

CFA du GRAND Bergeracois: un partenariat avec ERASMUS +

Le CFA accueille des jeunes salariés en formation. L'apprenti a un statut social de salarié. Il est donc rémunéré et suit une formation en alternance avec $\frac{3}{4}$ du temps passé dans une entreprise et $\frac{1}{4}$ à suivre des cours. Le centre compte près de 200 élèves avec 180 apprentis.



Jean Fabien Dijos présente les nouveautés du CFA.

Trois types de formation sont proposés au CFA. La formation des apprentis (80%), le dispositif d'initiation aux métiers par alternance (DIMA) qui est une classe de jeunes sous statut scolaire (15 à 10%) et les adultes en formation continue (10 à 5%).

Le CFA est une structure dynamique qui propose plusieurs formations en apprentissage. La restauration (cuisine et hôtellerie), la coiffure, la mécanique automobile, la

vente et le commerce. Il donne également la possibilité de suivre deux niveaux de formation. Le premier niveau de diplôme au CFA est le CAP. Les seconds niveaux de diplôme sont le brevet professionnel, le bac professionnel et la mention complémentaire.

Depuis 3 ans, le CFA est dans une démarche de modernisation des équipements sur le plan informatique et d'utilisation croissante du numérique dans les parcours de formation.

LA NOUVEAUTÉ AU CFA

Depuis 4 ans, le CFA a développé un partenariat avec un centre de formation professionnel situé au Sud de l'Angleterre, dans la ville de Fareham. Ce partenariat permet d'organiser des séjours en mobilité où les apprentis passent 3 semaines à l'étranger pour travailler dans des entreprises de leur secteur de prédilection. Ces séjours permettent de valoriser les compétences des jeunes apprentis et de perfectionner leur anglais.

La dernière action de mobilité s'est déroulée du 19 novembre au 10 décembre. 5 jeunes apprentis ont travaillé pendant trois semaines dans un complexe hôtelier 5 étoiles, une structure de Pennyhill Parc Hotel situé dans le Surrey en Angleterre. «Ils ont très rapidement été intégrés et sont devenus opérationnels. Ils ont aussi été reconnus pour leurs compétences et appréciés pour leur



savoir-être et leur relationnel» explique Jean Fabien Dijos (directeur du CFA).

suis actuellement en deuxième année pour passer mon brevet professionnel. Lors de mon CAP, j'ai participé aux Olympiades des métiers. J'ai également fait le Meilleur apprenti de France et j'ai terminé doublé médaillé d'or du département et de la région. Depuis 2 ans, je forme les jeunes apprentis qui souhaitent passer le concours. Mon projet est de réaliser un village gastronomique avec un hôtel, un restaurant gastronomique, un bistrot, une boulangerie, une boucherie, une poissonnerie...

Ce qui me plaît dans l'alternance c'est le fait d'entrer dans le monde du travail, d'acquérir de l'expérience rapidement, de bouger et aussi d'alterner entre l'entreprise et les cours (qui permettent de perfectionner sa technique).

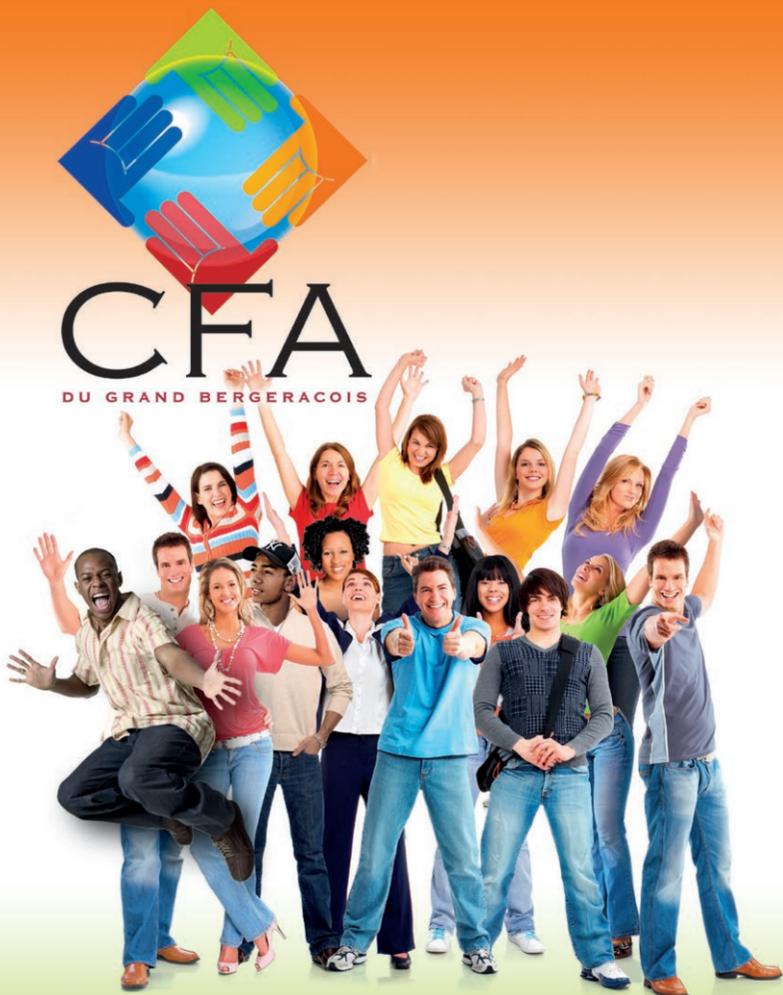
J'ai participé au séjour en partenariat avec Erasmus Plus qui a été, pour moi, une bonne expérience permettant de découvrir une nouvelle gastronomie et d'apprendre la langue ».

INTERVIEW AVEC UN APPRENTI

Jordy, 21 ans, domaine de la restauration, en alternance au Vieux Logis à Trémolat.

«J'ai besoin de bouger donc je me suis lancé dans la restauration. J'ai obtenu un baccalauréat scientifique et je suis entré au CFA pour passer un CAP restauration. Je

La Réussite dès demain !



Les diplômes et les Formations

RESTAURATION

- CAP Commercialisation et service en HCR
- BP Arts du Service et de la Commercialisation

CUISINE

- CAP Cuisine
- BP Arts de la Cuisine

VENTE

- CAP Employé de Commerce Multi spécialité
- CAP Employé de Vente spécialité (produit A et produit B)
- BAC PRO Commerce

MÉCANIQUE

- CAP Maintenance des Véhicules automobiles Option Particuliers
- Mention MSEA

COIFFURE

- CAP Coiffure
- Mention Coiffure Coupe et Couleur
- BP Coiffure

NOS AUTRES FORMATIONS :

- DIMA (sous statut scolaire)
- PRÉPA (partenariat mission locale / Cap emploi)

Nous contacter :

109, rue du Docteur Roux - 24100 BERGERAC
Tél. 05 53 22 21 21 - Fax 05 53 58 17 14
E-mail : accueil@cfa-bergerac.fr • www.cfa-bergeracois.com



<https://www.facebook.com/pages/CFA-du-Grand-Bergeracois/140177629329991>

