



**Pôle COMMERCE &  
SERVICES AUX ENTREPRISES**

**Pôle CUISINE  
HÔTELLERIE RESTAURATION  
TOURISME & ÉVÉNEMENTIEL**



**La formation en alternance,  
c'est un diplôme  
ou une qualification  
l'expérience et le savoir-faire en plus !**

**Intégrer le CFA**

# NOTRE OFFRE DE FORMATION

## PÔLE CUISINE HÔTELLERIE RESTAURATION TOURISME & ÉVÉNEMENTIEL



### Filière Cuisine - niveaux 3, 4 et 5

CAP Cuisine  
CAP Cuisine - 1 an (Mise à niveau professionnelle)  
Mention Complémentaire Employé Traiteur  
Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant  
BP Arts de la Cuisine  
BTS Management en Hôtellerie-Restauration - option B  
Titre Pro Commis de Cuisine  
CQP Agent de Restauration / CQP Cuisinier



### Filière Restauration - niveaux 3, 4 et 5

CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant  
CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant -1an  
Mention Complémentaire Employé Barman  
Mention Complémentaire Sommellerie  
BP Barman  
BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration  
BTS Management en Hôtellerie-Restauration - option A  
CQP Barman du monde de la nuit  
Titre Pro Serveur en restauration



### Filière Hôtellerie - niveaux 4 et 5

BP Gouvernante  
Mention Complémentaire Organisateur de Réceptions  
Mention Complémentaire Accueil-Réception  
BTS Management en Hôtellerie-Restauration - option C  
CQP Employé d'étages / CQP Réceptionniste



## PÔLE COMMERCE ET SERVICES AUX ENTREPRISES



### Filière Commerce - niveaux 3,4 et 5

CAP Employé Primeur  
CAP Équipier Polyvalent du Commerce  
CAP Fleuriste  
CAP Fleuriste - 1an  
BP Fleuriste  
BAC Pro Métiers du Commerce et de la Vente - option A et B  
BTS Négociation Digitalisation Relation Client  
BTS Management Commercial Opérationnel  
CQP Assistant Fleuriste



### Filière Services aux entreprises - niveaux 4, 5 et 6

BAC Pro Assistance à la Gestion des Organisations et de leurs Activités  
BAC Pro Gestion Administration (dernière session 2022)  
BTS Comptabilité Gestion  
BTS Services Informatiques aux Organisations - option SISR



**Vous avez entre 16 et 29 ans révolus et vous voulez assurer votre avenir ?**

- ✓ Acquérir un savoir-faire : **UN MÉTIER**
- ✓ Obtenir une qualification reconnue : **UN DIPLÔME**
- ✓ Percevoir une rémunération : **UN SALAIRE**
- ✓ Accéder à un emploi à l'issue de la formation : **UNE EXPÉRIENCE**

**Dirigez-vous vers la formation en alternance !**

- ✓ Contrat d'apprentissage
- ✓ Contrat de professionnalisation
- ✓ CQP
- ✓ Formation continue adulte

**Double statut :**

**Étudiant des métiers  
&  
salarié**

Au CFA Commerce et Services de Blagnac, nous vous assurons une formation de qualité. En Entreprise, avec votre maître d'apprentissage, vous recevrez une formation professionnelle approfondie.










La formation en alternance,  
c'est un diplôme ou une qualification,  
l'expérience et le savoir-faire en plus !

# VOTRE ENTRÉE AU CFA

Nous pouvons vous accompagner pour trouver une entreprise.  
Vous optimiserez vos chances de trouver un employeur et d'intégrer notre centre de formation.



## SIGNER VOTRE CONTRAT EN ALTERNANCE :

-  **1** Pré-inscription en ligne [www.cfablagnac.org](http://www.cfablagnac.org)  
(ou Parcoursup pour les élèves issus de terminale)
-  **2** Entretien avec le CFA
-  **3** Recherche d'une entreprise d'accueil
-  **4** Démarche de l'entreprise auprès de son OPCO
-  **5** Signature du contrat
-  **6** Validation des documents administratifs par le CFA
-  **7** Début de votre formation

# CONDITIONS D'ADMISSION

- ✓ Les jeunes **de 16 à 29 ans révolus**
- ✓ Les jeunes **de 15 ans** ayant achevé la scolarité du 1er cycle d'enseignement secondaire
- ✓ Sans limite d'âge :
  - lorsque le contrat fait suite à une **poursuite d'études** et conduit à un niveau de diplôme supérieur à celui obtenu à l'issue du contrat précédent,
  - lorsqu'il y a une **rupture de contrat** pour des raisons indépendantes de la volonté de l'apprenti,
  - lorsque le bénéficiaire a le statut de **travailleur handicapé**,
  - lorsque le bénéficiaire a un **projet de création ou reprise d'entreprise** dont la réalisation est subordonnée à l'obtention de la certification,
  - lorsque le contrat est souscrit avec une personne inscrite sur la liste des **sportifs de haut niveau**
- ✓ Avoir enregistré une fiche de pré inscription sur [www.cfablagnac.org](http://www.cfablagnac.org)
- ✓ Avoir signé un contrat d'apprentissage

## RÉMUNÉRATION



2021	1ère année	2ème année	3ème année
16-17 ans	27% 419,74 € brut	39% 606,29 € brut	55% 855,02 € brut
18-20 ans	43% 668,47 € brut	51% 792,84 € brut	67% 1041,57 € brut
21-25 ans	53% 823,93 € brut	61% 948,29 € brut	78% 1212,57 € brut
26 ans et +	100% 1554,58 € brut	100% 1554,58 € brut	100% 1554,58 € brut

*mise à jour 2021*

La rémunération est calculée en % du Smic ou du salaire minimum conventionnel.

# AIDES FINANCIÈRES POUR L'ENTREPRISE

**Première année** > aide unique de l'État, jusqu'en décembre 2021 :

- 5000€ pour l'embauche d'un apprenti en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation pour les apprentis de moins de 18 ans
- 8000€ pour l'embauche d'un apprenti en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation pour les apprentis de plus de 18 ans

*Aide versée au prorata temporis mensuel*

**Seconde année** : 2000€ > jusqu'au niveau 4 inclus

**Troisième année**: 1200 € > jusqu'au niveau 4 inclus

*L'aide est accordée et versée automatiquement après que l'employeur ait transmis le contrat d'apprentissage signé à son OPCO.*

**Aides complémentaires de l'AGEFIPH pour les personnes en situation de handicap.** *Nous contacter.*

## VIE AU CFA & ACCOMPAGNEMENT

Prise en charge financière de la formation pour les contrats d'apprentissage et de professionnalisation par les **OPCO**.

*Les OPCO, OPérateurs de COmpétences, sont des organismes agréés par l'État et chargés d'accompagner les entreprises et les salariés dans leur besoin en formation.*

Pendant votre formation :

- Rémunération
- Prise en charge des frais annexes :
  - Aide au premier équipement
  - Aide à la restauration/ hébergement
  - Aide à la mobilité européenne
  - Aide de 500 € pour passer le permis B
- Accessibilité des locaux
- Référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel

Aides sous conditions :  
nous contacter.



# CONTACTS PÔLES

## PÔLE CUISINE | HÔTELLERIE | RESTAURATION | TOURISME | ÉVÉNEMENTIEL



**Christian COCHONNEAU**  
christian.cochonneau@cfablagnac.org  
05 62 74 73 72

## PÔLE COMMERCE & SERVICES AUX ENTREPRISES



**VENTE | FLEURISTE | PRIMEUR**  
**Jérôme VINCENT**  
jerome.vincent@cfablagnac.org  
05 62 74 73 72



**BAC PRO**  
**Claire LORGEUX**  
claire.lorgeoux@cfablagnac.org  
05 62 74 73 72



**BTS**  
**Michèle DARNEY**  
michele.darney@cfablagnac.org  
05 62 74 73 72

## FORMATION PROFESSIONNELLE ET CONTINUE



**Fabienne VERNADAT**  
fabienne.vernadat@cfablagnac.org  
05 62 74 73 72

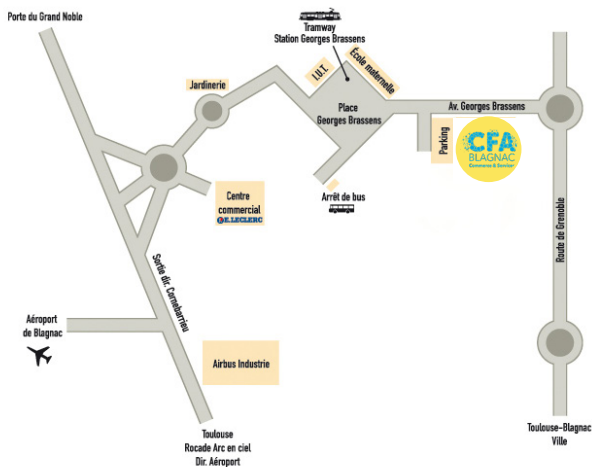
# NOUS REJOINDRE



**CENTRE DE FORMATION DES APPRENTIS  
COMMERCE ET SERVICES**  
21, avenue Georges Brassens  
31700 BLAGNAC  
05 62 74 73 72  
accueil@cfablagnac.org  
www.cfablagnac.org

## TRAM & BUS

Tram ligne 1 | station Georges Brassens  
Bus | n°70



[www.cfablagnac.org](http://www.cfablagnac.org)



SUP COM intégrer le cfa V2.05.21