



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

BRETAGNE

LIVRET D'ACCUEIL



CMA
FORMATION
DINAN-
AUCALEUC

CMA FORMATION

2024 • 2025

SOMMAIRE



L'APPRENTISSAGE

Mode d'emploi

Panorama des formations

INFORMATIONS PRATIQUES

Accueil au CFA

Individualisation de la formation

Accompagnement pendant la formation

Microsoft Office 365 pour l'éducation

Sécurité sociale et complémentaire santé

Règlement intérieur

PRÉSENTATION DU CFA

Plan d'accès du CFA

Transports

Hébergement

Restauration

CONTACTS

BIENVENUE À TOUTES ET À TOUS !



Ce livret d'accueil vous permettra d'évoluer facilement et efficacement dès la rentrée dans votre nouveau CFA. Son objectif est de vous accompagner dès votre arrivée.

Le CFA de Dinan-Aucealeuc devient CMA Formation Dinan-Aucealeuc. Seul le nom change !

Notre engagement reste le même : assurer des formations de qualité aux artisans de demain.

Acteur majeur de la formation, la CMA Bretagne est depuis toujours, et restera, impliquée dans la formation des jeunes.

CMA Formation Dinan-Aucealeuc est l'un des 7 CFA de CMA Formation Bretagne.

Notre engagement dans la formation professionnelle répond aux projets de qualifications des jeunes ainsi qu'aux besoins en compétences des entreprises des secteurs de l'alimentaire, de la coiffure, de la cuisine hôtellerie restauration, du management vente commerce, de la menuiserie, de la mobilité et de la maintenance, du soin des animaux et des techniques graphiques.

CMA Formation Dinan-Aucealeuc propose chaque année près de 30 formations aux 800 alternants ou stagiaires de la formation professionnelle.

Un règlement intérieur assure le bon fonctionnement de cet établissement. Ce règlement intérieur est consultable sur le site internet www.cma-formation-bretagne.fr. Il vous précise l'ensemble des consignes à suivre pour vous assurer les meilleures conditions d'apprentissage et de réussite dans votre formation.

Bonne rentrée !

L'APPRENTISSAGE



MODE D'EMPLOI

L'APPRENTI

- J'ai entre 15* et 29 ans révolus
- Je signe un contrat d'apprentissage
- Je deviens un salarié en formation
- Je peux bénéficier d'une formation individualisée

**Niveau de fin 3^e exigé. Sans limite d'âge pour les personnes bénéficiant d'une RQTH, les sportifs de haut niveau, et les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise.*

LE CFA

- Il dispense l'enseignement général et professionnel, toujours en lien avec l'entreprise
- Je peux y obtenir des diplômes du CAP au Bac+3 selon la filière et les centres de formation
- Le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO de l'entreprise.

L'ENTREPRISE

- Je deviens salarié de mon entreprise
- Elle me dispense la formation pratique en lien avec le diplôme préparé
- Elle me verse un salaire et applique la réglementation du travail

RÉMUNÉRATION**

La rémunération est un pourcentage du SMIC qui évolue en fonction de l'âge et de l'ancienneté (ou au plus favorable pour les 21 ans et plus, un pourcentage du salaire conventionnel de l'emploi occupé). Dans certaines branches professionnelles, la rémunération des apprentis est supérieure à ces pourcentages.

***Hors contrat de professionnalisation*

	Moins de 18 ans	18 ans à 20 ans	21 ans à 25 ans***	26 ans et plus***
1 ^{re} année	27% du SMIC	43% du SMIC	53% du SMIC	100% du SMIC
2 ^e année	39% du SMIC	51% du SMIC	61% du SMIC	100% du SMIC
3 ^e année	55% du SMIC	67% du SMIC	78% du SMIC	100% du SMIC

À SAVOIR



CONTRAT DE TRAVAIL

Comportant toutes les mentions obligatoires prévues par la réglementation.



45 JOURS EN ENTREPRISE

Période d'essai pour vous assurer que votre engagement mutuel est satisfaisant.



CONGÉS PAYÉS

5 semaines de congés payés pendant la période en entreprise.



VISITE MÉDICALE D'EMBAUCHE

Déclare l'apprenant apte au travail.



REPRÉSENTATION

Possibilité d'adhérer au syndicat de son choix et de participer, dès 16 ans, aux élections des comités d'entreprise et des délégués du personnel.



AUTRES AVANTAGES & DROITS

Les autres avantages des salariés (tickets restaurants, prise en charge d'une partie du titre de transport, etc.) sont également accordés à l'apprenant, qui cumule par ailleurs des heures au titre du compte personnel de formation.



LA CARTE D'ÉTUDIANT DES MÉTIERS

L'apprenant bénéficie d'une "Carte d'étudiant des Métiers". Cette carte permet entre autres d'obtenir des tarifs préférentiels (activités culturelles, sportives).

CARTOGRAPHIE DES FORMATIONS

2024 - 2025

NOM DU DIPLOME	22		29		35		56	
	Dinan Aucaleuc	Ploufragan	Quimper	Rennes Bruz	Fougères	Saint-Malo	Vannes	
ALIMENTAIRE								
Farine								
CAP Boulanger	•	•	•	•	•	•	•	
CAP Chocolatier-confiseur		•		•			•	
CAP Glacier fabricant				•				
CAP Pâtissier	•	•	•	•	•	•	•	
MC Boulangerie spécialisée		•	•	•	•		•	
MC Pâtisserie en boutique		•	•	•		•	•	
MC Technique du tour en boulangerie et en pâtisserie		•	•	•		•	•	
Bac Pro Boulanger pâtissier	•							
BP Boulanger		•	•	•		•	•	
BTM Chocolatier		•						
BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur		•	•	•			•	
BM Pâtissier confiseur glacier traiteur		•						
Viande & Poisson								
CAP Boucher		•		•			•	
CAP Charcutier-traiteur		•	•	•			•	
CAP Poissonnier-écailler			•					
MC Employé traiteur		•	•	•			•	
MC Vente conseil en boucherie		•	•	•			•	
BP Boucher		•		•			•	
BP Charcutier traiteur				•			•	
BÂTIMENT ET BOIS								
CAP Charpentier bois					•			
CAP Électricien				•				
CAP Maçon					•			
CAP Menuisier fabricant	•	•						
CAP Menuisier installateur	•	•			•			
CAP Métiers du plâtre et de l'isolation					•			
CAP Peintre applicateur de revêtements						•		
BP Charpentier bois					•			
BP Électricien				•				
BP Maçon					•			
BP Menuisier		•			•			
BP Métiers du plâtre et de l'isolation					•			
BP Peintre applicateur de revêtements						•		
Titre Peintre décorateur						•		
Titre Solier moquetteste						•		
Titre Technicien mètreur du bâtiment					•			
BIEN-ÊTRE								
CAP Esthétique cosmétique parfumerie				•		•		
CAP Métiers de la coiffure	•	•	•	•	•	•	•	
MC Coiffure coupe couleur	•	•	•	•	•	•	•	
CQP Styliste onguilaire						•		
BP Coiffure	•	•	•	•		•	•	
BP Esthétique cosmétique parfumerie						•		
BM Coiffeur	•	•	•			•	•	
CUISINE HÔTELLERIE RESTAURATION								
CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant	•	•	•				•	
CAP Cuisine	•	•	•				•	
CAP Production et service en restaurations		•					•	
CTM Crépier	•							
MC Accueil et réception		•						
MC Cuisinier en desserts de restaurant		•	•				•	
MC Employé barman							•	
MC Sommellerie							•	
CQP Barman du monde de la nuit			•					
CQP Crépier	•						•	
TFP Commis de cuisine			•					
TFP Serveur en restauration			•					
Bac Pro Cuisine		•						
BP Arts de la cuisine		•	•				•	
BP Arts du service et commercialisation en restauration		•	•				•	
Mise à niveau restauration - Formation en 1 an post bac (service ou cuisine)							•	
BTS Management en hôtellerie et restauration							•	
BM Traiteur organisateur de réception		•						

NOM DU DIPLOME	22		29		35		56
	Dinan Aucaleuc	Ploufragan	Quimper	Rennes Bruz	Fougères	Saint-Malo	Vannes
MANAGEMENT VENTE COMMERCE							
CAP Crémier-fromager							•
CAP Équipier polyvalent du commerce	•	•	•		•		•
Bac Pro Métiers du commerce et de la vente	•	•	•				•
TFP Conseiller de vente en pièces de rechange et accessoires	•						
BTS Gestion de la PME		•	•				
BTS Management commercial opérationnel			•				•
BTS Négociation et digitalisation de la relation client			•				
Licence Management et gestion des organisations		•					
MÉTIERS D'ART ET FLEURISTERIE							
Métiers d'art							
CAP Ebéniste					•		
BTM Photographe					•		
Fleuristerie							
CAP Fleuriste			•				
BP Fleuriste			•				
BM Fleuriste			•				
MÉTIERS RARES							
CAP Métiers rares (multi-métiers)		•					
MOBILITÉ ET MAINTENANCE DES MATÉRIELS							
Carrosserie peinture							
CAP Peintre automobile	•		•	•			•
CAP Carrossier automobile	•		•	•			•
Bac Pro Carrossier peintre automobile	•						
CQP Peintre en carrosserie	•		•				
TFP Carrossier peintre	•			•			
Maintenance des matériels - Option espaces verts							
CAP Maintenance des matériels - Option espaces verts							•
Bac Pro Maintenance des matériels - Option espaces verts							•
Maintenance des véhicules - Option cycles							
TFP Mécanicien cycles							•
TFP Conseiller technique cycles							•
Maintenance des véhicules - Option motocycles							
Bac Pro Maintenance des véhicules - Option motocycles				•			
Maintenance des véhicules - Option voitures particulières							
CAP Maintenance des véhicules - Option voitures particulières		•	•	•	•	•	•
Bac Pro Maintenance des véhicules - Option voitures particulières		•	•	•	•	•	•
BTS Maintenance des véhicules - Option voitures particulières		•	•	•			•
Licence Pro Organisation, management des services de l'automobile		•					
TFP Mécanicien automobile		•	•				•
TFP Technicien expert après-vente automobile		•		•			•
Maintenance des véhicules - Option véhicules de transport routier							
CAP Maintenance des véhicules - Option véhicules de transport routier		•					
Bac Pro Maintenance des véhicules - Option véhicules de transport routier		•					
BTS Maintenance des véhicules - Option véhicules de transport routier		•					
CQP Technicien expert après-vente véhicules utilitaires et industriels		•					
CQP Opérateur maintenance pneumatiques véhicules industriels, agricoles et génie civil		•					
NUMÉRIQUE							
Bac Pro Cybersécurité, informatique et réseaux, électronique				•			
Titre Réparateur conseil d'équipements électriques et électroniques				•			
Titre Technicien conseil des infrastructures et des équipements connectés				•			
Titre Technicien services de l'électroménager connecté				•			
Titre Vendeur-conseil en équipements de la maison connectée				•			
BTS Services informatiques aux organisations - Option solutions d'infrastructures, systèmes et réseaux				•			
Bachelor Concepteur de systèmes d'information				•			
SANTÉ PARAMÉDICAL							
BTM Prothésiste dentaire				•			
Bachelor Prothésiste dentaire pluridisciplinaire				•			
DEUST Préparateur technicien en pharmacie		•					
SOINS DES ANIMAUX							
CTM Toilettier canin, félin et nouveaux animaux de compagnie	•						
BTM Toilettier canin et félin	•						
TECHNIQUES GRAPHIQUES							
CAP Signalétique et décors graphiques	•						

INFORMATIONS PRATIQUES

L'ACCUEIL AU CFA

L'INSCRIPTION

Les dossiers de demande d'entrée en formation en alternance sont à retirer auprès de nos conseillers en formation ou à l'accueil du CFA tout au long de l'année. Il est également possible de se préinscrire sur notre site internet :

www.cma-formation-bretagne.fr.

L'inscription est validée lorsque vous aurez trouvé un employeur s'engageant à signer un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation*.



Les informations recueillies sur votre dossier de demande d'entrée en formation seront celles qui serviront à établir le contrat. Merci d'y apporter la plus grande attention.



LA CONVOCATION AUX COURS

Vous recevrez ensuite votre convocation ainsi que votre calendrier d'alternance.

Un certificat de scolarité vous sera remis lors de votre premier passage au CFA.



-15

L'ACCUEIL DES MOINS DE 15 ANS

Les mineurs de 14 ans ayant suivi un cycle de collège complet et dont la date d'anniversaire se situe entre le 1er septembre et le 31 décembre peuvent signer de contrat d'apprentissage qui sera effectif le lendemain du jour de leur 15^e anniversaire.

Ils peuvent néanmoins intégrer le CFA et l'entreprise de leur choix sous convention afin de commencer la formation. Cette situation nécessite une prise en charge particulière et une prise de contact au CFA au plus tôt.

L'INDIVIDUALISATION DE LA FORMATION

LE CENTRE DE RESSOURCES

Le centre de ressources est ouvert aux apprentis du lundi au vendredi selon les horaires d'ouverture du CFA.



LE POSITIONNEMENT

Il peut alors être proposé un **accompagnement spécifique** selon les besoins.



En début de première année (pour les primo-entrants), nous effectuons un test de positionnement et un entretien avec chaque apprenant. Nous abordons différentes thématiques en lien avec les apprentissages et l'orientation professionnelle. Le recueil de ces éléments nous permet de mieux connaître l'apprenant au travers de votre projet professionnel.



PARCOURS INDIVIDUALISÉS

Proposition d'aide pédagogique (soutien).

- . Demande d'aménagements d'examens.
- . Suivi et accompagnement personnalisé en cas de besoins spécifiques (troubles de l'apprentissage, apprentissage de la langue française-FLE...).

Parcours aménagés

- . Étude de dossier et analyse des compétences acquises.
- . Dispense de matières précédemment validées.
- . Réaménagement du planning au bénéfice de l'apprenant afin de maintenir une motivation et approfondir de nouvelles compétences.



L'ACCOMPAGNEMENT PENDANT LA FORMATION

Chaque classe se voit désigner un professeur tuteur qui assurera le suivi de la formation, avec un temps d'échange prévu chaque semaine de passage au CFA pour faire le point sur le déroulement de la formation tant au centre de formation qu'en entreprise. Le professeur tuteur se met en lien avec le maître d'apprentissage pour s'assurer de la bonne intégration en entreprise.

INFORMATIONS PRATIQUES

LES VISITES EN ENTREPRISES

Rencontre entre le professeur tuteur et le maître d'apprentissage au moins une fois par an pour faire le point sur la formation, les compétences acquises et le comportement.



LA MÉDIATION

Intervient pour prévenir des risques de ruptures de contrats d'apprentissage. En cas de rupture, l'apprenant est accompagné dans la recherche d'une solution pour la suite de la formation.

LE SUIVI ÉDUCATIF

La gestion des problèmes liés aux comportements au CFA est assurée par le conseiller principal d'éducation ou l'équipe du pôle socio-éducatif.



LE RÉFÉRENT HANDICAP

Le référent handicap est l'interlocuteur privilégié des apprentis et futurs apprentis en situation de handicap. Il apporte des solutions personnalisées et adaptées à leur situation pour favoriser la réussite du parcours d'apprentissage.

INTERVENANT SOCIAL

Les apprentis bénéficient d'une prise en charge et d'une écoute individualisée. Il interviendra, en cas de besoin et à la demande sur des problématiques spécifiques (personnelles, hébergement, budget...). Il met également en place des actions de prévention et d'éducation sur les addictologies, la sexualité... L'infirmier est l'interlocuteur privilégié pour les soins et les relations avec les professionnels de santé.



LE LIVRET D'APPRENTISSAGE

Distribué lors de votre premier passage, cet outil de communication est indispensable au suivi de votre formation, c'est le document réglementaire de liaison entre le CFA, l'entreprise et l'apprenti. Il mentionne les objectifs de votre formation, les travaux réalisés en entreprise et au centre de formation, il décrit également les acquis et les difficultés pour permettre d'évaluer la progression dans votre formation.



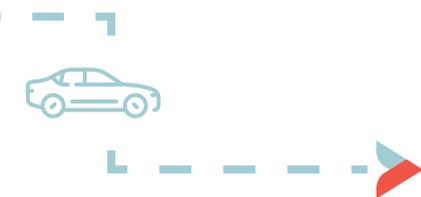
LE PORTAIL NETYPAREO

Le portail permet de consulter le dossier de l'apprenti, son calendrier, ses notes, absences, sanctions, emplois du temps.

LES AIDES POSSIBLES

LE LOGEMENT

Action logement, la CAF et le FAJ (Fonds d'Aide aux Jeunes) peuvent aider à financer votre logement : loyers, dépôt de garantie, mobilité. Certaines branches ou conventions collectives proposent des aides supplémentaires aux apprentis (Pro BTP, IRP Auto...).



AIDE AU FINANCEMENT DU PERMIS DE CONDUIRE

Aide en vigueur depuis le 1er janvier 2019 pour tous les apprentis majeurs en contrat d'apprentissage. Aide versée d'un montant de 500 € (retrait du formulaire de demande auprès de l'administration du CFA).

MICROSOFT OFFICE 365 POUR L'ÉDUCATION

Tous les apprenants du CFA bénéficient pour la durée de leur formation d'un abonnement à Office 365. Cet abonnement comprend notamment Word, Excel, PowerPoint, **OneNote et Teams.**



Teams est un espace de communication. Un canal de discussion général par classe, avec des canaux de discussion par matière.



One Note est un outil en ligne qui permet de consulter les cours par classe et par matière.

Comment j'y accède ?

Connectez-vous à www.office.com depuis un ordinateur.

Les modalités et les identifiants seront transmis lors du 1^{er} trimestre de formation.

Il est possible de télécharger l'application «Teams» et «OneNote pour Windows 10» sur votre smartphone pour accéder à ces espaces depuis votre téléphone.

SÉCURITÉ SOCIALE ET COMPLÉMENTAIRE SANTÉ

SÉCURITÉ SOCIALE

Une fois le contrat d'apprentissage ou le contrat de professionnalisation signé, l'apprenant est donc salarié et bénéficie de son propre numéro de sécurité sociale.



2	96	11	35	658	932	47
---	----	----	----	-----	-----	----

Née fille : 2

Né garçon : 1

Mois de naissance

Année de naissance

Département de naissance

► Premier emploi ?

Un formulaire est téléchargeable sur www.ameli.fr - « déclarer un changement de situation » et à envoyer à la Sécurité Sociale avec les pièces jointes demandées. Pour les apprenants ayant déjà été salarié, aucune démarche n'est à réaliser.



COMPLÉMENTAIRE SANTÉ / MUTUELLE

La complémentaire santé ou mutuelle obligatoire de l'employeur permet d'être mieux remboursé (frais d'hospitalisation, dentaire, optique...)

Plus d'informations :

0 811 70 36 46 / www.ameli.fr

ARRÊT DE TRAVAIL

L'arrêt de travail est obligatoire. Celui-ci doit être établi par un médecin, et transmis à la Sécurité Sociale et à l'employeur dans les 48h. Une copie est à fournir au CFA, si l'arrêt porte sur une semaine en cours.



ZOOM SUR LES PRINCIPAUX POINTS DU RÈGLEMENT INTÉRIEUR

 **Le règlement intérieur s'applique à tous les apprenants et vise à instaurer un cadre structuré et sécurisé pour favoriser la réussite de chacun. Il définit les droits et les devoirs des apprenants ainsi que les règles de vie collective au sein du centre de formation.**

 **Article 1 : Respect du principe de laïcité**

Le principe de laïcité garantit la liberté de conscience de tous. Toute manifestation ostensible d'une appartenance religieuse, politique ou philosophique est interdite. Les apprenants ne peuvent pas invoquer leurs convictions pour refuser de se conformer au règlement intérieur ou assister aux cours. En cas de différend, un dialogue sera instauré avant toute sanction.

 **Article 6 : Appareils portables électroniques**

Utilisation pendant les pauses : Les appareils connectés (smartphones, tablettes, montres connectées, écouteurs sans fil, etc.) sont autorisés pendant les pauses à condition de ne pas perturber les autres apprenants et membres du personnel, ainsi que de respecter les règles de bonne conduite.

Utilisation pendant les cours : Ces appareils doivent être éteints pendant les cours, sauf si leur utilisation est demandée explicitement par l'enseignant à des fins pédagogiques.

Dépose des appareils : Les professeurs peuvent demander aux apprenants de déposer leurs appareils connectés dans un espace de rangement prévu à cet effet au début de chaque cours.

Interdiction d'usage comme caméra ou appareil photo : Il est strictement interdit d'utiliser ces appareils comme caméra ou appareil photo dans l'enceinte de l'établissement, sur le parking, et pendant les sorties pédagogiques.

Enregistrements audio et vidéo : Les enregistrements audio ou vidéo des collègues, professeurs, ou membres du personnel sans leur consentement explicite sont interdits. La diffusion de tels enregistrements sans autorisation est strictement prohibée et peut entraîner des mesures disciplinaires sévères, allant jusqu'à l'exclusion.

 **Article 7 : Assiduité, retard, ponctualité, absence**

Les apprenants doivent être assidus et respecter les horaires. L'assiduité implique de participer à tous les cours et de se munir du matériel nécessaire. Les retards perturbent les cours et les absences répétées, même justifiées, peuvent compromettre l'inscription et le passage de l'examen.

Article 10 : Interdiction de fumer

Il est strictement interdit de fumer, y compris l'utilisation des cigarettes électroniques, dans l'enceinte du centre de formation, en dehors des zones fumeurs désignées.

Article 11 : Consommation d'alcool et de drogues

La consommation et l'introduction de boissons alcoolisées et de drogues sont interdites au sein de l'établissement. Toute infraction à cette règle est sévèrement sanctionnée et peut entraîner l'exclusion définitive du CFA.

Article 19 : Droit à l'image et communication

Consentement à l'utilisation de l'image : L'apprenant accepte que son image soit utilisée à des fins de communication et de promotion par le CFA en acceptant le règlement intérieur.

Retrait du consentement : Les apprenants peuvent retirer leur consentement à tout moment en envoyant une demande écrite au responsable du site de formation.

Usage respectueux : Les images doivent être utilisées de manière respectueuse et décente, en évitant toute situation qui pourrait porter atteinte à la dignité ou à l'intégrité de l'apprenant.

Propriété intellectuelle : Les images prises par le CFA restent la propriété intellectuelle de celui-ci, et leur utilisation par des tiers doit être autorisée par le CFA.

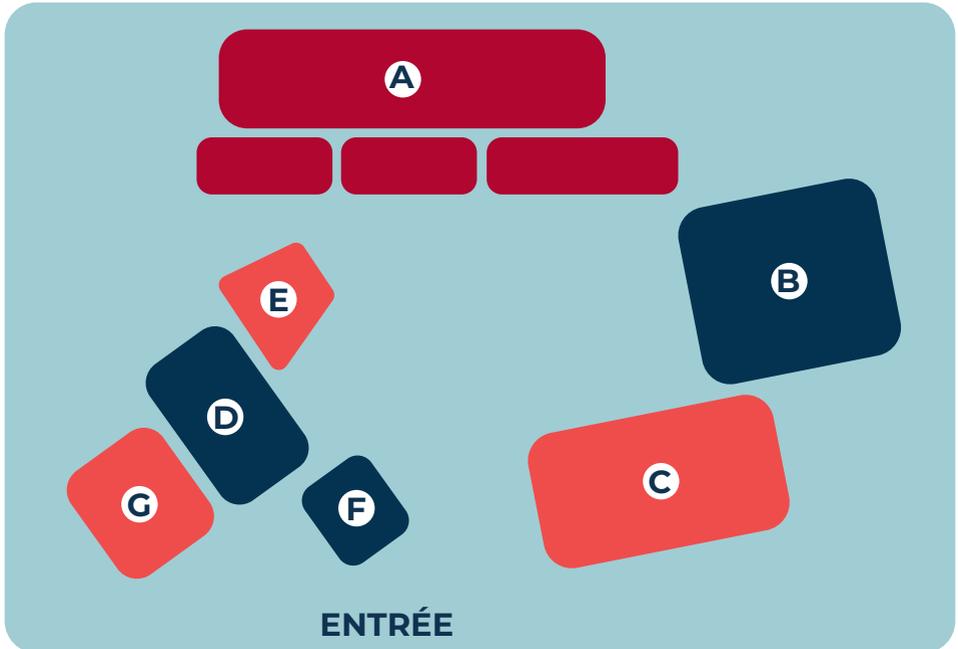
Droit de rectification : L'apprenant peut demander la rectification ou la suppression de toute image le représentant en cas d'usage abusif ou incorrect.

Article 27 : Discipline

Les mesures disciplinaires visent à corriger les comportements inappropriés de l'apprenant. Le Directeur Régional du CFA ou par délégation, le directeur du site peut prononcer des sanctions allant de l'avertissement à l'exclusion définitive. La présence d'un avocat n'est pas prévue lors des conseils de discipline, sauf accord du Directeur Régional du CFA.

PRÉSENTATION DU CFA

CARTE



(A) ATELIERS
coiffure • signalétique • toilettage
boulangerie-pâtisserie • cuisine
service en salle • crêperie •
menuiserie • gymnase

(B) VÉHIPÔLE
maintenance des véhicules
magasinage • commerce •
construction des carrosseries

(C) CERCAP
réparation et peinture
carrosserie

**(D) ENSEIGNEMENT
GÉNÉRAL**

**(E) RESTAURATION -
FOYER**

(F) INTERNAT

(G) ADMINISTRATION
CFA • Vie scolaire
Chambre de métiers
et de l'artisanat

SERVICES ADMINISTRATIFS

LA DIRECTION

La direction organise et dirige l'ensemble de l'établissement en s'appuyant sur différents services administratifs.

- **Directrice**
Marie RAFFRAY
- **Assistante de direction**
Clotilde DEROY
- **Conseillère principale d'éducation**
Gaëlle GUEZO

SERVICE PROMOTION ET RECRUTEMENT

Nos **conseillers en formation** sont chargés d'accueillir et de renseigner le public, de développer les relations avec les entreprises, de communiquer et de promouvoir les formations du CFA. Ils centralisent les demandes d'inscription dans les formations souhaitées. Ils accompagnent les candidats dans la recherche d'entreprise.

- **Responsable du service promotion-recrutement / Conseillère en formation (mobilité)**
Sandra GOMEZ
- **Conseillère en formation (alimentation, hôtellerie-restauration, toilettage, commerce, menuiserie, coiffure, signalétique et décors graphiques)**
Muriel LEGRAND
- **Développeur de l'apprentissage**
Emmanuel MUNOZ

SERVICE ADMINISTRATIF

Ce service est chargé de l'accompagnement administratif des alternants au quotidien (convocation aux rentrées, affectation en groupes, suivi administratif, certificats de scolarité).

- **Responsable administrative**
Solenn LEMOINE

PRÉSENTATION DU CFA

SERVICE CONTRAT CONVENTION FACTURATION

Ce service administratif gère l'établissement des contrats d'apprentissage ainsi que les conventions de formation, les relations contractuelles avec les entreprises ainsi que la facturation des frais de formation auprès des OPCO.

LA VIE SCOLAIRE

Ce service administratif est chargé de l'accompagnement au quotidien des apprenants. Il interviendra pour les questions de discipline, d'absences, d'hébergement, d'animation, de vie scolaire et d'organisation des emplois du temps.

- **Conseillère principale d'éducation**
Gaëlle GUEZO

LA PÉDAGOGIE

Les professeurs de matières techniques sont regroupés en équipes pédagogiques par secteur de métiers. Chaque secteur est managé par un ou une responsable d'unité pédagogique.

- **Responsable d'unité pédagogique mobilité**
Florelle DESAGA

- **Responsable d'unité pédagogique autres filières**
Luc GUILLOREAU

- **Responsable organisation pédagogique filière toilettage canin**
Ramia RENAULT

- **Responsable pédagogique**
Emmanuelle AGIUS, chargée de l'équipe des enseignants de matières générales, ainsi que de la mise en oeuvre des programmes de formation et de leur suivi.

HORAIRES DES COURS*

Lundi	8h45 - 12h30	13h30 - 17h30
Du mardi au vendredi	8h30 - 12h30	13h30 - 17h30

* Selon les groupes-classes, les horaires peuvent être différents.

TRANSPORTS



CMA Formation Dinan-Aucaleuc est situé à 7 km de la gare routière de Dinan. Un service de bus (ligne 18) assure la navette entre la gare routière et le CFA, du lundi au vendredi (voir sur le site www.breizhgo.bzh).

Une navette gratuite assure la liaison entre Dinan et le CFA depuis la gare de Dinan tous les lundis à 8h15 et depuis le CFA les vendredis à 15h35. L'attente doit se faire impérativement à l'arrêt de bus situé à proximité du CFA.

HÉBERGEMENT ET RESTAURATION

Tous les jeunes inscrits au CFA ont trois possibilités de régime de restauration: externe, demi-pensionnaire ou interne.

Les demi-pensionnaires et les internes ont l'obligation de prendre leur repas au CFA.

LE FONCTIONNEMENT DU SELF

Un badge spécifique, fourni à la rentrée par le CFA, est exigé afin de comptabiliser les repas consommés et de gérer l'état du compte de l'apprenti. Celui-ci devra être crédité régulièrement selon les modes de paiement définis. En cas de perte ou de vol, un nouveau badge sera fourni et facturé. À chaque passage au self, les repas et l'hébergement pour les internes seront débités du compte de l'apprenti par l'intermédiaire de ce badge. En cas de rupture de contrat et en fin de formation, le badge devra être restitué.

PRÉSENTATION DU CFA

RESTAURATION

LES MODES DE PAIEMENT

Un 1^{er} paiement est demandé aux familles afin de **créditer la carte de restauration et/ou d'hébergement** avant la rentrée (règlement par carte bancaire, chèque ou espèces).

Pour les semaines suivantes, les familles ont le choix entre plusieurs modes de paiement :

- Par prélèvement mensuel (selon la consommation réelle),
- Par chèque, espèces ou carte bancaire au plus tard le 1^{er} jour de chaque semaine de cours,
- Par internet grâce au codes d'accès transmis à l'apprenant.

Il est vivement conseillé d'opter pour le prélèvement automatique.

En cas de départ définitif, quel que soit le motif, le trop payé des frais de restauration et/ou d'hébergement sera remboursé sur demande écrite.

➤ Contact : Nolwenn BRIGNON - nolwenn.brignon@cma-bretagne.fr

➤ TARIFS 2024 - 2025*

Mini repas - Apprentis (entrée ou dessert - plat)	3,50€
Mini repas - Stagiaires en contrat pro (entrée ou dessert - plat)	6,50€
Repas complet - Apprentis (entrée, plat, dessert)	4,50€
Repas complet - Stagiaires en contrat pro (entrée, plat, dessert)	7,50€
Boisson	A partir de 1,10€
Produits proposés au snack	De 3,10€ à 5,80€
Forfait nuitée - Apprentis	8,50€
Forfait nuitée - Stagiaires en contrat pro	14,50€

* Révision possible en cours d'année scolaire

HÉBERGEMENT

Le CFA héberge dans la limite de ses capacités les apprentis qui le désirent sur demande au moment de l'inscription. Une priorité d'hébergement est donnée aux apprentis mineurs éloignés du CFA, inscrits sur des formations spécifiques.

Il est possible de quitter l'internat au cours du premier mois. Il suffit que le responsable légal de l'apprenti ou l'apprenti majeur adresse un courrier au Conseiller Principal d'Éducation. Une fois ce délai écoulé, aucun changement ne sera toléré avant le trimestre suivant.

Les apprentis hébergés fourniront un oreiller, un drap housse, une taie d'oreiller et une couette ou un sac de couchage. En cas d'oubli, ils ou elles devront les louer suivant le tarif en vigueur.

Pour la sécurité des biens, l'apprenti doit se munir d'un cadenas.

L'internat est un lieu de vie, l'occasion de se détendre après une journée de cours et d'atelier, de créer des amitiés.

Un tableau à l'entrée indique aux apprentis toutes les informations nécessaires au bon déroulement de la semaine ainsi que toutes les activités qui peuvent être proposées.



L'internat est joignable au 02 96 76 27 44.

Pensez à signaler tout changement de situation aux assistantes formation

- Pascale BOUCHER : pascale.boucher@cma-bretagne.fr - 02 96 76 27 37
- Françoise DEBIEVE : francoise.debieve@cma-bretagne.fr - 02 96 76 27 37
- Solenn LEMOINE : solenn.lemoine@cma-bretagne.fr - 02 96 76 27 25

CONTACTS

➤ Directrice

Marie RAFFRAY

marie.raffray@cma-bretagne.fr

➤ Assistante de direction

Clotilde DEROY

clotilde.deroy@cma-bretagne.fr

➤ Responsable pédagogique

Emmanuelle AGIUS

emmanuelle.agius@cma-bretagne.fr

➤ Responsables d'unités pédagogiques

➤ Florelle DESAGA

Mobilité

florelle.desaga@cma-bretagne.fr

➤ Luc GUILLOREAU

Autres filières

luc.guilloreau@cma-bretagne.fr

➤ Ramia RENAULT

Toilettage canin et félin

ramia.renault@cma-bretagne.fr

➤ Responsable examens

Ramia RENAULT

ramia.renault@cma-bretagne.fr

➤ Conseillère principale d'éducation

Gaëlle GUEZO

gaelle.guezo@cma-bretagne.fr

➤ Assistants éducatifs

➤ Vie Scolaire

viescolaire.dinan@cma-bretagne.fr

02.96.76.27.07

➤ Chloé THOMAS

(gestion des absences)

chloe.thomas@cma-bretagne.fr

➤ Assistante socio-éducative

Claudie FLANDRIN

claudie.flandrin@cma-bretagne.fr

➤ Infirmière

Mélanie JOURNAUX

melanie.journaux@cma-bretagne.fr

02.96.76.26.46

➤ Centre de ressources

Catherine SANTIER

catherine.santier@cma-bretagne.fr

➤ Frais d'hébergement et restauration

Nolwenn BRIGNON

nolwenn.brignon@cma-bretagne.fr

➤ **Responsable service
promotion et recrutement**

Sandra GOMEZ

sandra.gomez@cma-bretagne.fr
02.96.76.27.49

➤ **Promotion et recrutement**

➤ **Muriel LEGRAND**

muriel.legrand@cma-bretagne.fr
02.96.76.27.46

➤ **Emmanuel MUNOZ**

emmanuel.munoz@cma-bretagne.fr
06.80.98.59.31

➤ **Responsable administrative**

Solenn LEMOINE

solenn.lemoine@cma-bretagne.fr
02.96.76.27.25

➤ **Assistantes formations**

➤ **Pascale BOUCHER**

pascale.boucher@cma-bretagne.fr
02.96.76.27.37

➤ **Françoise DEBIEVE**

francoise.debieve@cma-bretagne.fr
02.96.76.27.37

**HORAIRES D'OUVERTURE
DE L'ACCUEIL**

➤ **DU LUNDI AU JEUDI :**
8h15-12h
13h30-17h30

➤ **LE VENDREDI :**
8h30-12h
13h30-17h

CONTACTS

02 96 76 27 37

cmaformation-dinan@cma-bretagne.fr



CMA FORMATION DINAN - AUCALEUC



La Croix Fresche Blanc
22100 Aucaleuc
CS 43155
22103 DINAN CEDEX

**SUIVEZ-NOUS
SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX
ET SUR LE SITE INTERNET !**



www.cma-formation-bretagne.fr

