Chambre de Métiers et de l'Artisanat
MOSELLE

Catalogue de formations par l'apprentissage

2025-2026

CMA FORMATION MOSELLE

5 Boulevard de la Défense 57070 Metz
serviceclient@cma-moselle.fr
30 06, appel gratuit et local

Je crée mon destin avec CMA FORMATION Moselle

SOMMAIRE

MÉTIERS DE L'ALIMENTATION

03 Boulangerie

CAP Boulanger....P.4
CS Techniques du tour en boulangerie et pâtisserie....P.6
CS Boulangerie spécialisée....P.8
BP Boulanger....P.10
BM Boulanger....P.12
CAP Boulanger ou Pâtissier FEST....P.14

16 Pâtisserie

CAP Pâtissier....P.17
CAP Chocolaterie-Confiserie....P.19
CS Pâtisserie de boutique....P.21
BTM Pâtissier - Confiseur - Glacier - Traiteur....P.23
BM Pâtissier - Chocolatier - Confiseur - Glacier - Traiteur....P.25

27 Boucherie

CAP Boucher....P.28
CS Vente conseil en boucherie....P.30
BP Boucher....P.32
BM option productions bouchères, option charcutières et traiteurs....P.34

36 Charcuterie - Traiteur

CAP Charcuterie-Traiteur....P.37
CS Employé traiteur....P.39
BP Charcutier-Traiteur....P.41

43 Poissonnerie

CAP Poissonnier-écailler....P.44

MÉTIERS DE LA FABRICATION

46 Prothèse dentaire

BAC Pro Technique en prothèse dentaire....P.47
BTMS Technicien Qualifié en prothèse dentaire....P.49
Bachelor Prothésiste dentaire plurisiciplinaire....P.51

MÉTIERS DE SERVICE

53 Coiffure

CAP Métiers de la coiffure....P.54
CS Coiffure, coupe, couleur....P.56
BP Coiffure....P.58
BM Coiffure....P.60

62 Esthétique

CAP Esthétique cosmétique parfumerie....P.63
BP Esthétique cosmétique parfumerie....P.65
BM Esthétique cosmétique....P.67

69 Arts graphiques

CAP Signalétique et décors graphiques....P.70
BAC Pro Artisanat et métiers d'art, option communication visuelle plurimédia....P.72
BMA Arts graphiques, option signalétique et décor peint....P.74

76 Automobile

CAP Carrossier Automobile....P77
CAP Peintre Automobile....P.79
CAP Maintenance des véhicules option véhicules légers....P.81
BAC Pro Carrossier peintre automobile....P.83
BAC Pro Maintenance des véhicules automobiles, option véhicules légers....P.85
Titre Pro Technicien expert après-vente automobile....P.87

89 Cycles

Titre Pro Conseiller technique cycles....P.90

MÉTIERS DU BÂTIMENT

92 Électricité

CAP Électricien....P.93
BAC Pro Métiers de l'électricité et de ses environnements connectés....P.95
BM Installateur en équipements électriques....P.97
CQP Installateur Mainteneur en système solaires thermiques et photovoltaïques....P.99

MÉTIERS DE L'ALIMENTATION

Boulangerie

CAP Boulanger.....P.4
CS Techniques du tour en boulangerie et pâtisserie.....P.6
CS Boulangerie spécialisée.....P.8
BP Boulanger.....P.10
BM Boulanger.....P.12
CAP Boulanger ou Pâtissier FEST.....P.14

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE BOULANGER

Code RNCP 37537 - France Compétences

Fiche diplôme

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de réaliser des produits de boulangerie tels que des pains courants, des pains de tradition française, différents types de pains spéciaux ainsi que des viennoiseries levées et levées feuilletées. En complément de ces productions, il réalise des produits de base en restauration boulangère. Il présente au personnel de vente les produits réalisés en entreprise. Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.

En alternance | 2 ans* | Niveau 3**

PUBLIC & PRÉREQUIS

Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (Opérateur de compétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

3214 heures (835h au CFA - 2379h en entreprise) pour un cycle de **2 ans** à ajuster selon la date d'inscription au CFA et les résultats aux tests de positionnement. ***CAP en 1 an** possible sous conditions, pour tout titulaire d'un CAP ou niv. supérieur, à Metz **UNIQUEMENT.**

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de CAP Boulanger s'effectue à CMA Formation, CFA de Metz, Thionville et Forbach.

LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

Retrouvez nos chiffres-clés sur cma-moselle.fr

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériels technologiques dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia *(Centre de Ressources Multimédia)*
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site : handicap57@cma-moselle.fr
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
CMA FORMATION

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- LV1 Anglais (Metz et Thionville)
- LV1 Allemand (Forbach)
- Mathématiques
- Physique-chimie
- Français
- Histoire - Géographie - Enseignement moral et civique
- Education physique et sportive
- Prévention santé environnement

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Pratique/production
- Réalisation d'un chef d'œuvre «inter disciplinaires»
- Technologie
- Techniques et matériels professionnels associés
- Science appliquée à la profession
- Gestion appliquée

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision.
Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la boulangerie et dans les disciplines d'enseignement général.

ÉVALUATION

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation.
Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par l'Éducation Nationale.

POURSUITE DE LA FORMATION À CMA FORMATION MOSELLE

CS - Certificat de Spécialisation Boulangerie Spécialisée - 1 an (niveau 3)
CS - Certificat de Spécialisation Techniques du tour en boulangerie et pâtisserie - 1 an (niveau 3)
BP - Brevet Professionnel Boulanger - 2 ans (niveau 4)
CAP - Certificat d'Aptitude Professionnelle - Pâtissier - 1 an (niveau 3)
BM - Brevet de Maîtrise Boulanger - 2 ans (niveau 5)

**Les niveaux d'études
Niveau 3 *CAP-CTM-CS* *Niveau 4* *BP-BTM-BAC PRO-BMA* *Niveau 5* *BM-BTMS-Titre Pro* *Niveau 6* *Bachelor*

CMA FORMATION
Moselle

CFA de Metz
03 87 39 31 50
cfametz@cma-moselle.fr
5 boulevard de la Défense
57070 Metz

CFA de Thionville
03 82 59 16 82
cfathionville@cma-moselle.fr
10 allée de la Terrasse
57100 Thionville

CFA de Forbach
03 87 87 02 08
cfaforbach@cma-moselle.fr
1 rue Camille Weiss
57600 Forbach

CMA Formation Moselle est certifiée ISO 9001.

www.cma-moselle.fr
Déclaration d'activité enregistrée sous le n°41 57 P 001957.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'État.

Fiche Diplôme
CAP Boulanger
102025-V4

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION DE TECHNIQUES DU TOUR EN BOULANGERIE ET PÂTISSERIE

Code RNCP 38762 - France Compétences

Fiche diplôme

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable d'occuper le poste du tour au sein d'un fournil de boulangerie ou d'un laboratoire de pâtisserie. Il sera spécialisé dans la fabrication de produits à base de pâtes et assurera la transformation de toutes les pâtes et les appareils et garnitures les plus courants pour réaliser des viennoiseries, tartes, produits feuilletés sucrés et salés et une sélection de produits de restauration nomade. Il utilisera les techniques et les matières premières les plus adaptées et mettra en valeur sa production.

En alternance | 1 an | Niveau 3*

PUBLIC & PRÉREQUIS

Être titulaire d'un CAP Boulanger et/ou Pâtissier ou d'un BAC Pro Boulanger-Pâtissier.
Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (Opérateur de compétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

1607 heures (435h au CFA - 1172h en entreprise) pour un cycle de **1 an** à ajuster selon la date d'inscription au CFA, et les résultats aux tests de positionnement.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de CS Techniques du tour en boulangerie-pâtisserie s'effectue à CMA Formation,CFA de Metz.

LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

Retrouvez nos chiffres-clés sur cma-moselle.fr

+ Équipements adaptés aux évolutions du métier
+ Matériels technologiques dernière génération
+ Espace bibliothèque et multimédia *(Centre de Ressources Multimédia)*
+ Médiateur de l'apprentissage
+ Possibilité de restauration sur place ou à proximité
+ Stationnement gratuit
+ Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site : handicap57@cma-moselle.fr
+ Transports en commun & pistes cyclables à proximité
+ Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
CMA FORMATION

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Réaliser des fabrications à base de pâtes (élaboration des pâtes, confection des produits finis, gestion durable des ressources et respects des règles d'hygiène et de sécurité)
- Optimiser la fabrication des produits à base de pâte (choix et valorisation des techniques et matières d'œuvre, optimisation et suivi de la production)

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision.
Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé.
Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la boulangerie et de la pâtisserie.

ÉVALUATION

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation.
Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par l'Éducation Nationale.

POURSUITE DE LA FORMATION À CMA FORMATION MOSELLE

CS - Certificat de Spécialisation : Boulangerie spécialisée (Forbach - 1 an niveau 3)
CS - Certificat de Spécialisation Pâtisserie en boutique - 1 an (niveau 3)
BP - Brevet Professionnel Boulanger - 2 ans (niveau 4)
BTM - Brevet Technique des Métiers Pâtissier, Confiseur, Glacier, Traiteur - 2 ans (niveau 4)
BM - Brevet de Maîtrise Pâtissier, Chocolatier, Confiseur, Glacier, Traiteur - 2 ans (niveau 5)
BM - Brevet de Maîtrise Boulanger - 2 ans (niveau 5)

*Les niveaux d'études
Niveau 3 CAP-CTM-CS Niveau 4 BP-BTM-BAC PRO-BMA Niveau 5 BM-BTMS-Titre Pro Niveau 6 Bachelor

CMA FORMATION Moselle

CFA de Metz
03 87 39 31 50
cfametz@cma-moselle.fr
5 boulevard de la Défense
57070 Metz

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION EN BOULANGERIE SPÉCIALISÉE

Code RNCP 37313 - France Compétences

Fiche diplôme

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de concevoir et de réaliser des produits de panification, de viennoiserie et de décor boulanger. Il sera en capacité de conduire les fabrications qui lui sont confiées en utilisant les équipements et matériels permettant une meilleure productivité. Il travaillera en respectant les règles de qualité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels tout au long des procédés de fabrication en prenant en compte les problèmes liés à l'organisation de l'entreprise de boulangerie.

En alternance | 1an | Niveau 3*

PUBLIC & PRÉREQUIS

Être titulaire d'un CAP Boulanger ou d'un BAC Pro Boulanger-Pâtissier.
Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (Opérateur de compétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

1607 heures (435h au CFA - 1172h en entreprise) pour un cycle de **1 an** à ajuster selon la date d'inscription au CFA et les résultats aux tests de positionnement.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de CS Boulangerie Spécialisée s'effectue à CMA Formation, CFA de Forbach.

LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

Retrouvez nos chiffres-clés sur cma-moselle.fr

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériels technologiques dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia *(Centre de Ressources Multimédia)*
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site : handicap57@cma-moselle.fr
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
CMA FORMATION

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Production de produits de panification, de viennoiserie et de sujet décoré
- Sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie
- Approvisionnement et production en entreprise de boulangerie

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision.
Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé.
Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la boulangerie.

ÉVALUATION

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation.
Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par l'Éducation Nationale.

POURSUITE DE LA FORMATION À CMA FORMATION MOSELLE

CS - Certificat de Spécialisation Techniques du tour en boulangerie et pâtisserie - 1 an (niveau 3)
BP - Brevet Professionnel Boulanger - 2 ans (niveau 4)
BM - Brevet de Maîtrise Boulanger - 2 ans (niveau 5)

*Les niveaux d'études
Niveau 3 *CAP-CTM-CS* *Niveau 4* *BP-BTM-BAC PRO-BMA* *Niveau 5* *BM-BTMS-Titre Pro* *Niveau 6* *Bachelor*

CMA FORMATION Moselle

CFA de Forbach
03 87 87 02 08
cfaforbach@cma-moselle.fr
1 rue Camille Weiss
57600 Forbach

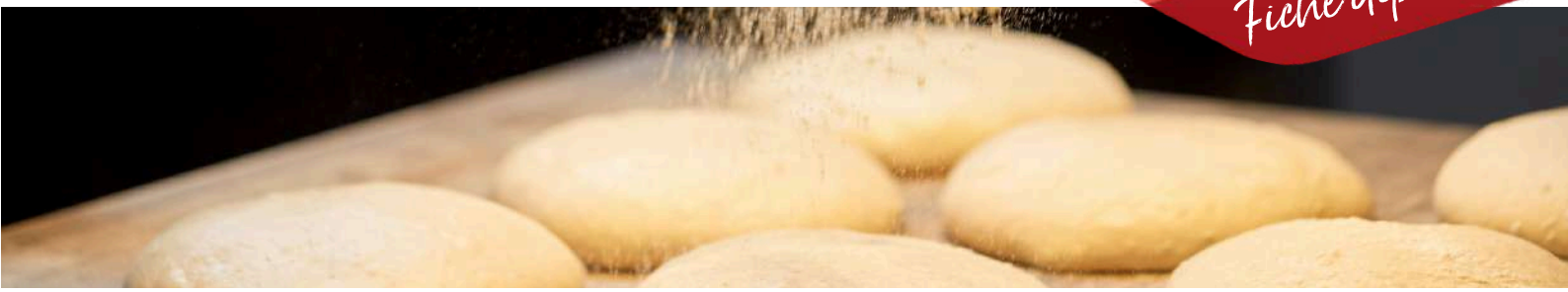
CMA Formation Moselle est certifiée ISO 9001.

www.cma-moselle.fr
Déclaration d'activité enregistrée sous le n°41 57 P 001957.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'État.

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

Code RNCP 37491 - France Compétences

Fiche diplôme



À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de réaliser et de faire réaliser toutes les tâches nécessaires à l'approvisionnement, la gestion, la transformation, la commercialisation, la vente des produits liés à son activité. Il sera en capacité d'organiser et gérer une unité d'exploitation mais également, à terme, de reprendre et de gérer une entreprise.

En alternance | 2 ans | Niveau 4*

PUBLIC & PRÉREQUIS

Être titulaire d'un CAP ou d'un BAC PRO Boulanger. Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (Opérateur de compétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

3214 heures (835h au CFA - 2379h en entreprise) pour un cycle de **2 ans** à ajuster selon la date d'inscription au CFA, et les résultats aux tests de positionnement.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de BP Boulanger s'effectue à CMA Formation, CFA de Metz, Thionville et Forbach.

LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

Retrouvez nos chiffres-clés sur cma-moselle.fr

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériels technologiques dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia *(Centre de Ressources Multimédia)*
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site : handicap57@cma-moselle.fr
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
CMA FORMATION

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Expression et connaissance du monde
- Langue vivante étrangère

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Pratique/ Technologie
- Réalisation d'une commande de pains, viennoiseries et produits de restauration
- Mise en œuvre des techniques professionnelles de boulangerie
- Application des règles relatives à l'alimentation et à l'hygiène, aux locaux et aux équipements du fournil
- Gérer des équipes et l'activité d'une unité ou d'une entreprise de boulangerie

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision.
Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la boulangerie et dans les disciplines d'enseignement général.

ÉVALUATION

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation.
Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par l'Éducation Nationale.
Attestation des acquis de fin de formation.

POURSUITE DE LA FORMATION À CMA FORMATION MOSELLE

BM - Brevet de Maîtrise Boulanger - 2 ans (niveau 5)

*Les niveaux d'études
Niveau 3 *CAP-CTM-CS* *Niveau 4* *BP-BTM-BAC PRO-BMA* *Niveau 5* *BM-BTMS-Titre Pro* *Niveau 6* *Bachelor*

CMA FORMATION
Moselle

CFA de Metz
03 87 39 31 50
cfametz@cma-moselle.fr
5 boulevard de la Défense
57070 Metz

CFA de Thionville
03 82 59 16 82
cfathionville@cma-moselle.fr
10 allée de la Terrasse
57100 Thionville

CFA de Forbach
03 87 87 02 08
cfaforbach@cma-moselle.fr
1 rue Camille Weiss
57600 Forbach

CMA Formation Moselle est certifiée ISO 9001.

www.cma-moselle.fr
Déclaration d'activité enregistrée sous le n°41 57 P 001957.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'État.

Fiche Diplôme
BP Boulanger
102025-V5

BREVET DE MAÎTRISE BOULANGER

Code RNCP 40920 - France Compétences

Fiche diplôme

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable d'assurer les activités de production de boulangerie et de pâtisserie boulangère de haute qualité. Il sera en capacité de créer et développer une entreprise, d'en assurer la promotion au moyen d'actions commerciales et de communication. Il pourra en assurer la direction, la gestion économique et financière.

En alternance | 2 ans | Niveau 5*

PUBLIC & PRÉREQUIS

Être titulaire d'un BP Boulanger.
Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (Opérateur de compétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

3214 heures (840h au CFA - 2374h en entreprise) pour un cycle de **2 ans** à ajuster selon la date d'inscription au CFA, et les résultats aux tests de positionnement.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de BM Boulanger s'effectue à CMA Formation, CFA de Metz et Forbach.

LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

Retrouvez nos chiffres-clés sur cma-moselle.fr

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériels technologiques dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia *(Centre de Ressources Multimédia)*
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site : handicap57@cma-moselle.fr
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
CMA FORMATION

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Assurer la création, le développement et la gestion financière d'une entreprise en boulangerie
- Créer et développer une boulangerie
- Commercialiser les fabrications et prestations de la boulangerie
- Recruter, accueillir et former un apprenti, un alternant
- Gérer financièrement et économiquement la boulangerie
- Gérer les ressources humaines de la boulangerie

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Préparer, organiser et superviser la production des produits de boulangerie
- Créer et fabriquer des produits de boulangerie classiques ou innovants

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision.
Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé.
Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la boulangerie et dans les disciplines d'enseignement transversal.

ÉVALUATION

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation. Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par CMA France.

*Les niveaux d'études

Niveau 3 *CAP-CTM-CS* *Niveau 4* *BP-BTM-BAC PRO-BMA* *Niveau 5* *BM-BTMS-Titre Pro* *Niveau 6* *Bachelor*

CMA FORMATION
Moselle

CFA de Metz
03 87 39 31 50
cfametz@cma-moselle.fr
5 boulevard de la Défense
57070 Metz

CFA de Forbach
03 87 87 02 08
cfaforbach@cma-moselle.fr
1 rue Camille Weiss
57600 Forbach

CMA Formation Moselle est certifiée ISO 9001.

www.cma-moselle.fr
Déclaration d'activité enregistrée sous le n°41 57 P 001957.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'État.

Fiche Diplôme
BM Boulanger
102025-V5

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE - 1 AN
BOULANGER OU PÂTISSIER | FEST (Formation En Situation de Travail)

Code RNCP 37537 ou 38765 - France Compétences

Fiche diplôme

À l'issue de la formation, l'apprenant en boulangerie sera capable de réaliser des produits tels que des pains (courants, de tradition française, spéciaux) ainsi que des viennoiseries levées et levées feuilletées. Il réalise également des produits de base en restauration boulangère. Il présente au personnel de vente les produits réalisés en entreprise. Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.

À l'issue de la formation, l'apprenant en pâtisserie sera capable de fabriquer et présenter des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles. Il sera à même de participer à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la conservation des productions réalisées. Il pourra être amené à renseigner le personnel de vente et à participer à la vente.

En alternance | 1 an | Niveau 3*

PUBLIC & PRÉREQUIS

Signature d'un contrat d'apprentissage selon les conditions prévues par le code du travail.
Prérequis : être titulaire du baccalauréat.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.
Démarrage fin août au CFA après validation des profils.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (OPérateur de COmpétences) de l'entreprise.
Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

OÙ SE FORMER ?

La formation de CAP Boulanger ou Pâtissier FEST s'effectue à CMA Formation, CFA de Metz.

DURÉE

1607 heures (168h au CFA - 1439h en entreprise) pour un cycle d' **1 an** à ajuster selon la date d'inscription au CFA et les résultats aux tests de positionnement.

LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

Retrouvez nos chiffres-clés sur cma-moselle.fr

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériels technologiques dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia *(Centre de Ressources Multimédia)*
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site : handicap57@cma-moselle.fr
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
CMA FORMATION

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Prévention santé environnement

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Pour le CAP Boulanger

- Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie
  - Technologie professionnelle
  - Sciences appliquées
  - Gestion appliquée
- Production et présentation de produits de planification et de boulangerie
- Réalisation d'un chef d'œuvre

Pour le CAP Pâtissier

- Production de tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
  - Technologie professionnelle
  - Sciences appliquées
  - Gestion appliquée
- Production d'entremets et petits gâteaux
  - Technologie professionnelle
  - Sciences appliquées
  - Gestion appliquée
- Réalisation d'un chef d'œuvre

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc. Des visites pédagogiques sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé avec un référent FEST certifié.
Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la boulangerie et de la pâtisserie.

ÉVALUATION

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis avant l'entrée en formation. Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par l'Éducation Nationale.

POURSUITE DE LA FORMATION À CMA FORMATION MOSELLE

Après un CAP Boulanger

CS - Certificat de Spécialisation Techniques du tour en boulangerie et pâtisserie - 1 an (niveau 3)
BP - Brevet Professionnel Boulanger - 2 ans (niveau 4)
CAP - Certificat d'Aptitude Professionnelle Pâtissier - 1 an (niveau 3)
BM - Brevet de Maîtrise Pâtissier, Confiseur, Glacier, Traiteur - 2 ans (niveau 5)

*Les niveaux d'études
Niveau 3 CAP-CTM-CS *Niveau 4* BP-BTM-BAC PRO-BMA
Niveau 5 BM-BTMS-Titre Pro *Niveau 6* Bachelor

Après un CAP Pâtissier

CS - Certificat de Spécialisation Techniques du tour en boulangerie et pâtisserie - 1 an (niveau 3)
CS - Certificat de Spécialisation Pâtisserie en boutique - 1 an (niveau 3)
CAP - Certificat d'Aptitude Professionnelle Chocolatier-confiseur - 2 ans (niveau 3)
CAP - Certificat d'Aptitude Professionnelle Boulanger - 1 an (niveau 3)
BTM : Brevet Technique des Métiers Pâtissier, Confiseur, Glacier, Traiteur - 2 ans (niveau 5)
BM - Brevet de Maîtrise Pâtissier, Confiseur, Glacier, Traiteur - 2 ans (niveau 5)

CMA FORMATION
Moselle

Myriam GERHARD
Référente FEST
03 87 39 31 21
mgerhard@cma-moselle.fr

MÉTIERS DE L'ALIMENTATION

Pâtisserie

CAP Pâtissier.....P.17
CAP Chocolaterie-Confiserie.....P.19
CS Pâtisserie de boutique.....P.21
BTM Pâtissier - Confiseur - Glacier - Traiteur.....P.23
BM Pâtissier - Chocolatier - Confiseur - Glacier - Traiteur.....P.25

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE PÂTISSIER

Code RNCP 38765 - France Compétences

Fiche diplôme

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de fabriquer et présenter des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles. Il sera à même de participer à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la conservation des productions réalisées. Il pourra être amené à renseigner le personnel de vente et à participer à la vente.

En alternance | 2 ans* | Niveau 3**

PUBLIC & PRÉREQUIS

Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (OPérateur de COmpétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

3214 heures (835h au CFA - 2379h en entreprise) pour un cycle de **2 ans** à ajuster selon la date d'inscription au CFA et les résultats aux tests de positionnement. ***CAP en 1 an** possible sous conditions, pour tout titulaire d'un CAP ou niv. supérieur, à Metz **UNIQUEMENT**.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de CAP Pâtissier s'effectue CMA Formation, CFA de Metz, Thionville et Forbach.

LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

Retrouvez nos chiffres-clés sur cma-moselle.fr

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériels technologiques dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia *(Centre de Ressources Multimédia)*
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site : handicap57@cma-moselle.fr
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
CMA FORMATION

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- LV1 Anglais (Metz et Thionville)
- LV 1 Allemand (Forbach)
- Mathématiques
- Physique-chimie
- Français
- Histoire - Géographie - Enseignement moral et civique
- Education physique et sportive
- Prévention santé environnement

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Pratique/production
- Réalisation d'un chef d'œuvre «inter disciplinaires»
- Technologie
- Techniques et matériels professionnels associés
- Science appliquée à la profession
- Gestion appliquée

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision.
Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé.
Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la pâtisserie et dans les disciplines d'enseignement général.

ÉVALUATION

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation.
Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par l'Éducation Nationale.

POURSUITE DE LA FORMATION À CMA FORMATION MOSELLE

CAP - Certificat d'Aptitude Professionnelle Chocolatier Confiseur- 1 an (niveau 3)
CS - Certificat de Spécialisation Pâtisserie de boutique - 1 an (niveau 3)
CS - Certificat de Spécialisation Techniques du tour en boulangerie et pâtisserie - 1 an (niveau 3)
BTM - Brevet Technique des Métiers Pâtissier-Confiseur-glacier-Traiteur - 2 ans (niveau 4)
BM - Brevet de Maîtrise Pâtissier-Chocolatier-Confiseur-Glacier-Traiteur - 2 ans (niveau 5)

**Les niveaux d'études
Niveau 3 *CAP-CTM-CS* *Niveau 4* *BP-BTM-BAC PRO-BMA* *Niveau 5* *BM-BTMS-Titre Pro* *Niveau 6* *Bachelor*

CMA FORMATION
Moselle

CFA de Metz
03 87 39 31 50
cfametz@cma-moselle.fr
5 boulevard de la Défense
57070 Metz

CFA de Thionville
03 82 59 16 82
cfathionville@cma-moselle.fr
10 allée de la Terrasse
57100 Thionville

CFA de Forbach
03 87 87 02 08
cfaforbach@cma-moselle.fr
1 rue Camille Weiss
57600 Forbach

CMA Formation Moselle est certifiée ISO 9001.

www.cma-moselle.fr
Déclaration d'activité enregistrée sous le n°41 57 P 001957.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'État.

Fiche Diplôme
CAP Pâtissier
102025-V4

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE CHOCOLATERIE - CONFISERIE

Code RNCP 38632 - France Compétences

Fiche diplôme

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable d'assurer les opérations d'approvisionnement, de réaliser des produits de chocolaterie, de confiserie et, éventuellement, de pâtisserie à base de chocolat. Il en assurera le conditionnement avant commercialisation.

En alternance | 1 an | Niveau 3*

PUBLIC & PRÉREQUIS

Être titulaire d'un CAP Pâtissier. Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

CAP en 1 an possible sous conditions, pour tout titulaire d'un CAP ou niveau supérieur, à Metz UNIQUEMENT.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (OPérateur de COmpétences) de l'entreprise.
Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

1607 heures (435h au CFA - 1172h en entreprise) pour un cycle de **1 an** à ajuster selon la date d'inscription au CFA, et les résultats aux tests de positionnement.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de CAP Chocolatier - Confiseur s'effectue à CMA Formation, CFA de Metz.

LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

Retrouvez nos chiffres-clés sur cma-moselle.fr

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériels technologiques dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia *(Centre de Ressources Multimédia)*
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site : handicap57@cma-moselle.fr
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
CMA FORMATION

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Fabriquer des masses de base : approvisionnement et stockage (participer à la prévision des besoins, identifier les matières premières pour la production, sélectionner le matériel, contrôler l'état des stocks,...).
- Mettre en place son poste de travail
- Appliquer le protocole
- Confectionner et valoriser les produits frais

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision.
Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé.
Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la chocolaterie confiserie et en arts appliqués.

ÉVALUATION

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation.
Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par l'Éducation Nationale.

POURSUITE DE LA FORMATION À CMA FORMATION MOSELLE

CS - Certificat de Spécialisation Pâtisserie de boutique - 1 an (niveau 3)
BTM - Brevet Technique des Métiers Pâtissier - Confiseur - Glacier - Traiteur - 2 ans (niveau 4)
BM - Brevet de Maîtrise Pâtissier - Confiseur - Glacier - Traiteur - 2 ans (niveau 5)

*Les niveaux d'études
Niveau 3 CAP-CTM-CS Niveau 4 BP-BTM-BAC PRO-BMA Niveau 5 BM-BTMS-Titre Pro Niveau 6 Bachelor

CMA FORMATION
Moselle

CFA de Metz
03 87 39 31 50
cfametz@cma-moselle.fr
5 boulevard de la Défense
57070 Metz

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION PÂTISSERIE DE BOUTIQUE

Code RNCP 38761 - France Compétences

Fiche diplôme

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de réaliser des productions d'entremets, de petits gâteaux, de petits fours, de gâteaux de voyage, de tartes élaborées et de croquembouches. Il réalisera les préparations de base, les montages et finitions dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité et des préconisations liées au développement durable. Il valorisera la production auprès du personnel de vente en boutique.

En alternance | 1 an | Niveau 3*

PUBLIC & PRÉREQUIS

Être titulaire d'un CAP Pâtissier ou d'un BAC Pro Boulanger-Pâtissier.
Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (OPérateur de COmpétences) de l'entreprise.
Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

1607 heures (435h au CFA - 1172h en entreprise) pour un cycle de **1 an** à ajuster selon la date d'inscription au CFA et les résultats aux tests de positionnement.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de CS Pâtisserie de boutique s'effectue à CMA Formation, CFA de Thionville.

LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

Retrouvez nos chiffres-clés sur cma-moselle.fr

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériels technologiques dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia *(Centre de Ressources Multimédia)*
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site : handicap57@cma-moselle.fr
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
CMA FORMATION

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Produire des entremets, des petits gâteaux et des petits fours, des gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouche (crèmes, appareils, fabrication glacées non turbinées, transformation fruits frais et secs, cuisson,...)
- Optimiser la production en pâtisserie (sélection des matières d'œuvres, gestion des techniques, planification de la production,...)

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision. Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la pâtisserie.

ÉVALUATION

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation.
Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par l'Éducation Nationale.

POURSUITE DE LA FORMATION À CMA FORMATION MOSELLE

CS- Certificat de Spécialisation Techniques du tour en boulangerie et pâtisserie - 1 an (niveau 3)
BTM - Brevet Technique des Métiers Pâtissier, Confiseur, Glacier, Traiteur - 2 ans (niveau 4)
BM - Brevet de Maîtrise Pâtissier, Chocolatier, Confiseur, Glacier, Traiteur - 2 ans (niveau 5)

*Les niveaux d'études
Niveau 3 *CAP-CTM-CS* *Niveau 4* *BP-BTM-BAC PRO-BMA* *Niveau 5* *BM-BTMS-Titre Pro* *Niveau 6* *Bachelor*

CMA FORMATION Moselle

CFA de Thionville
03 82 59 16 82
cfathionville@cma-moselle.fr
10 allée de la Terrasse
57100 Thionville

CMA Formation Moselle est certifiée ISO 9001.

www.cma-moselle.fr
Déclaration d'activité enregistrée sous le n°41 57 P 001957.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'État.

Fiche Diplôme
CS Pâtisserie de boutique
102025-V5

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS
PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

Code RNCP 35151- France Compétences

Fiche diplôme

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de fabriquer et présenter des produits de pâtisserie et de viennoiserie, de participer à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la conservation des productions réalisées. Il participera également à l'acte de vente.

En alternance | 2 ans | Niveau 4*

PUBLIC & PRÉREQUIS

Être titulaire d'un CAP Pâtissier ou d'un BAC Pro Pâtissier ou d'un Certificat de Spécialisation en rapport avec le métier. Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (OPérateur de COmpétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

3214 heures (880h au CFA - 2334h en entreprise) pour un cycle de **2 ans** à ajuster selon la date d'inscription au CFA, et les résultats aux tests de positionnement.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de BTM Pâtisserie, Confiserie, Glacerie, Traiteur peut s'effectuer à CMA Formation, CFA de Metz.

LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

Retrouvez nos chiffres-clés sur cma-moselle.fr

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériels technologiques dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia *(Centre de Ressources Multimédia)*
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site : handicap57@cma-moselle.fr
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
CMA FORMATION

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT TRANSVERSAL

- Anglais
- Développer la commercialisation des produits du laboratoire
- Gérer les coûts de production/fabrication
- Animer et gérer une équipe au quotidien

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Organiser la production du laboratoire
- Préparer et confectionner des produits de pâtisserie-viennoiserie, confiseriechocolaterie, glacerie et traiteur

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision.
Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé.
Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la pâtisserie, confiserie, glacerie, traiteur et dans les disciplines d'enseignement transversal.

ÉVALUATION

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation. Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par CMA France.

POURSUITE DE LA FORMATION À CMA FORMATION MOSELLE

BM - Brevet de Maîtrise Pâtissier, Chocolatier, Confiseur, Glacier, Traiteur - 2 ans (niveau 5)

*Les niveaux d'études

Niveau 3 *CAP-CTM-CS* *Niveau 4* *BP-BTM-BAC PRO-BMA* *Niveau 5* *BM-BTMS-Titre Pro* *Niveau 6* *Bachelor*

CMA FORMATION
Moselle

CFA de Metz
03 87 39 31 50
cfametz@cma-moselle.fr
5 boulevard de la Défense
57070 Metz

CMA Formation Moselle est certifiée ISO 9001.

www.cma-moselle.fr
Déclaration d'activité enregistrée sous le n°41 57 P 001957.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'État.

Fiche Diplôme
BTM Pâtissier
102025-V6

BREVET MAÎTRISE PÂTISSIER - CHOCOLATIER CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

Code RNCP 35966 - France Compétences

Fiche diplôme

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de maîtriser les compétences lui permettant d'évoluer vers des responsabilités de gestion et d'encadrement au sein de l'entreprise. Il intègre des modules d'enseignements professionnels, technologiques et pratiques de haut niveau, mais également des modules liés à la gestion d'une entreprise.

En alternance | 2 ans | Niveau 5*

PUBLIC & PRÉREQUIS

Être titulaire du CAP Pâtissier ou Bac Pro boulangerie-pâtisserie ET de la CS Employé traiteur ou CS Pâtisserie de Boutique.
Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (OPérateur de COmpétences) de l'entreprise.
Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

3214 heures (840h au CFA - 2374h en entreprise) pour un cycle de **2 ans** à ajuster selon la date d'inscription au CFA, et les résultats aux tests de positionnement.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de BM Pâtissier, Chocolatier Confiseur, Glacier, Traiteur s'effectue à CMA Formation, CFA de Metz.

LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

Retrouvez nos chiffres-clés sur cma-moselle.fr

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériels technologiques dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia *(Centre de Ressources Multimédia)*
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site : handicap57@cma-moselle.fr
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
CMA FORMATION

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT TRANSVERSAL

- Gérer les ressources humaines d'une entreprise de pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie, traiteur.
- Créer et gérer une entreprise de pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie, traiteur.
- Commercialisation des produits de l'entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-traiteur

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Concevoir la production du laboratoire
- Gérer la production du laboratoire

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision.
Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la pâtisserie, confiserie, glacerie, traiteur et dans les disciplines d'enseignement transversal.

ÉVALUATION

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation.
Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par CMA France.

*Les niveaux d'études

Niveau 3 *CAP-CTM-CS* *Niveau 4* *BP-BTM-BAC PRO-BMA* *Niveau 5* *BM-BTMS-Titre Pro* *Niveau 6* *Bachelor*

CMA FORMATION
Moselle

CFA de Metz
03 87 39 31 50
cfametz@cma-moselle.fr
5 boulevard de la Défense
57070 Metz

MÉTIERS DE L'ALIMENTATION

Boucherie

CAP Boucher.....P.28
CS Vente conseil en boucherie.....P.30
BP Boucher.....P.32
BM option productions bouchères, option charcutières et traiteurs.....P.34
CAP Boucher-Charcutier-Traiteur FEST.....36

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE BOUCHER

Code RNCP 37535 - France Compétences

Fiche diplôme

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable d'assurer la réception, le stockage des produits livrés, la transformation des morceaux de coupe de gros (bovins, ovins, porcins, volailles) et la réalisation des préparations bouchères crues. Il appliquera la réglementation en matière de lutte contre le gaspillage et la valorisation des déchets

En alternance | 2 ans | Niveau 3*

PUBLIC & PRÉREQUIS

Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (OPérateur de COmpétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

3214 heures (835h au CFA - 2379h en entreprise) pour un cycle de **2 ans** à ajuster selon la date d'inscription au CFA, et les résultats aux tests de positionnement.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de CAP Boucher s'effectue à CMA Formation, CFA de Metz, Thionville et Forbach.

LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

Retrouvez nos chiffres-clés sur cma-moselle.fr

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériels technologiques dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia *(Centre de Ressources Multimédia)*
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site : handicap57@cma-moselle.fr
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
CMA FORMATION

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- LV1 Anglais (Metz et Thionville)
- LV 1 Allemand (Forbach)
- Mathématiques
- Physique-chimie
- Français
- Histoire - Géographie - Enseignement moral et civique
- Education physique et sportive
- Prévention santé environnement

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Approvisionnement, organisation et transformation des viandes
- Réalisation d'un chef d'œuvre « interdisciplinaire »
- Préparation à la commercialisation

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision.
Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé.
Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la boucherie et dans les disciplines d'enseignement général.

ÉVALUATION

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation.
Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par l'Éducation Nationale. Attestation des acquis de fin de formation.

POURSUITE DE LA FORMATION À CMA FORMATION MOSELLE

CAP - Certificat d'Aptitude Professionnelle Charcutier Traiteur - 2 ans (niveau 3)
CS - Certificat de Spécialisation Vente conseil en boucherie - 1 an (niveau 3)
CS - Certificat de Spécialisation Employé traiteur - 1 an (niveau 3)
CTM - Certificat Technique des Métiers Préparateur vendeur en charcuterie-traiteur
BM - Brevet de Maîtrise Boucher Charcutier Traiteur option productions bouchères ou option productions charcutières et traiteurs - 2 ans (niveau 5)
BP - Brevet Professionnel Charcutier Traiteur - 2 ans (niveau 4)
BP - Brevet Professionnel Boucher - 2 ans (niveau 4)
CQP - Certificat de Qualification Professionnelle Charcutier Préparateur artisanal (niveau 3)

*Les niveaux d'études
Niveau 3 *CAP-CTM-CS* *Niveau 4* *BP-BTM-BAC PRO-BMA* *Niveau 5* *BM-BTMS-Titre Pro* *Niveau 6* *Bachelor*

CMA FORMATION
Moselle

CFA de Metz
03 87 39 31 50
cfametz@cma-moselle.fr
5 boulevard de la Défense
57070 Metz

CFA de Thionville
03 82 59 16 82
cfathionville@cma-moselle.fr
10 allée de la Terrasse
57100 Thionville

CFA de Forbach
03 87 87 02 08
cfaforbach@cma-moselle.fr
1 rue Camille Weiss
57600 Forbach

CMA Formation Moselle est certifiée ISO 9001.

www.cma-moselle.fr
Déclaration d'activité enregistrée sous le n°41 57 P 001957.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'État.

Fiche Diplôme
CAP Boucher
102025-V6

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION DE VENTE CONSEIL EN BOUCHERIE

Code RNCP 38636 - France Compétences

Fiche diplôme

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable d'organiser, d'approvisionner et d'entretenir les espaces de vente, de valoriser l'assortiment des produits et de vendre. Il participera au développement d'une relation client. Il exercera son activité dans le respect de la qualité et de la traçabilité des viandes, des normes en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité, de lutte contre le gaspillage et de valorisation des déchets.

En alternance | 1 an | Niveau 3*

PUBLIC & PRÉREQUIS

Être titulaire d'un CAP Boucher, d'un BAC Pro Boucher-charcutier-traiteur, d'un BP Boucher, d'un BP Charcutier-traiteur, d'un CTM Boucher Charcutier Traiteur, d'un CTM Préparateurvendeur en boucherie charcuterie-traiteur, d'un CQP Technicien boucher artisanal.

Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (OPérateur de COmpétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

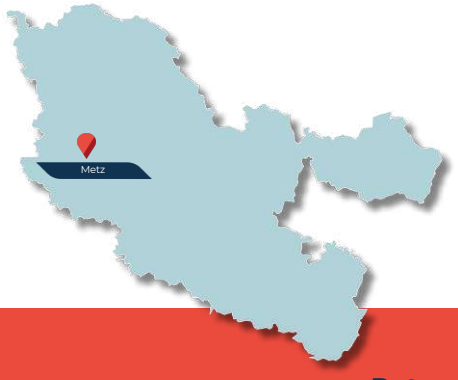
1607 heures (435h au CFA - 1172h en entreprise) pour un cycle de **1 an** à ajuster selon la date d'inscription au CFA, et les résultats aux tests de positionnement.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de CS Vente conseil en boucherie s'effectue à CMA Formation, CFA de Metz.



LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériels technologiques dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia *(Centre de Ressources Multimédia)*
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site : handicap57@cma-moselle.fr
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

Retrouvez nos chiffres-clés sur cma-moselle.fr

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
CMA FORMATION

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Approvsionner et mettre en valeur des espaces de vente
- Mettre en oeuvre, personnaliser et développer sa relation client

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision.
Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la boucherie et de la vente.

ÉVALUATION

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation.
Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par l'Éducation Nationale.

POURSUITE DE LA FORMATION À CMA FORMATION MOSELLE

BP - Brevet Professionnel Charcutier-Traiteur - 2 ans (niveau 4)
BM - Brevet de Maîtrise Boucher-Charcutier-Traiteur option productions bouchères ou options productions charcutières et traiteurs - 2 ans (niveau 5)

*Les niveaux d'études
Niveau 3 *CAP-CTM-CS* *Niveau 4* *BP-BTM-BAC PRO-BMA* *Niveau 5* *BM-BTMS-Titre Pro* *Niveau 6* *Bachelor*

CMA FORMATION
Moselle

CFA de Metz
03 87 39 31 50
cfametz@cma-moselle.fr
5 boulevard de la Défense
57070 Metz

BREVET PROFESSIONNEL BOUCHER

Code RNCP 37310 - France Compétences

Fiche diplôme

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de réaliser et de faire assurer toutes les tâches nécessaires à l'approvisionnement, la gestion, la transformation, la commercialisation, la vente des produits liés à son activité. Il doit être capable, à terme, de reprendre, de créer et de gérer une entreprise.

En alternance | 2 ans | Niveau 4*

PUBLIC & PRÉREQUIS

Être titulaire d'un diplôme CAP (Préparateur en produits carnés, Boucher, Charcutier traiteur, Cuisine ...) ou d'un Bac Pro (boucher charcutier traiteur, Métiers de l'alimentation) ou d'un Brevet Pro (Charcutier Traiteur, cuisinier, Arts de la cuisine). Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (OPérateur de COmpétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

3214 heures (835h au CFA - 2379h en entreprise) pour un cycle de **2 ans** à ajuster selon la date d'inscription au CFA, et les résultats aux tests de positionnement.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de BP Boucher s'effectue à CMA Formation, CFA de Metz.

LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériels technologiques dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia *(Centre de Ressources Multimédia)*
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site : handicap57@cma-moselle.fr
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

Retrouvez nos chiffres-clés sur cma-moselle.fr

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
CMA FORMATION

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Anglais
- Expression et connaissance du monde
- Construire un dossier professionnel
- Environnement économique, juridique et management de l'organisation
- Sciences appliquées
- Technologie

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Pratique/Technologie
- Préparation, présentation, décoration et vente en boucherie
- Application des règles relatives à l'alimentation et à l'hygiène, aux locaux et équipements du laboratoire et de l'unité de vente en boucherie
- Gestion de l'entreprise de boucherie et connaissance de l'environnement économique et juridique du secteur de la boucherie

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision.
Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la boucherie et dans les disciplines d'enseignement général.

ÉVALUATION

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation.
Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par l'Éducation Nationale. Attestation des acquis de fin de formation.

POURSUITE DE LA FORMATION À CMA FORMATION MOSELLE

BM - Brevet de Maîtrise Boucher-Charcutier-Traiteur - 2 ans (niveau 5)
BP - Brevet Professionnel Charcutier-Traiteur - 2 ans (niveau 4)

*Les niveaux d'études
Niveau 3 *CAP-CTM-CS* *Niveau 4* *BP-BTM-BAC PRO-BMA* *Niveau 5* *BM-BTMS-Titre Pro* *Niveau 6* *Bachelor*

CMA FORMATION
Moselle

CFA de Metz
03 87 39 31 50
cfametz@cma-moselle.fr
5 boulevard de la Défense
57070 Metz

BREVET DE MAÎTRISE OPTION PRODUCTIONS BOUCHÈRES, OPTION PRODUCTIONS CHARCUTIÈRES ET TRAITEURS

Code RNCP 38527 - France Compétences

Fiche diplôme

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable d'organiser les productions des réalisations bouchères, charcutières et traiteurs. Il élaborera les fiches techniques de production (recettes, process de fabrication, progression, etc.) et supervisera tous les types de travaux bouchers ainsi que les fabrications charcutières. Il veillera à la rentabilité de l'entreprise en optimisant les phases de production, d'achat et de commercialisation.

En alternance | 2 ans | Niveau 5*

PUBLIC & PRÉREQUIS

Être titulaire d'un BP Boucher ou BP Charcutier-traiteur.

Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (OPérateur de COmpétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

3214 heures (840h au CFA - 2374h en entreprise) pour un cycle de **2 ans** à ajuster selon la date d'inscription au CFA, et les résultats aux tests de positionnement.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de BM option productions bouchères, Option productions charcutières et traiteurs s'effectue à CMA Formation, CFA de Metz.

LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

Retrouvez nos chiffres-clés sur cma-moselle.fr

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériels technologiques dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia *(Centre de Ressources Multimédia)*
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site : handicap57@cma-moselle.fr
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
CMA FORMATION

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Concevoir des offres de prestation bouchères charcutières- traiteur dans le respect de la règlementation et du développement durable
- Superviser et maitriser la gestion des productions bouchères (option)
- Superviser et maitriser la gestion des productions charcutières et traiteurs (option)

ENSEIGNEMENT TRANSVERSAL

- Assurer la création, le développement et la gestion financière d'une entreprise de boucherie charcuterie traiteur
- Commercialiser des préparations bouchères, charcutières et traiteurs
  Former, accompagner et gérer les ressources humaines d'une entreprise de boucherie charcuterie traiteur

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision.
Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la boucherie et de la charcuterie et du traiteur et dans les domaines transversaux (Développement, gestion financière, Ressources humaines, ...) et dans les disciplines d'enseignement transversal.

ÉVALUATION

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation. Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par CMA France.

*Les niveaux d'études

Niveau 3 *CAP-CTM-CS* *Niveau 4* *BP-BTM-BAC PRO-BMA* *Niveau 5* *BM-BTMS-Titre Pro* *Niveau 6* *Bachelor*

CMA FORMATION
Moselle

CFA de Metz
03 87 39 31 50
cfametz@cma-moselle.fr
5 boulevard de la Défense
57070 Metz

CMA Formation Moselle est certifiée ISO 9001.

www.cma-moselle.fr
Déclaration d'activité enregistrée sous le n°41 57 P 001957.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'État.

Fiche Diplôme
BM Boucher
102025-V5

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE - 1 AN
BOUCHER-CHARCUTIER-TRAITEUR | FEST

(Formation En Situation de Travail)

Code RNCP 37535 ou 38631 - France Compétences

Fiche diplôme

À l'issue de la formation en boucherie, l'apprenant sera capable d'assurer la réception, le stockage des produits livrés, la transformation des morceaux de coupe de gros (bovins, ovins, porcins, volailles) et la réalisation des préparations bouchères crues. Il appliquera la réglementation en matière de lutte contre le gaspillage et la valorisation des déchets

À l'issue de sa formation en charcuterie, l'apprenant sera spécialisé dans la fabrication de produits de charcuterie (80%) et de produits traiteur (20%). Il assurera les étapes de la transformation des matières premières sélectionnées jusqu'à la présentation des produits pour leur mise en vente. L'apprenant charcutier-traiteur saura travailler des ingrédients et matières premières très variés : viandes, légumes, oeufs, poissons et autres produits de la mer.

En alternance | 1 an | Niveau 3*

PUBLIC & PRÉREQUIS

Signature d'un contrat d'apprentissage selon les conditions prévues par le code du travail.
Prérequis : être titulaire du baccalauréat.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (OPérateur de COmpétences) de l'entreprise.
Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

1607 heures (168h au CFA - 1439h en entreprise) pour un cycle d' **1 an** à ajuster selon la date d'inscription au CFA et les résultats aux tests de positionnement.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.
Démarrage fin août au CFA après validation des profils.

OÙ SE FORMER ?

La formation de CAP Boucher, Charcutier-traiteur FEST s'effectue à CMA Formation, CFA de Metz.

LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

Retrouvez nos chiffres-clés sur cma-moselle.fr

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériels technologiques dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia *(Centre de Ressources Multimédia)*
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site : handicap57@cma-moselle.fr
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
CMA FORMATION

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Prévention santé environnement

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Pour le CAP Boucher

- **Approvisionner, organiser et transformer des viandes** :
  - Organiser la réception des produits
  - Contrôler et réceptionner les produits livres
  - Entreposer les produits et suivre les stocks
  - Organisation et transformation des viandes
  - Préparer et ordonner son poste de travail en fonction de la production à effectuer
  - Effectuer des coupes de gros avec os
  - Mettre en œuvre les techniques fondamentales de transformation des viandes
  - Mettre en œuvre les techniques de finition
- **Préparer à la commercialisation**
  - Elaborer des préparations de viandes crues dans le respect des fiches techniques et des règles d'hygiène en vigueur
  - Gérer les produits en cours d'élaboration et finis
  - Identifier les viandes et produits préparés
  - Appliquer les règles de sécurité alimentaire
  - Nettoyer et désinfecter l'environnement de travail
  - Contrôler l'hygiène et la sécurité de l'environnement de travail et du matériel
- Réalisation d'un chef d'œuvre

Pour le CAP Charcutier-traiteur

- **Préparer et réaliser la production :**
  - Réaliser les préparations préliminaires et préparations de base en fonction de la production à effectuer
  - Mettre en oeuvre les recettes de charcuterie et d'une sélection de produits traiteur dans le respect des normes
  - Cuire et refroidir les produits finis
  - Conditionner, dresser et stocker les produits fabriqués
- **Organiser et sécuriser la production :**
  - Mettre en place son poste de travail en fonction de la production à effectuer
  - Réceptionner et contrôler les produits livrés
  - Entreposer les produits et suivre les stocks
  - Appliquer les règles de sécurité alimentaire et de traçabilité
  - Communiquer avec l'équipe de vente
  - Gérer les déchets
  - Nettoyer et désinfecter le matériel, le poste de travail et les locaux
- Réalisation d'un chef d'oeuvre

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc. Des visites pédagogiques sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé avec un référent FEST certifié. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la boucherie et de la charcuterie-traiteur.

ÉVALUATION

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis avant l'entrée en formation. Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par l'Éducation Nationale.

POURSUITE DE LA FORMATION À CMA FORMATION MOSELLE

Après un CAP Boucher

CS - Certificat de Spécialisation Vente conseil en boucherie - 1 an (niveau 3)
BP - Brevet Professionnel Boucher - 2 ans (niveau 4)
BM - Brevet de Maîtrise option productions bouchères, option charcutières et traiteurs - 2 ans (niveau 5)

Après un CAP Charcuterie-Traiteur

CS - Certificat de Spécialisation Fabrication traiteur - 1 an (niveau 3)
BP - Brevet Professionnel Boucher - 2 ans (niveau 4)
BM - Brevet de Maîtrise option productions bouchères, option charcutières et traiteurs - 2 ans (niveau 5)

*Les niveaux d'études

Niveau 3 CAP-CTM-CS *Niveau 4* BP-BTM-BAC PRO-BMA *Niveau 5* BM-BTMS-Titre Pro *Niveau 6* Bachelor

CMA FORMATION
Moselle

Myriam GERHARD
Référente FEST
03 87 39 31 21
mgerhard@cma-moselle.fr

CMA Formation Moselle est certifiée ISO 9001.

www.cma-moselle.fr
Déclaration d'activité enregistrée sous le n°41 57 P 001957.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'État.

Fiche Diplôme
CAP Boucher-Charcutier-Traiteur FEST
122025-V1

MÉTIERS DE L'ALIMENTATION

Charcuterie Traiteur

CAP Charcuterie-Traiteur.....P.37
CS Employé traiteur.....P.39
BP Charcutier-Traiteur.....P.41

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE CHARCUTERIE - TRAITEUR

Code RNCP 38631 - France Compétences

Fiche diplôme

À l'issue de sa formation, l'apprenant sera spécialisé dans la fabrication de produits de charcuterie (80%) et de produits traiteur (20%). Il assurera les étapes de la transformation des matières premières sélectionnées jusqu'à la présentation des produits pour leur mise en vente. Initialement axé sur la fabrication et la vente de produits à base de viande de porc, l'apprenant charcutier-traiteur saura travailler des ingrédients et matières premières très variés : viandes, légumes, œufs, poissons et autres produits de la mer dans le respect systématique des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur appliquées au personnel, aux locaux, aux matériels, aux produits alimentaires et au process de fabrication.

En alternance | 2 ans | Niveau 3*

PUBLIC & PRÉREQUIS

Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (OPérateur de COmpétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

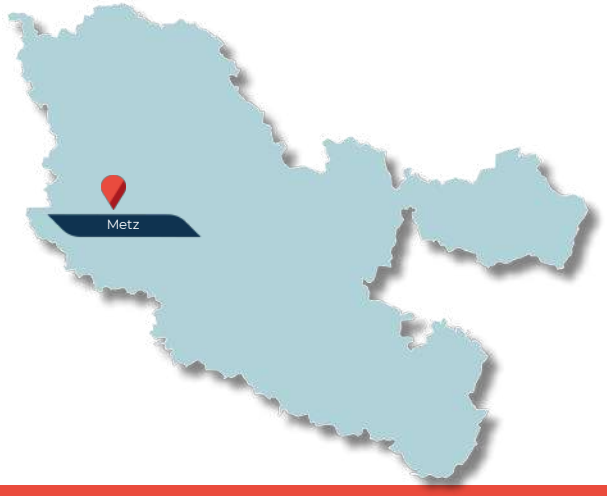
3214 heures (835h au CFA - 2379h en entreprise) pour un cycle de **2 ans** à ajuster selon la date d'inscription au CFA, et les résultats aux tests de positionnement.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de CAP Charcuterie-Traiteur s'effectue CMA Formation, CFA de Metz.



LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

Retrouvez nos chiffres-clés sur cma-moselle.fr

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériels technologiques dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia *(Centre de Ressources Multimédia)*
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site : handicap57@cma-moselle.fr
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
CMA FORMATION

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- LV1 Anglais (Metz et Thionville)
- Mathématiques
- Physique-chimie
- Français
- Histoire - Géographie - Enseignement moral et civique
- Education physique et sportive
- Prévention santé environnement

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- **Préparer et réaliser la production :**
  - Réaliser les préparations préliminaires et préparations de base en fonction de la production à effectuer
  - Mettre en oeuvre les recettes de charcuterie et d'une sélection de produits traiteur dans le respect des normes
  - Cuire et refroidir les produits finis
  - Conditionner, dresser et stocker les produits fabriqués
- **Organiser et sécuriser la production :**
  - Mettre en place son poste de travail en fonction de la production à effectuer
  - Réceptionner et contrôler les produits livrés
  - Entreposer les produits et suivre les stocks
  - Appliquer les règles de sécurité alimentaire et de traçabilité
  - Communiquer avec l'équipe de vente
  - Gérer les déchets
  - Nettoyer et désinfecter le matériel, le poste de travail et les locaux
- Réalisation un chef d'oeuvre

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision. Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la charcuterie traiteur et dans les disciplines d'enseignement général.

ÉVALUATION

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation.
Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par l'Éducation Nationale.

POURSUITE DE LA FORMATION À CMA FORMATION MOSELLE

BM - Brevet de Maîtrise Boucher Charcutier Traiteur option productions bouchères, option productions charcutières et traiteurs - 2 ans (niveau 5)
BP - Brevet Professionnel Charcutier Traiteur - 2 ans (niveau 4)
BP - Brevet Professionnel Boucher - 2 ans (niveau 4)
CAP - Certificat d'Aptitude Professionnelle Boucher - 2 ans (niveau 3)

*Les niveaux d'études
Niveau 3 *CAP-CTM-CS* *Niveau 4* *BP-BTM-BAC PRO-BMA* *Niveau 5* *BM-BTMS-Titre Pro* *Niveau 6* *Bachelor*

CMA FORMATION
Moselle

CFA de Metz
03 87 39 31 50
cfametz@cma-moselle.fr
5 boulevard de la Défense
57070 Metz

CFA de Thionville
03 82 59 16 82
cfathionville@cma-moselle.fr
10 allée de la Terrasse
57100 Thionville

CFA de Forbach
03 87 87 02 08
cfaforbach@cma-moselle.fr
1 rue Camille Weiss
57600 Forbach

CMA Formation Moselle est certifiée ISO 9001.

www.cma-moselle.fr
Déclaration d'activité enregistrée sous le n°41 57 P 001957.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'État.

Fiche Diplôme
CAP Charcuterie-traiteur
102025-V6

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION EMPLOYÉ TRAITEUR

Code RNCP 37566 - France Compétences

Fiche diplôme

À l'issue de sa formation, l'apprenant en Certificat de spécialisation « d'employé traiteur » sera capable d'exercer à la fois des fonctions de fabrication et de vente. En fabrication, il cuisinera les produits, réalisera des assemblages. Il préparera les appareils, les fonds et les sauces, confectionnera des pâtisseries salées ou sucrées. Il décorera les plats puis les conditionnera pour le stockage avant la vente. Il devra organiser son travail de manière à assurer la bonne conservation des produits et appliquer les règles d'hygiène et de gérer les stocks. En vente, il conseillera les clients sur les mets et les proportions, la remise en température et la conservation. Il enregistre les commandes et les prépare.

En alternance | 1 an | Niveau 3*

PUBLIC & PRÉREQUIS

Être titulaire d'un CAP Boulanger, CAP Charcuterie-traiteur, CAP Boucher, CAP Chocolaterie-confiserie, CAP cuisine, CAP Pâtissier, CAP Poissonnier écailler.

Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (OPérateur de COmpétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

1607 heures (435h au CFA - 1172h en entreprise) pour un cycle de **1 an** à ajuster selon la date d'inscription au CFA, et les résultats aux tests de positionnement.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de CS Vente conseil en boucherie s'effectue à CMA Formation, CFA de Metz.

LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

- Équipements adaptés aux évolutions du métier
- Matériels technologiques dernière génération
- Espace bibliothèque et multimédia *(Centre de Ressources Multimédia)*
- Médiateur de l'apprentissage
- Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- Stationnement gratuit
- Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site : handicap57@cma-moselle.fr
- Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

Retrouvez nos chiffres-clés sur cma-moselle.fr

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
CMA FORMATION

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Production et valorisation de plats traiteur
- Méthodologie et techniques en laboratoire de fabrication de produits traiteur
- Application des règles d'équilibre alimentaire et d'hygiène aux préparations traiteur
- Gestion et techniques commerciales appliquées à l'entreprise traiteur

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision.
Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine dans les préparations charcutières.

ÉVALUATION

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation.
Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par l'Éducation Nationale.

POURSUITE DE LA FORMATION À CMA FORMATION MOSELLE

BP - Brevet Professionnel Charcutier Traiteur - 2 ans (niveau 4), si titulaire CAP Charcutier Traiteur
BP - Brevet Professionnel Boucher - 2 ans (niveau 4), si titulaire CAP Boucher
BM - Brevet de Maîtrise Boucher Charcutier Traiteur option productions bouchères ou options productions charcutières et traiteurs - 2 ans (niveau 5)

**Les niveaux d'études
Niveau 3 CAP-CTM-CS Niveau 4 BP-BTM-BAC PRO-BMA Niveau 5 BM-BTMS-Titre Pro Niveau 6 Bachelor

CMA FORMATION Moselle

CFA de Metz
03 87 39 31 50
cfametz@cma-moselle.fr
5 boulevard de la Défense
57070 Metz

CMA Formation Moselle est certifiée ISO 9001.

www.cma-moselle.fr
Déclaration d'activité enregistrée sous le n°41 57 P 001957.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'État.

Fiche Diplôme
CS Employé Traiteur
102025-V4

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER - TRAITEUR

Code RNCP 37559 - France Compétences

Fiche diplôme

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable d'organiser les fabrications, de concevoir et de réaliser des produits de charcuterie-traiteur commercialisables. Il devra être capable de participer à la gestion du laboratoire, notamment pour optimiser la qualité et la productivité.

En alternance | 2 ans | Niveau 4*

PUBLIC & PRÉREQUIS

Être titulaire d'un CAP Charcutier-traiteur ou d'un CAP Boucher ou CAP Cuisine ou CTM Préparateur-Vendeur option Charcuterie-Traiteur ou CS Employé Traiteur.

Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (OPérateur de COmpétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

3214 heures (835h au CFA - 2379h en entreprise) pour un cycle de **2 ans** à ajuster selon la date d'inscription au CFA, et les résultats aux tests de positionnement.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de BP Charcutier Traiteur s'effectue à CMA Formation, CFA de Metz.

LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

- Équipements adaptés aux évolutions du métier
- Matériels technologiques dernière génération
- Espace bibliothèque et multimédia *(Centre de Ressources Multimédia)*
- Médiateur de l'apprentissage
- Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- Stationnement gratuit
- Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site : handicap57@cma-moselle.fr
- Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

Retrouvez nos chiffres-clés sur cma-moselle.fr

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
CMA FORMATION

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Production, présentation, service du charcutier-traiteur
- Technologie et sciences appliquées à l'alimentation, l'hygiène et aux équipements du laboratoire de fabrication de produits de charcuterie-traiteur
- Arts appliqués aux produits finis charcutiers et traiteurs
- Gestion, techniques commerciales et environnement économique, juridique et social de l'entreprise de charcuterie-traiteur

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Anglais
- Expression et connaissance du monde

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision.
Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la charcuterie traiteur et dans les disciplines d'enseignement général.

ÉVALUATION

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation.
Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par l'Éducation Nationale.

POURSUITE DE LA FORMATION À CMA FORMATION MOSELLE

BM - Brevet de Maîtrise Boucher-Charcutier-Traiteur - 2 ans (niveau 5)
BP - Brevet Professionnel Boucher - 2 ans (niveau 4)

*Les niveaux d'études
Niveau 3 CAP-CTM-CS *Niveau 4* BP-BTM-BAC PRO-BMA *Niveau 5* BM-BTMS-Titre Pro *Niveau 6* Bachelor

CMA FORMATION
Moselle

CFA de Metz
03 87 39 31 50
cfametz@cma-moselle.fr
5 boulevard de la Défense
57070 Metz

MÉTIERS DE L'ALIMENTATION

Poissonnerie

CAP Poissonnier-écailler.....P.44

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE POISSONNIER-ÉCAILLER

Code RNCP 37383 - France Compétences

Fiche diplôme

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable d'assurer la réception, le stockage des produits livrés, la transformation et la commercialisation des produits de la mer et de certains poissons d'eau douce, dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail, et de traçabilité, conformément aux exigences réglementaires en vigueur.

En alternance | 2 ans | Niveau 3*

PUBLIC & PRÉREQUIS

Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (OPérateur de COmpétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

3214 heures (835h au CFA - 2379h en entreprise) pour un cycle de **2 ans** à ajuster selon la date d'inscription au CFA, et les résultats aux tests de positionnement.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de CAP Poissonnier-Écailler s'effectue à CMA Formation, CFA de Metz.

LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

Retrouvez nos chiffres-clés sur cma-moselle.fr

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériels technologiques dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia *(Centre de Ressources Multimédia)*
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site : handicap57@cma-moselle.fr
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
CMA FORMATION

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Prévention santé environnement
- Education physique et sportive
- Mathématiques
- Physique-chimie
- Français
- Histoire - Géographie - Enseignement moral et civique
- LV1 Anglais (Metz et Thionville) facultatif

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Organisation et préparation
- Transformation des produits
- Vente-commercialisation
- Réaliser un chef d'oeuvre

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision.
Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la poissonnerie écaillerie et dans les disciplines d'enseignement général.

ÉVALUATION

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation.
Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par l'Éducation Nationale.

*Les niveaux d'études

Niveau 3 *CAP-CTM-CS* *Niveau 4* *BP-BTM-BAC PRO-BMA* *Niveau 5* *BM-BTMS-Titre Pro* *Niveau 6* *Bachelor*

CMA FORMATION
Moselle

CFA de Metz
03 87 39 31 50
cfametz@cma-moselle.fr
5 boulevard de la Défense
57070 Metz

MÉTIERS DE FABRICATION

Prothèse dentaire

BAC Pro Technique en prothèse dentaire.....P.47
BTMS Technicien Qualifié en prothèse dentaire.....P.49
Bachelor Prothésiste dentaire plurisiciplinaire.....P.51

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL TECHNICIEN EN PROTHÈSE DENTAIRE

Code RNCP 41063 - France Compétences

Fiche diplôme

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de participer à la conception, fabrication, et l'industrialisation des produits ou de services aux professionnels de la prothèse dentaire. Il s'adaptera aux évolutions technologiques des matériaux, matériels, procédés et techniques.

En alternance | 3 ans | Niveau 4*

PUBLIC & PRÉREQUIS

Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (Opérateur de compétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

4821 heures (1850h au CFA - 2970h en entreprise) pour un cycle de **3 ans** à ajuster selon la date d'inscription au CFA, et les résultats aux tests de positionnement.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de Bac Pro Technicien en prothèse dentaire s'effectue à CMA Formation, CFA de Metz ou à l'ISNA.

LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

Retrouvez nos chiffres-clés sur cma-moselle.fr

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériels technologiques dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia *(Centre de Ressources Multimédia)*
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site : handicap57@cma-moselle.fr
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
CMA FORMATION

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- LV1 Anglais
- Français
- Histoire - Géographie - Enseignement Moral et Civique
- Mathématiques
- Physique-chimie
- Économie/gestion
- Education physique et sportive
- Prévention Santé Environnement
- Arts appliqués et cultures artistiques

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Intégration de l'environnement professionnel du technicien en prothèse dentaire
- Conception d'un élément prothétique à l'aide d'un système numérique
- Fabrication d'un élément prothétique de façon traditionnelle ou à l'aide d'un système numérique
- Réaliser un projet

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision.
Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la prothèse dentaire et dans les disciplines d'enseignement général.

ÉVALUATION

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation. Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par l'Éducation Nationale.

POURSUITE DE LA FORMATION À CMA FORMATION MOSELLE

Bachelor Prothésiste dentaire pluridisciplinaire - 2 ans (niveau 6)
BTMS - Brevet Technique des Métiers Supérieurs Technicien qualifié en prothèse dentaire - 2 ans (niveau 5)

**Les niveaux d'études
Niveau 3 *CAP-CTM-CS* *Niveau 4* *BP-BTM-BAC PRO-BMA* *Niveau 5* *BM-BTMS-Titre Pro* *Niveau 6* *Bachelor*

CMA FORMATION
Moselle

CFA de Metz
03 87 39 31 50
cfametz@cma-moselle.fr
5 boulevard de la Défense
57070 Metz

CMA Formation Moselle est certifiée ISO 9001.

www.cma-moselle.fr
Déclaration d'activité enregistrée sous le n°41 57 P 001957.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'État.

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS SUPÉRIEURS TECHNICIEN QUALIFIÉ EN PROTHÈSE DENTAIRE

Code RNCP 39260 - France Compétences

Fiche diplôme

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de participer à la conception, fabrication, et l'industrialisation des produits ou de services aux professionnels de la prothèse dentaire. Il s'adaptera aux évolutions technologiques des matériaux, des matériels, des procédés et des techniques.

En alternance | 2 ans | Niveau 5*

PUBLIC & PRÉREQUIS

Être titulaire d'un Bac Pro ou d'un BTM ou d'un BTS Prothésiste dentaire. Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (Opérateur de compétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

3214 heures (880h au CFA - 2334h en entreprise) pour un cycle de **2 ans** à ajuster selon la date d'inscription au CFA, et les résultats aux tests de positionnement.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de BTMS Technicien qualifié en prothèse dentaire s'effectue à CMA Formation, CFA de Metz.

LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

Retrouvez nos chiffres-clés sur cma-moselle.fr

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériels technologiques dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia *(Centre de Ressources Multimédia)*
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site : handicap57@cma-moselle.fr
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
CMA FORMATION

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Préparer les dispositifs médicaux sur-mesure (DMSM)
Organiser la production au sein du laboratoire
Fabriquer des dispositifs médicaux sur-mesure (DMSM)
Assister le chef d'entreprise dans la gestion et le développement d'activité du laboratoire

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision. Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la prothèse dentaire et dans les disciplines d'enseignement en économie-gestion liées à la profession.

ÉVALUATION

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation. Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par CMA France.

POURSUITE DE LA FORMATION À CMA FORMATION MOSELLE

Bachelor Prothésiste dentaire pluridisciplinaire - 2 ans (niveau 6)

*Les niveaux d'études
Niveau 3 *CAP-CTM-CS* *Niveau 4* *BP-BTM-BAC PRO-BMA* *Niveau 5* *BM-BTMS-Titre Pro* *Niveau 6* *Bachelor*

CMA FORMATION Moselle

CFA de Metz
03 87 39 31 50
cfametz@cma-moselle.fr
5 boulevard de la Défense
57070 Metz

CMA Formation Moselle est certifiée ISO 9001.

www.cma-moselle.fr
Déclaration d'activité enregistrée sous le n°41 57 P 001957.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'État.

Fiche Diplôme
BTMS TQPD
102025-V5

BACHELOR
PROTHÉSISTE DENTAIRE PLURIDISCIPLINAIRE

Code RNCP 37661 - France Compétences

Fiche diplôme

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de concevoir et préparer tout type de dispositif médical sur mesure (DMSM) en méthodes traditionnelles ou en CFAO avec la responsabilité technique des dispositifs qu'il conçoit et qu'il vend à ses prescripteurs (chirurgien-dentiste, stomatologue, orthodentiste). Il saura gérer un laboratoire et organiser un projet économique en prothèse dentaire.

En alternance | 2 ans | Niveau 6*

PUBLIC & PRÉREQUIS

Titulaire d'un bac+2 en prothèse dentaire ou 5 ans d'expérience dans le domaine. Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation pris en charge par l'entreprise d'accueil (somme forfaitaire selon art. L.6332-14 du code du travail) et son OPCO (Opérateur de compétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

3214 heures (840h au CFA - 2374h en entreprise) pour un cycle de **2 ans** à ajuster selon la date d'inscription au CFA, et les résultats aux tests de positionnement.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de Bachelor Prothésiste dentaire s'effectue à CMA Formation Moselle, CFA de Metz.

LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

Retrouvez nos chiffres-clés sur cma-moselle.fr

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériels technologiques dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia *(Centre de Ressources Multimédia)*
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site : handicap57@cma-moselle.fr
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
CMA FORMATION

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Concevoir tout type de dispositif médical sur mesure (DMSM) en méthodes traditionnelles et en CFAO.
- Réaliser le dispositif médical sur mesure (DMSM) en méthodes traditionnelles et en CFAO.
- Gérer le laboratoire de prothèses dentaires.
- Organiser un projet économique en prothèse dentaire et sa mise sur le marché.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision.
Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la prothèse dentaire et dans les disciplines d'économie-gestion liées à la profession.

ÉVALUATION

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation.
Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par CMA France.

*Les niveaux d'études

Niveau 3 *CAP-CTM-CS* *Niveau 4* *BP-BTM-BAC PRO-BMA* *Niveau 5* *BM-BTMS-Titre Pro* *Niveau 6* *Bachelor*

CMA FORMATION
Moselle

CFA de Metz
03 87 39 31 50
cfametz@cma-moselle.fr
5 boulevard de la Défense
57070 Metz

MÉTIERS DE SERVICE

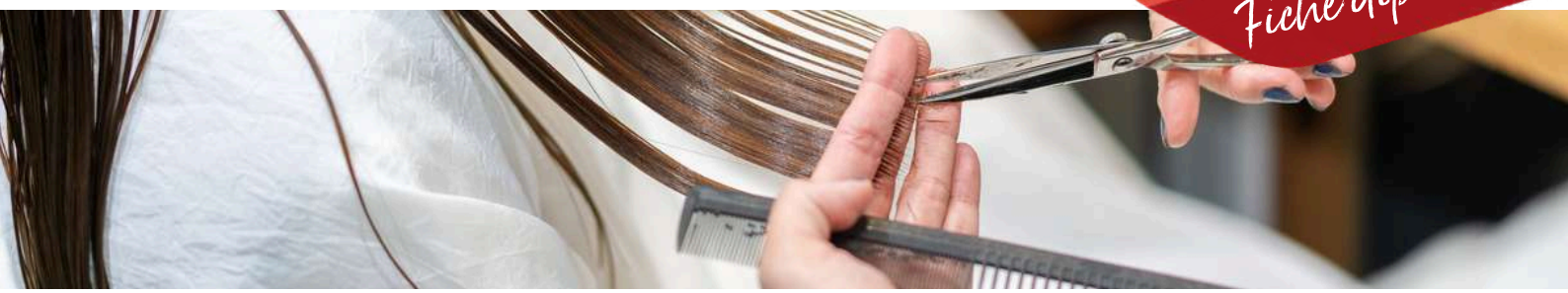
Coiffure

CAP Métiers de la coiffure.....P.54
CS Coiffure, coupe, couleur.....P.56
BP Coiffure.....P.58
BM Coiffure.....P.60

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE DES MÉTIERS DE LA COIFFURE

Code RNCP 39266 - France Compétences

Fiche diplôme



À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de maîtriser les techniques de base d'hygiène et de soins capillaires, de mise en forme, de coloration, de coiffage sur une clientèle féminine et masculine. Il pourra accueillir et conseiller la clientèle et participer à l'activité de vente de l'entreprise.

En alternance | 2 ans* | Niveau 3**

PUBLIC & PRÉREQUIS

Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (Opérateur de compétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

3214 heures (835h au CFA - 2379h en entreprise) pour un cycle de **2 ans** à ajuster selon la date d'inscription au CFA et les résultats aux tests de positionnement.
***CAP en 1 an** possible sous conditions, pour tout titulaire d'un CAP ou niv. supérieur, à Metz **UNIQUEMENT**.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de CAP Coiffure s'effectue à CMA Formation, CFA de Metz, Thionville et Forbach.

LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

Retrouvez nos chiffres-clés sur cma-moselle.fr

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériels technologiques dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia *(Centre de Ressources Multimédia)*
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site : handicap57@cma-moselle.fr
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
CMA FORMATION

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- LV1 Anglais (Metz et Thionville)
- Allemand (Forbach)
- Mathématiques
- Physique-chimie
- Français
- Histoire - Géographie - Enseignement moral et civique
- Education physique et sportive
- Prévention santé environnement

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Technique de coiffure : couleur et forme durable
- Relation clientèle et participation à l'activité de l'entreprise
- L'environnement professionnel
- Technologie professionnelle
- Biologie appliquée
- Sciences appliquées à la profession
- Arts appliqués à la profession
- Réalisation d'un chef d'œuvre

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision.
Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la coiffure et dans les disciplines d'enseignement général.

ÉVALUATION

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation.
Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par l'Éducation Nationale.

POURSUITE DE LA FORMATION À CMA FORMATION MOSELLE

CS - Certificat de Spécialisation Coiffure, Coupe, Couleur - 1 an (niveau 3)
BP - Brevet Professionnel Coiffure - 2 ans (niveau 4)
BM - Brevet de Maîtrise Coiffure - 2 ans (niveau 5)

**Les niveaux d'études
Niveau 3 *CAP-CTM-CS* *Niveau 4* *BP-BTM-BAC PRO-BMA* *Niveau 5* *BM-BTMS-Titre Pro* *Niveau 6* *Bachelor*

CMA FORMATION
Moselle

CFA de Metz
03 87 39 31 50
cfametz@cma-moselle.fr
5 boulevard de la Défense
57070 Metz

CFA de Thionville
03 82 59 16 82
cfathionville@cma-moselle.fr
10 allée de la Terrasse
57100 Thionville

CFA de Forbach
03 87 87 02 08
cfaforbach@cma-moselle.fr
1 rue Camille Weiss
57600 Forbach

CMA Formation Moselle est certifiée ISO 9001.

www.cma-moselle.fr
Déclaration d'activité enregistrée sous le n°41 57 P 001957.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'État.

Fiche Diplôme
CAP Coiffure
102025-V4

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION COIFFURE COUPE COULEUR

Code RNCP 38232 - France Compétences

Fiche diplôme

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable d'occuper des postes de coiffeur, d'animateur, de responsable technique ou de conseiller professionnel. Il sera un professionnel spécialisé, compétent dans les techniques de coloration, de coupe et de coiffage. Il peut occuper des postes de coiffeur, d'animateur ou de responsable technique, de conseiller professionnel.

En alternance | 1 an | Niveau 3*

PUBLIC & PRÉREQUIS

Être titulaire d'un CAP Métiers de la coiffure. Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (Opérateur de compétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

1607 heures (435h au CFA - 1172h en entreprise) pour un cycle de **1 an** à ajuster selon la date d'inscription au CFA, et les résultats aux tests de positionnement.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de CS Coiffure, Coupe, Couleur s'effectue à CMA Formation, CFA de Metz et Forbach.

LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

Retrouvez nos chiffres-clés sur cma-moselle.fr

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériels technologiques dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia *(Centre de Ressources Multimédia)*
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site : handicap57@cma-moselle.fr
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
CMA FORMATION

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT TRANSVERSAL

- Technologie
- Biotechnologie
- Environnement professionnel
- Relations professionnelles
- Sciences appliquées à la profession

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Coupe, transformation, coiffage «dame»
- Coloration, effets de couleurs
- Efficacité de la prestation

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision.
Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la coiffure et dans les disciplines d'enseignement transversal.

ÉVALUATION

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation.
Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par l'Éducation Nationale.

POURSUITE DE LA FORMATION À CMA FORMATION MOSELLE

BP - Brevet Professionnel Coiffure - 2 ans (niveau 4)
BM - Brevet de Maîtrise Coiffure - 2 ans (niveau 5)

*Les niveaux d'études
Niveau 3 *CAP-CTM-CS* *Niveau 4* *BP-BTM-BAC PRO-BMA* *Niveau 5* *BM-BTMS-Titre Pro* *Niveau 6* *Bachelor*

CMA FORMATION
Moselle

CFA de Metz
03 87 39 31 50
cfametz@cma-moselle.fr
5 boulevard de la Défense
57070 Metz

CFA de Forbach
03 87 87 02 08
cfaforbach@cma-moselle.fr
1 rue Camille Weiss
57600 Forbach

CMA Formation Moselle est certifiée ISO 9001.

www.cma-moselle.fr
Déclaration d'activité enregistrée sous le n°41 57 P 001957.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'État.

Fiche Diplôme
CS CCC
102025-V6

BREVET PROFESSIONNEL COIFFURE

Code RNCP 38231 - France Compétences

Fiche diplôme

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de gérer les produits et les matériels, planifier les activités, concevoir une coiffure personnalisée et mettre en œuvre des techniques de coloration et d'éclaircissement, créer et réaliser des coupes, des mises en forme temporaires et des coiffages.

En alternance | 2 ans | Niveau 4*

PUBLIC & PRÉREQUIS

Être titulaire d'un CAP Métiers de la coiffure. Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (Opérateur de compétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

3214 heures (835h au CFA - 2379h en entreprise) pour un cycle de **2 ans** à ajuster selon la date d'inscription au CFA, et les résultats aux tests de positionnement.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de BP Coiffure peut s'effectuer à CMA Formation, CFA de Metz, Thionville et Forbach.

LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

Retrouvez nos chiffres-clés sur cma-moselle.fr

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériels technologiques dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia *(Centre de Ressources Multimédia)*
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site : handicap57@cma-moselle.fr
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
CMA FORMATION

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Expression et connaissance du monde
- Anglais (facultatif)

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Création, couleur, coupe et coiffage
- Modification durable de la forme
- Option A : coiffure événementielle
- Option B : coupe homme et entretien du système pilo-facial
- Vente-conseil
- Management et gestion d'un salon de coiffure
- Sciences et technologies
- Arts appliqués à la profession

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision.
Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la coiffure et dans les disciplines d'enseignement général.

ÉVALUATION

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation.
Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par l'Éducation Nationale.

POURSUITE DE LA FORMATION À CMA FORMATION MOSELLE

BM - Brevet de Maîtrise Coiffure - 2 ans (niveau 5)

*Les niveaux d'études
Niveau 3 *CAP-CTM-CS* *Niveau 4* *BP-BTM-BAC PRO-BMA* *Niveau 5* *BM-BTMS-Titre Pro* *Niveau 6* *Bachelor*

CMA FORMATION
Moselle

CFA de Metz
03 87 39 31 50
cfametz@cma-moselle.fr
5 boulevard de la Défense
57070 Metz

CFA de Thionville
03 82 59 16 82
cfathionville@cma-moselle.fr
10 allée de la Terrasse
57100 Thionville

CFA de Forbach
03 87 87 02 08
cfaforbach@cma-moselle.fr
1 rue Camille Weiss
57600 Forbach

CMA Formation Moselle est certifiée ISO 9001.

www.cma-moselle.fr
Déclaration d'activité enregistrée sous le n°41 57 P 001957.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'État.

Fiche Diplôme
BP Coiffure
102025-V4

BREVET DE MAÎTRISE COIFFURE

Code RNCP 37528 - France Compétences

Fiche diplôme

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de réaliser tous types de coupes (classiques, contemporaines, créatives) pour dames ou messieurs, des colorations et un coiffage technique et créatif en maîtrisant l'utilisation d'outils, techniques et produits. C'est également un manager à même de prendre en charge l'organisation et le développement d'un salon de coiffure. Le dispositif permet également à ses titulaires d'enseigner la coiffure dans les lycées professionnels, les centres de formation d'apprentis et les écoles privées. Il est une garantie de maîtrise des différents gestes et techniques, mais aussi d'une aptitude à transmettre un savoir-faire.

En alternance | 2 ans | Niveau 5*

PUBLIC & PRÉREQUIS

Être titulaire d'un BP ou d'un Bac Pro Coiffure. Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (Opérateur de compétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

3214 heures (840h au CFA - 2374h en entreprise) pour un cycle de **2 ans** à ajuster selon la date d'inscription au CFA, et les résultats aux tests de positionnement.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de BM Coiffure s'effectue à CMA Formation, CFA de Metz.

LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

Retrouvez nos chiffres-clés sur cma-moselle.fr

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériels technologiques dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia *(Centre de Ressources Multimédia)*
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site : handicap57@cma-moselle.fr
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
CMA FORMATION

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT TRANSVERSAL

- Créer et développer un salon de coiffure
- Commercialiser les prestations
- Gérer les ressources humaines du salon

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Effectuer une transformation relooking de la chevelure
- Réaliser une prestation complète de coiffeur/ barbier
- Réaliser des coiffures artistiques et créatives

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision.
Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la coiffure et dans les disciplines d'enseignement transversal.

ÉVALUATION

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation. Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par CMA France.

*Les niveaux d'études

Niveau 3 *CAP-CTM-CS* *Niveau 4* *BP-BTM-BAC PRO-BMA* *Niveau 5* *BM-BTMS-Titre Pro* *Niveau 6* *Bachelor*

CMA FORMATION
Moselle

CFA de Metz
03 87 39 31 50
cfametz@cma-moselle.fr
5 boulevard de la Défense
57070 Metz

MÉTIERS DE SERVICE

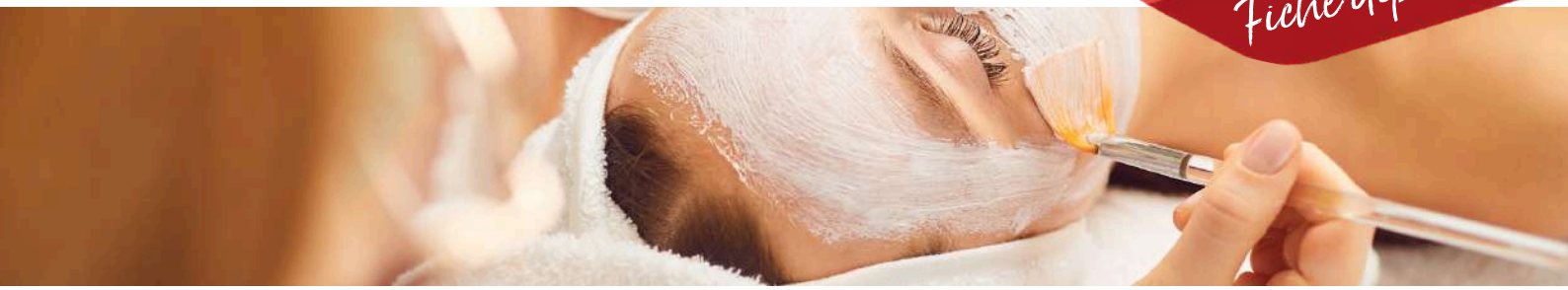
Esthétique

CAP Esthétique cosmétique parfumerie.....P.63
BP Esthétique cosmétique parfumerie.....P.65
BM Esthétique cosmétique.....P.67

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE ESTHÉTIQUE COSMÉTIQUE PARFUMERIE

Code RNCP 39030 - France Compétences

Fiche diplôme



À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de mettre en oeuvre des protocoles de techniques de soins esthétiques : maquillage du visage et des ongles. Il saura accueillir et prendre en charge la clientèle, la conseiller et lui vendre des produits cosmétiques et des prestations esthétiques.

En alternance | 2 ans* | Niveau 3**

PUBLIC & PRÉREQUIS

Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (Opérateur de compétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

3214 heures (835h au CFA - 2379h en entreprise) pour un cycle de **2 ans** à ajuster selon la date d'inscription au CFA et les résultats aux tests de positionnement. ***CAP en 1 an** possible sous conditions, pour tout titulaire d'un CAP ou niv. supérieur, à Metz **UNIQUEMENT**.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de CAP Esthétique Cosmétique Parfumerie s'effectue à CMA Formation Moselle Metz.

LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

Retrouvez nos chiffres-clés sur cma-moselle.fr

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériels technologiques dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia *(Centre de Ressources Multimédia)*
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site : handicap57@cma-moselle.fr
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
CMA FORMATION

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- LV1 Anglais
- Mathématiques - Physique-chimie
- Français - Histoire - Géographie - Enseignement moral et civique
- Education physique et sportive
- Prévention santé environnement
- Technologie
- Arts appliqués et cultures artistiques

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Techniques esthétiques du visage, des mains et des pieds - soins de beauté et de bien-être
- Techniques esthétiques liées aux phanères
- Conduite d'un institut de beauté et de bien-être - relation avec la clientèle et vie de l'institut
- Réalisation d'un chef d'oeuvre

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision.
Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de l'esthétique et dans les disciplines d'enseignement général.

ÉVALUATION

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation.
Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par l'Éducation Nationale.

POURSUITE DE LA FORMATION À CMA FORMATION MOSELLE

BP - Brevet Professionnel Coiffure - 2 ans (niveau 4)
BM - Brevet de Maîtrise Coiffure - 2 ans (niveau 5)

**Les niveaux d'études
Niveau 3 *CAP-CTM-CS* *Niveau 4* *BP-BTM-BAC PRO-BMA* *Niveau 5* *BM-BTMS-Titre Pro* *Niveau 6* *Bachelor*

CMA FORMATION
Moselle

CFA de Metz
03 87 39 31 50
cfametz@cma-moselle.fr
5 boulevard de la Défense
57070 Metz

CMA Formation Moselle est certifiée ISO 9001.

www.cma-moselle.fr
Déclaration d'activité enregistrée sous le n°41 57 P 001957.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'État.

Fiche Diplôme
CAP Esthétique
102025-V4

BREVET PROFESSIONNEL ESTHÉTIQUE COSMÉTIQUE PARFUMERIE

Code RNCP 39291 - France Compétences

Fiche diplôme

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable d'agir pour le bien-être et le confort de sa clientèle. Pour ce faire, il utilisera des produits cosmétiques afin d'entretenir et d'embellir la peau et les phanères. Il maîtrisera les techniques de soins esthétiques du visage et du corps tout en formant et encadrant le personnel et en gérant les domaines techniques, financiers et administratifs de l'entreprise.

En alternance | 2 ans | Niveau 4*

PUBLIC & PRÉREQUIS

Être titulaire d'un CAP Esthétique, cosmétique, parfumerie. Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (Opérateur de compétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

3214 heures (835h au CFA - 2379h en entreprise) pour un cycle de **2 ans** à ajuster selon la date d'inscription au CFA, et les résultats aux tests de positionnement.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de BP Esthétique Cosmétique Parfumerie s'effectue à CMA Formation Moselle, CFA de Metz.

LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

Retrouvez nos chiffres-clés sur cma-moselle.fr

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériels technologiques dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia *(Centre de Ressources Multimédia)*
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site : handicap57@cma-moselle.fr
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
CMA FORMATION

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- LV1 Anglais
- Expression et connaissance du monde

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Prestations de beauté et de bien-être visage et corps (conduites de protocoles, conduite d'une prestation UV
- Relation client Valorisation et animation de l'entreprise
- Vie et gestion de l'entreprise
- Physique-chimie
- Arts appliqués liés aux recherches documentaires

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision.
Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de l'esthétique, de la cosmétique et de la parfumerie, et dans les disciplines d'enseignement général.

ÉVALUATION

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation.
Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par l'Éducation Nationale.

POURSUITE DE LA FORMATION À CMA FORMATION MOSELLE

BM - Brevet de Maîtrise Esthéticien Cosméticien - 2 ans (niveau 5)

*Les niveaux d'études
Niveau 3 *CAP-CTM-CS* *Niveau 4* *BP-BTM-BAC PRO-BMA* *Niveau 5* *BM-BTMS-Titre Pro* *Niveau 6* *Bachelor*

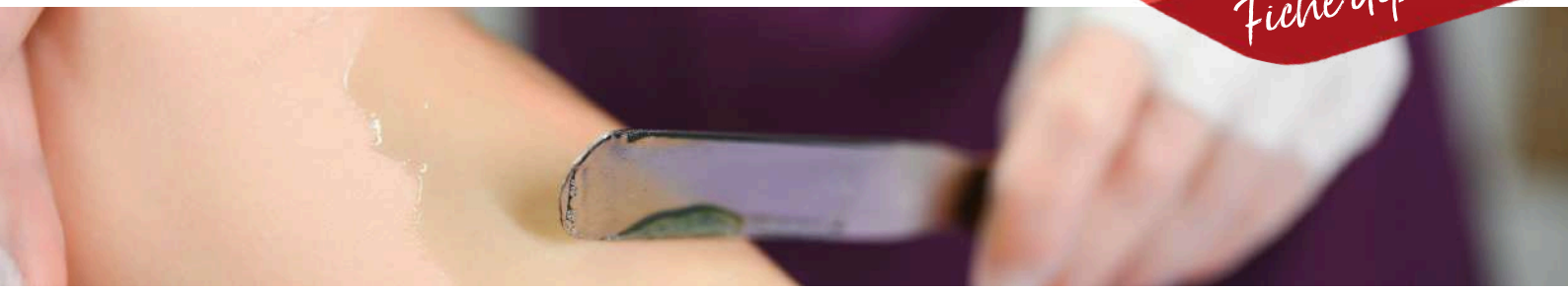
CMA FORMATION
Moselle

CFA de Metz
03 87 39 31 50
cfametz@cma-moselle.fr
5 boulevard de la Défense
57070 Metz

BREVET DE MAÎTRISE ESTHÉTIQUE COSMÉTIQUE

Code RNCP 40921 - France Compétences

Fiche diplôme



À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de réaliser des techniques esthétiques spécifiques, de gérer des espaces de vente de produits et de services et d'assurer les activités de direction et d'organisation de l'entreprise artisanale, de l'institut ou du secteur esthétique d'un établissement (hôtelier, de coiffure, de loisirs, etc.). Il pourra créer et développer une entreprise artisanale en esthétique-cosmétique. Il pourra s'appuyer sur un réseau de partenaires institutionnels, promouvoir l'entreprise en élaborant des stratégies commerciales et de communication adaptées.

En alternance | 2 ans | Niveau 5*

PUBLIC & PRÉREQUIS

Être titulaire d'un diplôme de niveau 4 en esthétique cosmétique (BP ou Bac Pro). Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (Opérateur de compétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

3214 heures (840h au CFA - 2374h en entreprise) pour un cycle de **2 ans** à ajuster selon la date d'inscription au CFA, et les résultats aux tests de positionnement.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de BM Esthéticien Cosméticien s'effectue à CMA Formation Moselle, CFA de Metz

LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

Retrouvez nos chiffres-clés sur cma-moselle.fr

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériels technologiques dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia *(Centre de Ressources Multimédia)*
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site : handicap57@cma-moselle.fr
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
CMA FORMATION

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT TRANSVERSAL

- Créer et développer un institut de beauté/SPA
- Commercialiser les prestations d'un institut de beauté/SPA
- Gérer les ressources humaines d'un institut de beauté/SPA

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Créer et adapter les protocoles de soins esthétiques et bien-être dans un institut de beauté/SPA
- Conseiller et fidéliser la clientèle d'un institut de beauté/SPA

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision.
Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de l'esthétique et dans les disciplines d'enseignement transversal.

ÉVALUATION

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation.
Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par CMA France.

**Les niveaux d'études

Niveau 3 CAP-CTM-CS Niveau 4 BP-BTM-BAC PRO-BMA Niveau 5 BM-BTMS-Titre Pro Niveau 6 Bachelor

CMA FORMATION
Moselle

CFA de Metz
03 87 39 31 50
cfametz@cma-moselle.fr
5 boulevard de la Défense
57070 Metz

CMA Formation Moselle est certifiée ISO 9001.

www.cma-moselle.fr
Déclaration d'activité enregistrée sous le n°41 57 P 001957.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'État.

Fiche Diplôme
BM Esthétique
102025-V6

MÉTIERS DE SERVICE

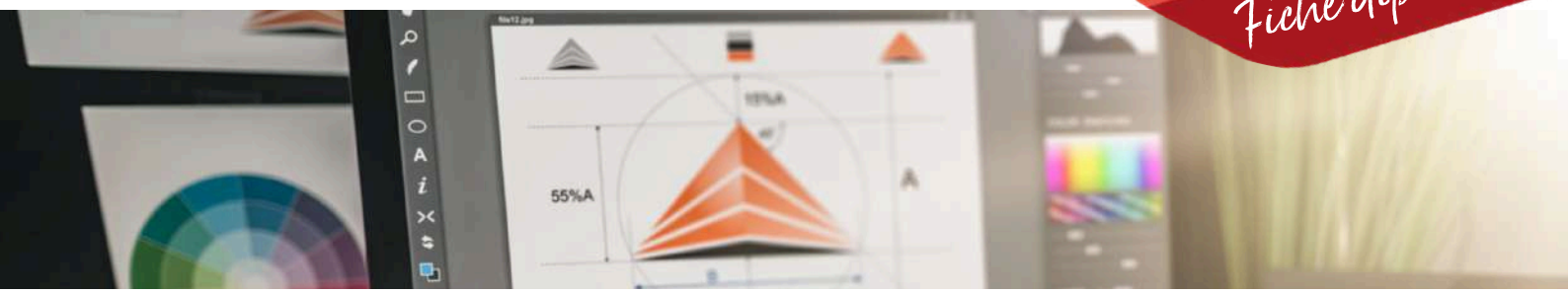
Arts graphiques

CAP Signalétique et décors graphiques.....P.70
BAC Pro Artisanat et métiers d'art, option communication visuelle plurimédia.....P.72
BMA Arts graphiques, option signalétique et décor peint.....P.74

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE SIGNALÉTIQUE ET DÉCORS GRAPHIQUES

Code RNCP 37305 - France Compétences

Fiche diplôme



À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de maîtriser l'ensemble des outils de production : plotter de découpe, imprimante numérique 2D ou 3D, plastifieuse, machine numérique de gravure et de découpe, petit outillage de peinture, outils manuels. Il préparera, fabriquera et installera une signalétique en atelier et sur site.

En alternance | 2 ans | Niveau 3*

PUBLIC & PRÉREQUIS

Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (Opérateur de compétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

3214 heures (835h au CFA - 2379h en entreprise) pour un cycle de **2 ans** à ajuster selon la date d'inscription au CFA et les résultats aux tests de positionnement.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de CAP Signalétique et Décors Graphiques s'effectue à CMA Formation Moselle, CFA de Thionville.

LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

Retrouvez nos chiffres-clés sur cma-moselle.fr

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériels technologiques dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia *(Centre de Ressources Multimédia)*
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site : handicap57@cma-moselle.fr
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
CMA FORMATION

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Anglais
- Prévention santé environnement
- Education physique et sportive
- Mathématiques - Physique-chimie
- Français - Histoire - Géographie - Enseignement moral et civique

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Analyse et réalisation graphiques
- Réalisation d'une maquette numérique et analyse technique d'un marquage
- Réalisation d'un marquage
- Réalisation d'un chef d'œuvre

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision.
Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la signalétique, des décors graphiques et dans les disciplines d'enseignement général.

ÉVALUATION

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation.
Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par l'Éducation Nationale.

POURSUITE DE LA FORMATION À CMA FORMATION MOSELLE

BMA - Brevet des Métiers d'Arts Arts graphiques option A Signalétique - 2 ans (niveau 4)

**Les niveaux d'études

Niveau 3 *CAP-CTM-CS* *Niveau 4* *BP-BTM-BAC PRO-BMA* *Niveau 5* *BM-BTMS-Titre Pro* *Niveau 6* *Bachelor*

CMA FORMATION
Moselle

CFA de Thionville
03 82 59 16 82
cfathionville@cma-moselle.fr
10 allée de la Terrasse
57100 Thionville

CMA Formation Moselle est certifiée ISO 9001.

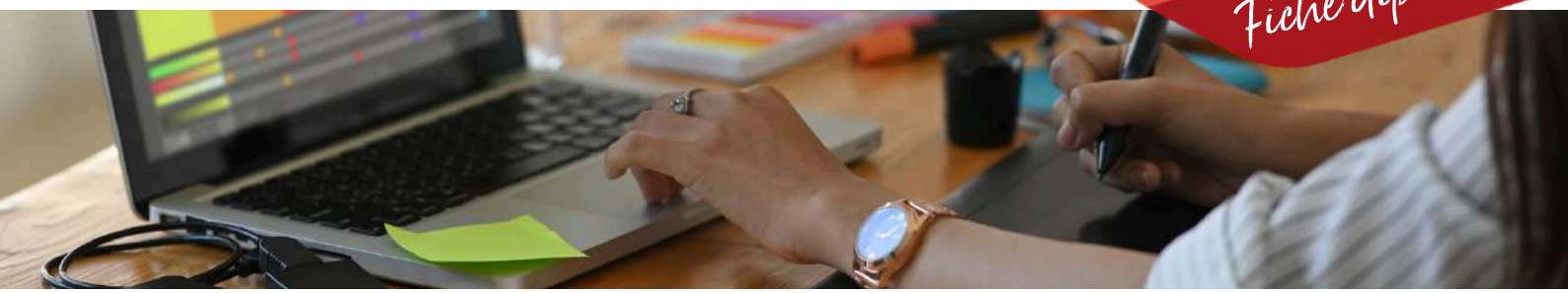
www.cma-moselle.fr
Déclaration d'activité enregistrée sous le n°41 57 P 001957.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'État.

Fiche Diplôme
CAP SDG
102025-V5

BAC PRO ARTISANAT ET MÉTIERS D'ART, OPTION COMMUNICATION VISUELLE PLURIMÉDIA

Code RNCP 37232 - France Compétences

Fiche diplôme



À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de réaliser des projets graphiques et de proposer au client des solutions de communication diverses, du document imprimé (carte de visite, dépliant, magazine, affiche, charte graphique, affichette, brochure, packaging...) aux supports multimédias (sites internet, applications,...).

En alternance | 3 ans | Niveau 4*

PUBLIC & PRÉREQUIS

Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (Opérateur de compétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

4821 heures (1851h au CFA - 2970h en entreprise) pour un cycle de **3 ans** à ajuster selon la date d'inscription au CFA, et les résultats aux tests de positionnement.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de Bac pro Artisanat et Métiers d'Art, option Communication Visuelle plurimedia s'effectue à CMA Formation Moselle, CFA de Thionville.

LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

Retrouvez nos chiffres-clés sur cma-moselle.fr

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériels technologiques dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia *(Centre de Ressources Multimédia)*
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site : handicap57@cma-moselle.fr
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
CMA FORMATION

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Anglais
- Prévention santé environnement
- Education physique et sportive
- Mathématiques
- Physique - chimie
- Français
- Histoire - Géographie - Enseignement Moral et Civique
- Économie gestion
- Arts appliqués et cultures artistiques

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Analyse d'un document de communication visuelle et proposition de solutions techniques
- Analyse critique d'œuvres relevant des arts visuels et du design de communication
- Réalisation et présentation orale d'un dossier de synthèse exposant les tâches réalisées en milieu professionnel
- Élaboration d'un projet de communication visuelle
- Réalisation PAO
- Réalisation et présentation d'un dossier de travaux professionnels dans le domaine de la communication visuelle imprimée et/ou numérique
- Réalisation d'un projet (chef d'œuvre)

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision.
Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de l'artisanat, métiers d'art et communication visuelle plurimédia et dans les disciplines d'enseignement général.

ÉVALUATION

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation.
Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par l'Éducation Nationale.

*Les niveaux d'études

Niveau 3 *CAP-CTM-CS* *Niveau 4* *BP-BTM-BAC PRO-BMA* *Niveau 5* *BM-BTMS-Titre Pro* *Niveau 6* *Bachelor*

CMA FORMATION
Moselle

CFA de Thionville
03 82 59 16 82
cfathionville@cma-moselle.fr
10 allée de la Terrasse
57100 Thionville

CMA Formation Moselle est certifiée ISO 9001.

www.cma-moselle.fr
Déclaration d'activité enregistrée sous le n°41 57 P 001957.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'État.

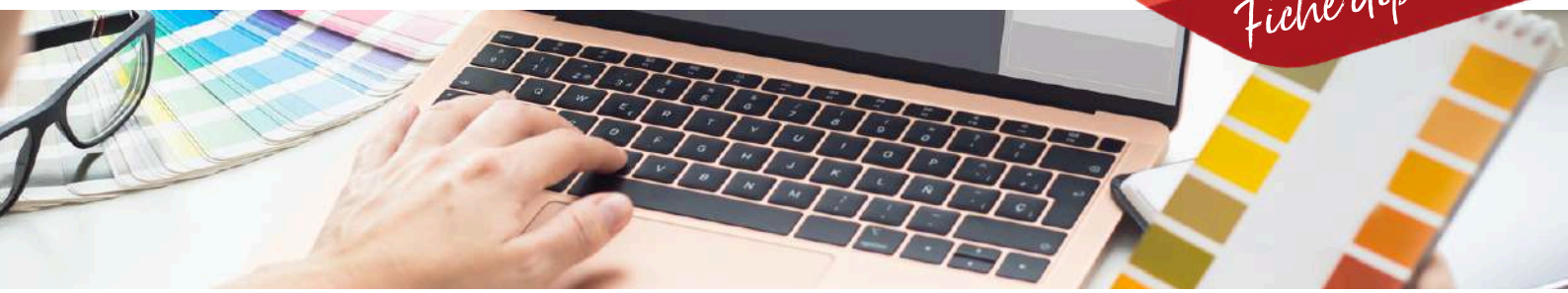
Fiche Diplôme
BAC PRO AMA CVPM
102025-V5

BREVET DES MÉTIERS D'ARTS ARTS GRAPHIQUES

OPTION SIGNALÉTIQUE ET DÉCOR PEINT

Code RNCP 37946 - France Compétences

Fiche diplôme



À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de mettre en forme et de réaliser sur tous supports et en tous formats, des travaux de communication visuelle à caractère promotionnel, et événementiel. Dans le domaine immobilier ou patrimonial, il participera à la réalisation des décors destinés à la conservation ou mise en valeur, à la restauration, aux créations d'ambiances.

En alternance | 2 ans | Niveau 4*

PUBLIC & PRÉREQUIS

Être titulaire d'un CAP Dessinateur d'Exécution en Communication Graphique ou d'un MC Peinture Décorateur ou d'un CAP Sérigraphie Industrielle ou d'un CAP Enseigne Lumineuse et Signalétique ou d'un CAP des Métiers de la Gravure ou d'un BEP Finition. Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (Opérateur de compétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

3214 heures (1400h au CFA - 1814h en entreprise) pour un cycle de **2 ans** à ajuster selon la date d'inscription au CFA, et les résultats aux tests de positionnement.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de BMA Arts Graphiques option Signalétique et décor peint s'effectue à CMA Formation Moselle, CFA de Thionville.

LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériels technologiques dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia *(Centre de Ressources Multimédia)*
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site : handicap57@cma-moselle.fr
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

Retrouvez nos chiffres-clés sur cma-moselle.fr

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
CMA FORMATION

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Anglais
- Prévention santé environnement
- Éducation physique et sportive
- Mathématiques
- Physique chimie
- Français
- Histoire - Géographie - Enseignement moral et civique
- Économie gestion

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Conduire et réaliser un projet en signalétique
- Étudier une réalisation en signalétique
- Arts appliqués au métier et culture artistique professionnelle
- Réalisation d'une signalétique
- Représentation graphique

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision.
Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine des arts graphiques option signalétique et dans les disciplines d'enseignement général.

ÉVALUATION

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation.
Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par l'Éducation Nationale. Attestation des acquis de fin de formation.

*Les niveaux d'études

Niveau 3 *CAP-CTM-CS* *Niveau 4* *BP-BTM-BAC PRO-BMA* *Niveau 5* *BM-BTMS-Titre Pro* *Niveau 6* *Bachelor*

CMA FORMATION
Moselle

CFA de Thionville
03 82 59 16 82
cfathionville@cma-moselle.fr
10 allée de la Terrasse
57100 Thionville

CMA Formation Moselle est certifiée ISO 9001.

www.cma-moselle.fr
Déclaration d'activité enregistrée sous le n°41 57 P 001957.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'État.

Fiche Diplôme
BMA Signalétique
102025-V6

MÉTIERS DE SERVICE

Automobile

CAP Carrossier Automobile.....P77
CAP Peintre Automobile.....P.79
CAP Maintenance des véhicules option véhicules légers.....P.81
BAC Pro Carrossier peintre automobile.....P.83
BAC Pro Maintenance des véhicules automobiles, option véhicules légers.....P.85
Titre Pro Technicien expert après-vente automobile.....P.87

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE CARROSSIER AUTOMOBILE

Code RNCP 37601 - France Compétences

Fiche diplôme

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable d'intervenir dans tout type d'entreprise de réparation de carrosseries des véhicules. Au sein d'une équipe, il remplacera et réparera des éléments détériorés et des vitrages. Il sera capable de remettre en conformité un véhicule et de finaliser l'intervention dans le respect de la santé et la sécurité des personnes, des biens et de l'environnement.

En alternance | 2 ans | Niveau 3*

PUBLIC & PRÉREQUIS

Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (Opérateur de compétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

3214 heures (835h au CFA - 2379h en entreprise) pour un cycle de **2 ans** à ajuster selon la date d'inscription au CFA, et les résultats aux tests de positionnement.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de CAP Carrossier Automobile s'effectue à CMA Formation Moselle, CFA de Forbach.

LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

Retrouvez nos chiffres-clés sur cma-moselle.fr

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériels technologiques dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia *(Centre de Ressources Multimédia)*
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site : handicap57@cma-moselle.fr
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
CMA FORMATION

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Mathématiques
- Physique-chimie
- Français
- Histoire - Géographie - Enseignement moral et civique
- Éducation physique et sportive
- Prévention santé environnement

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Intervenir et réparer un élément
- Préparer des fonds et des surfaces
- Préparer les inamovibles et les vitrages
- Réaliser un chef d'œuvre

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision.
Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la carrosserie automobile et dans les disciplines d'enseignement général.

ÉVALUATION

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation.
Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par l'Éducation Nationale.

POURSUITE DE LA FORMATION À CMA FORMATION MOSELLE

CAP - Certificat d'Aptitude Professionnelle Maintenance des véhicules option véhicules légers - 1 an (niveau 3)
BAC PRO - Baccalauréat Professionnel Maintenance des véhicules option véhicules légers - 2 ans, après le CAP (niveau 4)
CAP - Certificat d'Aptitude Professionnelle Peinture Automobile - 1 an (niveau 3)
BAC PRO - Baccalauréat Professionnel Carrossier Peintre Automobile - 2 ans, après le CAP (niveau 4)
Titre Professionnel Technicien Expert après-vente automobile - 15 mois (niveau 5)

*Les niveaux d'études
Niveau 3 *CAP-CTM-CS* *Niveau 4* *BP-BTM-BAC PRO-BMA* *Niveau 5* *BM-BTMS-Titre Pro* *Niveau 6* *Bachelor*

CMA FORMATION
Moselle

CFA de Forbach
03 87 87 02 08
cfaforbach@cma-moselle.fr
1 rue Camille Weiss
57600 Forbach

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE PEINTRE AUTOMOBILE

Code RNCP 37540- France Compétences

Fiche diplôme

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable d'intervenir dans tout type d'entreprises de réparation et de peinture de carrosseries des véhicules. Au sein d'une équipe, il préparera l'intervention sur le véhicule, réparera les éléments en matériaux plastiques détériorés, préparera, réalisera la mise en peinture du véhicule et finalisera la préparation du véhicule à la livraison.

En alternance | 2 ans | Niveau 3*

PUBLIC & PRÉREQUIS

Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (Opérateur de compétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

3214 heures (835h au CFA - 2379h en entreprise) pour un cycle de **2 ans** à ajuster selon la date d'inscription au CFA, et les résultats aux tests de positionnement.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de CAP Peintre Automobile s'effectue à CMA Formation Moselle, CFA de Forbach.

LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

Retrouvez nos chiffres-clés sur cma-moselle.fr

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériels technologiques dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia *(Centre de Ressources Multimédia)*
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site : handicap57@cma-moselle.fr
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
CMA FORMATION

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- LV1 Allemand (facultatif)
- Mathématiques
- Physique-chimie
- Français
- Histoire - Géographie - Enseignement moral et civique
- Education physique et sportive
- Prévention santé environnement

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Intervenir et réparer un élément
- Préparer et appliquer les peintures
- Réalisation d'un chef d'œuvre

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision.
Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la peinture automobile et dans les disciplines d'enseignement général.

ÉVALUATION

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation.
Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par l'Éducation Nationale.

POURSUITE DE LA FORMATION À CMA FORMATION MOSELLE

CAP - Certificat d'Aptitude Professionnelle Maintenance des véhicules option véhicules légers - 1 an (niveau 3)
BAC PRO - Baccalauréat Professionnel Maintenance des véhicules option véhicules légers - 2 ans, après le CAP (niveau 4)
CAP - Certificat d'Aptitude Professionnelle Peinture Automobile - 1 an (niveau 3)
BAC PRO - Baccalauréat Professionnel Carrossier Peintre Automobile - 2 ans, après le CAP (niveau 4)
Titre Professionnel Technicien Expert après-vente automobile - 15 mois (niveau 5)

*Les niveaux d'études
Niveau 3 *CAP-CTM-CS* *Niveau 4* *BP-BTM-BAC PRO-BMA* *Niveau 5* *BM-BTMS-Titre Pro* *Niveau 6* *Bachelor*

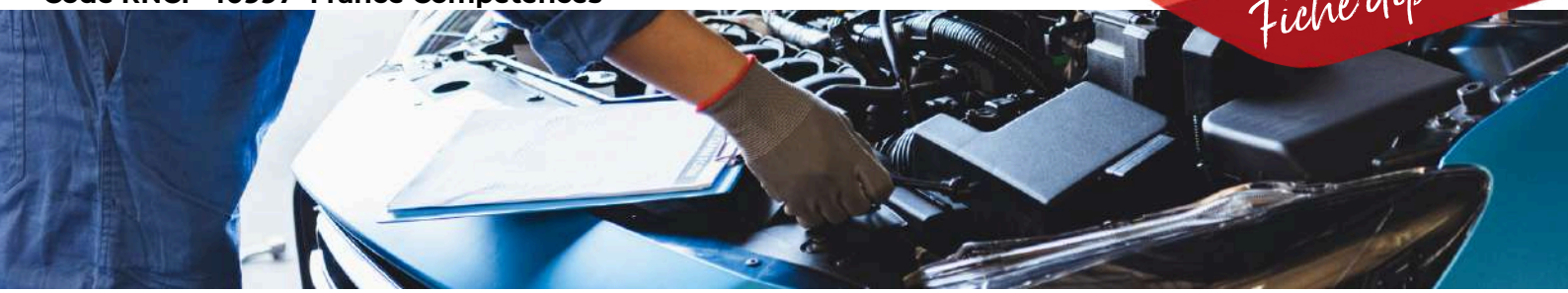
CMA FORMATION
Moselle

CFA de Forbach
03 87 87 02 08
cfaforbach@cma-moselle.fr
1 rue Camille Weiss
57600 Forbach

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE MAINTENANCE DES VÉHICULES OPTION : VÉHICULES LÉGERS

Code RNCP 40997- France Compétences

Fiche diplôme



À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de réaliser les opérations de maintenance périodique et corrective, participer aux diagnostics sur les véhicules, réceptionner et restituer le véhicule et de collaborer à l'organisation de la maintenance. Dans toutes ses activités, il doit s'inscrire dans la démarche qualité et commerciale de son entreprise et respecter les règles du système de management HSE en assurant la préservation de la santé, de la sécurité des personnes, des biens et de l'environnement.

En alternance | 2 ans | Niveau 3**

PUBLIC & PRÉREQUIS

Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (Opérateur de compétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

3214 heures (835h au CFA - 2379h en entreprise) pour un cycle de **2 ans** à ajuster selon la date d'inscription au CFA, et les résultats aux tests de positionnement.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de CAP Maintenance des véhicules option A : véhicules légers s'effectue à CMA Formation Moselle, CFA de Forbach.

LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

Retrouvez nos chiffres-clés sur cma-moselle.fr

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériels technologiques dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia *(Centre de Ressources Multimédia)*
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site : handicap57@cma-moselle.fr
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
CMA FORMATION

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- LV1 Allemand
- Mathématiques
- Physique-chimie
- Français
- Économie-gestion
- Histoire - Géographie - Enseignement moral et civique
- Éducation physique et sportive
- Prévention santé environnement
- Arts appliqués et culture artistique

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Réaliser l'entretien périodique des véhicules
- Réaliser la maintenance corrective des véhicules

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision.
Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la peinture automobile et dans les disciplines d'enseignement général.

ÉVALUATION

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation.
Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par l'Éducation Nationale.

POURSUITE DE LA FORMATION À CMA FORMATION MOSELLE

CAP - Certificat d'Aptitude Professionnelle Carrossier Automobile - 1 an (niveau 3)
CAP - Certificat d'Aptitude Professionnelle Peinture Automobile - 1 an (niveau 3)
BAC PRO - Baccalauréat Professionnel Maintenance des véhicules option véhicules légers - 2 ans (niveau 4)
BAC PRO - Baccalauréat Professionnel Carrossier Peintre Automobile - 2 ans (niveau 4)
Titre Professionnel Technicien Expert après-vente automobile - 15 mois (niveau 5)

*Les niveaux d'études
Niveau 3 CAP-CTM-CS Niveau 4 BP-BTM-BAC PRO-BMA Niveau 5 BM-BTMS-Titre Pro Niveau 6 Bachelor

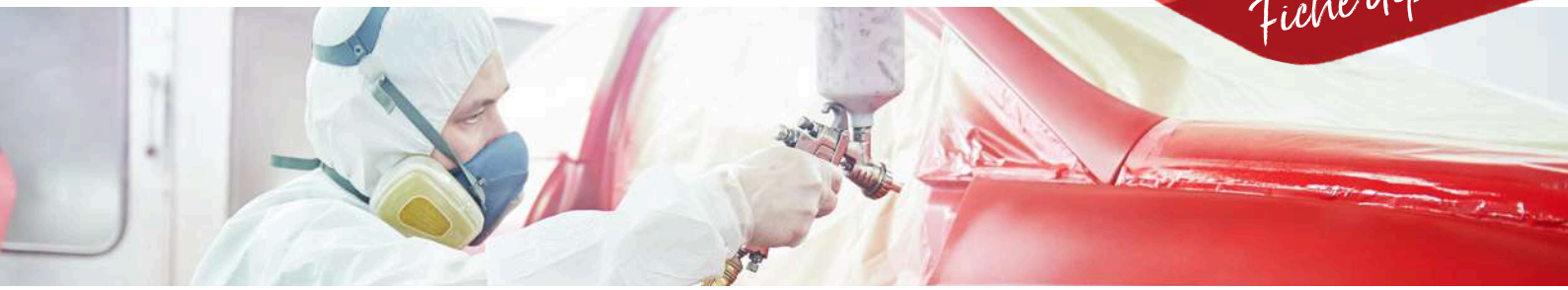
CMA FORMATION
Moselle

CFA de Forbach
03 87 87 02 08
cfaforbach@cma-moselle.fr
1 rue Camille Weiss
57600 Forbach

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CARROSSIER PEINTRE AUTOMOBILE

Code RNCP 37913 - France Compétences

Fiche diplôme



À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable d'intervenir dans tout type d'entreprises de réparation et de peinture des carrosseries des véhicules. Au sein d'une équipe, il réalisera le diagnostic des déformations d'un véhicule accidenté, le remplacement, la réparation des éléments détériorés, le contrôle, l'analyse des structures et de la géométrie. Il s'occupera aussi de la préparation, de la mise en peinture, remise en conformité du véhicule et de la finalisation de l'intervention.

En alternance | 3 ans | Niveau 4*

PUBLIC & PRÉREQUIS

Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (Opérateur de compétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

4821 heures (1850h au CFA - 2971h en entreprise) pour un cycle de **3 ans** à ajuster selon la date d'inscription au CFA, et les résultats aux tests de positionnement.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de Bac Pro Carrossier Peintre Automobile s'effectue à CMA Formation Moselle, CFA de Forbach.

LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

Retrouvez nos chiffres-clés sur cma-moselle.fr

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériels technologiques dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia *(Centre de Ressources Multimédia)*
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site : handicap57@cma-moselle.fr
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
CMA FORMATION

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- LV1 Allemand
- Mathématiques
- Physique-chimie
- Français
- Économie-gestion
- Histoire - Géographie - Enseignement moral et civique
- Éducation physique et sportive
- Prévention santé environnement
- Arts appliqués et culture artistique

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Diagnostiquer et communiquer
- Intervenir et réparer un élément
- Préparer et appliquer les peintures
- Préparer les inamovibles et les vitrages
- Projet professionnel

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision.
Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la carrosserie automobile et dans les disciplines d'enseignement général.

ÉVALUATION

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation.
Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par l'Éducation Nationale.

POURSUITE DE LA FORMATION À CMA FORMATION MOSELLE

BAC PRO - Baccalauréat Professionnel Maintenance des véhicules option véhicules légers - 2 ans (niveau 4)
Titre Professionnel Technicien Expert après-vente automobile - 15 mois (niveau 5)

*Les niveaux d'études
Niveau 3 CAP-CTM-CS *Niveau 4* BP-BTM-BAC PRO-BMA *Niveau 5* BM-BTMS-Titre Pro *Niveau 6* Bachelor

CMA FORMATION Moselle

CFA de Forbach
03 87 87 02 08
cfaforbach@cma-moselle.fr
1 rue Camille Weiss
57600 Forbach

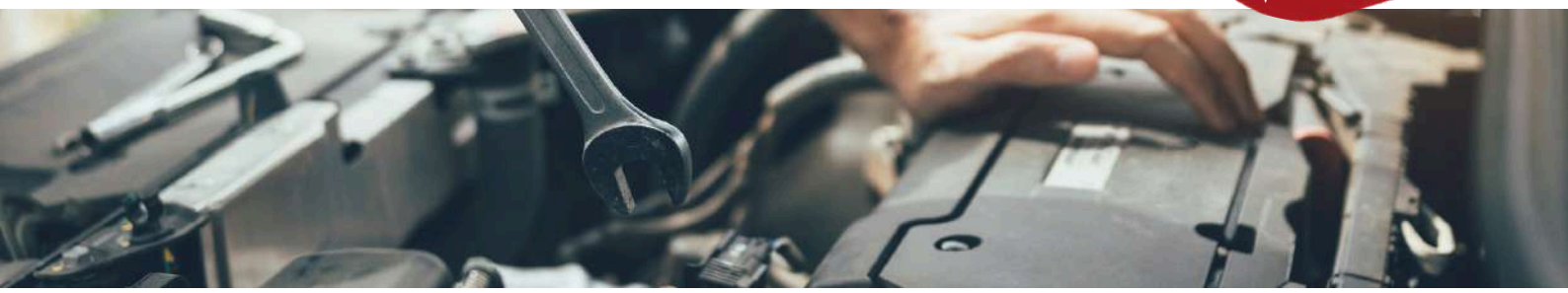
CMA Formation Moselle est certifiée ISO 9001.

www.cma-moselle.fr
Déclaration d'activité enregistrée sous le n°41 57 P 001957.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'État.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MAINTENANCE DES VÉHICULES AUTOMOBILES OPTION : VÉHICULES LÉGRS

Code RNCP 40996 - France Compétences

Fiche diplôme



À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de réaliser les opérations de maintenance périodique et corrective, d'effectuer des diagnostics sur les véhicules de réceptionner et restituer le véhicule et de participer à l'organisation de la maintenance.

En alternance | 3 ans | Niveau 4*

PUBLIC & PRÉREQUIS

Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (Opérateur de compétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

4821 heures (1850h au CFA - 2971h en entreprise) pour un cycle de **3 ans** à ajuster selon la date d'inscription au CFA, et les résultats aux tests de positionnement.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de Bac Pro Maintenance des véhicules s'effectue à CMA Formation Moselle, CFA de Forbach.

LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

Retrouvez nos chiffres-clés sur cma-moselle.fr

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériels technologiques dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia *(Centre de Ressources Multimédia)*
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site : handicap57@cma-moselle.fr
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
CMA FORMATION

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- LV1 Allemand
- Mathématiques
- Physique-chimie
- Français
- Économie-gestion
- Histoire - Géographie - Enseignement moral et civique
- Éducation physique et sportive
- Prévention santé environnement
- Arts appliqués et culture artistique

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Réaliser l'entretien périodique du véhicule
- Maintenance corrective des véhicules
- Réaliser les diagnostics des systèmes des véhicules
- Projet professionnel

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision.
Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la maintenance automobile et dans les disciplines d'enseignement général.

ÉVALUATION

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation.
Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par l'Éducation Nationale.

POURSUITE DE LA FORMATION À CMA FORMATION MOSELLE

BAC PRO - Baccalauréat Professionnel Carrosserie Peintre Automobile - 2 ans (niveau 4)
Titre Professionnel Technicien Expert après-vente automobile - 15 mois (niveau 5)

*Les niveaux d'études
Niveau 3 *CAP-CTM-CS* *Niveau 4* *BP-BTM-BAC PRO-BMA* *Niveau 5* *BM-BTMS-Titre Pro* *Niveau 6* *Bachelor*

CMA FORMATION
Moselle

CFA de Forbach
03 87 87 02 08
cfaforbach@cma-moselle.fr
1 rue Camille Weiss
57600 Forbach

TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE TECHNICIEN EXPERT APRÈS-VENTE AUTOMOBILE

Code RNCP 40838 - France Compétences

Fiche diplôme

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable d'assurer la maintenance préventive et corrective de tous types de voitures à moteurs thermiques, électriques ou hybrides. Il sera capable d'analyser, comprendre et résoudre les problèmes posés par les systèmes électriques et à gestion électronique.

En alternance | 1 an | Niveau 5*

PUBLIC & PRÉREQUIS

Être titulaire d'un Bac Pro Maintenance Automobile. Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (Opérateur de compétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

1607 heures (675h au CFA - 932h en entreprise) pour un cycle de **15 mois** à ajuster selon la date d'inscription au CFA, et les résultats aux tests de positionnement.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation au TFP Technicien expert après-vente automobile s'effectue à CMA Formation Moselle, CFA de Forbach.

LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

Retrouvez nos chiffres-clés sur cma-moselle.fr

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériels technologiques dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia *(Centre de Ressources Multimédia)*
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site : handicap57@cma-moselle.fr
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
CMA FORMATION

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Contrôle et remise en état des systèmes d'injection et de dépollution
- Contrôle, diagnostic et intervention sur systèmes à gestion électronique/multiplexée
- Contrôle, diagnostic et intervention sur systèmes d'injection
- Contrôle, diagnostic et intervention sur systèmes de motorisation alternative
- Environnement professionnel
- Conseil et appui technique du client et du réceptionnaire
- Transmission des savoir-faire et connaissances techniques

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision.
Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la mécanique automobile et dans la gestion de l'environnement professionnel.

ÉVALUATION

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation.
Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par la branche professionnelle de l'ANFA.

*Les niveaux d'études

Niveau 3 CAP-CTM-CS *Niveau 4* BP-BTM-BAC PRO-BMA *Niveau 5* BM-BTMS-Titre Pro *Niveau 6* Bachelor

CMA FORMATION
Moselle

CFA de Forbach
03 87 87 02 08
cfaforbach@cma-moselle.fr
1 rue Camille Weiss
57600 Forbach

CMA Formation Moselle est certifiée ISO 9001.

www.cma-moselle.fr
Déclaration d'activité enregistrée sous le n°41 57 P 001957.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'État.

Fiche Diplôme
TFP TEAVA
102025-V7

MÉTIERS DE SERVICE

Cycles

Titre Pro Conseiller technique cycles.....P.90

TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE CONSEILLER TECHNIQUE CYCLES

Code RNCP 36721 - France Compétences

Fiche diplôme

A l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de réaliser l'ensemble des interventions de maintenance préventive et corrective relevant de l'entretien courant et périodique des cycles.

En alternance | 2 ans | Niveau 4*

PUBLIC & PRÉREQUIS

Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.
Dès la sortie de 3ème en 2 ans, ou 1 an pour les candidats titulaires d'un CAP de l'enseignement technologique **OU** niveau 2nde ou 1ère de l'enseignement général.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (Opérateur de compétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

3214 heures (583h au CFA - 2631h en entreprise) pour un cycle de **2 ans** **OU** 1607 heures (296h au CFA - 1311h en entreprise) pour un cycle d'**1 an**.
À ajuster selon la date d'inscription au CFA, et les résultats aux tests de positionnement.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de TFP Conseiller Technique Cycles s'effectue à CMA Formation Moselle, CFA de Forbach.

LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

- Équipements adaptés aux évolutions du métier
- Matériels technologiques dernière génération
- Espace bibliothèque et multimédia *(Centre de Ressources Multimédia)*
- Médiateur de l'apprentissage
- Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- Stationnement gratuit
- Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site : handicap57@cma-moselle.fr
- Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

Retrouvez nos chiffres-clés sur cma-moselle.fr

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
CMA FORMATION

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- LV1 Allemand (facultatif)
- Mathématiques
- Physique-chimie
- Français
- Histoire - Géographie
- Éducation physique et sportive
- Prévention santé environnement

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Préparation et assemblage des cycles
- Organisation et intervention après-vente cycles
- Vente de cycles et produits du cycle
- Montage de vélos personnalisés

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision.
Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

FORMATEURS

Des formateurs spécialisés dans le domaine du cycle et de la vente et dans les disciplines d'enseignement général.

ÉVALUATION

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation.
Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par la branche professionnelle ANFA.

**Les niveaux d'études

Niveau 3 CAP-CTM-CS Niveau 4 BP-BTM-BAC PRO-BMA Niveau 5 BM-BTMS-Titre Pro Niveau 6 Bachelor

CMA FORMATION
Moselle

CFA de Forbach
03 87 87 02 08
cfaforbach@cma-moselle.fr
1 rue Camille Weiss
57600 Forbach

CMA Formation Moselle est certifiée ISO 9001.

www.cma-moselle.fr
Déclaration d'activité enregistrée sous le n°41 57 P 001957.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'État.

Fiche Diplôme
TFP Cycles
102025-V5

MÉTIERS DU BÂTIMENT

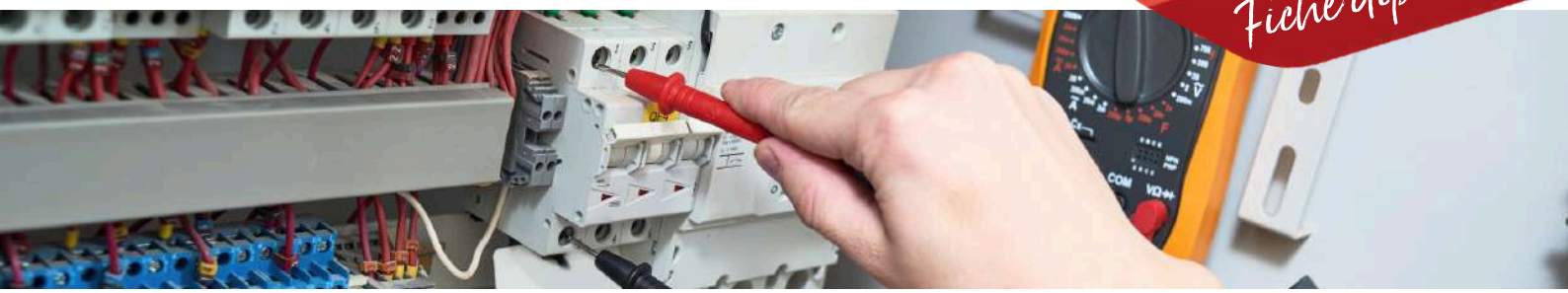
Électricité

CAP Électricien.....P.93
BAC Pro Métiers de l'électricité et de ses environnements connectés.....P.95
BM Installateur en équipements électriques.....P.97
CQP Installateur Mainteneur en système solaires thermiques et photovoltaïques.....P.99

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE ÉLECTRICIEN

Code RNCP 39030 - France Compétences

Fiche diplôme



À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable d'intervenir dans les secteurs d'activités du bâtiment (résidentiel, tertiaire, industriel). Il aura toutes les compétences professionnelles liées au métier depuis le point de production de l'énergie jusqu'aux utilisations.

En alternance | 2 ans | Niveau 3*

PUBLIC & PRÉREQUIS

Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (Opérateur de compétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

3214 heures (835h au CFA - 2379h en entreprise) pour un cycle de **2 ans** à ajuster selon la date d'inscription au CFA, et les résultats aux tests de positionnement.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de CAP Électricien s'effectue à CMA Formation Moselle, CFA de Metz et Forbach.

LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

Retrouvez nos chiffres-clés sur cma-moselle.fr

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériels technologiques dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia *(Centre de Ressources Multimédia)*
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site : handicap57@cma-moselle.fr
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
CMA FORMATION

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- LV1 Anglais (Metz et Thionville)
- LV1 Allemand (Forbach)
- Mathématiques - Physique-chimie
- Français - Histoire - Géographie
  Enseignement Moral et Civique
- Education physique et sportive
- Prévention Santé Environnement

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Réalisation d'une installation
- Mise en service d'une installation
- Maintenance d'une installation
- Réalisation d'un chef d'œuvre

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision.
Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de l'électricité et dans les disciplines d'enseignement général.

ÉVALUATION

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation.
Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par l'Éducation nationale.

POURSUITE DE LA FORMATION À CMA FORMATION MOSELLE

Bac Pro - Baccalauréat Professionnel Métiers de l'électricité et de ses environnements connectés (2 ans après un CAP Électricien) (niveau 4)
BM - Brevet de Maîtrise Installateur en équipements électriques -2 ans (niveau 5)

*Les niveaux d'études
Niveau 3 *CAP-CTM-CS* *Niveau 4* *BP-BTM-BAC PRO-BMA* *Niveau 5* *BM-BTMS-Titre Pro* *Niveau 6* *Bachelor*

CMA FORMATION
Moselle

CFA de Metz
03 87 39 31 50
cfametz@cma-moselle.fr
5 boulevard de la Défense
57070 Metz

CFA de Forbach
03 87 87 02 08
cfaforbach@cma-moselle.fr
1 rue Camille Weiss
57600 Forbach

CMA Formation Moselle est certifiée ISO 9001.

www.cma-moselle.fr
Déclaration d'activité enregistrée sous le n°41 57 P 001957.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'État.

Fiche Diplôme
CAP Electricien
102025-V5

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ÉLECTRICITÉ ET DE SES ENVIRONNEMENTS CONNECTÉS

Code RNCP 38878 - France Compétences

Fiche diplôme

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable d'intervenir dans les secteurs d'activités du bâtiment (résidentiel, tertiaire, industriel). Il sera apte à intervenir sur les installations électriques et sur les réseaux de communication des domaines de la production, du transport, de la distribution, de la transformation et de la maîtrise de l'énergie électrique.

En alternance | 2 ans | Niveau 4*

PUBLIC & PRÉREQUIS

Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (Opérateur de compétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

4821 heures (1850h au CFA - 2971h en entreprise) pour un cycle de **3 ans** à ajuster selon la date d'inscription au CFA, et les résultats aux tests de positionnement.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de Bac Pro MELEC s'effectue à CMA Formation Moselle, CFA de Metz.

LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

Retrouvez nos chiffres-clés sur cma-moselle.fr

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériels technologiques dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia *(Centre de Ressources Multimédia)*
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site : handicap57@cma-moselle.fr
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
CMA FORMATION

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Économie-gestion
- Prévention, santé, environnement
- Mathématiques
- Sciences physiques et chimiques
- LV1 Anglais
- Français
- Histoire, géographie et Enseignement Moral et Civique
- Education physique et sportive
- Arts appliqués et culture artistique

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Préparation des opérations à réaliser
- Réalisation et mise en service d'une installation
- Maintenance d'une installation
- Réalisation d'un projet

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision.
Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de l'électricité et dans les disciplines d'enseignement général.

ÉVALUATION

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation.
Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par l'Éducation nationale.

POURSUITE DE LA FORMATION À CMA FORMATION MOSELLE

BM - Brevet de Maîtrise Installateur en équipements électriques -2 ans (niveau 5)

*Les niveaux d'études

Niveau 3 *CAP-CTM-CS* *Niveau 4* *BP-BTM-BAC PRO-BMA* *Niveau 5* *BM-BTMS-Titre Pro* *Niveau 6* *Bachelor*

CMA FORMATION
Moselle

CFA de Metz
03 87 39 31 50
cfametz@cma-moselle.fr
5 boulevard de la Défense
57070 Metz

BREVET DE MAÎTRISE INSTALLATEUR EN ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES

Code RNCP 37531 - France Compétences

Fiche diplôme

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de concevoir une installation électrique complexe en réponse à un cahier des charges, de définir le processus de réalisation, et/ou procède lui-même à tout ou partie du travail. Il assure des missions d'encadrement au sens large : chantiers, équipes, financier, relations entre les acteurs impliqués. Ses activités peuvent varier selon la taille du chantier et la structure de l'entreprise. Comme chef d'entreprise, il assure le management de l'entreprise d'électricité dans les domaines de la commercialisation, des ressources humaines et de la gestion économique et financière.

En alternance | 2 ans | Niveau 5*

PUBLIC & PRÉREQUIS

Être titulaire d'un niveau Bac Pro MELEC ou d'un BTM de la spécialité. Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (Opérateur de compétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

3214 heures (840h au CFA - 2374h en entreprise) pour un cycle de **2 ans** à ajuster selon la date d'inscription au CFA, et les résultats aux tests de positionnement.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de BM Installateur en équipements électriques s'effectue à CMA Formation Moselle, CFA de Metz.

LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

Retrouvez nos chiffres-clés sur cma-moselle.fr

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériels technologiques dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia *(Centre de Ressources Multimédia)*
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site : handicap57@cma-moselle.fr
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
CMA FORMATION

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT TRANSVERSAL

- Développer une entreprise artisanale d'électricité dans son contexte juridictionnel
- Commercialiser des prestations de l'entreprise
- Gérer les ressources humaines de l'entreprise

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Concevoir une prestation d'installation électrique
- Préparer un chantier d'installation électrique

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision.
Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de l'électricité et dans les disciplines d'enseignement transversal.

ÉVALUATION

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation.
Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par CMA France.

*Les niveaux d'études

Niveau 3 *CAP-CTM-CS* Niveau 4 *BP-BTM-BAC PRO-BMA* Niveau 5 *BM-BTMS-Titre Pro* Niveau 6 *Bachelor*

CMA FORMATION
Moselle

CFA de Metz
03 87 39 31 50
cfametz@cma-moselle.fr
5 boulevard de la Défense
57070 Metz

CMA Formation Moselle est certifiée ISO 9001.

www.cma-moselle.fr
Déclaration d'activité enregistrée sous le n°41 57 P 001957.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'État.

Fiche Diplôme
BM IEE
102025-V6

CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE INSTALLATEUR MAINTENEUR EN SYSTÈMES SOLAIRES THERMIQUES ET PHOTOVOLTAÏQUES

Code RNCP 37644 - France Compétences

Fiche diplôme

À l'issue de la formation, l'apprenant assurera une expertise globale lui permettant d'intervenir sur l'ensemble des points de l'installation solaire : plomberie - chauffage, couverture-zinguerie, électricité-régulation, systèmes solaires thermiques et photovoltaïques. Il sera aussi capable de conseiller, définir et rédiger une proposition technique. Le titulaire du CQP IMSSTP est reconnu au sein de la Convention collective nationale des ouvriers du Bâtiment au Niveau IV Position 1.

En alternance | 1 an | Niveau 4*

PUBLIC & PRÉREQUIS

Être titulaire d'un CAP et/ou BAC PRO dans l'un de ces secteurs du bâtiment : plomberie/chauffage, couverture/zinguerie, électricité/régulation et maintenance industrielle et disposer d'une expérience professionnelle dans ces domaines. Si le candidat n'a pas ces prérequis, leur candidature sera néanmoins étudiée. Signature d'un contrat de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (Opérateur de compétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

1397 heures (613h au CFA - 784h en entreprise) pour un cycle de **1 an** de septembre à juin.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

Le CQP IMSSTP s'effectue à CMA Formation, CFA de Metz et au CFA BTP de Montigny-Lès-Metz.

LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

Retrouvez nos chiffres-clés sur cma-moselle.fr

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériels technologiques dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia *(Centre de Ressources Multimédia)*
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site : handicap57@cma-moselle.fr
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

CFA BTP montigny-lès-metz 57

Chambres de Métiers et de l'Artisanat CMA FORMATION

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Organiser son intervention d'installation ou de maintenance de systèmes solaires thermiques et photovoltaïques en toute sécurité
- Installer et entretenir les systèmes solaires thermiques et photovoltaïques en toute sécurité

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision.
Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de l'électricité.

ÉVALUATION

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation.
Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par l'Éducation nationale.

*Les niveaux d'études

Niveau 3 *CAP-CTM-CS* *Niveau 4* *BP-BTM-BAC PRO-BMA* *Niveau 5* *BM-BTMS-Titre Pro* *Niveau 6* *Bachelor*

CMA FORMATION
Moselle

CFA de Metz
03 87 39 31 50
cfametz@cma-moselle.fr
5 boulevard de la Défense
57070 Metz

CMA Formation Moselle est certifiée ISO 9001.

www.cma-moselle.fr
Déclaration d'activité enregistrée sous le n°41 57 P 001957.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'État.

Fiche Diplôme
CQP IMSSTP
102025-V4