Les formations

Section	Niveau	Site(s) de formation
Boulangerie	CAP	Rouen · Dieppe Le Havre
	MC	Le Havre
	BP	Rouen
Pâtisserie	CAP	Rouen · Dieppe Le Havre
	MC	Dieppe · Le Havre
	BTM	Rouen
Chocolaterie	CAP	Rouen (en 1 an)
Boucherie Charcuterie-traiteur	CTM	Dieppe · Le Havre
Charcuterie-traiteur	CAP	Rouen · Dieppe Le Havre
	MC	Rouen · Le Havre
	BP	Rouen *(1 an sur 2)*
Boucherie	CAP	Rouen · Dieppe Le Havre
	BP	Rouen - Dieppe
Poissonnerie	CAP	Rouen
Cuisine	CAP et BP	Dieppe
Métiers du Commerce et de la Vente Option A : animation et gestion de l'espace commercial	BAC PRO	Le Havre
Vente Equipier polyvalent du commerce	CAP	Rouen · Dieppe Le Havre
Commercialisation et services en HCR	CAP et BP	Dieppe
Production et services en restauration	CAP	Dieppe
Fleuristerie	CAP	Rouen · Le Havre
Coiffure	CAP	Dieppe
Prépa apprentissage	Prépa CAP	Rouen · Dieppe Le Havre

CAP Allophones en 3 ans sur les 3 sites
CAP = Certificat d'Aptitude Professionnelle.
MC = Mention complémentaire - BP = Brevet Professionnel
CTM = Certificat Technique des Métiers
BTM = Brevet Technique des Métiers

Chambre de Métiers et de l'Artisanat NORMANDIE

Centre de formation
Alençon
CIFAC • Caen
IFORM • Coutances
Eugénie Brazier • Dieppe
Gaston Lenôtre • Évreux
Le Havre
Simone Veil • Rouen

Campus Eugénie Brazier • Dieppe
ZI Rouxmesnil Bouteilles - Zone marron
BP 701 - 76206 Dieppe Cedex
cfadieppe@cma-normandie.fr

Campus Simone Veil • Rouen
2 rue César Franck - 76000 Rouen
cfarouen@cma-normandie.fr

Campus du Havre
78-79 rue Hilaire Colombel
76600 Le Havre
cfalehavre@cma-normandie.fr

02 35 06 38 88
www.cfacma76.fr
cfacma76

Préinscription en ligne :
www.cma76.fr/preinscription

Retrouvez tous les campus du Centre de Formation CMA Normandie sur :
www.cma-normandie.fr

CMA Normandie - Février 2021 - Photos CMA76, Fotolia et Yann PELCAT

Un métier pour votre avenir

Formez-vous du CAP au Bac Pro au Centre de Formation de la CMA Normandie
Rouen • Dieppe • Le Havre

Chambre de Métiers et de l'Artisanat NORMANDIE

Centre de formation
Alençon
CIFAC • Caen
IFORM • Coutances
Eugénie Brazier • Dieppe
Gaston Lenôtre • Évreux
Le Havre
Simone Veil • Rouen

Les centres de formation à Rouen, Dieppe et Le Havre accueillent des apprentis et stagiaires dans les secteurs de la boulangerie, pâtisserie, boucherie, charcuterie-traiteur, poissonnerie, cuisine, coiffure, fleuristerie, vente et du service en salle.

Chaque année, 1 100 apprentis sont formés et accompagnés vers l'emploi.

Formations en Apprentissage

Jeunes de 15 ans (sortant de 3ème)

à 29 ans révolus

L'apprenti perçoit un salaire déterminé en % du SMIC qui varie selon l'âge et le diplôme préparé. Avec 85% de réussite aux examens, 80% des diplômés trouvent un travail dans l'année.

L'apprentissage se fait pour partie en entreprise en situation professionnelle et pour partie au centre de formation avec un enseignement **pratique** et technologique ainsi qu'un enseignement général en lien avec le métier.

Le centre de formation participe aux grands concours, **Olympiades des métiers, Meilleur Apprenti de France, Meilleur Jeune Boulanger**... et s'engage à l'**international** sur des échanges d'apprentis. Depuis 1999, 10 Meilleurs Apprentis de France ont été formés au centre de formation.

Formations professionnelles

Nos formations sont accessibles aux adultes en **reconversion professionnelle**.

Découverte du métier

1 journée de découverte au Centre de formation pour découvrir le métier en laboratoire et échanger avec les formateurs et apprentis.
Une convention de stage est établie entre le Centre de formation et l'établissement scolaire, la mission locale ou l'organisme dont dépend le stagiaire.

5 jours de stage en entreprise pour découvrir l'activité, se confronter à la réalité du terrain et valider son projet professionnel.
Une convention de stage est établie entre l'entreprise, et le stagiaire avec le concours de la CMA Normandie.