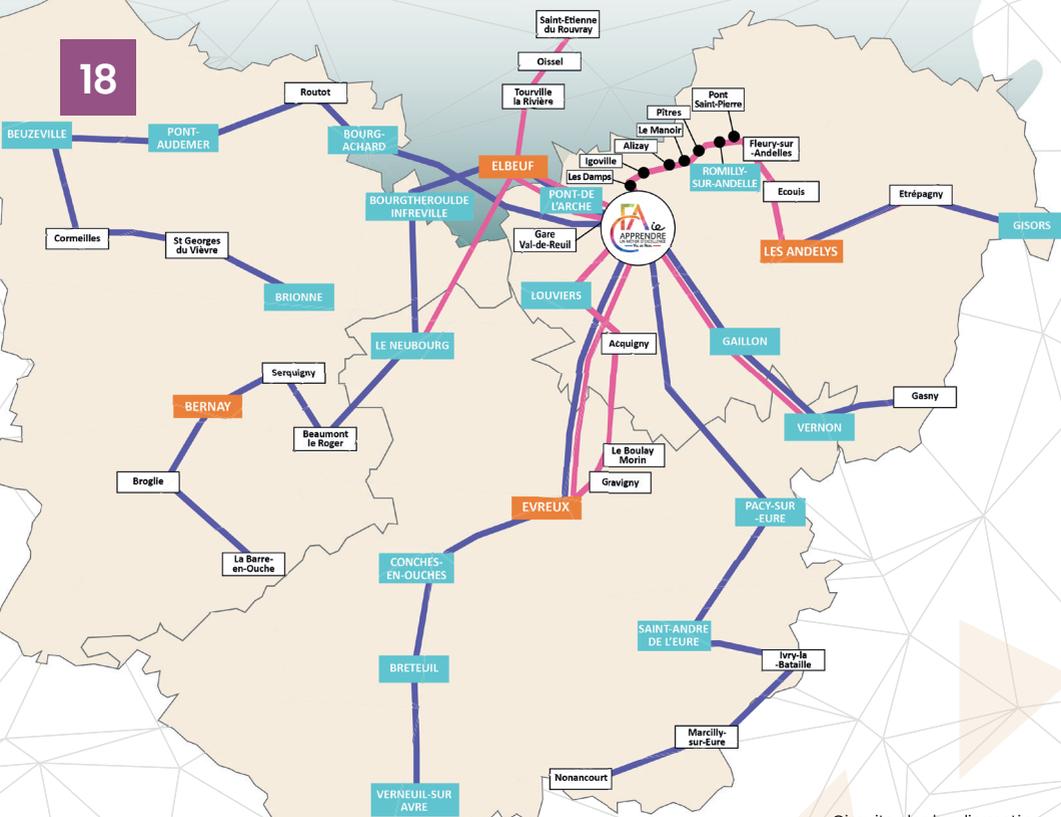
Le restaurant d'application est un lieu pédagogique où les apprentis peuvent se confronter à la réalité de leur métier tout en bénéficiant de l'encadrement de leurs formateurs.

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

» Pour réserver : [restaurant@cfaie.fr](mailto:restaurant@cfaie.fr)



18



— Circuits des lundis matins et vendredis soirs  
 — Circuits tous les jours de lundi au vendredi

# LES TRANSPORTS DU CFAie



Le CFAie propose **12 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](http://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](mailto:cfaie@cfaie.fr)

[f](#) [@](#) [in](#) [d](#) [v](#) [www.cfaie.fr](#)

