

LIVRET D'ACCUEIL APPRENANT



L'excellence, ça se pratique !



ÉDITO



Bienvenue au sein de notre prestigieux établissement.

J'ai le plaisir de vous souhaiter une très belle rentrée.

Vous avez choisi la voie de l'alternance, nous ne pouvons que vous en féliciter.

Vous entrez dans la vie active, nous nous engageons à vous apporter toutes les compétences. Nos Formateurs passionnés sont là pour vous donner les clés de la réussite.

Adulte, dans le cadre de la Formation Continue, nos Formateurs également sont là pour vous faire grandir professionnellement ou vous donner les clés pour réussir votre reconversion professionnelle.

Vous nous quitterez fort d'un savoir faire reconnu par tous. Notre excellence et notre professionnalisme sont le gage de votre employabilité.

Je suis très heureux de vous accueillir et reste à votre écoute pour que ce passage, parmi nous, soit pour vous un véritable tremplin pour l'avenir.

Dans ce livret, vous trouverez l'ensemble des informations, les outils, les contacts dont vous aurez besoin au quotidien.

Très belle année,

Thomas FANTINI
Président

Présentation du CFA



L'excellence, ça se pratique !

Depuis 1974, le CFA Commerce et Services, acteur majeur de la formation, vous accompagne dans votre projet professionnel :



+ 1500

**APPRENANTS FORMÉS
CHAQUE ANNÉE**



+ 150

**PERSONNES
EN FORMATION CONTINUE**



81%

**TAUX DE RÉUSSITE
À L'EXAMEN**



83%

DE SORTIES POSITIVES DONT :

60%

**D'INSERTION PROFESSIONNELLE
À 6 MOIS POST DIPLÔME**



39%

**EN POURSUITE D'ÉTUDES
À 6 MOIS POST DIPLÔME**

source : <https://www.cfablagnac.org/wpcfawp-content/uploads/2024/06/indicateurs-de-performance-V1.02.24.pdf>



Le CFA Blagnac c'est aussi :

- ✓ Participation à des concours nationaux voire internationaux chaque année
- ✓ Voyages en Europe
- ✓ Réseau international des anciens
- ✓ Accompagnement à la recherche d'emploi

Offre de formation

Pôle Cuisine - Hôtellerie-Restauration - Tourisme et Événementiel



Filière Cuisine

Niveau Diplôme/Certification

- Certificat de Qualification Professionnelle Cuisinier
- Certificat de Qualification Professionnelle Agent de Restauration 3
- Certificat d'Aptitude Professionnelle Cuisine 3
- Certificat d'Aptitude Professionnelle Production et Services en Restaurations 3
- Titre à finalité professionnelle Commis de Cuisine 3
- Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant 3
- Mention Complémentaire Employé Traiteur 3
- Brevet Professionnel Arts de la Cuisine 4
- Brevet Techn. Supérieur Management en Hôtellerie-Restauration Option B : Unité de Production 5



Filière Restauration

- Certificat de Qualification Professionnelle Barman du Monde de la Nuit
- Certificat d'Aptitude Professionnelle Commercialisation et Service en Hôtel-Café-Restaurant 3
- Mention Complémentaire Employé Barman 3
- Mention Complémentaire Sommellerie 3
- Titre Professionnel Serveur en Restauration 3
- Brevet Professionnel Arts du Service et Commercialisation en Restauration 4
- Brevet Professionnel Barman 4
- Brevet Techn. Supérieur Management en Hôtellerie-Restauration, option A : Unité de restauration 5



Filière Hôtellerie Tourisme Événementiel

- Certificat de Qualification Professionnelle Employé d'étage
- Certificat de Qualification Professionnelle Réceptionniste
- Mention Complémentaire Accueil Réception 4
- Mention Complémentaire Organisateur de Réceptions 4
- Brevet Professionnel Gouvernante 4
- Brevet Techn. Supérieur Management en Hôtellerie-Restauration, option C : Unité d'hébergement 5

Offre de formation

Pôle Commerce et Services aux entreprises et à la personne



Filière Commerce

Niveau Diplôme/Certification

- Certificat d'Aptitude Professionnelle Équipier Polyvalent du Commerce 3
- Certificat d'Aptitude Professionnelle Primeur 3
- Certificat d'Aptitude Professionnelle Fleuriste 3
- Brevet Professionnel Fleuriste 4
- Bac Pro Métiers du Commerce et de la Vente – Option A : Animation et gestion de l'espace commercial 4
- Bac Pro Métiers du Commerce et la Vente – Option B : Prospection clientèle et valorisation de l'offre commerciale 4
- Brevet Technicien Supérieur Négociation et Digitalisation de la Relation Client 5
- Brevet Technicien Supérieur Management Commercial Opérationnel 5



Filière Services aux entreprises et à la personne

- Baccalauréat Professionnel Animation Enfance et Personnes âgées -ouverture 2025 4
- Baccalauréat Professionnel Assistant à la Gestion des Organisations et de leurs Activités 4
- Baccalauréat Professionnel Gestion - Administration 4
- Brevet Technicien Supérieur Comptabilité et Gestion 5
- Brevet Technicien Supérieur Services Informatiques aux Organisations, Option Solutions d'Infrastructure, Systèmes et Réseaux (SISR) 5
- Préparation au Diplôme de Comptabilité et de Gestion (DCG) 6
- Titre Professionnel Administrateur d'Infrastructures Sécurisées 6



Principe de l'alternance



Un diplôme ou une certification,
l'expérience et le savoir-faire en plus !

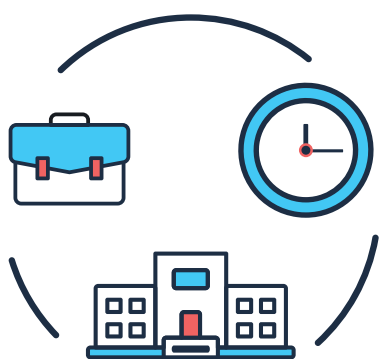
L'alternance associe une pratique professionnelle au sein d'une entreprise avec un enseignement dispensé dans notre centre de formation. C'est l'apprentissage d'un métier, gage de votre employabilité.

Vous avez choisi les principes de l'alternance ?



- ✓ Diplôme ou certification reconnus
- ✓ Indépendance financière
- ✓ Expérience professionnelle
- ✓ Insertion assurée
- ✓ Double statut avantageux :
étudiant des métiers et salarié

Pour réussir votre formation en entreprise et au CFA :



- ✓ S'engager en tant que salarié
- ✓ Être ponctuel et assidu
- ✓ Respecter le règlement intérieur
- ✓ Fournir le travail demandé
- ✓ Tenir à jour le livret d'alternance
- ✓ Se présenter aux épreuves

Formation Continue



Vous former tout au long de votre carrière professionnelle !

La formation professionnelle est un outil majeur à la disposition de tous les actifs : salarié, indépendant, chef d'entreprise ou demandeur d'emploi.

Dans un monde qui ne cesse de changer et d'évoluer, la formation professionnelle est un vrai levier ! Elle permet de se former tout au long de votre parcours professionnel, développer vos compétences, accéder à l'emploi et prendre en main votre carrière professionnelle.

Les publics en formation continue ont le statut de stagiaires de la formation professionnelle. Toutes les formations peuvent bénéficier de financements :

- ✓ Conseil Régional
- ✓ Pôle emploi
- ✓ Compte personnel de formation
- ✓ Transitions Pro
- ✓ Plan de développement de compétences des entreprises pour les salariés



Pour toute demande d'information :

05 62 74 73 72

candidature@cfablagnac.org

Organisation du CFA

DIRECTRICE GÉNÉRALE

Prise de rendez-vous auprès du secrétariat,
au 1er étage

PÔLE INNOVATION ET DÉVELOPPEMENT

Les conseillers formations sont vos interlocuteurs privilégiés pour vous accompagner dans vos recherches d'entreprises.

- ✓ Mise en relation avec les entreprises
- ✓ Définition de votre projet de formation

PÔLE PÉDAGOGIE

Il accompagne votre parcours pédagogique et disciplinaire, en lien avec les responsables de filières.

RESPONSABLES DE FILIÈRES

Les responsables de filières sont vos interlocuteurs privilégiés.

- ✓ Accueil en début de formation
- ✓ Gestion des examens
- ✓ Plan de formation individualisé
- ✓ Accompagnement tout au long de votre parcours de formation et dans votre insertion professionnelle



PÔLE CONTRATS

- ✓ Contrat d'apprentissage
- ✓ Conventions et contrat de formation

PÔLE VIE DE L'APPRENANT

Les responsables du pôle Vie de l'Apprenant sont vos interlocutrices pour toutes vos questions :

- ✓ Dossier d'inscription
- ✓ Suivi de l'assiduité et émargements
- ✓ Convention de formation
- ✓ Certificat d'apprentissage
- ✓ Carte des métiers
- ✓ Gestion des ruptures de contrat
- ✓ Suivi administratif de votre formation
- ✓ Attestations d'entrée et fin de formation



Organisation du CFA

RÉFÉRENTE HANDICAP ET ACCOMPAGNEMENT SOCIAL/POINT ÉCOUTE

- ✓ Accueille et sécurise votre parcours de formation en aides humaine, technique ou adaptation pédagogique
- ✓ Mobilise et coordonne les différents acteurs de l'accompagnement dans le parcours de formation et dans l'emploi
- ✓ Aide et oriente en cas de difficultés de formation, d'insertion professionnelle ou de vie au quotidien

Consultez notre registre d'accessibilité sur notre site : www.cfablagnac.org

RÉFÉRENT MOBILITÉ ET RÉSEAU DES ANCIENS

- ✓ Séjours pédagogiques à l'étranger
- ✓ Réseau Alumni

SÉCURITÉ ET INFIRMERIE

Les agents de sécurité au sein de notre CFA veillent à la sécurité des biens et des personnes.

- ✓ Vous êtes victime ou témoin d'un accident corporel au sein du CFA
- ✓ Vous avez un problème de santé nécessitant de vous rendre à l'infirmerie. Il faut dans ce cas vous signaler à l'accueil, accompagné du délégué de classe
- ✓ Vous avez un problème chronique de santé ? Vous en informez le pôle Vie de l'Apprenant pour que nous adoptions les bons réflexes.

RÉFÉRENTE QUALITÉ

- ✓ Accompagne et fait vivre la démarche Qualité, Référentiel QUALIOPI et CERTIF REGION, au sein du CFA auprès de l'ensemble des collaborateurs.

RELAIS AU RÈGLEMENT GÉNÉRAL SUR LA PROTECTION DES DONNÉES - RGPD

- ✓ Garantit la protection des informations collectées vous concernant et assure la conformité de la réglementation de la protection des données.

LA VIE AU CENTRE



Horaires et Emploi du temps

Le CFA vous accueille à partir de 07h30.

Votre emploi du temps est consultable sur NETYPARÉO.

ATTENTION : L'emploi du temps peut être soumis à modifications. Consultez-le !

Tous les apprenants et leurs employeurs possèdent un identifiant NETYPARÉO individuel. Il vous permet de consulter votre emploi du temps, votre assiduité, vos notes en ligne.

<https://extranet.cfablagnac.org>



Authentication



Se connecter

[Mot de passe oublié ?](#)



BON À SAVOIR !

Vous possédez aussi un accès privilégié et individuel, à distance et sécurisé, à une interface web pour l'ensemble de vos ressources pédagogiques, numériques et à tous les logiciels.



PLANIFICATION DES SALLES

Votre salle de cours figure sur l'emploi du temps NETYPAREO

Les pauses

- 10h10 à 10h25 le matin
- 15h10 à 15h25 l'après-midi
- À partir de 11h15, 12h15 et 13h15 selon l'emploi du temps.



Gestion des absences

En matière d'absences et de congés, vous êtes assujetti aux obligations légales prévues dans le Code du travail. Les absences répétées peuvent faire l'objet d'une sanction et mettre en cause votre inscription et votre passage à l'examen.

Aucune sortie de l'établissement n'est autorisée pendant les heures de travail .

En cas de maladie ?



- ✓ Vous consultez un médecin pour obtenir un avis d'arrêt de travail.
- ✓ Vous prévenez le Centre de formation et votre employeur dès que possible.
- ✓ Vous transmettez les 2 premiers volets de l'arrêt maladie à la CPAM (sous 48h00), le 3ème volet à l'employeur et une photocopie au pôle Vie de l'Apprenant.

Vous devez fournir au plus vite, à votre employeur et au Centre de formation, une copie de votre convocation :

- ✓ Journée Défense et Citoyenneté
- ✓ Permis de conduire
- ✓ Tribunal

Si je reçois une convocation officielle ?



Votre assiduité est indispensable et obligatoire à tous les cours.

Tout retard de 15 minutes entraîne une heure d'absence avec retenue possible sur le salaire par l'employeur.

LA VIE AU CENTRE

La restauration

À la **cafétéria**, un service de restauration est proposé le midi. Les menus, variés et équilibrés, sont réalisés sur place par les apprentis de la filière cuisine.

Horaires : 11h15 - 13h30

Le **foyer**, avec sa terrasse, est votre lieu de détente lors des pauses. Vous y trouverez du snacking ainsi que des micro-ondes vous permettant de réchauffer vos plats.

Aucune consommation n'est autorisée au sein de l'établissement en dehors de la cafétéria et du foyer. Pour le confort de tous, nous comptons sur vous pour que ces lieux restent propres.

Le restaurant d'application, les boutiques fleurs, primeur et vente

Les **boutiques Fleurs, Primeur et Vente** sont ouvertes au public chaque semaine. Les productions sont réalisées et vendues par les apprenants.

Le **restaurant d'application** est ouvert au public le mardi, le jeudi midi et le jeudi soir. Les repas servis sont un exercice pratique pour les apprenants. Pour le public, le prix demandé reste minime pour une prestation de qualité.

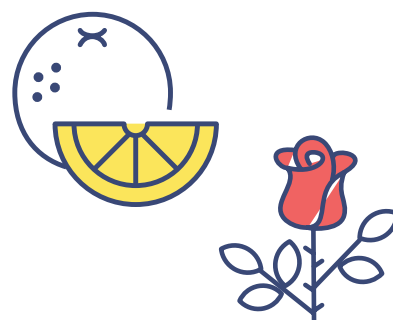
RAPPEL !

L'établissement est soumis à la loi Evin, il est non-fumeur excepté sur les zones prévues à cet effet. Seul le patio est un espace fumeur.



Une déduction de 3€/repas, prise en charge par votre OPCO est mise en place par le CFA au moyen de la Carte d'Étudiant des Métiers.

Moyen de règlement : carte bancaire, chèque, ticket restaurant ou espèces.



Réservation pour le restaurant d'application :
www.cfablagnac.org

Hébergement

Le CFA ne dispose pas d'internat mais nous vous accompagnons pour trouver votre logement.

Pour toute demande, contactez
notre Référente Accompagnement
socioprofessionnel



BON PLAN

Vous bénéficiez d'un accès distanciel
au fonds numérique du CDR.

Il vous permet de consulter
et réserver tous les ouvrages :

cdr.cfablagnac.org

Centre de ressources

Le CDR - centre de ressources- est un lieu de documentation,
de détente et de travail.

✓ Ouvert du Lundi au Vendredi

Photocopies et relieuse

- ✓ La carte de photocopies est disponible au CDR
au tarif de 5€ pour 200 unités.
- ✓ Une relieuse et une plastifieuse sont à votre disposition.
Les spirales sont à l'achat au CDR.



LA VIE AU CENTRE



Délégués

Deux apprenants délégués et leurs suppléants assurent la liaison entre les apprenants et l'équipe pédagogique et administrative. Véritables ambassadeurs, ils sont force de proposition et participent à la démarche d'amélioration continue lors des conseils de classe, de discipline et conseils de perfectionnement.

Activités socio-éducatives

Tous les ans, le Centre de formation mène des projets éducatifs, pédagogiques et fait intervenir des associations expertes.

- ✓ Planning familial
- ✓ Intervention d'une psychologue
- ✓ Lutte contre les addictions
- ✓ Prévention routière
- ✓ Pointécoute : ce lieu d'accueil vous permet de vous exprimer librement en cas de difficultés personnelles, familiales ou professionnelles.

Prise de rendez-vous
pointecoute@cfablagnac.org

Démarche qualité et satisfaction

Le CFA est engagé dans une démarche qualité. Votre satisfaction est avant tout, et surtout, la nôtre.

Si vous souhaitez émettre des appréciations, et/ou nous proposer des axes d'amélioration

Écrivez-nous sur satisfaction@cfablagnac.org





UN APPRENTISSAGE AU-DELÀ DES FRONTIÈRES



Stage Erasmus +

Le dispositif Erasmus+ permet de découvrir les pratiques professionnelles d'un pays étranger. C'est une expérience humaine et professionnelle unique à valoriser dans votre CV.

Réseau des Alumni

Rejoignez-nous sur www.cfa-alumni.fr

- ✓ Être connecté partout dans le monde avec votre promotion
- ✓ Appartenir au réseau des anciens et des diplômés du CFA
- ✓ Accéder à des offres d'emploi en France et à l'étranger



Rencontres sportives

Participez vous aussi aux tournois régionaux et nationaux, en rejoignant les équipes sportives du CFA à la rencontre des autres établissements !

Les concours

- ✓ Meilleur Apprenti de France
- ✓ Championnat de France du dessert
- ✓ Apprentiscène
- ✓ Et celui que vous allez remporter !

Le centre de formation et votre maître d'apprentissage vous accompagnent dans la préparation des concours.



Vivre une expérience unique, révéler vos talents,
mettre en avant vos compétences, créer votre
réseau !



BON À SAVOIR !

Quel salaire pour les apprenants ?

Votre salaire varie selon le type de contrat, votre âge et l'année d'exécution du contrat.

Les majorations liées au passage d'une tranche d'âge à une autre, prennent effet à compter du 1er jour du mois suivant votre date d'anniversaire



**TOUT CONNAÎTRE SUR MON
CONTRAT D'APPRENTISSAGE
ET MA RÉMUNÉRATION :**
www.service-public.fr/particuliers

Majoration de salaire dans quel cas ?

Le pourcentage de rémunération réglementaire est majoré de 15 points si les 3 conditions suivantes sont cumulées :

- ✓ Contrat conclu pour une durée inférieure ou égale à 1 an
- ✓ Préparer un diplôme ou titre de même niveau que celui précédemment obtenu
- ✓ Qualification en rapport direct avec celle qui résulte du diplôme ou titre précédemment obtenu

Les heures de cours sont-elles payées aux apprenants ?

Votre temps de formation est du temps de travail.

**Attention, les congés
doivent être pris pendant
les semaines en entreprise.**

Congés payés ?

Vous êtes dorénavant salarié. Le Droit du travail s'applique ou la convention collective nationale de l'employeur si elle est plus avantageuse.

Résiliation d'un contrat d'apprentissage ?

La période d'essai est de 45 jours, temps passé uniquement en entreprise.

Dans ce cas de figure, le contrat peut être rompu à l'initiative de l'employeur ou de l'apprenant. Au-delà des 45 jours, seul un accord des deux parties -employeur/apprenant- peut mettre fin au contrat.

À NOTER : en cas de litige avec votre employeur, nous sommes à votre écoute. En outre, un service de médiation est proposé par les organismes consulaires, CMA et CCI

Une formation sans entreprise ?

En cas de rupture, vous devez obligatoirement en informer votre conseiller en formation.

À la suite d'une rupture du contrat d'apprentissage, le CFA peut vous accueillir pendant une période de 6 mois. Le CFA vous aidera dans votre recherche d'un nouveau contrat d'apprentissage afin de terminer votre formation. Vous ne serez plus considéré comme apprenti mais comme stagiaire de la formation professionnelle. Une convention sera alors signée et vous serez couvert juridiquement.

Le redoublement est-il possible ?

Vous pouvez demander une prorogation du contrat d'apprentissage à votre employeur et au Centre de formation en cas d'échec à l'examen. Cette prorogation est accordée pour 1 an maximum.

PRISE EN CHARGE DE LA FORMATION ET AIDES FINANCIÈRES



Prise en charge de la formation

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.

Ils assurent le financement des formations professionnelles par alternance, selon les niveaux de prise en charge des Branches professionnelles.

Les OPCO favorisent la montée en compétences et la transition professionnelle. Ils conseillent les entreprises en réalisant, avec les employeurs, des diagnostics sur les besoins en formation. Par l'intermédiaire des OPCO, ce sont les entreprises qui financent votre formation.

Aides à l'apprentissage

En plus du financement de votre formation, les OPCO vous aident pour la prise en charge des frais annexes

- ✓ Aide à la restauration
- ✓ Aide au premier équipement
- ✓ Aide à la mobilité européenne

Pour toute demande d'information, adressez-vous au Pôle Accueil de votre filière.

VOUS VOULEZ BÉNÉFICIER D'UNE AIDE POUR PASSER VOTRE PERMIS ?

Voici les conditions à remplir :

- ✓ Être âgé d'au moins 18 ans
- ✓ Être titulaire d'un contrat d'apprentissage en cours d'exécution
- ✓ Être engagé dans un parcours d'obtention du permis B



TOUT CONNAÎTRE SUR MES AIDES



Découvrez toutes les aides auxquelles vous avez droit en moins de 5 minutes :
www.1jeune1solution.gouv.fr



PLAN DU CFA



Rez de Chaussée



Étage 1



Étage 2

CONTACTS



- ✓ **Directrice Générale** : F. BAR-LEDIEU
direction@cfablagnac.org
- ✓ **Adjoint à la Direction** : C. COCHONNEAU
pedagogie@cfablagnac.org
- ✓ **Responsables Pôle Pédagogique et Formation** : C. COCHONNEAU - C. MARION - F. PÉRÈS
Responsables de Filières : A. CHAVY - J. VINCENT
pedagogie@cfablagnac.org
- ✓ **Pôle Vie de l'Apprenant** : F. VERNADAT - V. VOGT
viedelapprenant@cfablagnac.org
- ✓ **Responsable Pôle Innovation et Développement** : S. DUPLAN
Conseillères Formations : L. HOELFER - F. RODRIGUES - J. ZEGANADIN
candidature@cfablagnac.org
- ✓ **Pôle Contrats et Financements** : C. BRUNATO
comptabilite@cfablagnac.org
- ✓ **Référente Handicap et Accompagnement Socioprofessionnel** : S. DAUX
accompagnement@cfablagnac.org
- ✓ **Référent Mobilité et Réseau des Alumni** : J. VINCENT
alumni@cfablagnac.org
- ✓ **Référente Sécurité** : C. BRUNATO
comptabilite@cfablagnac.org
- ✓ **Référente Qualité** : V. VOGT
satisfaction@cfablagnac.org
- ✓ **Référents Suivi en entreprises** : C. COCHONNEAU - F. PÉRÈS
pedagogie@cfablagnac.org
- ✓ **Référente RGPD** : V. VOGT
mesdonnees@cfablagnac.org
- ✓ **Référente Égalité professionnelle** : C. DUBLANC
recrutement@cfablagnac.org

CONSIGNES EN CAS D'ÉVACUATION

Dès le déclenchement de la sirène d'alarme en cas d'incendie :

ATTENTION : Vous êtes sous la responsabilité de votre formateur.

- ✓ Quittez votre salle de cours en laissant toutes vos affaires sans crier et sans céder à la panique.
- ✓ Dirigez-vous vers l'issue de secours la plus proche.
- ✓ Rendez-vous rapidement, dans le calme, au point de rassemblement, situé sur le parking.
- ✓ Restez avec votre classe.

IL EST FORMELLEMENT INTERDIT DE FUMER OU VAPOTER EN CAS D'ÉVACUATION.

Pour rappel : Notre établissement est soumis à la loi Evin, il est donc strictement interdit de fumer excepté dans les zones prévues à cet effet.

Transports

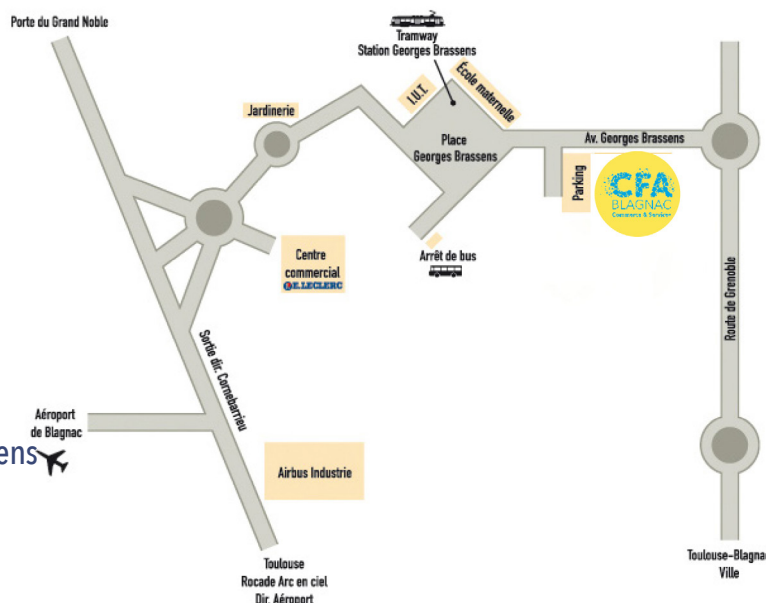
- ✓ TRAM : T1 - station Georges Brassens
- ✓ BUS : ligne 70 - arrêt Place Georges Brassens

Contacts CFA

- ✓ Standard du Centre de formation : **05 62 74 73 72**
- ✓ Mon réseau des anciens du CFA : <https://cfa-alumni.fr>
- ✓  www.facebook.com/CFABlagnac
- ✓  www.linkedin.com/company/cfa-blagnac-commerce-services
- ✓  https://www.instagram.com/cfa_de_blagnac/

Numéros utiles

- ✓ Médiateur de la Chambre de Commerce et d'Industrie : 05 62 74 20 03 -
- ✓ Médiateur de l'apprentissage de la CRMA : 04 67 02 64 01 -
- ✓ DDETS (ex-DIRECCTE) : 05 62 89 81 00
- ✓ CPAM : 0 811 70 36 46
- ✓ Mission Locale Haute-Garonne : 05 34 25 64 70
- ✓ Planning familial : 05 61 25 54 17



www.cfablagnac.org