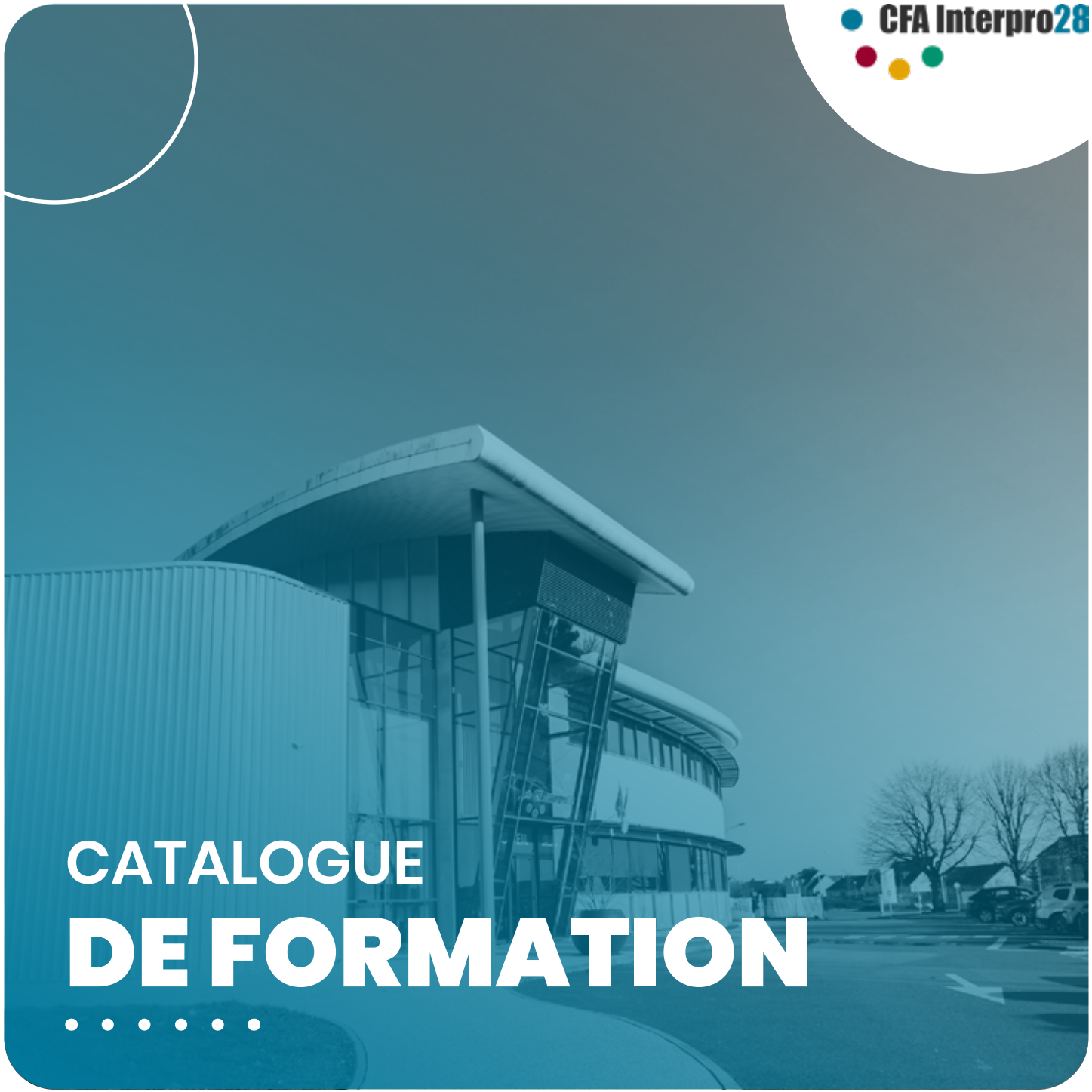




CATALOGUE **DE FORMATION**

.....

UN PROFESSIONNEL A VOTRE SERVICE



02 37 34 34 45

L'expérience à votre service !

**RÉPARATIONS TOUTES MARQUES
AGRÉÉE TOUTES ASSURANCES.**

- Tôlerie
- Peinture
- Pare-brise
- Éléments vitrés
- Véhicules Electriques
- Prêt véhicule

*Pour votre expertise photo,
rendez vous par tel ou en ligne
sur notre site*

Du lundi au jeudi de 8h à 12h30 et de 13h30 à 18h et le vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h
www.carrosserie-chartres.fr - E-mail : carrosserie@coculo.fr

Parc EUROVAL - 6 Avenue du Val de l'Eure
28630 FONTENAY SUR EURE



HERVÉ THERMIQUE

AGENCE DE CHARTRES

T. 02 37 18 02 00

herve-thermique.com

Des solutions sur mesure pour une gestion durable de l'énergie

**nos
MÉTIERS.**

Travaux et maintenance
Génie climatique
Génie électrique
Multitechniques
Multi-sites

**nos
OFFRES.**

Installation & Travaux
Maintenance & Services
Management de l'énergie
Maintenance intelligente
Énergies renouvelables
Cuisines professionnelles

ÉDITO



Depuis 50 ans, le CFA Interpro28 forme avec conviction les futurs professionnels des entreprises du territoire. Chaque année, plus de 1 300 apprenants lui font confiance pour construire leur avenir, accompagnés par des équipes administratives et pédagogiques passionnées, engagées et en complémentarité avec leurs maîtres d'apprentissage en entreprise.

Sa force ? Une offre de formation diversifiée, connectée aux réalités des métiers, portée par des équipements de pointe, des outils innovants et un accompagnement individualisé, le tout dans un environnement propice à l'apprentissage et à l'épanouissement.

La raison d'être du CFA Interpro28 est de contribuer au développement des

compétences professionnelles en favorisant l'insertion, l'évolution et la sécurisation des parcours. Cela passe par l'analyse des besoins en compétences des entreprises, la mise en relation entre les candidats à l'apprentissage et leurs futurs employeurs et un accompagnement renforcé jusqu'aux examens.

Cet engagement repose sur un apprentissage responsable, fondé sur des valeurs durables, sociales et éthiques, inscrit dans une démarche de responsabilité sociétale que le CFA a pleinement entreprise.

Ce catalogue vous présente l'ensemble de l'offre de formation, les engagements du CFA Interpro28, ses conditions d'accès et les différentes opportunités de poursuites, afin d'accompagner chaque apprenant vers sa propre réussite.

Hervé TESSERAU
Directeur du CFA Interpro28



QUI SOMMES-NOUS ?



Depuis 1976, le **CFA Interpro28**, situé à **Chartres**, est un acteur majeur de la **formation professionnelle**. Chaque année, il accompagne plus de 1 300 apprentis dans leur parcours, du niveau 3 au niveau 5 (Bac +2), en **apprentissage** ou en **formation continue**. Avec une équipe de plus de 110 collaborateurs, dont 70 formateurs passionnés, le CFA offre un environnement d'apprentissage moderne et adapté, s'étendant sur 13 500 m² de locaux.

En quelques chiffres



1 335

apprentis en 2025



28

formations
du CAP au Bac+2



+850

entreprises
partenaires



+87 %

de réussite
aux examens



+85 %

des diplômés sont en activités
6 mois après leur formation,
y compris en contrat
d'apprentissage



93,6 %

de satisfaction apprentis
en 2025



13 500M²

de locaux



QUALITÉ ET ENGAGEMENT RSE

Le CFA Interpro28 est certifié **Qualiopi** depuis le 21 mai 2021, garantissant la qualité de ses formations et l'accompagnement des apprentis vers la réussite professionnelle. Cette certification atteste du respect de critères exigeants en matière de pédagogie, d'accompagnement des apprenants et d'amélioration continue.

Dans le cadre de son engagement en matière de Responsabilité Sociétale des Entreprises, le CFA met en place des bonnes pratiques au quotidien et des actions concrètes pour un apprentissage plus responsable. Il sensibilise les apprenants aux trois principes du **développement durable : social, économique et environnemental**, pour qu'ils développent une approche éthique et durable dans leur métier et afin qu'ils deviennent des professionnels engagés et conscients des défis d'aujourd'hui et de demain.

LES ÉQUIPEMENTS DU CFA INTERPRO28



Le CFA Interpro28 met à disposition des apprentis, de nombreux équipements pédagogiques de pointe pour favoriser un apprentissage optimal. Parmi ces installations, le centre dispose de 39 salles de formation équipées en réseau, de 3 salles dédiées à l'informatique, 7 classes mobiles + 2 classes mobiles tablettes ainsi que d'un Centre de Documentation et de Ressources (CDR) et d'un espace multimédia.

AUTOMOBILE

- 2 ateliers maintenance automobile
- 2 ateliers réparation des carrosseries
- 1 atelier peinture en carrosserie équipé d'une cabine de peinture dernière génération

FARINE

- 2 laboratoires de boulangerie
- 1 laboratoire de boulangerie-pâtisserie
- 1 laboratoire de pâtisserie
- 1 laboratoire de chocolaterie

SANITAIRE ET SOCIAL

- 2 ateliers de soins : cuisine et hygiène

DIVERS

- 1 espace détente café
- 1 salle dédiée aux Technologies de l'Information et de la Communication
- 1 salle immersive VR

Innovant dans ses méthodes d'enseignement, le CFA Interpro28 a aménagé une salle immersive équipée de 15 casques de réalité virtuelle autonomes.

HÔTELLERIE-RESTAURATION

- 1 cuisine pédagogique et son restaurant d'application
- 1 laboratoire de boucherie
- 1 laboratoire de charcuterie-traiteur
- 1 chambre d'application

COIFFURE VENTE-COMMERCE

- 2 salons de coiffure pédagogiques
- 2 magasins pédagogiques

Visite virtuelle





AUTOMOBILE



BTS Maintenance des véhicules
p.15

Bac Pro Maintenance
des véhicules p.14
TFP Carrossier peintre p.18

CAP Peintre automobile
(en 1 an) p.17

CAP Maintenance des véhicules
p.13

CAP Carrossier automobile
(en 1 ou 2 ans) p.16

David WALCK

david.walck@cfainterpro-28.fr
02 37 91 66 82
06 43 26 21 86

HÔTELLERIE RESTAURATION



Assistant Manager Loisirs
Hébergement Restauration p.27

BP Boucher p.30
BP Arts de la cuisine p.22
BP Arts du Service
et Commercialisation
en Restauration p.26

CAP Boucher p.28
CAP Charcuterie - traiteur
(en 1 an) p.29

CAP Production et Service
en Restaurations p.20

CAP Cuisine p.21
CAP Commercialisation
et services en HCR p.23

Pierre FOURNIER

pierre.fournier@cfainterpro-28.fr
02 37 91 66 58
06 48 72 20 10

FARINE



BM Boulanger p.36

BP Boulanger p.35

CS Boulangerie spécialisée p.34
CS Techniques du tour en
boulangerie et en pâtisserie p.33
CAP Boulanger (en 1 ou 2 ans)
p.32

CAP Pâtissier p.37
CS Pâtisserie de boutique p.39

CAP Chocolaterie-confiserie
(en 1 an) p.38

Mathieu RIOULT

mathieu.rioult@cfainterpro-28.fr
02 37 91 66 80
06 70 61 62 60

CAP : Certificat d'Aptitude Professionnelle – **CS** : Certificat de Spécialisation– **Bac Pro** : Baccalauréat Professionnel –

COIFFURE



BP Coiffure p.42

CAP Métiers de la coiffure p.41

Aurélie TENIN

aurelie.tenin@cfainterpro-28.fr
02 37 88 17 57
06 02 02 42 65

VENTE - COMMERCE



**Bac Pro Métiers du Commerce
et de la Vente** p.44

**CAP Équipier Polyvalent
du Commerce** p.43

Aurélie TENIN

aurelie.tenin@cfainterpro-28.fr
02 37 88 17 57
06 02 02 42 65

SANITAIRE ET SOCIAL



**CAP Accompagnant
Éducatif Petite Enfance
(en 1 ou 2 ans)** p.46

Marie-Hélène JOUDOU

marie-helene.joudou@cfainterpro-28.fr
02 37 91 66 97
07 45 19 13 92

CONDITIONS D'ACCÈS



PUBLIC CONCERNÉ

- Tout public
- Toutes les formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap

STATUT

- **En formation initiale :** Salarié sous contrat d'apprentissage ou de professionnalisation
- **En formation continue :** Stagiaire de la formation continue (si prise en charge financière par un tiers)

MODALITÉS D'ACCÈS

- **En contrat d'apprentissage :**
Être âgé de 15 ans à 29 ans* révolus
- **En contrat de professionnalisation :**
à partir de 30 ans

** Pas d'âge maximum si :*

- *Projet de création ou de reprise d'entreprise*
- *Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH)*
- *Nouveau contrat avec un autre employeur pour se représenter à l'examen non obtenu*
- *Sportif de haut niveau*

PRÉREQUIS

- Dès 15 ans après une classe de 3^e ou une prépa-métiers (14 ans en fin de 3^e : nous consulter)
- Parler, comprendre et écrire le français (la formation et les examens sont en français)
- Posséder la nationalité française et/ou être ressortissant d'un pays de l'Union Européenne (UE), de l'Espace Économique Européen (EEE) ou de la Confédération Suisse ou être titulaire d'un titre de séjour avec autorisation de travail

ADMISSION

• Pour les CAP :

Admission définitive dès signature du contrat d'apprentissage ou de professionnalisation (sous réserve de places disponibles)

• Pour les CAP connexes, BP, CS, Bac Pro, BTS, TFP, BM et Assistant Manager :

- Dossier de candidature
- Commission d'accès
- Entretien (pour le BTS)
- Admission définitive dès signature du contrat d'apprentissage ou de professionnalisation (sous réserve de places disponibles)



RYTHME ET DURÉE

- **Pour les CAP et BP :**
Formation en alternance de 840 heures dispensées sur 2 ans (sauf aménagements possibles en fonction du profil de l'apprenant)
- **Pour les CS :**
Formation en alternance de 420 heures dispensées sur 1 an
- **Pour les Bac Pro :**
 - En 3 ans : 1850 heures de formation soit 14 semaines en seconde, 20 semaines en première et en terminale
 - En 2 ans : 1350 heures de formation soit 20 semaines par an. Environ 35 heures de FOAD* (selon l'année de formation)
- **Pour le BTS :**
 - En 2 ans : 1350 heures de formation soit 40 semaines
 - En 1 an : 675 heures de formation Environ 35 heures de FOAD* (selon année de formation)
- **Pour le BM et l'Assistant Manager :**
Formation en alternance de 840 heures dispensées sur 2 ans
- **Pour le TFP :**
Formation en alternance de 952,5 heures dispensées sur 2 ans
- **En formation continue :**
 - Entre 8 et 9 mois de formation
 - Entre 5 et 7 semaines en entreprise
 - Entre 20 et 35 heures par semaine

*FOAD : Formation Ouverte et À Distance

FINANCEMENT ET CERTIFICATION

- **Financement de l'apprentissage :** OPCO
- **Financement de la formation continue :** CPF, OPCO, France travail, Transition pro, à titre privé
- **Certification :** selon le référentiel du certificateur

FORMATION CONTINUE



Vos interlocuteurs
de la formation
continue

DÉLAI D'ACCÈS

- **En apprentissage,** le délai moyen entre la date de réception du contrat et l'entrée en formation est de 32 jours
- **En formation continue individuelle,** le délai moyen entre la demande du bénéficiaire (exprimée lors de l'entretien) et l'entrée en formation (ou le délai entre la réception du contrat et l'entrée en formation pour les contrats de professionnalisation) est de 4,5 mois

RÉMUNÉRATION

La rémunération mensuelle en contrat d'apprentissage est calculée en pourcentage du Smic en fonction de l'âge et de l'année de formation

LA PÉDAGOGIE

- Pédagogie différenciée selon les profils
- Mesure des acquis en continu
- Entretiens individuels d'accompagnement
- Évaluations réalisées en épreuves ponctuelles

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Mise en situation professionnelle sur les plateaux techniques équipés
- Apport théorique avec les supports pédagogiques adéquats
- Retour d'expérience d'entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance
- Visites de suivi en entreprise



AUTOMOBILE

.....



CAP MAINTENANCE DES VÉHICULES

OPTION VÉHICULES LÉGERS



En tant que professionnel qualifié, vous êtes spécialisé dans l'entretien et la réparation des véhicules légers. Entre technicité, logique et passion, vous réalisez des interventions de premier niveau telles que les entretiens périodiques et le remplacement de divers composants mécaniques, électriques, hydrauliques, ou pneumatiques.

OBJECTIFS ET PRINCIPALES ACTIVITÉS DE LA FORMATION

- Réaliser les opérations de maintenance périodique et corrective
- Participer au diagnostic des véhicules
- Assurer la réception et la restitution des véhicules
- Contribuer à l'organisation de la maintenance
- Appliquer la démarche qualité et commerciale de l'entreprise
- Respecter les règles d'hygiène, de sécurité, d'environnement (HSE), ainsi que les procédures et délais impartis fixés par l'entreprise

LES PRINCIPALES COMPÉTENCES

- Collecter les données nécessaires à son intervention
- Communiquer en interne
- Préparer son intervention
- Participer au diagnostic
- Remettre en conformité les systèmes, les sous-ensembles, les éléments
- Effectuer les mesures sur véhicule
- Effectuer les contrôles, les essais
- Régler un système
- Préparer le véhicule
- Gérer son poste de travail

LES PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

- Mécanicien spécialiste automobile
- Opérateur spécialiste service rapide

LES POURSUITES DE FORMATION

Bac Pro Maintenance des véhicules option véhicules légers (p.14)

TFP Mécanicien automobile

Certification Conseiller de vente confirmé pièces de rechange et accessoires

CQP Dépanneur-remorqueur véhicules légers



BAC PRO MAINTENANCE DES VÉHICULES

OPTION VÉHICULES LÉGERS



En tant que professionnel qualifié, vous diagnostiquez, réparez et optimisez les véhicules légers avec précision grâce à l'utilisation d'outils de mesure et de contrôle informatisés, et ce, dans divers environnements tels que les réseaux après-vente de constructeurs, les ateliers de maintenance de transports, les garages indépendants ou au sein de flottes de véhicules.



OBJECTIFS ET PRINCIPALES ACTIVITÉS DE LA FORMATION

- Réceptionner, diagnostiquer, maintenir, dépanner et réparer les véhicules
- Assurer la maintenance périodique et corrective
- Organiser la maintenance et la restitution des véhicules en interne

LES PRINCIPALES COMPÉTENCES

- Collecter les données nécessaires à l'intervention
- Préparer et réaliser son intervention
- Diagnostiquer un dysfonctionnement mécanique
- Effectuer le diagnostic d'un système piloté
- Rendre compte de son intervention

LES PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

- Mécanicien spécialiste automobile
- Électricien spécialiste automobile
- Technicien confirmé en mécanique automobile
- Technicien en électricité et électronique automobile

LES POURSUITES DE FORMATION

TFP Technicien expert après-vente automobile

BTS Maintenance des véhicules option véhicules légers (p.15)

TFP Réceptionnaire après-vente véhicules légers

CQP Contrôleur technique véhicules légers



BTS

MAINTENANCE DES VÉHICULES

OPTION VÉHICULES LÉGERS



En tant que professionnel qualifié, vous avez la capacité d'être à la fois réparateur de véhicules légers et conseiller client. Vous résolvez des défis complexes chaque jour. Votre savoir-faire garantit sécurité et performance dans le respect des normes techniques et environnementales en vigueur, tout en veillant à la qualité du service après-vente.

Prérequis spécifique

Être titulaire d'un Bac Pro Maintenance des véhicules ou Bac Pro Carrossier peinture automobile ou Bac STI2D ou Bac général option sciences de l'ingénieur

OBJECTIFS ET PRINCIPALES ACTIVITÉS DE LA FORMATION

- Accueillir, conseiller le client et assurer la relation client
- Réceptionner, diagnostiquer, maintenir, dépanner et réparer le véhicule
- Réaliser les opérations de maintenance et de réparations complexes
- Organiser la maintenance et assurer la restitution du véhicule au client

LES PRINCIPALES COMPÉTENCES

- Analyser le système concerné
- Diagnostiquer / valider l'opération de maintenance

- Mettre en œuvre l'intervention
- Organiser la logistique de l'atelier
- S'informer / communiquer avec la clientèle et les professionnels en interne et en externe

LES PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

- Technicien diagnostic et maintenance
- Réceptionnaire après-vente
- Conseiller technique
- Chef d'équipe atelier
- Conseiller technique "hotline" pour un constructeur ou un équipementier
- Gestionnaire d'atelier



LES POURSUITES DE FORMATION

Licence Pro organisation, management des services de l'automobile

TFP Réceptionnaire après-vente véhicules légers

Titre ingénieur - Ingénieur diplômé du Conservatoire National des Arts et Métiers, spécialité Mécatronique

EN 1* OU
2 ANS

Pour plus d'infos



CAP CARROSSIER AUTOMOBILE



En tant que professionnel qualifié, vous redonnez vie aux véhicules en réparant les carrosseries avec précision. Entre technique, esthétique et sécurité, vous transformez chaque voiture abîmée en modèle impeccable. Votre savoir-faire allie créativité et rigueur, offrant satisfaction et fierté à chaque chantier terminé.

*Prérequis spécifique

Pour une formation en 1 an : Être titulaire d'un diplôme en lien avec le secteur automobile

OBJECTIFS ET PRINCIPALES ACTIVITÉS DE LA FORMATION

- Remplacer et réparer les éléments détériorés
- Remettre en conformité le véhicule ainsi que les vitrages en appliquant les méthodologies de réparation
- Collecter les informations nécessaires et préparer les fonds et surfaces
- Contrôler la qualité de l'intervention et finaliser les réparations

LES PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

- Carrossier réparateur de carrosseries automobiles

LES PRINCIPALES COMPÉTENCES

- Collecter les informations nécessaires à l'intervention
- Préparer son intervention
- Réaliser, évaluer son intervention
- Rendre compte de son intervention

LES POURSUITES DE FORMATION

CAP Peintre automobile en 1 an (p.17)

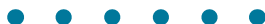
Bac Pro Carrossier peintre en 2 ans

TFP Carrossier peintre (p.18)



CAP

PEINTRE AUTOMOBILE



En tant que professionnel qualifié, vous sublimez chaque véhicule par la couleur et la finition, alliant précision et créativité. Entre ponçage, application et retouches, vous redonnez éclat et harmonie aux carrosseries abîmées. Votre savoir-faire transforme chaque véhicule en œuvre soignée, alliant technique, esthétique et fierté du travail bien fait.

Prérequis spécifique

Être titulaire d'un CAP Carrossier Automobile ou d'un Bac Pro Carrossier Peintre Automobile

OBJECTIFS ET PRINCIPALES ACTIVITÉS DE LA FORMATION

- Préparer et réaliser la mise en peinture du véhicule
- Réparer et remettre en forme les éléments de carrosserie et les matériaux plastiques
- Assurer la dépose et la repose des éléments amovibles
- Préparer les fonds et surfaces avant application des peintures
- Maîtriser la colorimétrie, l'application des bases et des vernis
- Préparer le véhicule à la livraison

LES PRINCIPALES COMPÉTENCES

- Collecter les informations nécessaires à l'intervention
- Appliquer la méthodologie de réparation
- Remettre en conformité
- Contrôler la qualité de son intervention
- Réaliser la préparation des fonds et des surfaces
- Appliquer les différents types de peinture
- Contrôler la conformité d'une application

EN 1 AN



LES PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

- Peindre en carrosserie

LES POURSUITES DE FORMATION

Bac Pro Carrossier Peintre Automobile en 2 ans

TFP Carrossier peintre (p.18)

CQP Peintre confirmé



LES PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

- Carrossier peintre en atelier de réparation automobile affilié ou non à un réseau
- Responsable d'équipe en atelier de carrosserie (après une expérience professionnelle significative)
- Chef d'entreprise (après une expérience professionnelle significative)

TFP

CARROSSIER PEINTRE



En tant que professionnel qualifié, vous restaurez et embellissez chaque véhicule avec précision et créativité. Entre préparation, peinture et finition, votre expertise technique et votre sens de l'esthétique vous permettent de redonner aux véhicules leur aspect d'origine, voire de les personnaliser selon les souhaits des clients.

Prérequis spécifique

Être titulaire d'un CAP Carrossier Automobile ou d'un Bac Pro Carrossier Peintre Automobile

OBJECTIFS ET PRINCIPALES ACTIVITÉS DE LA FORMATION

- Assurer un conseil technique en carrosserie peinture
- Déposer et reposer des éléments amovibles et inamovibles
- Remplacer et réparer les vitrages
- Remettre en forme les éléments de carrosserie
- Déposer et reposer les éléments mécaniques et électroniques
- Contrôler et intervenir sur les éléments de structure
- Préparer les surfaces avant peinture
- Réparer des matériaux composites
- Réaliser la colorimétrie et gérer les stocks de produits
- Appliquer la peinture sur les véhicules

LES PRINCIPALES COMPÉTENCES

- Maîtrise des techniques de réparation et de peinture automobile
- Connaissance des matériaux et des produits utilisés en carrosserie
- Capacité à diagnostiquer les déformations et dommages sur les véhicules
- Habileté manuelle et précision dans les gestes techniques
- Sens de l'esthétique et du détail
- Respect des normes de sécurité et d'hygiène en atelier
- Aptitude à travailler en équipe et à communiquer avec les clients



HÔTELLERIE
RESTAURATION
BOUCHERIE
CHARCUTERIE

.....



CAP

PRODUCTION ET SERVICE

EN RESTAURATIONS

(RAPIDE, COLLECTIVE, CAFÉTÉRIA)



En tant que professionnel qualifié, vous organisez et préparez des repas de la réception des produits jusqu'au service client, dans un environnement de restauration rapide, collective et les cafétérias. Votre rôle essentiel transforme un simple repas en moment de convivialité, alliant rigueur, passion et service aux autres.

OBJECTIFS ET PRINCIPALES ACTIVITÉS DE LA FORMATION

- Réaliser et mettre en valeur des préparations alimentaires simples en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
- Réceptionner, stocker et préparer les produits alimentaires pour l'assemblage, le dressage et la cuisson
- Mettre en place, réapprovisionner et entretenir les espaces de distribution, vente et consommation
- Accueillir, conseiller et servir les clients, prendre et préparer les commandes
- Assurer la distribution et le service des repas ainsi que l'encaissement des prestations
- Effectuer l'entretien des locaux, équipements et ustensiles en production et en service

LES PRINCIPALES COMPÉTENCES

- S'adapter aux différents rythmes des services
- Organiser son travail en fonction du personnel présent
- Utiliser son savoir-faire en fonction des commandes
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- Élaborer de nouvelles fiches techniques
- Agent en restauration libre service (cafétéria...)
- Agent en restauration rapide (sandwicherie, saladerie ...)
- Agent en restauration à thème (pizzeria, crêperie...)

LES PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

- Agent en restauration collective (cuisine scolaire, cuisine d'entreprise, cuisine hospitalière...)

LES POURSUITES DE FORMATION

CAP Cuisine (p.21)
CAP Charcuterie-traiteur (p.29)
CAP Commercialisation et services en Hôtel - Café - Restaurant (p.23)
CAP Boulanger (p.32)
CAP Équipier Polyvalent du Commerce (p.43)
CAP Pâtissier (p.37)



CAP CUISINE



En tant que professionnel qualifié, vous transformez chaque ingrédient en saveurs uniques et équilibrées. Entre technique, créativité et rigueur, vous élaborez des plats qui régaler et surprennent. Votre passion se goûte dans chaque assiette, et votre savoir-faire fait de chaque service un moment de plaisir et de fierté.

OBJECTIFS ET PRINCIPALES ACTIVITÉS DE LA FORMATION

- Assurer la production culinaire et sa distribution en appliquant les techniques spécifiques du métier, tout en respectant les normes d'hygiène, de sécurité et environnementales pour garantir la satisfaction des clients et le bon fonctionnement de l'établissement
- Gérer l'approvisionnement et le stockage : réception, vérification des livraisons et réalisation des inventaires
- Organiser le travail et la production en planifiant les tâches
- Réaliser le dressage et l'envoi des préparations

LES PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

- Commis de cuisine
- Chef de partie
- Cuisinier

LES PRINCIPALES COMPÉTENCES

- S'adapter aux rythmes différents des services
- Organiser son travail en fonction du personnel présent
- Utiliser son savoir-faire en fonction des commandes
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- Élaborer de nouvelles fiches techniques

LES POURSUITES DE FORMATION

BP Arts de la cuisine (p.22)
CAP Commercialisation et services en Hôtel - Café - Restaurant (p.23)
CAP Boucher (p.28)
CAP Charcuterie-traiteur (p.29)
CAP Pâtissier (p.37)





BP ARTS DE LA CUISINE



En tant que professionnel qualifié, vous maîtrisez techniques et saveurs avec excellence, créant des plats raffinés qui éveillent tous les sens. Entre innovation et rigueur, vous dirigez votre brigade, valorisez les produits et offrez des expériences culinaires inoubliables. Chaque service devient un terrain d'expression et de fierté pour votre talent.

Prérequis spécifique

Être titulaire d'un CAP Cuisine

OBJECTIFS ET PRINCIPALES ACTIVITÉS DE LA FORMATION

- Réaliser les tâches d'un cuisinier hautement qualifié, dans toute forme ou concept de restauration à vocation gastronomique
- Travailler des produits bruts et frais en valorisant les savoir-faire culinaires, la créativité et une alimentation équilibrée
- Assurer l'approvisionnement et le stockage : réception, contrôle des livraisons et gestion des inventaires
- Organiser et planifier la production culinaire, du dressage à l'envoi des préparations
- Appliquer et contrôler les normes d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et de respect de l'environnement
- Encadrer et coordonner une équipe pour garantir la satisfaction et le bien-être de la clientèle

LES PRINCIPALES QUALITÉS

- Résistance physique
- Patience, méticulosité, dextérité
- Mémoire, attention, réflexion
- Propreté, soin
- Esprit d'équipe

LES PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

- Chef de partie / Chef de cuisine
- Directeur dans la restauration (après une expérience professionnelle significative)
- Chef d'entreprise (après une expérience professionnelle significative)

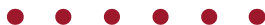
LES POURSUITES DE FORMATION

Assistant Manager Loisirs
Hébergement Restauration (p.27)
CAP Commercialisation et services
en Hôtel - Café - Restaurant (p.23)
CAP Pâtissier (p.37)



CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES

EN HÔTEL – CAFÉ – RESTAURANT



En tant que professionnel qualifié, vous naviguez avec aisance entre cuisine, service et gestion, offrant aux clients une expérience complète. Polyvalent et réactif, vous valorisez chaque détail, alliez rigueur et créativité, et transformez chaque séjour ou repas en moment mémorable, où votre savoir-faire fait toute la différence.

OBJECTIFS ET PRINCIPALES ACTIVITÉS DE LA FORMATION

- Accueillir et assurer le bien-être d'une clientèle française et étrangère
- Réaliser des prestations de services en hôtel, café-brasserie et restaurant
- Appliquer les techniques spécifiques du métier dans le respect des normes d'hygiène, de sécurité et de l'environnement
- Contribuer à la commercialisation des prestations
- Gérer les stocks et assurer la mise en place de la salle
- Accueillir, conseiller et servir les clients
- Préparer et présenter certains mets
- Réaliser et vérifier les opérations d'encaissement

LES PRINCIPALES COMPÉTENCES

- Adopter une attitude accueillante avec la clientèle
- Développer une bonne mémoire visuelle et auditive
- Faire preuve d'adresse physique et de prudence lors du service
- Savoir travailler en équipe avec le personnel du bar et de la cuisine
- Savoir s'adapter et réagir à tout incident ou dysfonctionnement

LES PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

- Commis de restaurant
- Chef de rang (après une expérience professionnelle significative)
- Maître d'hôtel (après une expérience professionnelle significative)
- Serveur en brasserie



LES POURSUITES DE FORMATION

BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration (p.26)
CAP Cuisine (p.21)

V.T.P.



Patrick PETIT
15 Rue Charles Brune
28000 CHARTRES

EN FACE DE LA PRÉFECTURE

vtp.petit@orange.fr

Tél : 02.37.36.58.29

Fax : 02.37.21.52.88

Ouvert du Mardi au Samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 18h30

E.Leclerc 
CHARTRES-BARJOUVILLE

Ouvert : de 9h00 à 20h30
du lundi au samedi.

 leclercchartres

 leclerc.chartres.barjouville

www.e.leclerc

1 RUE DE ORVILLES 28630 BARJOUVILLE
TÉL. 02 37 91 59 70





CHARTRES

53 Avenue d'Orléans, 28000
02 37 33 68 68

**ATAC ouvre ses portes aux
stagiaires motivés !**

**Pièces détachées
automobiles**

Ateliers spécialisés

Outillage

Peinture

**Equipement
d'atelier**

**OUVERT À TOUS
6 j/7**



www.atac-pieces-auto.fr



BP

ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION



En tant que professionnel qualifié, vous orchestrez le service avec élégance et précision. Entre accueil, coordination et conseil, vous créez une expérience mémorable pour chaque client. Leader discret de votre salle, vous alliez rigueur, savoir-faire et sens du détail pour faire de chaque repas un moment d'exception et de satisfaction.

Prérequis spécifique

Être titulaire d'un CAP Commercialisation et services en HCR

OBJECTIFS ET PRINCIPALES ACTIVITÉS DE LA FORMATION

- Assurer l'accueil, le service et la commercialisation en français et en langue étrangère en appliquant les arts de la table et les techniques de service, dans le respect des normes d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'environnement
- Gérer les stocks et organiser la mise en place de la salle
- Accueillir, conseiller et servir les clients
- Préparer et présenter certains mets
- Réaliser et vérifier les opérations d'encaissement
- Encadrer et coordonner une équipe

LES PRINCIPALES COMPÉTENCES

- Adopter une attitude accueillante avec la clientèle
- Développer une bonne mémoire visuelle et auditive
- Faire preuve d'adresse physique et de prudence lors du service
- Savoir travailler en équipe avec le personnel du bar et de la cuisine
- Savoir s'adapter et réagir à tout incident ou dysfonctionnement

LES PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

- Serveur en brasserie
- Chef de rang
- Maître d'hôtel
- Directeur de restaurant (après une expérience professionnelle significative)
- Chef d'entreprise (après une expérience professionnelle significative)

LES POURSUITES DE FORMATION

Assistant Manager Loisirs
Hébergement Restauration (p.27)
CAP Cuisine (p.21)
CS Sommellerie
CS Employé barman



ASSISTANT MANAGER LOISIRS HÉBERGEMENT RESTAURATION



En tant que professionnel qualifié, vous pilotez votre unité avec vision et organisation. Entre gestion d'équipe, accueil des clients et optimisation des services, vous assurez qualité et rentabilité. Votre rôle combine leadership, rigueur et créativité, faisant de chaque séjour ou visite une expérience mémorable pour vos clients.

Prérequis spécifiques

Être titulaire

- d'une certification de niveau 3 des filières LHR, une expérience professionnelle de 6 mois dans le secteur ou d'un diplôme de niveau 4 du secteur LHR validé
- ou d'un diplôme de niveau 4 hors secteur et une expérience minimum de 6 mois dans le secteur LHR
- ou justifier de 3 années d'expérience professionnelle dans le secteur d'activité LHR

OBJECTIFS ET PRINCIPALES ACTIVITÉS DE LA FORMATION

- Gérer et développer une unité hôtelière, de restauration, de camping ou de loisirs comme un centre de profit
- Assurer la gestion opérationnelle, la relation client et le respect des standards de qualité
- Maîtriser les outils de promotion et de commercialisation pour optimiser la rentabilité
- Animer et encadrer une équipe
- Contribuer au développement des actions de communication et de promotion

LES PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

- Assistant à la direction d'un restaurant, d'un hôtel, d'un hébergement de plein air, d'un centre de loisirs
- Manager en restauration rapide
- Chef de réception en hôtellerie
- Exploitant de chambres d'hôtes
- Exploitant de structure d'hébergement touristique
- Gérant de camping
- Responsable de restauration
- Responsable de bar-brasserie



LES PRINCIPALES QUALITÉS

- Sens du service et de l'accueil
- Sens commercial et compétence en gestion
- Organisation et rigueur
- Aisance relationnelle et communication
- Capacité à animer, encadrer et motiver une équipe
- Réactivité et adaptabilité

LES POURSUITES DE FORMATION

Licence Pro Métiers du tourisme et des loisirs

Licence Pro Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration

TP Responsable d'établissement touristique

Manager en hôtellerie internationale de luxe



CAP BOUCHER



En tant que professionnel qualifié, vous choisissez, découpez et préparez chaque pièce avec précision et savoir-faire. Entre rigueur et passion, vous transformez la viande en produits de qualité, savoureux et sûrs. Votre expertise se goûte dans chaque bouchée, et votre métier allie tradition, technique et fierté artisanale au quotidien.



OBJECTIFS ET PRINCIPALES ACTIVITÉS DE LA FORMATION

- Organiser, réceptionner et contrôler les produits livrés
- Entreposer les produits et suivre les stocks
- Effectuer des coupes de gros avec os
- Mettre en œuvre les techniques fondamentales de transformation des viandes
- Mettre en œuvre les techniques de finition
- Élaborer des préparations de viandes crues
- Identifier et valoriser les viandes et produits préparés
- Appliquer les règles de sécurité alimentaire
- Contrôler l'hygiène et la sécurité de l'environnement de travail et du matériel

LES PRINCIPALES QUALITÉS

- Résistance physique
- Méthode et rigueur
- Respect des règles d'hygiène
- Sens du commerce
- Dextérité, agilité

LES PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

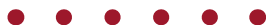
- Ouvrier qualifié
- Vendeur en boucherie-charcuterie
- Préparateur en boucherie
- Chef d'entreprise (après une expérience professionnelle significative)

LES POURSUITES DE FORMATION

BP Boucher (p.30)
CAP Charcuterie-traiteur (p.29)
CAP Cuisine (p.21)



CAP CHARCUTERIE- TRAITEUR



En tant que professionnel qualifié, vous transformez viandes et produits frais en charcuteries fines et plats savoureux. Entre tradition et créativité, vous préparez terrines, pâtés et buffets qui séduisent les yeux et les papilles. Votre savoir-faire artisanal fait de chaque réalisation un moment de plaisir et de fierté, partagé avec vos clients.

Prérequis spécifique

Être titulaire d'un CAP du secteur alimentaire

OBJECTIFS ET PRINCIPALES ACTIVITÉS DE LA FORMATION

- Réceptionner et contrôler les produits livrés
- Entreposer les produits et suivre les stocks
- 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
- Appliquer les règles de sécurité alimentaire et de traçabilité
- Nettoyer et désinfecter le matériel, le poste de travail et les locaux

LES PRINCIPALES QUALITÉS

- Dextérité, agilité
- Résistance physique
- Méthode et rigueur
- Respect des règles d'hygiène
- Sens du commerce

LES PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

- Ouvrier qualifié
- Préparateur en charcuterie
- Chef d'entreprise (après une expérience professionnelle significative)

EN 1 AN



LES POURSUITES DE FORMATION

CAP Cuisine (p.21)



BP BOUCHER



En tant que professionnel qualifié, vous façonnez chaque pièce de viande avec précision et passion. Vous êtes compétent sur toutes les phases de la boucherie, de l'approvisionnement à la vente (sélection de produits, négociation avec les fournisseurs, service client), et vous êtes apte à gérer une unité d'exploitation, puis avec l'expérience, à créer ou reprendre une entreprise.

Prérequis spécifique
Être titulaire d'un CAP Boucher

OBJECTIFS ET PRINCIPALES ACTIVITÉS DE LA FORMATION

- Gérer l'approvisionnement, la transformation, la commercialisation et la vente des produits de boucherie, dans le respect des normes d'hygiène, de sécurité et de l'environnement
- Organiser et gérer une unité d'exploitation
- Réceptionner, contrôler la qualité et préparer les carcasses pour la découpe
- Trier, détailler et conditionner les pièces de viande et spécialités bouchères
- Mettre en valeur les produits en les disposant sur le lieu de vente
- Accueillir, renseigner la clientèle et prendre les commandes
- Assurer l'entretien du matériel, des équipements et de l'espace de vente

LES PRINCIPALES QUALITÉS

- Dextérité, agilité
- Résistance physique
- Méthode et rigueur
- Respect des règles d'hygiène
- Sens du commerce

LES PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

- Chef boucher
- Commercial grossiste en viande
- Chef d'entreprise (après une expérience professionnelle significative)

LES POURSUITES DE FORMATION

CAP Charcuterie-traiteur (p.29)
CAP Cuisine (p.21)
CS Vente-conseil en boucherie





BOULANGERIE PÂTISSERIE CHOCOLATERIE

.....



EN 1* OU
2 ANS

Pour plus d'infos



CAP BOULANGER



En tant que professionnel qualifié, vous façonnez chaque jour des pains dorés et des viennoiseries parfumées qui éveillent les sens. Entre savoir-faire artisanal et créativité, vous travaillez une matière vivante et gratifiante. Le rythme est exigeant, mais la fierté de nourrir et de régaler les autres donne à chaque matin une saveur unique et profondément humaine.



*Prérequis spécifique

Pour une formation en 1 an : Être titulaire d'un CAP Pâtissier

OBJECTIFS ET PRINCIPALES ACTIVITÉS DE LA FORMATION

- Sélectionner et utiliser de façon rationnelle les matières premières nécessaires à la fabrication de pains classiques ou spéciaux et de produits de viennoiserie
- Réaliser des produits de base en restauration boulangère et de boulangerie
- Organiser et effectuer son travail avec ordre et méthode
- Présenter au personnel de vente les produits réalisés en entreprise et valoriser ses productions
- Travailler dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable

LES PRINCIPALES QUALITÉS

- Bonne habileté manuelle
- Curiosité, créativité et minutie
- Dynamisme et respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Sens du contact et esprit d'équipe

LES PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

- Boulanger dans une entreprise artisanale, en grande distribution ou en industrie



LES POURSUITES DE FORMATION

CS Boulangerie spécialisée (p. 34)

CAP Pâtissier (p. 37)

CS Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie (p. 33)



CS

TECHNIQUES DU TOUR EN BOULANGERIE ET EN PÂTISSERIE



En tant que professionnel qualifié, vous maîtrisez l'art du feuilletage, donnant vie à des croissants dorés et des pâtes délicates. Entre précision des gestes et sens du détail, vous transformez beurre et farine en créations savoureuses. Chaque fournée est une fierté, portée par un savoir-faire exigeant et la joie de régaler au quotidien.

Prérequis spécifique

Être titulaire d'un CAP Boulanger ou d'un CAP Pâtissier ou d'un Bac Pro Boulanger-pâtissier



OBJECTIFS ET PRINCIPALES ACTIVITÉS DE LA FORMATION

- Maîtriser les techniques de fabrication des pâtes levées et feuilletées
- Réaliser des viennoiseries, tartes et produits feuilletés sucrés et salés
- Assurer le pétrissage, le tourage, la fermentation et la cuisson des produits
- Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur

LES PRINCIPALES COMPÉTENCES

- Connaître les matières premières utilisées en boulangerie et pâtisserie
- Fabriquer des appareils, garnitures et produits de restauration nomade
- Maîtriser les techniques de pétrissage, tourage, fermentation et cuisson
- Être capable de travailler en équipe et s'adapter aux exigences de production
- Avoir le sens de l'esthétique pour la présentation des produits finis

LES PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

- Tourier en boulangerie ou pâtisserie artisanale
- Ouvrier spécialisé dans l'industrie agroalimentaire
- Chef de partie dans des établissements de restauration

LES POURSUITES DE FORMATION

BP Boulanger (p. 35)
BTM Pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur-traiteur



CS

BOULANGERIE SPÉCIALISÉE



En tant que professionnel qualifié, vous explorez les farines, les levains et les techniques pour créer des pains uniques. Entre tradition et innovation, vous développez votre signature et valorisez des produits de qualité. Chaque fournée raconte une histoire, et votre expertise attire une clientèle en quête d'authenticité et de saveurs nouvelles.

Prérequis spécifique

Être titulaire d'un CAP Boulanger ou d'un Bac Pro Boulanger-pâtissier

OBJECTIFS ET PRINCIPALES ACTIVITÉS DE LA FORMATION

- Concevoir et réaliser des produits de panification, de viennoiserie et de décor boulanger
- Élaborer des pains spéciaux, régionaux, aromatiques, européens et des pains party, ainsi que des viennoiseries garnies à base de crème et de fruits
- Maîtriser les techniques de travail sur levain liquide et poolish
- Assurer la conduite des fabrications en optimisant l'utilisation des équipements et en respectant les règles d'hygiène, de qualité et de prévention des risques

- Développer son sens créatif en jouant sur les formes, les décors et les saveurs
- Gérer l'approvisionnement, le stockage et le contrôle qualité des matières premières
- Participer à l'organisation de l'établissement et à la communication auprès du personnel de vente

LES PRINCIPALES QUALITÉS

- Bonne habileté manuelle
- Autonomie, curiosité et créativité
- Dynamisme et respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Sens du contact et esprit d'équipe

LES PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

- Boulanger qualifié dans une entreprise artisanale, en grande distribution ou en industrie
- Responsable de production en boulangerie

LES POURSUITES DE FORMATION

BP Boulanger (p.35)
CAP Pâtissier (p.37)
CS Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie (p.33)



BP BOULANGER



En tant que professionnel qualifié, vous pilotez le fournil avec maîtrise, encadrez une équipe et perfectionnez chaque recette. Votre expertise vous permet d'innover tout en respectant la tradition. Entre gestion, création et transmission, vous donnez du sens à votre métier et bâtissez une carrière solide, reconnue pour son exigence et sa passion.

Prérequis spécifique

Être titulaire d'un CAP Boulanger ou d'un CS Boulangerie spécialisée (anciennement MC Boulangerie spécialisée)



OBJECTIFS ET PRINCIPALES ACTIVITÉS DE LA FORMATION

- Concevoir et réaliser des produits de boulangerie, viennoiserie, snacking, restauration boulangère et des pièces décoratives à thème
- Maîtriser les techniques de fabrication (levain liquide, dur, poolish) et la production de pains spéciaux, bio, régionaux, aromatiques et nutritionnels
- Maîtriser la production en respectant les normes d'hygiène, de sécurité et de gestion des risques
- Gérer les coûts de production, l'approvisionnement, le stockage et la traçabilité des matières premières
- Animer et manager une équipe de production tout en développant des compétences en organisation et gestion d'entreprise

- Promouvoir les produits en valorisant leurs qualités nutritionnelles et gustatives auprès des vendeurs et clients
- Intégrer les principes du développement durable dans l'activité
- Créer, reprendre et assurer la gestion d'une entreprise de boulangerie

LES PRINCIPALES QUALITÉS

- Rigueur, habileté manuelle confirmée, autonomie, initiative
- Créativité, curiosité, inventivité
- Dynamisme et respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Sens du contact et esprit d'équipe

LES PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

- Boulanger hautement qualifié
- Chef boulanger dans une entreprise artisanale, en grande distribution ou en industrie
- Gérant ou responsable de production dans une entreprise artisanale, en grande distribution ou en industrie
- Démonstrateur dans une minoterie

LES POURSUITES DE FORMATION

CAP Pâtissier (p.37)
BM Boulanger (p. 36)



BM BOULANGER



En tant que professionnel qualifié, vous dirigez votre boulangerie avec vision, alliant excellence artisanale et sens des affaires. Vous créez, gérez, innovez et fédérez une équipe autour de votre passion. Chaque produit porte votre signature, chaque client votre engagement. Vous bâtissez une entreprise durable, reconnue pour sa qualité et son authenticité.

Prérequis spécifique

Être titulaire d'un BP Boulanger, ou un Bac Pro Boulanger-pâtissier

OBJECTIFS ET PRINCIPALES ACTIVITÉS DE LA FORMATION

- Maîtriser les techniques avancées de fabrication du pain, des viennoiseries et des produits de boulangerie-pâtisserie
- Organiser et optimiser la production en respectant les normes d'hygiène, de sécurité et de qualité
- Gérer l'approvisionnement et le stockage des matières premières
- Concevoir de nouveaux produits pour répondre aux attentes du marché
- Assurer la gestion commerciale et financière d'une boulangerie
- Encadrer et former une équipe en transmettant son savoir-faire
- Conduire un projet de création d'entreprise, de reprise ou de développement d'activités

LES PRINCIPALES COMPÉTENCES

- Être expert dans les procédés de panification, fermentation et cuisson
- Connaître les matières premières et les équipements de production
- Maîtriser les techniques de gestion d'entreprise artisanale
- Manager et animer une équipe
- Avoir le sens de la créativité et de l'innovation pour diversifier l'offre
- Respecter les réglementations en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Piloter au quotidien la rentabilité de l'entreprise de boulangerie

LES PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

- Boulanger hautement qualifié
- Responsable de production dans une boulangerie ou une pâtisserie
- Formateur ou maître d'apprentissage en boulangerie
- Artisan boulanger, gérant ou chef d'entreprise d'une boulangerie (après une expérience professionnelle significative)
- Technico-commercial au service des entreprises du secteur

LES POURSUITES DE FORMATION

Diplôme professionnel "Un des meilleurs ouvriers de France"



CAP PÂTISSIER



En tant que professionnel qualifié, vous créez des desserts qui émerveillent autant les yeux que les papilles. Entre précision, créativité et sens du détail, vous transformez chaque ingrédient en plaisir. Votre savoir-faire donne vie à des instants gourmands, et chaque réalisation devient une source de fierté et de partage.

OBJECTIFS ET PRINCIPALES ACTIVITÉS DE LA FORMATION

- Fabriquer des pâtisseries et viennoiseries destinées à la commercialisation en respectant les procédés de transformation, de l'élaboration à la finition
- Sélectionner, peser et utiliser les matières premières de manière rationnelle pour réaliser des gâteaux de voyage, petits fours secs, entremets, etc.
- Planifier et organiser son travail avec méthode tout en appliquant les normes d'hygiène, de sécurité et de développement durable
- Entretenir le matériel et le laboratoire selon les protocoles de bio-nettoyage
- Valoriser les produits finis avec soin et créativité
- Participer à la commercialisation et assurer une communication efficace avec le personnel de vente et les clients

LES PRINCIPALES QUALITÉS

- Rigueur, méticulosité
- Persévérance, créativité, curiosité
- Dynamisme, bonne résistance physique
- Respect des bonnes pratiques d'hygiène

LES PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

- Pâtissier dans une entreprise artisanale, en grande distribution ou industrie
- Pâtissier dans un restaurant, un hôtel, ou en restauration collective

LES POURSUITES DE FORMATION

CS Pâtisserie de boutique (p.39)
CAP Chocolaterie-confiserie (p.38)
CAP Boulanger (p.32)
CS Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie (p.33)



EN 1 AN



Pour plus d'infos



CAP CHOCOLATERIE- CONFISERIE



En tant que professionnel qualifié, vous travaillez le chocolat comme une matière noble, révélant arômes et textures. Entre précision et créativité, vous créez ganaches, pralinés et pièces uniques. Chaque création suscite l'émotion, et votre savoir-faire transforme chaque dégustation en moment d'exception, raffiné et inoubliable.

Prérequis spécifique
Être titulaire du CAP Pâtissier

OBJECTIFS ET PRINCIPALES ACTIVITÉS DE LA FORMATION

- Assurer l'approvisionnement et la conservation des matières premières et des produits finis dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Concevoir et réaliser des produits de chocolaterie, de confiserie et de pâtisserie spécialisée à base de chocolat (moulages, bonbons, pièces commerciales, barres chocolatées, entremets...)
- Développer des compétences en confiserie (caramel, pâtes de fruits, nougat, guimauve, bonbons en sucre...)
- Assurer le conditionnement des produits avant leur commercialisation

- Valoriser ses créations avec créativité et originalité
- Communiquer auprès du personnel de vente et être en contact avec la clientèle
- Appliquer les préconisations en développement durable et en lutte contre le gaspillage

LES PRINCIPALES QUALITÉS

- Rigueur, méticulosité
- Persévérance, créativité, curiosité
- Sens artistique
- Dynamisme, respect des bonnes pratiques d'hygiène

LES PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

- Chocolatier confiseur dans une entreprise artisanale, un restaurant gastronomique ou en grande distribution
- Pâtissier spécialisé en chocolat et confiserie

LES POURSUITES DE FORMATION

CS Pâtisserie de boutique (p.39)
CAP Boulanger (p.32)
CS Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie (p.33)



CS PÂTISSERIE DE BOUTIQUE



En tant que professionnel qualifié, vous maîtrisez techniques et recettes pour créer des pâtisseries fines telles que les entremets, petits gâteaux et tartes élaborées. Entre créativité et rigueur, vous transformez sucre, beurre et farine en œuvres délicates. Chaque dessert devient un plaisir visuel et gustatif, reflétant votre savoir-faire et offrant aux clients des instants gourmands inoubliables.

Prérequis spécifique

Être titulaire du CAP Pâtissier ou du Bac Pro Boulanger-pâtissier

OBJECTIFS ET PRINCIPALES ACTIVITÉS DE LA FORMATION

- Réaliser les préparations de base, montages et finitions en utilisant les matières premières et techniques adaptées
- Produire entremets, petits gâteaux, petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches
- Optimiser la production en respectant les règles d'hygiène, de sécurité et d'entretien des locaux et du matériel
- Appliquer les préconisations en développement durable et en lutte contre le gaspillage
- Valoriser ses créations auprès du personnel de vente en boutique

LES PRINCIPALES QUALITÉS

- Rigueur, minutie
- Persévérance, curiosité
- Créativité, sens artistique
- Dynamisme, respect des bonnes pratiques d'hygiène

LES PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

- Pâtissier qualifié dans une entreprise artisanale, un restaurant gastronomique, ou en grande distribution
- Chef pâtissier



LES POURSUITES DE FORMATION

CAP Chocolaterie-confiserie (p.38)

CAP Boulanger (p.32)

CS Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie (p.33)



COIFFURE VENTE-COMMERCE

• • • • •



CAP MÉTIRS DE LA COIFFURE



En tant que professionnel qualifié, vous transformez coiffures et styles avec créativité et précision. Entre coupe, couleur et soins, vous révélez la personnalité de chaque client. Votre savoir-faire allie technique, tendance et écoute, faisant de chaque rendez-vous un moment de confiance, de beauté et de satisfaction partagée.

OBJECTIFS ET PRINCIPALES ACTIVITÉS DE LA FORMATION

- Appliquer les techniques d'hygiène, de soins capillaires, de coupe, de mise en forme, de coloration et de coiffage sur une clientèle féminine et masculine
- Accueillir, écouter et conseiller la clientèle, en réalisant un diagnostic personnalisé
- Assurer la prise de rendez-vous physique ou téléphonique
- Réaliser shampooings, soins, coupes sur cheveux longs et courts, ainsi que des mises en forme temporaires ou durables
- Conseiller et vendre les services et produits capillaires adaptés

LES PRINCIPALES QUALITÉS

- Habilité manuelle
- Sens artistique et esthétique
- Aisance relationnelle
- Bonne résistance physique et nerveuse

LES PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

- Coiffeur en salon, à domicile ou en structure médicalisée
- Vendeur conseil en produits capillaires

LES POURSUITES DE FORMATION

BP Coiffure (p.42)
CS Coiffure coupe couleur
Bac Pro Métiers de la coiffure
Bac Pro Perruquier posticheur





BP COIFFURE



En tant que professionnel qualifié, vous combinez expertise technique en coiffure et compétences en gestion d'entreprise (administratif, financier et personnel). En plus des compétences artistiques, vous maîtrisez l'accueil, les soins capillaires et de barbe, la coupe, la coloration, ainsi que les techniques de coiffure événementielle.

Prérequis spécifique

Être titulaire d'un CAP Métiers de la coiffure

OBJECTIFS ET PRINCIPALES ACTIVITÉS DE LA FORMATION

- Réaliser de façon autonome et dans les délais des prestations de coupe, coiffage, coloration, soins, coiffures événementielles et entretien du système pilo-facial, avec le niveau d'un salarié hautement qualifié en salon
- Accueillir, diagnostiquer et conseiller la clientèle
- Dynamiser les ventes de produits et services capillaires
- Gérer les stocks, le matériel et l'organisation du salon
- Encadrer et animer une équipe, en planifiant les activités

LES PRINCIPALES QUALITÉS

- Sens de l'analyse / autonomie
- Sens de l'organisation
- Sens artistique et esthétique
- Aisance relationnelle
- Bonne résistance physique et nerveuse

LES PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

- Coiffeur qualifié en salon de coiffure, en studio artistique, à domicile
- Coiffeur-styliste qualifié
- Technicien coloriste-permanentiste
- Manager de salon de coiffure
- Propriétaire / Gérant d'un salon de coiffure (après une expérience professionnelle significative)
- Attaché commercial auprès d'une marque professionnelle

LES POURSUITES DE FORMATION

BTS Métiers de la coiffure

Certification Professionnelle

Réaliser des techniques de coiffure pour cheveux spécifiques, bouclés à crépus

CQP Manager un salon de coiffure

Bac Pro Perruquier-posticheur

Entrepreneur de la coiffure





CAP

ÉQUIPIER POLYVALENT DU COMMERCE



En tant que professionnel qualifié, vous intervenez partout dans le commerce, de la caisse à la mise en rayon. Polyvalent et réactif, vous assurez accueil, service et organisation avec rigueur. Chaque journée est une occasion de relever des défis et de contribuer à la satisfaction des clients, tout en développant votre savoir-faire pratique et humain.

OBJECTIFS ET PRINCIPALES ACTIVITÉS DE LA FORMATION

- Accueillir, accompagner et conseiller le client tout au long de son parcours d'achat
- Assurer le suivi des commandes, la réception des produits et la gestion des stocks
- Contribuer au rangement, à l'étiquetage et à la mise en valeur des produits en magasin
- Participer au commerce digital et au service Click & Collect
- Conclure les ventes, encaisser et fidéliser la clientèle

LES PRINCIPALES QUALITÉS

- Présentation soignée
- Aisance relationnelle, esprit d'équipe
- Aptitude à argumenter, ténacité
- Disponibilité, patience
- Sens esthétique
- Bonne résistance physique et nerveuse

LES PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

- Équipier polyvalent d'une unité commerciale de détail ou de gros
- Caissier
- Vendeur en magasin
- Employé libre-service
- Employé de drive en grande distribution
- Agent d'accueil de grande surface



LES POURSUITES DE FORMATION

Bac Pro Métiers du Commerce et de la Vente (p.44)

Bac Pro Métiers de l'accueil

Bac Pro Technicien conseil vente en alimentation

CS Vendeur-conseil en alimentation

CS Assistance, conseil, vente à distance



BAC PRO

MÉTIERS DU COMMERCE ET DE LA VENTE



En tant que professionnel qualifié, vous accompagnez chaque client avec conseil et écoute, transformant l'achat en expérience. Entre produits, techniques de vente et relation humaine, vous développez votre expertise et votre sens du service. Vous maîtrisez les processus de distribution, de stockage, et l'utilisation des outils commerciaux nécessaires pour une gestion efficace des ventes.

OBJECTIFS ET PRINCIPALES ACTIVITÉS DE LA FORMATION

- Accueillir, conseiller, vendre des produits et services associés
- Participer à l'approvisionnement et à la gestion des stocks
- Participer à la mise en valeur des produits, à la mise en oeuvre du plan merchandising
- Participer à l'animation de l'unité commerciale
- Assurer le suivi des ventes et contribuer à la fidélisation de la clientèle
- Intégrer les outils du commerce digital
- Assurer la veille commerciale

LES PRINCIPALES QUALITÉS

- Présentation soignée
- Aisance relationnelle, esprit d'équipe
- Aptitudes à argumenter, ténacité
- Écoute, disponibilité, patience
- Sens esthétique
- Bonne résistance physique et nerveuse
- Sens de l'analyse et autonomie

LES POURSUITES DE FORMATION

BTS Management commercial et opérationnel
BTS Négociation et digitalisation de la relation client
BTS Professions immobilières
BTS Banque
BTS Assurance
BTS Communication
BUT Techniques de commercialisation : Marketing et management du point de vente

LES PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

- Vendeur spécialisé
- Conseiller de vente
- Employé de commerce
- Assistant commercial
- Animateur commercial



SANITAIRE ET SOCIAL

.....

EN 1* OU
2 ANS



Pour plus d'infos



CAP

ACCOMPAGNANT ÉDUCATIF PETITE ENFANCE



LES POURSUITES DE FORMATION

DE Auxiliaire de puériculture

Bac Pro Accompagnement, Soins et Services à la Personne

Bac Pro Animation – enfance et personnes âgées

Bac Pro Services aux personnes et animation dans les territoires

DE Technicien de l'intervention sociale et familiale

DE Accompagnant éducatif et social

CPJEPS – Mention animateur d'activités et de vie quotidienne dans toute structure de loisirs et d'animation socioculturelle

OBJECTIFS ET PRINCIPALES ACTIVÉTÉS DE LA FORMATION

- Accueillir l'enfant et veiller à son bien-être en assurant son hygiène, son confort, son alimentation et son repos
- Communiquer de manière adaptée et favoriser l'acquisition du langage
- Préparer, animer des activités d'éveil et aménager un espace favorable à l'activité libre pour l'enfant
- Prendre en compte la santé, la sécurité au travail et appliquer les protocoles d'urgence
- S'adapter aux situations imprévues et collaborer avec les parents et les professionnels

En tant que professionnel qualifié, vous accompagnez les enfants dans leurs premiers pas et découvertes avec bienveillance et patience. Entre jeux, éveil et apprentissage, vous soutenez leur développement et leur autonomie en milieu collectif (crèches, centres de loisirs, écoles maternelles) ou familial (assistant maternel, garde d'enfants à domicile), où chaque progrès devient une victoire.

*Prérequis spécifique

Pour une formation en 1 an : Être titulaire d'un diplôme de niveau équivalent ou supérieur

LES PRINCIPALES COMPÉTENCES

- Accompagner l'enfant dans ses découvertes et ses apprentissages
- Identifier les besoins de l'enfant
- Maîtriser des qualités relationnelles
- Adopter une posture professionnelle adaptée
- Établir une relation privilégiée et sécurisante avec l'enfant
- Mettre en œuvre des activités d'éveil en tenant compte de la singularité de l'enfant
- Réaliser les soins du quotidien et accompagner l'enfant dans ses apprentissages
- Appliquer les protocoles liés à la santé de l'enfant

LES PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

En école maternelle ou accueil collectif de mineurs :

- ATSEM (Agent territorial spécialisé des écoles maternelles)
- Agent d'accompagnement à l'éducation de l'enfant
- Assistant éducatif petite enfance
- Adjoint/agent d'animation

En établissements ou service d'accueil collectif des enfants de moins de six ans :

- Auxiliaire petite enfance
- Agent social
- Agent d'accompagnement à l'éducation de l'enfant
- Assistant éducatif petite enfance

À domicile :

- Assistant maternel
- Employé à domicile
- Employé familial auprès d'enfants
- Maison d'assistant maternel

NOUS CONTACTER



Rue Charles Isidore Douin, 28000 Chartres



07 37 91 66 66



info@cfaipro28.fr



Du lundi au vendredi de 7h15 à 18h00



cfaipro28.com



Retrouver les témoignages
d'anciens apprentis



Accéder à nos réseaux sociaux



REMERCIEMENTS ET CRÉDIT PHOTO

Sincères remerciements à l'ensemble des annonceurs. Grâce à leur précieux soutien, la réalisation de ce catalogue a été rendue possible. Leur engagement contribue activement à la réussite de nos projets et au rayonnement de notre établissement. Un grand merci pour leur confiance et leur générosité.

Réalisation :

- Service communication du CFA Interpro28

Crédit photo :

- CFA Interpro28
- Envato

PORTES OUVERTES



**ET SI VOTRE AVENIR COMMENÇAIT
DERRIÈRE CES PORTES ?**

LES FORMATIONS

- Mécanique / Carrosserie-Peinture
- Hôtellerie-Restaurant / Boucherie-Charcuterie
- Boulangerie / Pâtisserie / Chocolaterie
- Vente-Commerce / Coiffure
- Petite enfance



SUR RÉSERVATION
cfainterpro28.com



Mercredi **9 décembre** 2026
Samedi **13 février** 2027
Samedi **13 mars** 2027
Vendredi **2 avril** 2027
Samedi **3 avril** 2027

cfainterpro28.com - 02 37 91 66 66 - Rue Charles Isidore Douin à Chartres