

Institut de Formation Professionnelle 43



MÉTIERS DE
BOUCHE



HÔTELLERIE
RESTAURATION



BOIS
AMÉUBLEMENT



MAINTENANCE
AUTO/AGRI



MÉTIERS DU
TERTIAIRE

GUIDE PRATIQUE DE L'APPRENTISSAGE

www.ifp43.fr

Présentation CFA

Créé en 1976 et situé sur la communauté d'agglomération du Puy-en-Velay, l'IFP 43 est le CFA Interprofessionnel de Haute-Loire qui accueille chaque année environ 900 jeunes en contrat d'apprentissage.

Depuis 2017, les locaux de l'IFP 43 ont été totalement restructurés pour moderniser l'ensemble du site : plateaux techniques, salles de cours ainsi que lieux de vie sont aujourd'hui neufs et dotés d'équipements de pointe.

L'engagement de l'IFP 43 est de répondre aux projets de qualification des jeunes et aux besoins de compétences des entreprises.

Pour chaque métier, les formations proposées permettent d'accéder à différents niveaux de diplômes, du CAP (niveau 3) au BTMS (niveau 5) et au DEUST (diplôme universitaire niveau 5).

CHIFFRES CLEFS

- 9 000 m²
- 20 métiers
- 36 diplômes (du niveau 3 au niveau 5)
- 90% d'insertion dans la vie active

(enquête téléphonique interne 9 mois après le passage des examens)

STRUCTURE D'ACCUEIL - EQUIPEMENTS PEDAGOGIQUES

- 15 ateliers
- 24 salles de cours
- 3 salles informatique
- 1 amphithéâtre
- 3 laboratoires de sciences
- 1 Centre d'Accompagnement et Soutien aux Apprenants





COMMENT CELA SE PASSE AU CFA ?

EMPLOI DU TEMPS

Les cours se déroulent du lundi 10h30 au vendredi 15h30.

- 15h/semaine : Enseignement général : Français, Mathématiques, Langue vivante (en fonction des filières), Histoire-Géographie, Physique-chimie, EPS, Prévention Santé Environnement
- 20h/semaine : Enseignement professionnel : Dessin, Technologie, Pratique professionnelle, Législation, Connaissance de l'entreprise.

CENTRE D'ACCOMPAGNEMENT ET SOUTIEN AUX APPRENANTS

- Lieu de vie, de communication et d'ouverture (lecture, apprentissage, soutien, organisation d'actions pédagogiques thématiques).

ANIMATIONS

Le Service Animation :

- gère la vie des apprentis en dehors du temps de formation,
- assure l'écoute, l'accompagnement et le suivi des jeunes,
- est le garant de leur bien-être,
- propose un éventail d'activités socio-éducatives en soirée,
- organise régulièrement des sorties à l'extérieur (bowling, karting, ...).

Le foyer constitue pour chaque jeune un espace de détente et de repos après les cours de la journée. Selon la sensibilité de chacun, l'IFP 43 donne aux internes la possibilité de participer à des animations voire de proposer et organiser les activités susceptibles d'agrémenter leur temps libre.

HEBERGEMENT/REPAS-TARIFS*

- Interne : 5 repas de midi + 4 repas du soir + 4 nuitées : 102€ / semaine (en chambre collective)
- Demi-pensionnaire : 5 repas de midi : 29€
- Externe : Repas occasionnel : 7,30€

TRANSPORTS/NAVETTES

Le Puy-en-Velay <—> Bains, un car assure deux liaisons par jour, le matin avant les cours puis en fin d'après-midi.



* Déduction prise en charge OPCO incluse



Accueil au CFA

COMMENT SE DEROULE L'ENTREE AU CFA?

TESTS DE POSITIONNEMENT

Des tests de positionnement sont obligatoires pour les jeunes qui souhaitent intégrer une formation en vente, mécanique automobile et carrosserie.

Le test de positionnement, basé sur les acquis de fin de 3ème (tests de français et de mathématiques) ainsi qu'un entretien avec un enseignant permettent d'apprécier le projet professionnel et d'établir son profil.

INSCRIPTION

Dès signature d'un projet de contrat ou du contrat définitif, une copie du document doit être adressée à l'IFP 43 (envoi par mail ou courrier d'une photocopie du contrat) afin de procéder à une pré-inscription.

CONVOCATION AUX COURS

A partir de la fin du mois août, la convocation, les documents de rentrée et le calendrier annuel sont adressés aux familles et aux employeurs après réception du contrat.

ACCUEIL DES MOINS DE 15 ANS

Les jeunes de 14 ans ayant suivi un cycle de collège complet et dont la date d'anniversaire se situe entre le 1er septembre et le 31 décembre ne peuvent pas signer de contrat d'apprentissage avant la date anniversaire des 15 ans.

Ils peuvent néanmoins intégrer le CFA et l'entreprise de leur choix sous convention afin de commencer la formation sous statut scolaire. Cette démarche nécessitant une prise en charge particulière, n'hésitez pas à nous contacter.



L'Apprentissage



L'APPRENTISSAGE QU' EST-CE QUE C' EST ?

L'apprenti a entre 16 et 29 ans (ou 15 ans sorti de 3^e), ou plus de 29 ans dans certains cas particuliers.

Il suit pendant 12 à 24 mois :
- une formation théorique en Centre de Formation d'Apprentis
- une formation pratique en entreprise.

Il obtient un diplôme (du CAP au Bac + 2) et acquiert une expérience professionnelle et des compétences reconnues.

POUR QUI ?

- Le contrat d'apprentissage est ouvert à tous les jeunes de 16 à 29 ans.

À NOTER

DÉROGATIONS À LA LIMITE D'ÂGE

- Jeunes de 15 ans révolus avant la fin de l'année civile, s'ils justifient avoir effectué la scolarité du cycle de l'enseignement secondaire
- Jeunes de plus de 29 ans, lorsque le contrat fait suite à un autre contrat d'apprentissage et qu'il conduit à un niveau de formation supérieur.
- Personnes reconnues travailleur handicapé.
- Jeunes de plus de 29 ans avec un projet de création ou reprise d'entreprise, nécessitant le diplôme ou titre visé.

QUELS SONT LES AVANTAGES ?

- Obtention d'un diplôme et d'une expérience professionnelle.
- Enchaînement des contrats pour préparer différents diplômes successifs et/ou complémentaires.
- Accompagnement par un Maître d'Apprentissage qui facilite l'insertion dans l'entreprise.

LE CONTRAT D'APPRENTISSAGE

- Contrat de travail à durée déterminée entre l'entreprise et le jeune.
- Signature à partir du 1^{er} juillet et période d'essai de 45 jours en entreprise.
- Salaire pour l'apprenti estimé en % du SMIC, calculé en fonction de l'âge et du niveau de qualification.
- L'apprenti bénéficie des mêmes conditions légales et conventionnelles applicables au personnel de l'entreprise.

COMMENT LE METTRE EN PLACE ?

- S'INFORMER sur le secteur, le métier, les formations,
- RECHERCHER une entreprise d'accueil dès le mois de janvier/février pour un démarrage des cours en septembre,
- Consulter les offres (www.apprentissage-auvergnernhonealpes.fr, Chambres consulaires, Pôle Emploi, Missions Locales)
- Se présenter dans les entreprises, y déposer CV et lettre de motivation
- SIGNER le contrat d'apprentissage (demander à l'entreprise de se rapprocher du secrétariat de l' IFP 43 afin de connaître les modalités).

- un statut de SALARIÉ, un DIPLOME, une EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

Fillière de formation

POLE TERTIAIRE

DEUST (2 ans)

Préparateur Technicien en pharmacie
* détenteur du Baccalauréat

Niveau 5

BP (2 ans)

- Esthétique cosmétique parfumerie
- Coiffure

Niveau 4

Term Bac Pro

- Métiers du Commerce et de la vente

1^{re} Bac Pro

2nde Bac Pro

MC (1 an)

- Coiffure, Coupe, Couleur

Niveau 3

CAP (2 ans)

- Métiers de la coiffure
- Equipier polyvalent du commerce
- Esthétique cosmétique parfumerie

Test de positionnement

POLE MAINTENANCE AUTO-AGRI

- Maintenance de véhicules
- option voitures particulières
- Carrossier-peintre automobile

Term Bac Pro

1^{re} Bac Pro

2nde Bac Pro

Titre Professionnel (1 an)

- Mécanicien Spécialiste Automobile

CAP (1 an)

- Peinture en carrosserie

CAP (2 ans)

- Maintenance de véhicules
- option voitures particulières
- Maintenance de matériels
- option matériels agricoles
- option matériels espace vert
- Réparation des carrosseries

Test de positionnement

Classe de 3^e ou autre cursus



POLE BOIS-AMEUBLEMENT

BTMS (2 ans)

- Ébéniste
- Restauration de mobilier ancien
- Conception de mobiliers contemporains



BTM (2 ans)

- Ébéniste

*

CAP (1 an)

- Arts du bois (marqueterie)

CAP (2 ans)

- Ébéniste

POLE ALIMENTAIRE

BP (2 ans)

- Boucher
- Boulanger

BTM (2 ans)

- Pâtissier

MC/CS* (1 an)

- Boulangerie spécialisée
- Pâtisserie de boutique
- Techniques du tour en Boulangerie-Pâtisserie
- Vente-conseil en Boucherie

CAP (1 an)

- Chocolatier-confiseur

CAP (2 ans)

- Boucher
- Boulanger
- Charcutier - Traiteur
- Pâtissier

POLE HOTELLERIE RESTAURATION

BP (2 ans)

- Arts de la cuisine
- Arts du service et commercialisation en restauration



MC (1 an)

- Cuisinier en desserts de restaurant

CAP (2 ans)

- Cuisine
- Commercialisation et Services en HCR
- Production et service en restauration (rapide, collective, cafétéria)

Classe de 3e ou autre cursus

* CS = Certificat de spécialisation dès janvier 2025

Partenaires

Chambre de Métiers et d'Artisanat de Haute-Loire	04 71 02 34 56
Chambre de Commerce et d'Industrie de Haute-Loire	04 71 09 90 00
<i>Autres organismes</i>	
Inspection académique de la Haute-Loire	04 71 04 57 57
Rectorat de Clermont Ferrand	04 73 99 30 35
Bourse de l'alternance	www.alternance.emploi.gouv.fr
Portail de l'alternance	www.travail-emploi.gouv.fr/
Portail du Ministère du travail, de l'emploi et de l'insertion	
Direction Départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations (DDETSPP).	0 806 000 126



Entrée principale



Cour intérieure



Arbre des métiers



Institut de Formation Professionnelle 43
CFA Interprofessionnel de Haute-Loire
220 Rue des Camélias - 43370 Bains
Tél: 04 71 57 98 00
contact@ifp43.fr



www.ifp43.fr

