



FORMATION CONTINUE DIPLÔMANTE

Catalogue 2026/ 27

BOULANGERIE – PATISSIERIE
COIFFURE – ESTHETIQUE –
AUTOMOBILE – ELECTRICITE



Formation continue diplômante 2026/2027

Métiers de l'alimentaire

Page		Metz	Thionville	Forbach
	CAP Boulanger (avec enseignement général)	✓	✓	✓
	CAP Boulanger (sans enseignement général)	✓	✓	✓
	CAP Pâtissier (avec enseignement général)	✓	✓	✓
	CAP Pâtissier (sans enseignement général)	✓	✓	✓
	CAP Boucher (avec enseignement général)	✓	✓	✓
	CAP Boucher (avec enseignement général)	✓	✓	✓
	CAP Charcuterie-traiteur (avec enseignement général)	✓	✓	✓
	CAP Charcuterie-traiteur (sans enseignement général)	✓		
	Brevet de Maitrise Pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier-traiteur	✓		
	Brevet de Maitrise Boulanger	✓		
	Brevet de Maitrise Boucher – charcutier - traiteur	✓		

Métiers de la coiffure

Page		Metz	Thionville	Forbach
	CAP Métiers de la coiffure (avec enseignement général)	✓	✓	✓
	CAP Métiers de la coiffure (sans enseignement général)	✓	✓	✓
	BP Coiffure	✓		
	Brevet de Maitrise Coiffeur	✓		

Métiers de l'esthétique

Page		Metz	Thionville	Forbach
	CAP Esthétique Cosmétique parfumerie (avec enseignement général)	✓		
	CAP Esthétique Cosmétique parfumerie (sans enseignement général)	✓		
	Brevet de Maitrise Esthéticien-cosméticien	✓		

Métiers de l'automobile

Page		Metz	Thionville	Forbach
	CAP Maintenance des véhicules - Option A : voitures particulières (avec enseignement général)			✓
	CAP Maintenance des véhicules - Option A : voitures particulières (avec enseignement général)			✓
	CAP Peinture automobile(avec enseignement général)			✓
	CAP Peinture automobile (sans enseignement général)			✓
	CAP Carrossier automobile (avec enseignement général)			✓
	CAP Carrossier automobile (sans enseignement général)			✓
	CQP Technicien expert après-vente automobile			✓

Métiers de l'électricité

Page		Metz	Thionville	Forbach
	CAP Electricien (avec enseignement général)	✓		✓
	CAP Electricien (sans enseignement général)	✓		✓
	BREVET DE MAITRISE installateur en équipements électriques	✓		

Métiers de la prothèse dentaire

Page		Metz	Thionville	Forbach
	TP Auxiliaire en Prothèse dentaire	✓		

Alimentation

CAP Boulanger

Code RNCP37537 – France Compétences

Avec enseignement général



Objectifs

- Fabriquer à partir de matières premières, les produits de boulangerie destinés à la commercialisation, en respectant :
 - des procédés de transformation (de l'élaboration à la finition),
 - des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur,
 - des préconisations liées au développement durable, notamment la lutte contre le gaspillage
- Mettre en valeur les produits finis et transmettre un argumentaire professionnel sur le produit au personnel de vente



Méthodes et moyens

- Cours pratiques et théoriques qui se déroulent en :
 - Laboratoires de boulangerie équipés
 - Salles de cours équipée d'outils multimédias
- Centre de Ressources Multimédia (Bibliothèque)
- Formateurs qualifiés et expérimentés en boulangerie et enseignement général



Pédagogie et évaluation

- Évaluations des acquis tout au long de la formation
- Examens blancs à mi-parcours
- Examen suivant le calendrier de l'Éducation Nationale

Pour se présenter à l'examen le candidat devra justifier 14 semaines de stages en entreprise



Inscription

Lieu de formation

**Forbach
Metz
Thionville**

Contact

Magalie MAUCOURT
03 87 39 31 29
mmaucourt@cma-moselle.fr

€ Tarif

Nets de taxes (exonéré de TVA)
Nous consulter pour connaître
les modalités financières.
Possibilité de prise en charge
totale ou partielle sous
conditions.



Durée

1an

450 heures de cours

490 heures en entreprise



Prérequis

Aucun



Effectifs

Minimum :5

Maximum :12



Public

Demandeur d'emploi, chef
d'entreprise, salarié

Programme

Bloc 1 - Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie

- Organiser le rangement des produits réceptionnés
- Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison
- Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés
- Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Respecter les directives de la démarche environnementale
- Contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l'approvisionnement
- Rendre compte des non conformités des produits réceptionnés
- Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente
- Utiliser un langage approprié à la situation

Bloc 2 - Production et présentation de produits de panification et de boulangerie

- Organiser son travail
- Effectuer les calculs nécessaires à la production
- Peser, mesurer
- Préparer, fabriquer
- Conditionner les produits fabriqués
- Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente
- Contrôler les poids, quantités et aspects visuel des produits finis
- Rendre compte des non conformités et des dysfonctionnements lors de la phase de production

Blocs en Enseignement général

- Français et Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- Mathématiques et physique chimie
- Éducation physique et sportive
- Prévention-santé-environnement
- Langue vivante étrangère : Anglais (Metz / Thionville) Allemand (Forbach)



Accessibilité

- Nous consulter pour les conditions d'accessibilité aux personnes en situation de handicap.

CAP Boulanger

Code RNCP37537 – France Compétences

Sans enseignement général



Objectifs

- Réaliser des produits de boulangerie (pains courants, pains de tradition française, autres pains, viennoiseries levées et levées feuilletées et produits de base en restauration boulangère)
- Travailler dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable



Méthodes et moyens

- Cours pratiques et théoriques qui se déroulent en :
 - Laboratoires de boulangerie équipés
 - Salle de cours équipée d'outils multimédias
- Centre de Ressources Multimédia (Bibliothèque)
- Formateurs qualifiés et expérimentés en boulangerie



Pédagogie et évaluation

- Evaluations des acquis tout au long de la formation
- Examens blancs à mi-parcours
- Examen suivant le calendrier de l'Éducation Nationale

Organisation formation sur 1an :
Formation en du lundi au vendredi

Organisation formation sur 2 ans uniquement sur Metz :
Formation le samedi de 7h30 à 13h30 du 31/08/2024 au 30/06/2026

Pour se présenter à l'examen le candidat devra justifier 14 semaines de stages en entreprise

€ Tarif

Nets de taxes (exonéré de TVA)
Nous consulter pour connaître les modalités financières.
Possibilité de prise en charge totale ou partielle sous conditions.

Durée

1ou 2 ans

450 heures de cours

490 heures en entreprise



Prérequis

Etre titulaire d'un diplôme de l'Éducation Nationale Française.

Effectifs

Minimum :5

Maximum :12



Public

Demandeur d'emploi, chef d'entreprise, salarié



Inscription

Lieu de formation

Contact

Durée 1an

Durée 2 ans

Metz

**Metz
Forbach
Thionville**

Magalie MAUCOURT
03 87 39 31 29
mmaucourt@cma-moselle.fr

Programme

Bloc 1 - Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie

- Organiser le rangement des produits réceptionnés
- Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison
- Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Respecter les directives de la démarche environnementale
- Contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l'approvisionnement
- Rendre compte des non conformités des produits réceptionnés
- Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente
- Utiliser un langage approprié à la situation

Bloc 2 - Production et présentation de produits de panification et de boulangerie

- Organiser son travail
- Effectuer les calculs nécessaires à la production
- Peser, mesurer
- Préparer, fabriquer
- Conditionner les produits fabriqués
- Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente
- Contrôler les poids, quantités et aspects visuel des produits finis
- Rendre compte des non conformités et des dysfonctionnements lors de la phase de production



Accessibilité

- Nous consulter pour les conditions d'accessibilité aux personnes en situation de handicap.

CAP Pâtissier

Code RNCP38765 – France Compétences

Avec enseignement général



Objectifs

- Fabriquer à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation, en respectant :
 - des procédés de transformation (de l'élaboration à la finition),
 - des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur,
 - des préconisations liées au développement durable, notamment la lutte contre le gaspillage
- Mettre en valeur les produits finis

€ Tarif

Nets de taxes (exonéré de TVA)
Nous consulter pour connaître
les modalités financières.
Possibilité de prise en charge
totale ou partielle sous
conditions.



Durée

1an

450 heures de cours

490 heures en entreprise



Méthodes et moyens

- Cours pratiques et théoriques qui se déroulent en :
 - Laboratoires pâtisserie équipés
 - Salle de cours équipée d'outils multimédias
- Centre de Ressources Multimédia (Bibliothèque)
- Formateurs qualifiés et expérimentés en pâtisserie et enseignement général



Prérequis

Aucun



Effectifs

Minimum :5

Maximum :12



Public

Demandeur d'emploi, chef
d'entreprise, salarié



Pédagogie et évaluation

- Evaluations des acquis tout au long de la formation
- Examens blancs à mi-parcours
- Examen suivant le calendrier de l'Education Nationale

Pour se présenter à l'examen le candidat devra justifier 14 semaines de stages en entreprise



Inscription

Lieu de formation

**Forbach
Metz
Thionville**

Contact

Magalie MAUCOURT
03 87 39 31 29
mmaucourt@cma-moselle.fr

Programme

Bloc 1 : Production de petits fours et gâteaux de voyage

- Gérer la réception des produits
- Effectuer le suivi des produits stockés
- Organiser son poste de travail
- Appliquer les règles d'hygiène
- Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication
- Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries : à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues
- Évaluer sa production

Bloc 2 : Production d'entremets et petits gâteaux

- Organiser la production
- Préparer des éléments de garniture
- Préparer les fonds d'un entremets et/ou des petits gâteaux
- Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux
- Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux
- Valoriser la pâtisserie élaborée
- Mesurer le coût des produits fabriqués

Bloc 3 : Français et Histoire-géographie-enseignement moral et civique

Bloc 4 : Mathématiques et physique chimie

Bloc 5 : Éducation physique et sportive

Bloc 6 : Langue vivante étrangère (Anglais : Metz / Thionville - Allemand : Forbach)

Bloc 7 : Prévention-santé-environnement

Bloc 8 : Arts appliqués et cultures artistiques



Accessibilité

- Nous consulter pour les conditions d'accessibilité aux personnes en situation de handicap.

CAP Pâtissier

Code RNCP38765 – France Compétences

Sans enseignement général



Objectifs

- Fabriquer à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation, en respectant :
 - des procédés de transformation (de l'élaboration à la finition),
 - des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur,
 - des préconisations liées au développement durable, notamment la lutte contre le gaspillage
- Mettre en valeur les produits finis



Méthodes et moyens

- Cours pratiques et théoriques qui se déroulent en :
 - Laboratoires pâtisserie équipés
 - Salle de cours équipée d'outils multimédias
- Centre de Ressources Multimédia (Bibliothèque)
- Formateurs qualifiés et expérimentés en pâtisserie



Pédagogie et évaluation

- Evaluations des acquis tout au long de la formation
- Examens blancs à mi-parcours
- Examen suivant le calendrier de l'Education Nationale

Organisation formation sur 1an :

Formation du lundi au vendredi

Organisation formation sur 2 ans uniquement sur Metz :

Formation le samedi de 7h30 à 13h30 du 31/08/2024 au 30/06/2026

€ Tarif

Nets de taxes (exonéré de TVA)

Nous consulter pour connaître les modalités financières.

Possibilité de prise en charge totale ou partielle sous conditions.

Durée

1ou 2 ans

400 heures de cours

490 heures en entreprise



Prérequis

Etre titulaire d'un diplôme de l'Education Nationale Française.



Effectifs

Minimum :5

Maximum :12



Public

Demandeur d'emploi, chef d'entreprise, salarié

Pour se présenter à l'examen le candidat devra justifier 14 semaines de stages en entreprise



Inscription

Lieu de formation

Contact

Durée 1an

Durée 2 ans

Metz

**Forbach
Metz
Thionville**

Magalie MAUCOURT
03 87 39 31 29

mmaucourt@cma-moselle.fr

Programme

Bloc 1 : Production de petits fours et gâteaux de voyage

- Gérer la réception des produits
- Effectuer le suivi des produits stockés
- Organiser son poste de travail
- Appliquer les règles d'hygiène
- Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication
- Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries : à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues
- Évaluer sa production

Bloc 2 : Production d'entremets et petits gâteaux

- Organiser la production
- Préparer des éléments de garniture
- Préparer les fonds d'un entremets et/ou des petits gâteaux
- Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux
- Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux
- Valoriser la pâtisserie élaborée
- Mesurer le coût des produits fabriqués

▪ **Prévention-santé-environnement**

▪ **Langue vivante étrangère**

Anglais (Metz / Thionville)

Allemand (Forbach)



Accessibilité

- Nous consulter pour les conditions d'accessibilité aux personnes en situation de handicap.

CAP Boucher

Code RNCP37535 – France Compétences

Avec enseignement général



objectifs

- Assurer la réception, le stockage des produits livrés, la transformation des morceaux issus de la découpe des carcasses et des différentes coupes des espèces (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles, gibiers)
- Respecter les règles de qualité, d'hygiène et de sécurité conformément aux exigences de traçabilité des viandes et de la réglementation en vigueur.



Méthodes et moyens

- Cours pratiques et théoriques qui se déroulent en :
 - Laboratoires de boucherie équipés
 - Salle de cours équipée d'outils multimédias
- Centre de Ressources Multimédia (Bibliothèque)
- Formateurs qualifiés et expérimentés en boucherie et enseignement général



Pédagogie et évaluation

- Evaluations des acquis tout au long de la formation
- Examens blancs à mi-parcours
- Examen suivant le calendrier de l'Éducation Nationale

€ Tarif

Nets de taxes (exonéré de TVA)
Nous consulter pour connaître
les modalités financières.
Possibilité de prise en charge
totale ou partielle sous
conditions.



Durée

1an

450 heures de cours

490 heures en entreprise



Prérequis

Aucun



Effectifs

Minimum : 5

Maximum : 12



Public

Demandeur d'emploi, chef
d'entreprise, salarié

Pour se présenter à l'examen le candidat devra justifier de 14 semaines de stages en entreprise



Inscription

Lieu de formation

**Forbach
Metz
Thionville**

Contact

Magalie MAUCOURT
03 87 39 31 29
mmaucourt@cma-moselle.fr

Programme

Pratique/technologie/Sciences Appliquées

Bloc 1 : Approvisionnement, organisation et transformation des viandes

- Organiser la réception des produits
- Contrôler et réceptionner les produits livrés
- Entreposer les produits et suivre les stocks
- 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

Bloc 2 : Préparation à la commercialisation

- Élaborer 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
- Valoriser les viandes et produits préparés
- 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

Bloc 3 : Français et Histoire-géographie-enseignement moral et civique

Bloc 4 : Mathématiques et physique chimie

Bloc 5 : Éducation physique et sportive

Bloc 6 : Prévention-santé-environnement

Bloc 7 : Langue vivante étrangère

Anglais (Metz / Thionville)

Allemand (Forbach)



Accessibilité

- Nous consulter pour les conditions d'accessibilité aux personnes en situation de handicap.

CAP Boucher

Code RNCP37535 – France Compétences

Sans enseignement général



objectifs

- Assurer la réception, le stockage des produits livrés, la transformation des morceaux issus de la découpe des carcasses et des différentes coupes des espèces (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles, gibiers)
- Respecter les règles de qualité, d'hygiène et de sécurité et conformément aux exigences de traçabilité.



Méthodes et moyens

- Cours pratiques et théoriques qui se déroulent en :
 - Laboratoires de boucherie équipés
 - Salle de cours équipée d'outils multimédias
- Centre de Ressources Multimédia (Bibliothèque)
- Formateurs qualifiés et expérimentés en boucherie



Pédagogie et évaluation

- Evaluations des acquis tout au long de la formation
- Examens blancs à mi-parcours
- Examen suivant le calendrier de l'Éducation Nationale

Pour se présenter à l'examen le candidat devra justifier 14 semaines de stages en entreprise



Inscription

€ Tarif

Nets de taxes (exonéré de TVA)
Nous consulter pour connaître les modalités financières.
Possibilité de prise en charge totale ou partielle sous conditions.

Durée

1an

400 heures de cours

490 heures en entreprise



Prérequis

Etre titulaire d'un diplôme de l'Éducation Nationale Française.



Effectifs

Minimum : 5

Maximum : 12



Public

Demandeur d'emploi, chef d'entreprise, salarié

Lieu de formation

**Forbach
Metz
Thionville**

Contact

Magalie MAUCOURT
03 87 39 31 29
mmaucourt@cma-moselle.fr

Programme

Bloc 1 : Approvisionnement, organisation et transformation des viandes

- Organiser la réception des produits
- Contrôler et réceptionner les produits livrés
- Entreposer les produits et suivre les stocks
- 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

Bloc 2 : Préparation à la commercialisation

- Élaborer 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
 - Valoriser les viandes et produits préparés
 - 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
- **Langue vivante étrangère**
Anglais (Metz / Thionville) Allemand (Forbach)
 - **Prévention-santé-environnement**



Accessibilité

- Nous consulter pour les conditions d'accessibilité aux personnes en situation de handicap.

CAP Charcuterie-traiteur

Code RNCP38631 – France Compétences

Avec enseignement général



Objectifs

- Mettre en œuvre tous les traitements de la viande de porc : - découpage et préparation de la viande en vue de la vente, - confection de produits crus ou cuits : jambons, pâtés, saucissons, etc.
- Etre capable de travailler d'autres matières premières : volailles, poissons, légumes, etc.



Méthodes et moyens

- Cours pratiques et théoriques qui se déroulent en :
 - Laboratoires de boucherie équipés
 - Salle de cours équipée d'outils multimédias
- Centre de Ressources Multimédia (Bibliothèque)
- Formateurs qualifiés et expérimentés en charcuterie traiteur et enseignement général



Pédagogie et évaluation

- Evaluations des acquis tout au long de la formation
- Examens blancs à mi-parcours
- Examen suivant le calendrier de l'Education Nationale

Pour se présenter à l'examen le candidat devra justifier 14 semaines de stages en entreprise



Inscription

Lieu de formation

**Forbach
Metz
Thionville**

Contact

Magalie MAUCOURT
03 87 39 31 29
mmaucourt@cma-moselle.fr

€ Tarif

Nets de taxes (exonéré de TVA)
Nous consulter pour connaître
les modalités financières.
Possibilité de prise en charge
totale ou partielle sous
conditions.



Durée

1an

450 heures de cours

490 heures en entreprise



Prérequis

Aucun



Effectifs

Minimum : 5

Maximum : 12



Public

Demandeur d'emploi, chef
d'entreprise, salarié

Programme

Bloc 1 : Préparer et réaliser la production

- Réaliser les préparations préliminaires et préparations de base en fonction de la production à effectuer
- Mettre en œuvre 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

Bloc 2 : 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

Bloc 3 : Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique

Bloc 4 : Mathématiques et physique-chimie

Bloc 5 : Éducation physique et sportive

Bloc 6 : Prévention-santé-environnement

Bloc 7 : Langue vivante étrangère

Anglais (Metz / Thionville) Allemand (Forbach)



Accessibilité

- Nous consulter pour les conditions d'accessibilité aux personnes en situation de handicap.

CAP Charcuterie-traiteur

Code RNCP38631 – France Compétences

Sans enseignement général



Objectifs

- Mettre en œuvre tous les traitements de la viande de porc : - découpage et préparation de la viande en vue de la vente, - confection de produits crus ou cuits : jambons, pâtés, saucissons, etc.
- Etre capable de travailler d'autres matières premières : volailles, poissons, légumes, etc.



Méthodes et moyens

- Cours pratiques et théoriques qui se déroulent en :
 - Laboratoires de boucherie équipés
 - Salle de cours équipée d'outils multimédias
- Centre de Ressources Multimédia (Bibliothèque)
- Formateurs qualifiés et expérimentés en charcuterie traiteur



Pédagogie et évaluation

- Evaluations des acquis tout au long de la formation
- Examens blancs à mi-parcours
- Examen suivant le calendrier de l'Education Nationale

Pour se présenter à l'examen le candidat devra justifier 14 semaines de stages en entreprise

€ Tarif

Nets de taxes (exonéré de TVA)
Nous consulter pour connaître les modalités financières.
Possibilité de prise en charge totale ou partielle sous conditions.

Durée

1an

400 heures de cours

490 heures en entreprise



Prérequis

Etre titulaire d'un diplôme de l'Education Nationale Française.



Effectifs

Minimum : 5

Maximum : 12



Public

Demandeur d'emploi, chef d'entreprise, salarié



Inscription

Lieu de formation

Contact

Durée 1an

Durée 2 ans

Metz

**Forbach
Metz
Thionville**

Magalie MAUCOURT
03 87 39 31 29

mmaucourt@cma-moselle.fr

Programme

Bloc 1 : Préparer et réaliser la production

- Réaliser les préparations préliminaires et préparations de base en fonction de la production à effectuer
- Mettre en œuvre 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

Bloc 2 : 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

Bloc 6 : Prévention-santé-environnement

Bloc 7 : Langue vivante étrangère

Anglais (Metz / Thionville) Allemand
(Forbach)



Accessibilité

- Nous consulter pour les conditions d'accessibilité aux personnes en situation de handicap.

BM Pâtissier-chocolatier-glacier - confiseur

RNCP35966



Objectifs

- Appréhender les nouvelles tendances consuméristes, tant en termes de goût que de mode d'achat, et les enjeux liés aux modes de production et aux conditions d'approvisionnement,
- Maintenir un haut niveau d'innovation et de créativité ,
- Se conformer aux exigences relatives au développement durable, tant en matière de production que dans l'organisation des entreprises et la création de valeur économique.



Méthodes et moyens

- Cours pratiques et théoriques qui se déroulent en :
 - Laboratoires pâtisserie équipés
 - Salle de cours équipée d'outils multimédias
- Centre de Ressources Multimédia (Bibliothèque)
- Formateurs qualifiés et expérimentés en pâtisserie, confiserie, glacerie, traiteur et enseignement général



Pédagogie et évaluation

- Evaluations des acquis tout au long de la formation
- Examens blancs à mi-parcours
- Examen suivant le calendrier de CMA France



Inscription

€ Tarif

Nets de taxes (exonéré de TVA)
Nous consulter pour connaître
les modalités financières.
Possibilité de prise en charge
totale ou partielle sous
conditions.



Durée

2 ans

530 heures de cours (dont 200h
de pratique)



Prérequis

Etre titulaire d'un BTM
pâtissier, chocolatier ou
glacier ou justifier de 7
années d'expérience
(hors temps
d'apprentissage)



Effectifs

Minimum :5

Maximum :12



Public

Chef d'entreprise ou
porteur de projet de
création d'entreprise

Lieu de formation

Metz

Contact

Magalie MAUCOURT
03 87 39 31 29

mmaucourt@cma-moselle.fr

Programme

BLOC 1 : Gérer la production du laboratoire

- Définir les ingrédients et équipements nécessaires à la production
- Sélectionner les matières premières, les produits de saison dans un souci de préservation de l'environnement, notamment par le recours au principe du circuit-court
- Rationaliser les quantités à utiliser par production
- Superviser l'utilisation des outils et protocoles de fabrication par les personnels
- Choisir les fournisseurs pour la matière d'œuvre et consommables Définir le stock nécessaire à l'activité de l'entreprise au regard des productions journalières
- Adapter l'organisation du travail des équipes
- En cas d'impondérables, Procéder à une réorganisation immédiate de l'activité

BLOC 2 : Concevoir la production du laboratoire

- Réaliser des prestations « journalières », « particulières » et/ou des prestations extérieures haut de gamme en appliquant des techniques modernes de composition et de réalisation
- Réaliser des pièces de prestige, pièces de vitrine, en dessinant préalablement le projet
- Réaliser des viennoiseries et feuilletés classiques et créatifs parfaitement exécutés à chaque production en choisissant une technique innovante
- Créer des produits de chocolaterie et de confiserie à partir d'une recette inédite
- Confectionner des produits de glacerie dans le respect des normes en vigueur en équilibrant les recettes ou les formules, en créant, des associations innovantes de goûts
- Créer une gamme de produits traiteur salés et/ou sucrés, et le cas échéant sa déclinaison en petites pièces ou minis-froids, en adaptant les supports de présentation et le visuel des produits
- Actualiser la gamme des produits en évaluant la satisfaction de la clientèle
- Vérifier la qualité des produits finis avant livraison au magasin ou à l'extérieur



- Nous consulter pour les conditions d'accessibilité aux personnes en situation de handicap.

BLOC 3 : Créer et gérer une entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacerie-traiteur

- Construire un projet entrepreneurial en pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacerie-traiteur en élaborant un business model et en identifiant les leviers d'aide financiers
- Promouvoir le projet de création/reprise d'entreprise en construisant un argumentaire, une présentation, un storytelling, afin de présenter le projet à des financeurs
- Assurer la veille juridique et technologique propre à l'entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacerie-traiteur, et à son activité
- Veiller au bon fonctionnement des équipements et matériels de l'entreprise
- Veiller au respect du plan de nettoyage et de désinfection du laboratoire et de la boutique en communiquant le plan de nettoyage pour assurer l'hygiène des locaux de l'entreprise
- Vérifier la bonne application des consignes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Rédiger le document unique d'évaluation des risques
- Rédiger les procédures de mise en application des mesures de sécurité.
- Assurer la mise en place de moyens de prévention pour la sécurité des personnes, des biens et de l'environnement
- Élaborer un plan de financement à destination du banquier
- Évaluer de façon continue la santé de l'entreprise.

BLOC 4 : Commercialiser les produits de la pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacerie-traiteur

- Concevoir une offre commerciale lisible sur le segment des prestations de l'entreprise
- Définir les objectifs de vente à court, moyen et long terme.
- Mettre en œuvre les actions de la politique tarifaire.
- Conduire une négociation commerciale avec un client, un prescripteur en business to business, y compris en langue étrangère
- Construire une proposition commerciale adaptée aux besoins analysés du client,
- Définir le plan d'implantation de la vitrine en organisant les produits.
- Définir la stratégie de communication externe de l'entreprise.
- Adapter les outils de communication à l'usage du personnel

BLOC 5 : Gérer les ressources humaines d'une pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacerie-traiteur

- Rédiger une offre d'emploi, une définition de poste, en CDI, en CDD ou en intérim
- Mener des entretiens de recrutement des potentiels collaborateurs
- Rédiger un contrat de travail
- Superviser les plannings d'activité des salariés
- Analyser l'organisation du travail du laboratoire de production et de l'espace de vente
- Élaborer le plan de formation de la pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacerie-traiteur
- Assurer le suivi des apprenants en organisant les séquences d'évaluation du jeune
- Mettre en place les actions d'une politique de rémunération (salaire, prime, intéressement
- Conduire les entretiens (entretiens professionnels entretiens d'évaluation, de fixation d'objectifs, de régulation, ...) et les bilans de fin de prestation avec les salariés

BM Boulanger

Code RNCP40920– France Compétences



Objectifs

- Créer et développer une entreprise artisanale de boulangerie
- Promouvoir l'entreprise au moyen d'actions commerciales et de communications dans le domaine de la boulangerie
- Gérer financièrement et économiquement l'entreprise Gérer les ressources humaines d'une entreprise artisanale de boulangerie
- Former et accompagner le jeune en apprentissage dans la profession de boulangerie
- Communiquer en anglais sur son métier, son activité
- Réaliser une prestation de boulangerie et de pâtisserie boulangère de haute qualité



Méthodes et moyens

- Cours pratiques et théoriques qui se déroulent en :
 - Laboratoires boulangerie équipés
 - Salle de cours équipée d'outils multimédias
- Centre de Ressources Multimédia (Bibliothèque)
- Formateurs qualifiés et expérimentés en boulangerie et enseignement général



Pédagogie et évaluation

- Evaluations des acquis tout au long de la formation
- Examens blancs à mi-parcours
- Examen suivant le calendrier de CMA France



Inscription

€ Tarif

Nets de taxes (exonéré de TVA)
Nous consulter pour connaître
les modalités financières.
Possibilité de prise en charge
totale ou partielle sous
conditions.



Durée

2 ans

530heures de cours (dont 200h
de pratique)



Prérequis

Etre titulaire d'un BP ou
d'un diplôme niveau 4
dans le métier, ou d'un
diplôme niveau 3
justifiant 3 années
d'expérience (hors
temps d'apprentissage)



Effectifs

Minimum :5

Maximum :12



Public

Chef d'entreprise ou porteur de
projet de création d'entreprise

Lieu de formation

Metz

Contact

Magalie MAUCOURT
03 87 39 31 29

mmaucourt@cma-moselle.fr

Programme

BLOC 1 : Préparation, organisation et supervision de la production boulangère

- Prévoir et sélectionner les moyens nécessaires à la réalisation de produits de boulangerie
- Organiser les achats
- Organiser et gérer les stocks
- Définir pour le fournil un processus permettant une production de qualité
- Intégrer une démarche qualité de production et de préservation de l'environnement
- Assurer ou faire assurer l'entretien périodique et la maintenance technique des matériels et des locaux
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- Assurer l'hygiène des matières premières
- Garantir l'hygiène des produits vendus aux consommateurs et aux collectivités
- Mettre en place et contrôler l'organisation permettant d'assurer la traçabilité

BLOC 2 : Créer et fabriquer des produits de boulangerie classiques ou innovants

- Fabriquer, cultiver et utiliser tous types de pré fermentation à acidité lactique ou acétique
- Fabriquer tous types de pains : Pain courant, Pain de tradition française, Pains spéciaux,
- Pains régionaux, Pains européens
- Fabriquer tous types de viennoiseries classiques et innovantes : En pâte levée, En pâte levée feuilletée.
- Fabriquer des produits salés ou sucrés de boulangerie à base de pâte levée, pâte brisée, pâte feuilletée, pâte sucrée, pâte à choux
- Mettre en œuvre les techniques de fabrication en pâte levée (pains surprises, fougasses,
- Fabriquer des sandwiches et tartines innovants et créatifs
- Réaliser des décors en utilisant des pâtes à pains, des pâtes mortes, pâtes à sirop, pâte à écriture.

BLOC 3 : Créer et développer une entreprise de boulangerie

- Conduire un projet de création d'entreprise, de reprise ou de développement d'activités ;
- Construire le projet entrepreneurial, le business model de la création et du développement de l'entreprise ;
- Identifier et actionner les leviers d'aide (outils & structures) financiers et administratifs ;
- Construire un argumentaire, une présentation, une « storytelling » pour défendre son projet dans le registre adapté à ses interlocuteurs (banquiers investisseurs, clients etc).

BLOC 4 : Commercialiser les fabrications et prestations de la boulangerie (en français et en langue étrangère)

- Définir la politique commerciale de la boulangerie ;
- Déterminer la politique tarifaire applicable aux fabrications et prestations de la boulangerie ;
- Présenter les produits boulangers au client et le conseiller ;
- Répondre aux objections et aménager l'offre si nécessaire ;
- Concevoir des outils de communication ;
- Encadrer les ventes et l'après-vente de la boulangerie ;
- Conduire une négociation commerciale avec un client, un prescripteur ;
- Organiser l'après-vente et le suivi des prestations dans le cadre notamment de commandes particulières ou de prestations pour les collectivités ;
- Bâtir les argumentaires à destinations des collaborateurs ;
- Présenter son entreprise, son activité en anglais ;
- Négocier avec un fournisseur, un client en langue étrangère

▪ **BLOC 5 : Gérer financièrement et économiquement une entreprise de boulangerie**

Elaborer le dossier financier de l'entreprise à destination des partenaires extérieurs (banquier, société de cautionnement mutuel, ...) ;

Définir la stratégie de l'entreprise à partir des documents comptables élaborés par l'expert-comptable ;

Justifier et/ou expliquer la stratégie de l'entreprise au moyen des comptes de résultats et des bilans sur les derniers exercices

Élaborer un plan de financement réaliste à destination du banquier, et négocier un prêt, des facilités de trésorerie lors d'investissements ;

Identifier les indicateurs de la santé financière de l'entreprise et les utiliser comme argument auprès des donneurs d'ordre, des financiers ;

Piloter au quotidien la rentabilité de la boulangerie ;

Établir le seuil de rentabilité de chaque type de produit, de chaque gamme ;

Surveiller la valeur des stocks et sa rotation ;

Gérer les délais de paiement des clients, en particulier pour les commandes ou les marchés avec les collectivités ;

Négocier les délais fournisseurs.

BLOC 6 : Gérer les ressources humaines de la boulangerie

Développer les compétences des salariés ;

Élaborer le plan de formation de la boulangerie pour intégrer les innovations techniques, réglementaires et le développement personnel des salariés ;

Assurer l'accompagnement des collaborateurs lors des fabrications : conseiller le collaborateur dans son perfectionnement de son « geste professionnel » ;

Diriger les équipes du fournil et de vente en boutique ;

Recruter : définir le profil, rédiger la fiche de poste ;

Constituer les équipes en fonction de la nature des fabrications, élaborer les plannings ;

Conduire les entretiens professionnels (entretiens d'évaluation, de fixation d'objectif, de régulation...) et les bilans périodiques ;

Analyser les comportements des salariés et gérer le volet relationnel des collaborateurs entre eux, avec les clients.



Accessibilité

- Nous consulter pour les conditions d'accessibilité aux personnes en situation de handicap.

BM Boucher – charcutier - traiteur

Code RNCP38527 – France Compétences



Objectifs

- Concevoir, organiser et réaliser l'offre produit en boucherie-charcuterie et traiteur
- Gérer les ressources humaines internes et externes de l'entreprise et les contrats de sous-traitance
- Gérer financièrement et économiquement l'entreprise et la rentabilité de ses productions
- Promouvoir l'entreprise au moyen d'actions commerciales et de communication visant à développer sa notoriété et son attractivité, gérer la relation clientèle et prescripteurs
- Créer et développer l'entreprise de boucherie-charcuterie-traiteur unique ou multi-sites



Méthodes et moyens

- Cours pratiques et théoriques qui se déroulent en :
 - Laboratoires de boucherie équipés
 - Salle de cours équipée d'outils multimédias
- Centre de Ressources Multimédia (Bibliothèque)
- Formateurs qualifiés et expérimentés en boucherie charcuterie traiteur et enseignement général



Pédagogie et évaluation

- Evaluations des acquis tout au long de la formation
- Examens blancs à mi-parcours
- Examen suivant le calendrier de CMA France



Inscription

€ Tarif

Nets de taxes (exonéré de TVA)
Nous consulter pour connaître les modalités financières.
Possibilité de prise en charge totale ou partielle sous conditions.



Durée

2 ans

530 heures de cours (dont 200h de pratique)



Prérequis

Etre titulaire d'un BP ou d'un diplôme niveau 4 dans le métier (autre cas nous consulter)



Effectifs

Minimum : 5

Maximum : 12



Public

Chef d'entreprise ou porteur de projet de création d'entreprise

Lieu de formation

Metz

Contact

Magalie MAUCOURT
03 87 39 31 29

mmaucourt@cma-moselle.fr

Programme

BLOC 1 - CONCEVOIR DES OFFRES DE PRESTATION BOUCHERES-CHARCUTIERES-TRAITEUR DANS LE RESPECT DE LA REGLEMENTATION ET DU DEVELOPPEMENT DURABLE

- Proposer une offre de prestation différenciée en lien avec le développement durable
- Prévoir et sélectionner les moyens nécessaires à la vente des produits
- Organiser les achats de matière d'œuvre
- Superviser l'organisation et la gestion des stocks des matières premières, de produits finis
- Veiller à la qualité des produits en termes organoleptiques et sanitaire lors de la réception, commercialisation et livraison.
- Superviser l'entretien périodique et de la maintenance technique du matériel et des locaux
- Assurer le suivi d'un plan de maîtrise sanitaire en l'adaptant à son entreprise

BLOC 2 : SUPERVISER ET MAITRISER LA GESTION DES PRODUCTIONS BOUCHERES (OPTION)

- Découper la carcasse pour des préparations bouchères
- Assurer la création de tous types de travaux bouchers en créant de nouveaux produits
- Superviser et/ou réaliser le travail des viandes en préparant tous les types de produits élaborés en production bouchères crues afin de valoriser les différentes pièces pour leur commercialisation.
- Réaliser des préparations bouchères crues innovantes et/ou traditionnelles

BLOC 3 - SUPERVISER ET MAITRISER LA GESTION DES PRODUCTIONS CHARCUTIERES ET TRAITEURS (OPTION)

- Trier les viandes pour des préparations charcutières et traiteur
- Réaliser des productions de charcuterie traditionnelles (crue, sèche, cuite, crue, à cuire crus et secs, de produits à base de tête, de sang, de types pâtés, galantine, ballotine, de types rillettes, andouilles, andouillettes et de des produits à base de foie gras)
- Assurer la réalisation et la création de tous types de fabrications charcutières en créant de nouveaux produits
- Superviser et/ou réaliser le travail des viandes en préparant tous les types de produits élaborés en production charcutière et traiteurs
- Superviser la réalisation et élaboration d'une gamme traiteur magasin
- Superviser la réalisation et l'élaboration de prestations traiteurs en développant des cartes traiteur en fonction de la saisonnalité, d'évènements
- Superviser ou mettre en œuvre les techniques de conditionnement adaptées aux produits, la livraison des mets en prévoyant la liaison chaude et/ou froide et en réalisant un inventaire du matériel prêté à son client.

BLOC 4 - ASSURER LA CREATION, LE DEVELOPPEMENT ET LA GESTION FINANCIERE D'UNE ENTREPRISE DE BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR

- Conduire un projet de création et de développement d'entreprise.
- Elaborer un dossier financier de son entreprise en justifiant sa stratégie.
- Piloter au quotidien la rentabilité de l'entreprise de boucherie-charcuterie-traiteur

BLOC 5 - COMMERCIALISER DES PREPARATIONS BOUCHERES, CHARCUTIERES ET TRAITEURS

- Définir le positionnement et la politique commerciale de l'entreprise de boucherie-charcuterie-traiteur
- Déterminer une politique tarifaire applicable aux réalisations et aux prestations bouchères-charcutières et traiteurs
- Participer ou superviser la conception d'outils et de vecteurs de communication destinés aux particuliers et aux professionnels
 - Identifier les souhaits de sa clientèle et proposer une offre adaptée à sa demande
 - Organiser l'encadrement des ventes et de l'après-vente des prestations de l'entreprise de boucherie-charcuterie-traiteur

BLOC 6 - FORMER, ACCOMPAGNER ET GERER LES RESSOURCES HUMAINES D'UNE ENTREPRISE DE BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR

- Préparer et réaliser un recrutement en définissant au préalable les besoins en compétences de l'entreprise
- Participer au développement des compétences des salariés et des apprentis
- Améliorer l'organisation du travail en atelier et sur chantier
- Participer à l'amélioration des conditions de travail
- Animer les équipes de l'entreprise de boucherie-charcuterie-traiteur



Accessibilité

- Nous consulter pour les conditions d'accessibilité aux personnes en situation de handicap.

Coiffure

CAP Métiers de la coiffure

Code RNCP39266 – France Compétences

Avec enseignement général



objectifs

- Réaliser les techniques de base d'hygiène et de soins capillaires, de coupe, de mise en forme, de coloration, de coiffage sur une clientèle féminine et masculine
- Accueillir la clientèle
- Conseiller des services et des produits.
- Gérer son espace de travail et participer aux différentes activités de l'entreprise



Méthodes et moyens

- Cours pratiques et théoriques qui se déroulent en :
 - Salons de coiffure équipés
 - Salle de cours équipée d'outils multimédias
- Centre de Ressources Multimédia (Bibliothèque)
- Formateurs qualifiés et expérimentés en coiffure et enseignement général



Pédagogie et évaluation

- Evaluations des acquis tout au long de la formation
- Examens blancs à mi-parcours
- Examen suivant le calendrier de l'Education Nationale

€ Tarif

Nets de taxes (exonéré de TVA)
Nous consulter pour connaître
les modalités financières.
Possibilité de prise en charge
totale ou partielle sous
conditions.



Durée

1 an

450 heures de cours

490 heures en entreprise



Prérequis

Aucun



Effectifs

Minimum : 5

Maximum : 12



Public

Demandeur d'emploi, chef
d'entreprise, salarié

Pour se présenter à l'examen le candidat devra justifier 12 semaines de stages en entreprise



Inscription

Lieu de formation

**Forbach
Metz
Thionville**

Contact

Magalie MAUCOURT
03 87 39 31 29

mmaucourt@cma-moselle.fr

▪ **BLOC 1 : Réaliser des prestations de coiffure**

- Élaborer un diagnostic
- Mettre en œuvre une technique d'hygiène et de soin capillaire
- Réaliser des techniques de base de coiffure :
- Coupe (femme, homme)
- Couleur (coloration* et effet de couleur)
- Forme (mise en forme temporaire, mise en forme durable* par enroulage, coiffage)

*exécuter sans concevoir

▪ **BLOC 2 : Établir une relation avec la clientèle et participer à l'activité de l'entreprise**

- Accueillir la clientèle et gérer la prise de rendez-vous
- Conseiller et vendre des services, des matériels et des produits capillaires
- Contribuer à l'activité de l'entreprise

Bloc 3 : Français et histoire-géographie – enseignement moral et civique

▪ **Bloc 4 : Mathématiques et physique chimie**

▪ **Bloc 5 : Éducation physique et sportive**

▪ **Bloc 6 : Langue vivante étrangère**

Anglais (Metz / Thionville)

Allemand (Forbach)

▪ **Bloc 7 : Prévention – Santé - Environnement**



Accessibilité

- Nous consulter pour les conditions d'accessibilité aux personnes en situation de handicap.

CAP Métiers de la coiffure

Code RNCP39266 – France Compétences

Sans enseignement général



Objectifs

- Réaliser les techniques de base d'hygiène et de soins capillaires, de coupe, de mise en forme, de coloration, de coiffage sur une clientèle féminine et masculine
- Accueillir la clientèle
- Conseiller des service et de produits.
- Gérer son espace de travail et participer aux différentes activités de l'entreprise



Méthodes et moyens

- Cours pratiques et théoriques qui se déroulent en :
 - Salons de coiffure équipés
 - Salle de cours équipée d'outils multimédias
- Centre de Ressources Multimédia (Bibliothèque)
- Formateurs qualifiés et expérimentés en coiffure



Pédagogie et évaluation

- Evaluations des acquis tout au long de la formation
- Examens blancs à mi-parcours
- Examen suivant le calendrier de l'Education Nationale

Pour se présenter à l'examen le candidat devra justifier 12 semaines de stages en entreprise



Inscription

€ Tarif

Nets de taxes (exonéré de TVA)
Nous consulter pour connaître les modalités financières.
Possibilité de prise en charge totale ou partielle sous conditions.

Durée

1an

400 heures de cours

490 heures en entreprise



Prérequis

Etre titulaire d'un diplôme de l'Education Nationale Française.



Effectifs

Minimum : 5

Maximum : 12



Public

Demandeur d'emploi, chef d'entreprise, salarié

Lieu de formation

**Forbach
Metz
Thionville**

Contact

Magalie MAUCOURT
03 87 39 31 29
mmaucourt@cma-moselle.fr

Programme

▪ Bloc 1 : Réaliser des prestations de coiffure

- Élaborer un diagnostic
- Mettre en œuvre une technique d'hygiène et de soin capillaire
- Réaliser des techniques de base de coiffure :
 - ❖ Coupe (femme, homme)
 - ❖ Couleur (coloration* et effet de couleur)
 - ❖ Forme (mise en forme temporaire, mise en forme durable* par enroulage, coiffage)

*exécuter sans concevoir

▪ Bloc 2 : Établir une relation avec la clientèle et participer à l'activité de l'entreprise

- Accueillir la clientèle et gérer la prise de rendez-vous
- Conseiller et vendre des services, des matériels et des produits capillaires
- Contribuer à l'activité de l'entreprise

▪ Bloc 6 : Langue vivante étrangère

Anglais (Metz / Thionville)

Allemand (Forbach)

▪ Bloc 7 : Prévention-santé-environnement



Accessibilité

- Nous consulter pour les conditions d'accessibilité aux personnes en situation de handicap.

BP coiffure

Code RNCP38231 – France Compétences



Objectifs

- Maîtriser les techniques d'hygiène et de soins capillaires, de coupe, de coloration, d'éclaircissement, de mise en forme temporaire ou durable et de coiffage
- Conseiller la clientèle et exercer une activité de valorisation des services et de suivi beauté
- Assurer la gestion administrative et financière de l'entreprise ainsi que son développement et s'assurer de l'animation et la gestion du personnel



Méthodes et moyens

- Cours pratiques et théoriques qui se déroulent en :
 - Salons de coiffure équipés
 - Salle de cours équipée d'outils multimédias
- Centre de Ressources Multimédia (Bibliothèque)
- Formateurs qualifiés et expérimentés en coiffure et enseignement général



Pédagogie et évaluation

- Evaluations des acquis tout au long de la formation
- Examens blancs à mi-parcours
- Examen suivant le calendrier de l'Education Nationale

€ Tarif

Nets de taxes (exonéré de TVA)
Nous consulter pour connaître
les modalités financières.
Possibilité de prise en charge
totale ou partielle sous
conditions.

Durée

2 ans

800 heures de cours

670 heures en entreprise



Prérequis

Etre titulaire d'un CAP
Coiffure (ou diplôme
niveau 3 dans le métier)

Effectifs

Minimum : 5

Maximum : 12



Public

Demandeur d'emploi, chef
d'entreprise, salarié



Inscription

Lieu de formation

**Forbach
Metz
Thionville**

Contact

Magalie MAUCOURT
03 87 39 31 29

mmaucourt@cma-moselle.fr

Programme

- **BLOC 1 - Création, couleur, coupe, coiffage**
 - **Création, couleur, coupe, coiffage**
 - Gérer les produits et les matériels
 - Planifier les activités
 - Concevoir une coiffure personnalisée
 - Mettre en œuvre des techniques de coloration et d'éclaircissement
 - Créer et réaliser des coupes
 - Concevoir et réaliser des mises en forme temporaires et des coiffages
- **BLOC 2 ; Modification durable de la forme**
 - Mettre en œuvre des techniques de soins capillaires
 - Mettre en œuvre des techniques de modification durable de la forme
 - Apprécier la mise en œuvre et le résultat d'une technique
- **BLOC 3 - Coiffure événementielle (Option A)**
 - Concevoir et réaliser des coiffures événementielles
- **BLOC 4 - Coupe homme et entretien du système pilo-facial (Option B)**
 - Réaliser des coupes masculines spécifiques
 - Concevoir et réaliser une taille du système pilo-facial
- **BLOC 5 : Vente-conseil**
 - Transmettre des informations et rendre compte
 - Suivre la qualité de l'accueil et de la prise en charge de la clientèle
 - Développer la vente des produits et des services
 - Conseiller et vendre des produits, des matériels et des services
 - Evaluer la satisfaction de la clientèle
- **BLOC 6 : Management et gestion d'un salon de coiffure**
 - Collecter, sélectionner et traiter les informations
 - Animer et encadrer les personnels
 - Participer à la gestion de l'entreprise
 - Evaluer le travail du personnel
- **BLOC 7 : Arts appliqués à la profession**
 - Analyser et créer une coiffure à partir d'un cahier des charges donné et d'une documentation référencée
- **BLOC 8 : Expression et connaissance du monde**
- **BLOC 9 : Langue vivante étrangère (épreuve facultative)**



Accessibilité

- Nous consulter pour les conditions d'accessibilité aux personnes en situation de handicap.

BM Coiffeur

Code RNCP37528 – France Compétences



Objectifs

- Réaliser tout type de prestation de coiffure pour hommes et pour dames de haute technicité tenant compte du souhait et de la personnalité du client.
- Créer et développer une entreprise artisanale de coiffure
- Promouvoir l'entreprise au moyen d'actions commerciales et de communications dans le domaine de la coiffure
- Gérer financièrement et économiquement l'entreprise artisanale de coiffure
- Gérer les ressources humaines d'une entreprise artisanale de coiffure
- Former et accompagner le jeune en apprentissage dans les métiers de la coiffure
- Communiquer en anglais sur son métier, sur son activité
- Enseigner la coiffure



Méthodes et moyens

- Cours pratiques et théoriques qui se déroulent en :
 - Salons de coiffure équipés
 - Salle de cours équipée d'outils multimédias
- Centre de Ressources Multimédia (Bibliothèque)
- Formateurs qualifiés et expérimentés en coiffure et enseignement général



Pédagogie et évaluation

- Evaluations des acquis tout au long de la formation
- Examens blancs à mi-parcours
- Examen suivant le calendrier de CMA France

€ Tarif

Nets de taxes (exonéré de TVA)
Nous consulter pour connaître les modalités financières.
Possibilité de prise en charge totale ou partielle sous conditions.

Durée

2 ans

530 heures de cours (dont 200h de pratique)



Prérequis

Etre titulaire d'un BP Coiffure (ou diplôme niveau 4 dans le métier)

Effectifs

Minimum : 5

Maximum : 12



Public

Chef d'entreprise ou porteur de projet de création d'entreprise coiffure



Inscription

Lieu de formation

Metz

Contact

Magalie MAUCOURT
03 87 39 31 29

mmaucourt@cma-moselle.fr

Programme

- **BLOC 1 : Effectuer une transformation relooking de la chevelure**
 - Modifier la couleur en utilisant toutes les techniques et les produits
 - Réaliser une coupe homme ou femme classique et créative
 - Réaliser un coiffage créatif
- **BLOC 2 - Réaliser une prestation complète de coiffeur / barbier**
 - Accueillir les clients souhaitant un service coiffeur/ barbier
 - Diagnostiquer les attentes du client en fonction de la typologie de la barbe et de la chevelure afin d'organiser une prestation complète et d'anticiper le résultat final.
 - Effectuer un service barbier complet, incluant une coupe masculine, barbe et moustaches avec un dégradé précis, très structuré, ...
- **BLOC 3 - Réaliser des coiffures artistiques et créatives**
 - Accueillir les clients souhaitant un service de coiffure artistique et créative en appliquant les règles de propreté, d'entretien, d'hygiène et de sécurité et en prenant en compte les différentes situations de handicap ...
 - Décrire et argumenter le thème choisi, en identifiant et en respectant les vœux du client ...
 - Transformer temporairement la forme et la texture de la chevelure en intégrant crépons, structures recouvertes des cheveux, postiches(s) qui seront adaptés, entretenus, mis en forme, posés, fixés selon le mode de production choisi afin de répondre à la demande événementielle de l'œuvre.
 - Réaliser une architecture composée de boucles en relief, plates ou sur « chant » en intégrant différentes techniques créatives afin de répondre aux objectifs attendus.
 - Procéder à une finition esthétique et harmonieuse afin de sublimer le résultat et de répondre à l'harmonisation esthétique du visagisme.
- **BLOC 4 - Créer et développer un salon de coiffure**
 - Construire un projet entrepreneurial
 - Promouvoir le projet de création/reprise d'entreprise
 - Assurer une veille juridique et technologique propre à l'entreprise de coiffure et à son activité.
 - Veiller à la conformité et au nettoyage des équipements
 - Rédiger les procédures de mise en application des mesures de sécurité,
 - Elaborer un plan de financement, évaluer de façon continue la santé de l'entreprise, mettre en œuvre les actions de la politique tarifaire

Programme (suite)

BLOC 5 : Commercialiser les prestations du salon de coiffure

- Concevoir une offre commerciale
- Définir les objectifs de vente à court, moyen et long terme.
- Construire une proposition commerciale.
- Définir la stratégie de communication externe de l'entreprise

BLOC 6 : Gérer les ressources humaines du salon de coiffure

- Analyser l'organisation du travail de l'entreprise de coiffure.
- Evaluer les besoins en formation pour l'entreprise de coiffure
- Mettre en place les actions d'une politique de rémunération (salaire, prime, intéressement), en accord avec les accords de branche, afin d'organiser une stratégie RH cohérente dans l'entreprise.
- Assurer le suivi des apprenants
- Former son apprenant dans l'acquisition des compétences liées aux gestes et aux techniques à la



Accessibilité

- Nous consulter pour les conditions d'accessibilité aux personnes en situation de handicap.

Esthétique

CAP Esthétique Cosmétique parfumerie

Code RNCP39030 – France Compétences

Avec enseignement général

Objectifs

- Maîtriser :
 - ❖ les techniques de soins esthétiques visage, mains et pieds
 - ❖ les techniques de maquillage visage et ongles
 - ❖ les techniques esthétiques liées aux phanères
 - ❖ Le conseil à la clientèle et vente de produits cosmétiques, d'hygiène corporelle, de produits de parfumerie et d'accessoires de soins esthétiques
 - ❖ Le conseil à la clientèle et vente de prestations esthétiques
 - ❖ La conduite des activités professionnelles de l'institut de beauté et de bien-être.

€ Tarif

Nets de taxes (exonéré de TVA)
Nous consulter pour connaître
les modalités financières.
Possibilité de prise en charge
totale ou partielle sous
conditions.

Durée

1 an

450 heures de cours

490 heures en entreprise



Méthodes et moyens

- Cours pratiques et théoriques qui se déroulent en :
 - Salon d'esthétique équipé
 - Salle de cours équipée d'outils multimédias
- Centre de Ressources Multimédia (Bibliothèque)
- Formateurs qualifiés et expérimentés en esthétique et enseignement général



Prérequis

Aucun



Effectifs

Minimum : 5

Maximum : 12



Public

Demandeur d'emploi, chef
d'entreprise, salarié



Pédagogie et évaluation

- Evaluations des acquis tout au long de la formation
- Examens blancs à mi-parcours
- Examen suivant le calendrier de l'Education Nationale

Pour se présenter à l'examen le candidat devra justifier 12 semaines de stages en entreprise



Inscription

Lieu de formation

Metz

Contact

Magalie MAUCOURT
03 87 39 31 29

mmaucourt@cma-moselle.fr

Programme

- **BLOC 1 : Techniques esthétiques du visage, des mains et des pieds**
 - Mettre en œuvre des protocoles de techniques de soins esthétiques
 - Mettre en œuvre des protocoles de techniques de maquillage du visage
- **BLOC 2 : Techniques esthétiques liées aux phanères**
 - Mettre en œuvre des protocoles de techniques esthétiques liées aux phanères
 - Mettre en œuvre des protocoles de techniques de maquillage des ongles
- **BLOC 3 : Conduite d'un institut de beauté et de bien-être - relation avec la clientèle et vie de l'institut**
 - Accueillir et prendre en charge la clientèle
 - Conseiller et vendre des produits cosmétiques et des prestations esthétiques
 - Mettre en valeur et promouvoir des produits et des prestations
 - Informer, conseiller et conduire un prestation UV
 - Organiser un planning de rendez-vous
 - Participer à la vie de l'institut de beauté et de bien-être
- **BLOC 4 : Français et Histoire-géographie**
- **BLOC 5 : Mathématiques et physique chimie**
- **BLOC 6 : Éducation physique et sportive**
- **BLOC 7 : Langue vivante étrangère : Anglais**
- **BLOC 8 : Epreuve facultative arts appliqués et cultures artistiques**



Accessibilité

- Nous consulter pour les conditions d'accessibilité aux personnes en situation de handicap.

CAP Esthétique Cosmétique parfumerie

Code RNCP39030 – France Compétences

Sans enseignement général



Objectifs

- Maîtriser :
 - ❖ les techniques de soins esthétiques visage, mains et pieds
 - ❖ les techniques de maquillage visage et ongles
 - ❖ les techniques esthétiques liées aux phanères
 - ❖ Le conseil à la clientèle et vente de produits cosmétiques, d'hygiène corporelle, de produits de parfumerie et d'accessoires de soins esthétiques
 - ❖ Le conseil à la clientèle et vente de prestations esthétiques
 - ❖ La conduite des activités professionnelles de l'institut de beauté et de bien-être.



Méthodes et moyens

- Cours pratiques et théoriques qui se déroulent en :
 - Salon d'esthétique équipé
 - Salle de cours équipée d'outils multimédias
- Centre de Ressources Multimédia (Bibliothèque)
- Formateurs qualifiés et expérimentés en esthétique



Pédagogie et évaluation

- Evaluations des acquis tout au long de la formation
- Examens blancs à mi-parcours
- Examen suivant le calendrier de l'Éducation Nationale

Pour se présenter à l'examen le candidat devra justifier 12 semaines de stages en entreprise



Inscription

€ Tarif

Nets de taxes (exonéré de TVA)
Nous consulter pour connaître
les modalités financières.
Possibilité de prise en charge
totale ou partielle sous
conditions.

Durée

1an

400 heures de cours

490 heures en entreprise



Prérequis

Etre titulaire d'un diplôme
de l'Éducation Nationale
Française.



Effectifs

Minimum : 5



Maximum : 12

Public

Demandeur d'emploi, chef
d'entreprise, salarié

Lieu de formation

Metz

Contact

Magalie MAUCOURT
03 87 39 31 29

mmaucourt@cma-moselle.fr

Programme

- **BLOC 1 : Techniques esthétiques du visage, des mains et des pieds**
 - Mettre en œuvre des protocoles de techniques de soins esthétiques
 - Mettre en œuvre des protocoles de techniques de maquillage du visage
- **BLOC 2 : Techniques esthétiques liées aux phanères**
 - Mettre en œuvre des protocoles de techniques esthétiques liées aux phanères
 - Mettre en œuvre des protocoles de techniques de maquillage des ongles
- **BLOC 3 : Conduite d'un institut de beauté et de bien-être - relation avec la clientèle et vie de l'institut**
 - Accueillir et prendre en charge la clientèle
 - Conseiller et vendre des produits cosmétiques et des prestations esthétiques
 - Mettre en valeur et promouvoir des produits et des prestations
 - Organiser un planning de rendez-vous
 - Participer à la vie de l'institut de beauté et de bien-être
- **Langue vivante étrangère : Anglais**



Accessibilité

- Nous consulter pour les conditions d'accessibilité aux personnes en situation de handicap.

BM Esthéticien-cosméticien

Code RNCP40921 – France Compétences



Objectifs

- Créer et gérer un institut de beauté / SPA
- Créer et adapter des protocoles de soins esthétiques et de bien-être dans un institut de beauté / SPA
- Commercialiser les prestations d'un institut de beauté / SPA
- Conseiller et fidéliser la clientèle d'un institut de beauté/ SPA
- Gérer les ressources humaines d'un institut de beauté / SPA



Méthodes et moyens

- Cours pratiques et théoriques qui se déroulent en :
 - Salon d'esthétique équipé
 - Salle de cours équipée d'outils multimédias
- Centre de Ressources Multimédia (Bibliothèque)
- Formateurs qualifiés et expérimentés en esthétique et enseignement général



Pédagogie et évaluation

- Evaluations des acquis tout au long de la formation
- Examens blancs à mi-parcours
- Examen suivant le calendrier de CMA France



Inscription

€ Tarif

Nets de taxes (exonéré de TVA)
Nous consulter pour connaître
les modalités financières.
Possibilité de prise en charge
totale ou partielle sous
conditions.

Durée

2 ans

530 heures de cours



Prérequis

Etre titulaire d'un BP
Esthétique, d'un diplôme
niveau 4 dans le métier, ou
d'un diplôme niveau 3
d'esthétique justifiant de 5
années d'expérience (hors
temps d'apprentissage)



Effectifs

Minimum : 5

Maximum : 12



Public

Demandeur d'emploi,
chef d'entreprise, salarié

Lieu de formation

Metz

Contact

Magalie MAUCOURT
03 87 39 31 29

mmaucourt@cma-moselle.fr

Programme

- **BLOC 1 : Créer et gérer un institut de beauté / SPA**
 - Construire un projet entrepreneurial dans le domaine de l'esthétique-cosmétique
 - Promouvoir le projet de création/reprise d'institut de beauté/SPA
 - Assurer une veille juridique et technologique dans le domaine de l'esthétique-cosmétique
 - Assurer une veille des évolutions métier dans le domaine de l'esthétique-cosmétique
 - Veiller à la conformité sur le plan de l'hygiène et de la sécurité et au nettoyage des équipements, matériels et locaux mobilisés lors des prestations
 - Rédiger les procédures de mise en application des mesures de sécurité, en respectant la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité du travail
 - Élaborer un plan de financement à destination du banquier
 - Évaluer de façon continue la santé de l'entreprise
 - Superviser les stocks de produits techniques, d'hygiène, reventes et consommables de l'institut beauté / SPA
- **BLOC 2 : Créer et adapter les protocoles de soins esthétiques et de bien-être dans un institut de beauté / SPA**
 - Créer des protocoles de soins innovants pour le corps, le visage ou une partie ciblée du corps en combinant l'utilisation de techniques manuelles, de produits et d'appareils
 - Créer des programmes de soins faisant intervenir l'eau du client ainsi qu'en proposant d'autres types de soins complémentaires afin de lui proposer des soins adaptés à ses objectifs et attentes.
 - Réaliser une pose de prothèses ongulaires en respectant la morphologie des mains/pieds et des ongles du client et en choisissant la technique adaptée à ses besoins.
 - Réaliser une prestation d'embellissement du regard en choisissant les techniques les plus adaptées au visage du client, en respectant les contre-indications et les souhaits du client.
- **BLOC 3 : Commercialiser les prestations d'un institut de beauté/SPA**
 - Concevoir une offre commerciale lisible sur le segment des prestations de l'entreprise
 - Définir les objectifs de vente à court, moyen et long terme
 - Construire une proposition commerciale en incluant une gamme de prestations et de services adaptée à l'analyse des besoins du client.
 - Définir la stratégie de communication externe de l'entreprise
- **BLOC 4 : Conseiller et fidéliser la clientèle d'un institut de beauté/ SPA**
 - Conduire un entretien diagnostic des attentes et des besoins du client.
 - Conseiller la clientèle de l'institut de beauté / SPA de manière personnalisée
 - Planifier des rendez-vous avec le client en lien avec les conseils prodigués
- **BLOC 5 : Gérer les ressources humaines d'un institut de beauté / SPA**
 - Superviser l'organisation du travail au sein de l'institut/SPA
 - Evaluer les besoins en formation pour l'institut/SPA
 - Mettre en place les actions d'une politique de rémunération (salaire, prime, intéressement)
 - Assurer le suivi des apprenants en organisant les séquences d'évaluation du jeune dans l'institut/SPA
 - Former son apprenant dans l'acquisition des compétences liées aux protocoles de soins et des gestes techniques



Accessibilité

- Nous consulter pour les conditions d'accessibilité aux personnes en situation de handicap.

Automobile

CAP Maintenance des véhicules

Option A : voitures particulières

Code RNCP40997 – France Compétences

Avec enseignement général



objectifs

- Réaliser des opérations de maintenance de premier niveau liées à l'entretien périodique des véhicules,
- Réaliser des remplacements d'ensembles et de sous ensembles en autonomie,
- Réaliser des remplacements d'organes sur des circuits électriques, hydrauliques et pneumatiques et effectuer les contrôles simples,
- Réaliser des remplacements d'éléments courants et effectuer des réglages de base (pneus et train avant par exemple)



Méthodes et moyens

- Cours pratiques et théoriques qui se déroulent en :
 - Atelier automobile moderne équipé de 32 voitures
 - Salle de cours équipée d'outils multimédias
- Centre de Ressources Multimédia (Bibliothèque)
- Formateurs qualifiés et expérimentés en mécanique automobile et enseignement général



Pédagogie et évaluation

- Evaluations des acquis tout au long de la formation
- Examens blancs à mi-parcours
- Examen suivant le calendrier de l'Education Nationale

€ Tarif

Nets de taxes (exonéré de TVA)
Nous consulter pour connaître
les modalités financières.
Possibilité de prise en charge
totale ou partielle sous
conditions.



Durée

2 ans

Du 09/09/2024 au 29/05/26

800 heures de cours

490 heures en entreprise



Prérequis

Aucun



Effectifs

Minimum : 5

Maximum : 12



Public

Demandeur d'emploi, chef
d'entreprise, salarié

Pour se présenter à l'examen le candidat devra justifier 12 semaines de stages en entreprise



Inscription

Lieu de formation

Forbach

Contact

Magalie MAUCOURT
03 87 39 31 29

mmaucourt@cma-moselle.fr

Programme/ Activités

Bloc 1 : Préparation d'une intervention de maintenance

- Collecter les données nécessaires à son intervention
- Préparer son intervention
- Participer au diagnostic
- Effectuer les mesures sur véhicule
- Préparer le véhicule
- Gérer son poste de travail

• **Bloc 2 : Réalisation d'une intervention sur véhicule**

- Communiquer en interne
- Remettre en conformité les systèmes, les sous-ensembles, les éléments
- Effectuer les contrôles, les essais
- Régler un système

▪ **Bloc 3 : Français, Histoire-géographie et Enseignement moral et civique**

▪ **Bloc 4 : Mathématiques et physique chimie**

▪ **Bloc 5 : Éducation physique et sportive**

▪ **Bloc 6 : Prévention Santé Environnement**

▪ **Bloc 7 : Langue Vivante (facultative)**

▪ **Bloc 8 : Mobilité (facultative)**



Accessibilité

- Nous consulter pour les conditions d'accessibilité aux personnes en situation de handicap.

CAP Maintenance des véhicules

Option A : voitures particulières

Code RNCP40997 – France Compétences

Sans enseignement général



Objectifs

- Réaliser des opérations de maintenance de premier niveau liées à l'entretien périodique des véhicules,
- Réaliser des remplacements d'ensembles et de sous ensembles en autonomie,
- Réaliser des remplacements d'organes sur des circuits électriques, hydrauliques et pneumatiques et effectuer les contrôles simples,
- Réaliser des remplacements d'éléments courants et d'effectuer des réglages de base (pneus et train avant par exemple)



Méthodes et moyens

- Cours pratiques et théoriques qui se déroulent en :
 - Atelier automobile moderne équipé de 32 voitures
 - Salle de cours équipée d'outils multimédias
- Centre de Ressources Multimédia (Bibliothèque)
- Formateurs qualifiés et expérimentés en mécanique automobile



Pédagogie et évaluation

- Evaluations des acquis tout au long de la formation
- Examens blancs à mi-parcours
- Examen suivant le calendrier de l'Education Nationale

€ Tarif

Nets de taxes (exonéré de TVA)
Nous consulter pour connaître
les modalités financières.
Possibilité de prise en charge
totale ou partielle sous
conditions.



Durée

1ou2 ans

400 heures de cours
490 heures en entreprise



Prérequis

Etre titulaire d'un diplôme
de l'Education Nationale
Française.



Effectifs

Minimum : 5

Maximum : 12



Public

Demandeur d'emploi, chef
d'entreprise, salarié

Pour se présenter à l'examen le candidat devra justifier 12 semaines de stages en entreprise



Inscription

Lieu de formation

Forbach

Contact

Magalie MAUCOURT
03 87 39 31 29

mmaucourt@cma-moselle.fr

Programme/ Activités

▪ **Bloc 1 : Préparation d'une intervention de maintenance**

- Collecter les données nécessaires à son intervention
- Préparer son intervention
- Participer au diagnostic
- Effectuer les mesures sur véhicule
- Préparer le véhicule
- Gérer son poste de travail

• **Bloc 2 : Réalisation d'une intervention sur véhicule**

- Communiquer en interne
- Remettre en conformité les systèmes, les sous-ensembles, les éléments
- Effectuer les contrôles, les essais
- Régler un système

• **Bloc 6 : Prévention - Santé - Environnement**



Accessibilité

- Nous consulter pour les conditions d'accessibilité aux personnes en situation de handicap.

CAP Peinture automobile

Code RNCP37540 – France Compétences

Avec enseignement général



objectifs

- Préparer l'intervention sur le véhicule ;
- Réparer les éléments en matériaux composites détériorés ;
- Préparer la mise en peinture du véhicule ;
- Réaliser la mise en peinture du véhicule ;
- Préparer le véhicule à la livraison.



Méthodes et moyens

- Cours pratiques et théoriques qui se déroulent en :
 - Atelier carrosserie moderne
 - Salle de cours équipée d'outils multimédias
- Centre de Ressources Multimédia (Bibliothèque)
- Formateurs qualifiés et expérimentés en peinture automobile et enseignement général



Pédagogie et évaluation

- Evaluations des acquis tout au long de la formation
- Examens blancs à mi-parcours
- Examen suivant le calendrier de l'Education Nationale

€ Tarif

Nets de taxes (exonéré de TVA)
Nous consulter pour connaître
les modalités financières.
Possibilité de prise en charge
totale ou partielle sous
conditions.

🕒 Durée

2 ans

480 heures de cours

490 heures en entreprise



Prérequis

Aucun

👤 Effectifs

Minimum : 5

Maximum : 12



Public

Demandeur d'emploi, chef
d'entreprise, salarié

Pour se présenter à l'examen le candidat devra justifier 12 semaines de stages en entreprise



Inscription

Lieu de formation

Forbach

Contact

Magalie MAUCOURT
03 87 39 31 29

mmaucourt@cma-moselle.fr

■ Programme

• BLOC 1 : Intervention et réparation sur élément

- Collecter les informations nécessaires à l'intervention
- Appliquer la méthodologie de réparation
- Remettre en conformité
- Contrôler la qualité de son intervention

• BLOC 2 : Préparation et application des peintures

- Réaliser la préparation des fonds et surfaces
- Appliquer les différents types de peinture
- Contrôler la conformité d'une application

• BLOC 3 : Français et Histoire-géographie-enseignement moral et civique

• BLOC 4 : Mathématiques et physique chimie

• BLOC 5 : Éducation physique et sportive

• BLOC 6 : Prévention, Santé, Environnement

Langue vivante étrangère (Bloc Facultatif)

Arts appliqués et cultures artistiques (Bloc facultatif)

■ Accessibilité

- Nous consulter pour les conditions d'accessibilité aux personnes en situation de handicap.



CAP Peintre automobile

Code RNCP37540 – France Compétences

Sans enseignement général



objectifs

- Préparer l'intervention sur le véhicule ;
- Réparer les éléments en matériaux composites détériorés ;
- Préparer la mise en peinture du véhicule ;
- Réaliser la mise en peinture du véhicule ;
- Préparer le véhicule à la livraison.



Méthodes et moyens

- Cours pratiques et théoriques qui se déroulent en :
 - Atelier carrosserie moderne
 - Salle de cours équipée d'outils multimédias
- Centre de Ressources Multimédia (Bibliothèque)
- Formateurs qualifiés et expérimentés en peinture automobile



Pédagogie et évaluation

- Evaluations des acquis tout au long de la formation
- Examens blancs à mi-parcours
- Examen suivant le calendrier de l'Education Nationale

€ Tarif

Nets de taxes (exonéré de TVA)
Nous consulter pour connaître
les modalités financières.
Possibilité de prise en charge
totale ou partielle sous
conditions.

Durée

1 ou 2 ans

400 heures de cours

420 heures en entreprise



Prérequis

Etre titulaire d'un diplôme
de l'Education Nationale
Française.



Effectifs

Minimum : 5

Maximum : 12



Public

Demandeur d'emploi, chef
d'entreprise, salarié

Pour se présenter à l'examen le candidat devra justifier 12 semaines de stages en entreprise



Inscription

Lieu de formation

Forbach

Contact

Magalie MAUCOURT
03 87 39 31 29

mmaucourt@cma-moselle.fr

Programme

- **BLOC 1 : Intervention et réparation sur élément**
 - Collecter les informations nécessaires à l'intervention
 - Appliquer la méthodologie de réparation
 - Remettre en conformité
 - Contrôler la qualité de son intervention
- **BLOC 2 : Préparation et application des peintures**
 - Réaliser la préparation des fonds et surfaces
 - Appliquer les différents types de peinture
 - Contrôler la conformité d'une application
- **Bloc : Prévention, Santé, Environnement**



Accessibilité

- Nous consulter pour les conditions d'accessibilité aux personnes en situation de handicap.

CAP Carrossier automobile

Code RNCP37601 – France Compétences

Avec enseignement général



objectifs

- Accueillir et orienter le client
- Préparer son intervention sur le véhicule
- Déposer, reposer les éléments de carrosserie
- Réparer les éléments
- Contrôler les structures
- Réaliser la mise en peinture
- Préparer le véhicule à la livraison et rendre compte de l'intervention à la hiérarchie de l'entreprise



Méthodes et moyens

- Cours pratiques et théoriques qui se déroulent en :
 - Atelier carrosserie moderne
 - Salle de cours équipée d'outils multimédias
- Centre de Ressources Multimédia (Bibliothèque)
- Formateurs qualifiés et expérimentés en carrosserie automobile et enseignement général



Pédagogie et évaluation

- Evaluations des acquis tout au long de la formation
- Examens blancs à mi-parcours
- Examen suivant le calendrier de l'Education Nationale

€ Tarif

Nets de taxes (exonéré de TVA)
Nous consulter pour connaître
les modalités financières.
Possibilité de prise en charge
totale ou partielle sous
conditions.



Durée

2 ans

800 heures de cours

490 heures en entreprise



Prérequis

Aucun



Effectifs

Minimum : 5

Maximum : 12



Public

Demandeur d'emploi, chef
d'entreprise, salarié

Pour se présenter à l'examen le candidat devra justifier 12 semaines de stages en entreprise



Inscription

Lieu de formation

Forbach

Contact

Magalie MAUCOURT
03 87 39 31 29

mmaucourt@cma-moselle.fr

■ Programme

• **BLOC 1 - Intervention et réparation sur élément**

- Collecter les informations nécessaires à l'intervention
- Appliquer la méthodologie de réparation
- Remettre en conformité
- Contrôler la qualité de son intervention

• **BLOC 2 - Préparation des fonds et des surfaces**

- Réaliser la préparation des fonds
- Réaliser la préparation des surfaces

• **BLOC 3 - Intervention sur les inamovibles et les vitrages**

- Remplacer un élément de structure
- Mettre en conformité un vitrage

• **BLOC 3 : Français et Histoire-géographie- Enseignement Moral et Civique**

• **BLOC 4 : Mathématiques et physique chimie**

• **BLOC 5 : Éducation physique et sportive**

• **BLOC 6 : Prévention-santé-environnement**

• **BLOC 7 : Langue vivante étrangère (Bloc facultatif)**

• **BLOC 8 : Arts appliqués et cultures artistiques (Bloc facultatif)**



■ Accessibilité

- Nous consulter pour les conditions d'accessibilité aux personnes en situation de handicap.

CAP Carrossier automobile

Code RNCP37601 – France Compétences

Sans enseignement général



objectifs

- Accueillir et orienter le client
- Préparer son intervention sur le véhicule
- Déposer, reposer les éléments de carrosserie
- Réparer les éléments
- Contrôler les structures
- Réaliser la mise en peinture
- Préparer le véhicule à la livraison et rendre compte de l'intervention à la hiérarchie de l'entreprise



Méthodes et moyens

- Cours pratiques et théoriques qui se déroulent en :
 - Atelier carrosserie moderne
 - Salle de cours équipée d'outils multimédias
- Centre de Ressources Multimédia (Bibliothèque)
- Formateurs qualifiés et expérimentés en carrosserie automobile



Pédagogie et évaluation

- Evaluations des acquis tout au long de la formation
- Examens blancs à mi-parcours
- Examen suivant le calendrier de l'Education Nationale

€ Tarif

Nets de taxes (exonéré de TVA)
Nous consulter pour connaître
les modalités financières.
Possibilité de prise en charge
totale ou partielle sous
conditions.

Durée

1ou 2 ans

480 heures de cours

420 heures en entreprise



Prérequis

Etre titulaire d'un diplôme
de l'Education Nationale
Française.

Effectifs

Minimum : 5

Maximum : 12



Public

Demandeur d'emploi, chef
d'entreprise, salarié

Pour se présenter à l'examen le candidat devra justifier 12 semaines de stages en entreprise



Inscription

Lieu de formation

Forbach

Contact

Magalie MAUCOURT
03 87 39 31 29

mmaucourt@cma-moselle.fr

Programme

BLOC 1 - Intervention et réparation sur élément

- Collecter les informations nécessaires à l'intervention
- Appliquer la méthodologie de réparation
- Remettre en conformité
- Contrôler la qualité de son intervention

BLOC 2 - Préparation des fonds et des surfaces

- Réaliser la préparation des fonds
- Réaliser la préparation des surfaces

BLOC 3 - Intervention sur les inamovibles et les vitrages

- Remplacer un élément de structure
- Mettre en conformité un vitrage



Accessibilité

- Nous consulter pour les conditions d'accessibilité aux personnes en situation de handicap.

Electricité

CAP Electricien

Code RNCP38401 – France Compétences

Avec enseignement général



objectifs

- Accueillir et orienter le client
- Préparer son intervention sur le véhicule
- Déposer, reposer les éléments de carrosserie
- Réparer les éléments
- Contrôler les structures
- Réaliser la mise en peinture
- Préparer le véhicule à la livraison et rendre compte de l'intervention à la hiérarchie de l'entreprise



Méthodes et moyens

- Cours pratiques et théoriques qui se déroulent en :
 - Atelier d'électrotechnique
 - Salle de cours équipée d'outils multimédias
- Centre de Ressources Multimédia (Bibliothèque)
- Formateurs qualifiés et expérimentés en électricité et enseignement général



Pédagogie et évaluation

- Evaluations des acquis tout au long de la formation
- Examens blancs à mi-parcours
- Examen suivant le calendrier de l'Education Nationale

Pour se présenter à l'examen le candidat devra justifier 12 semaines de stages en entreprise



Inscription

Lieu de formation

**Metz
Forbach**

Contact

Magalie MAUCOURT
03 87 39 31 29
mmaucourt@cma-moselle.fr

€ Tarif

Nets de taxes (exonéré de TVA)
Nous consulter pour connaître
les modalités financières.
Possibilité de prise en charge
totale ou partielle sous
conditions.



Durée

2 ans

800 heures de cours

490 heures en entreprise



Prérequis

Aucun



Effectifs

Minimum : 5

Maximum : 12



Public

Demandeur d'emploi, chef
d'entreprise, salarié

Programme

- **Bloc 1 :Réalisation d'une installation**
 - Repérer les conditions de l'opération et son contexte
 - Organiser l'opération dans son contexte
 - Réaliser une installation de manière écoresponsable
 - Communiquer entre professionnels sur l'opération
 - Mettre en œuvre les mesures de "prévention, santé et environnement "
- **Bloc 2 : Mise en service d'une installation**
 - Contrôler les grandeurs caractéristiques de l'installation
 - Valider le fonctionnement de l'installation
 - Exploiter les outils numériques dans le contexte professionnel
- **Bloc 3 : Maintenance d'une installation**
 - Remplacer un matériel électrique
 - Communiquer avec le client/usager sur l'opération
- **Bloc 4 : Français et Histoire-géographie**
- **Bloc 5 :Mathématiques, sciences physiques et chimiques**
- **Bloc 6 : Education physique et sportive**
- **Bloc 7 : Prévention, Santé Environnement**
- **Bloc 8 : Langue vivante étrangère (Facultatif)**



Accessibilité

- Nous consulter pour les conditions d'accessibilité aux personnes en situation de handicap.

CAP Electricien

Code RNCP38401 – France Compétences

Sans enseignement général



objectifs

- Accueillir et orienter le client
- Préparer son intervention sur le véhicule
- Déposer, reposer les éléments de carrosserie
- Réparer les éléments
- Contrôler les structures
- Réaliser la mise en peinture
- Préparer le véhicule à la livraison et rendre compte de l'intervention à la hiérarchie de l'entreprise



Méthodes et moyens

- Cours pratiques et théoriques qui se déroulent en :
 - Atelier d'électrotechnique
 - Salle de cours équipée d'outils multimédias
- Centre de Ressources Multimédia (Bibliothèque)
- Formateurs qualifiés et expérimentés en électricité



Pédagogie et évaluation

- Evaluations des acquis tout au long de la formation
- Examens blancs à mi-parcours
- Examen suivant le calendrier de l'Education Nationale

€ Tarif

Nets de taxes (exonéré de TVA)
Nous consulter pour connaître
les modalités financières.
Possibilité de prise en charge
totale ou partielle sous
conditions.

Durée

2 ans

500 heures de cours
420 heures en entreprise



Prérequis

Etre titulaire d'un diplôme
de l'Education Nationale
Française.

Effectifs

Minimum : 5
Maximum : 12



Public

Demandeur d'emploi, chef
d'entreprise, salarié

Pour se présenter à l'examen le candidat devra justifier 12 semaines de stages en entreprise



Inscription

Lieu de formation

**Metz
Forbach**

Contact

Magalie MAUCOURT
03 87 39 31 29
mmaucourt@cma-moselle.fr

Programme

- **Bloc 1 : Réalisation d'une installation**
 - Repérer les conditions de l'opération et son contexte
 - Organiser l'opération dans son contexte
 - Réaliser une installation de manière écoresponsable
 - Communiquer entre professionnels sur l'opération

- **Bloc 2 : Mise en service d'une installation**
 - Contrôler les grandeurs caractéristiques de l'installation
 - Valider le fonctionnement de l'installation
 - Exploiter les outils numériques dans le contexte professionnel

- **Bloc 3 : Maintenance d'une installation**
 - Remplacer un matériel électrique
 - Communiquer avec le client/usager sur l'opération

- **Bloc 7 : Prévention-Santé-Environnement**



Accessibilité

- Nous consulter pour les conditions d'accessibilité aux personnes en situation de handicap.

BM Installateur en équipements électriques

Code RNCP37531 – France Compétences



objectifs

- Assurer les missions encadrement des chantiers électriques et leurs exécutions, encadrement des équipes, encadrement financiers des chantiers mais aussi des relations avec les différents acteurs impliqués.



Méthodes et moyens

- Cours pratiques et théoriques qui se déroulent en :
 - Atelier d'électrotechnique
 - Salle de cours équipée d'outils multimédias
- Centre de Ressources Multimédia (Bibliothèque)
- Formateurs qualifiés et expérimentés en électricité et enseignement général



Pédagogie et évaluation

- Evaluations des acquis tout au long de la formation
- Examens blancs à mi-parcours
- Examen suivant le calendrier de CMA France



Inscription

Lieu de formation

**Metz
Forbach**

Contact

Magalie MAUCOURT
03 87 39 31 29
mmaucourt@cma-moselle.fr

€ Tarif

Nets de taxes (exonéré de TVA)
Nous consulter pour connaître
les modalités financières.
Possibilité de prise en charge
totale ou partielle sous
conditions.



Durée

2 ans

529 heures de cours



Prérequis

Etre titulaire d'un BAC PRO
(ou un diplôme niveau 4
dans le métier) ou d'un
diplôme niveau 3 justifiant
de 5 années d'expérience
(hors temps d'apprentissage)



Effectifs

Minimum : 5

Maximum : 12



Public

Demandeur
d'emploi, chef
d'entreprise, salarié

■ Programme

BLOC 1 : Concevoir une prestation d'installation électrique

- Analyser la demande du client à partir des données recueillies.
- Définir des alternatives aux actions prévues dans la demande client,
- Élaborer la procédure de soumission, en recensant les documents administratifs requis par l'appel d'offre public ou privé (CCAG, CCTP, certificats de qualification, assurances...), en vérifiant les instructions permanentes de sécurité (IPS), afin de proposer un dossier adapté.
- Estimer les capacités techniques et humaines de l'entreprise d'électricité.
- Effectuer un dimensionnement de la future installation électrique,.
- Optimiser le fonctionnement des installations électriques.

BLOC 2 : Préparer un chantier d'installation électrique

- Définir quantitativement et qualitativement les matériels et matériaux nécessaires à la réalisation du chantier.
- Élaborer un devis quantitatif entreprise.
- Élaborer un devis quantitatif client.
- Planifier le chantier conformément aux plannings adjacents.
- Élaborer les documents de mise en service de l'installation électrique.
- Définir les modalités d'utilisation des équipements électriques.

BLOC 3 : Développer une entreprise artisanale d'électricité dans son contexte juridique

- Définir les actions administratives et juridiques découlant du statut de la société.
- Analyser l'environnement réglementaire de l'entreprise d'électricité.
- Elaborer un plan de financement à destination du banquier.
- Evaluer de façon continue la santé de l'entreprise. nécessaires, afin de s'assurer de la viabilité de l'entreprise d'électricité.

BLOC 4 : Commercialiser des prestations de l'entreprise d'électricité

- Concevoir une offre commerciale lisible sur le segment des prestations de l'entreprise.
- Définir les objectifs de vente à court, moyen et long terme.
- Conduire une négociation commerciale avec un client, un prescripteur en business to business dans un environnement international.
- Construire une proposition commerciale en incluant une gamme de prestations et de services adaptée aux besoins du client analysés.
- Définir la stratégie de communication externe de l'entreprise.

BLOC 5 : Gérer les ressources humaines de l'entreprise d'électricité

- Superviser l'organisation du travail au sein d'une entreprise d'électricité,.
- Evaluer les besoins en formation et en recrutement pour l'entreprise d'électricité.
- Mettre en place les actions d'une politique de rémunération (salaire, prime, intéressement), en accord avec les accords de branche, afin d'organiser une stratégie RH cohérente dans l'entreprise.
- Rédiger une offre d'emploi répondant aux besoins de l'entreprise.
- Mener des entretiens de recrutement des potentiels collaborateurs dans l'objectif de recruter les profils adaptés à l'entreprise d'électricité.
- Assurer le suivi des apprenants en organisant les séquences d'évaluation du jeune dans l'entreprise d'électricité et les communiquer à l'autorité compétente.
- Former son apprenant dans l'acquisition des compétences liées aux gestes techniques en définissant son niveau de connaissances et en adaptant sa progression et ses explications en conséquence.



Accessibilité

- Nous consulter pour les conditions d'accessibilité aux personnes en situation de handicap.

Prothèse dentaire

TP - Auxiliaire en prothèse dentaire

Code RNCP42085 – France Compétences



Objectifs

- Compenser par des appareils amovibles ou fixés, les pertes ou difformités survenues dans la région bucco-maxillo-faciale.
- Réparer des fractures d'appareils dentaires d'après les instructions et les empreintes fournies par les chirurgiens-dentistes ou stomatologistes.



Méthodes et moyens

- Cours pratiques et théoriques qui se déroulent en :
 - Laboratoire de prothèse dentaire
 - Salle de CFAO
 - Salle de cours équipée d'outils multimédias
- Centre de Ressources Multimédia (Bibliothèque)
- Formateurs qualifiés et expérimentés en prothèse dentaire



Pédagogie et évaluation

- Evaluations des acquis tout au long de la formation
- Examen blancs à mi-parcours, évaluation en cours de formation
- Examen final en fin de formation



Inscription

Lieu de formation

Metz

Contact

Magalie MAUCOURT
03 87 39 31 29

mmaucourt@cma-moselle.fr

€ Tarif

Nets de taxes (exonéré de TVA)
Nous consulter pour connaître
les modalités financières.
Possibilité de prise en charge
totale ou partielle sous
conditions.



Durée

1 an



Prérequis

Aucun

Effectifs



Minimum : 5

Maximum : 12



Public

Demandeur
d'emploi, chef
d'entreprise, salarié

Programme

BLOC 1 :Réaliser des prothèses dentaires amovibles

- Couler des empreintes dentaires et fabriquer des modèles de travail en plâtre. Mouler des prothèses dans un moufle
- Façonner des crochets dentaires
- Réaliser des maquettes de prothèses dentaires amovibles partielles et complètes
- Finir des prothèses dentaires amovibles

BLOC 2 : Réaliser des prothèses dentaires conjointes

- Couler des empreintes dentaires et fabriquer des modèles de travail en plâtre
- Préparer un modèle fractionné de prothèse conjointe
- Sculpter des éléments de prothèse dentaire en cire
- Finir des prothèses dentaires conjointes

BLOC 3 : Réaliser des prothèses dentaires conjointes métalliques en conception et fabrication assistées par ordinateur

- Scanner des modèles dentaires
- Modéliser des éléments prothétiques dentaires en conception assistée par ordinateur
- Fabriquer des éléments prothétiques dentaires en fabrication additive
- Finir des prothèses dentaires conjointes.



Accessibilité

- Nous consulter pour les conditions d'accessibilité aux personnes en situation de handicap.