



INSTITUT DE FORMATION  
ACCOMPAGNEMENT  
& COMPÉTENCES

## CATALOGUE DE FORMATIONS



+ de 2000 apprenants chaque année

Apprentissage et formation continue

Accompagnement VAE et bilan de compétences

ECOLE  
**Boudard**  
PÔLE CUIR

**cfa**  
CENTRE DE  
FORMATION  
D'APPRENTIS

**fpa**  
FORMATION  
PERSONNALISÉE  
POUR ADULTES

# SOMMAIRE

## École Boudard

CAP Maroquinerie.....	10
Titre Sellier maroquinier d'art.....	12
CQP Coupeur en maroquinerie .....	14
CQP Metteur au point en maroquinerie .....	16
CQP Gainier .....	18
CQP prototypiste en maroquinerie .....	19
BTS Métiers de la mode - chaussure et maroquinerie.....	20
Compétences de base en maroquinerie.....	21
Perfectionnement Gainier .....	22
Perfectionnement Fabricant de bracelet de montre.....	23
Perfectionnement Prototypiste.....	24

## CFA du Pays de Montbéliard

CAP Boulanger.....	28
Certificat de spécialisation Boulangerie Spécialisée .....	30
Brevet professionnel Boulanger.....	32
CAP Pâtissier .....	34
Certificat de spécialisation Pâtisserie de boutique .....	36
CAP Cuisine .....	38
Certificat de spécialisation desserts de restaurant .....	40
Brevet professionnel Arts de la cuisine.....	42
CAP Poissonnier écailler.....	44
CAP Production et Service en Restauration.....	46
CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant .....	48
CAP Primeur .....	50
CAP Équipier polyvalent du commerce.....	52
Bac Pro Métiers du commerce et de la vente.....	54
BTS Management commercial opérationnel.....	56
CAP Métiers de la Coiffure .....	58
Certificat de spécialisation Coiffure Coupe Couleur.....	60
Brevet Professionnel Coiffure.....	62



## Formation pour adultes

CAP Pâtissier.....	66
CAP Cuisine .....	68
Titre professionnel Employé polyvalent de restauration .....	70
Titre professionnel Agent de propreté et d'hygiène.....	72
TP Employé commercial.....	74
TP Conseiller de vente.....	76
TP Agent de service médico-social .....	78
Titre Professionnel Assistant de vie aux familles.....	80
Perfectionnements service aux personnes .....	82-114
Préparation aux concours.....	115
Validation des acquis de l'expérience (VAE) .....	116
Certificat CléA Numérique .....	118
Certificat CléA .....	120
Remise à niveau des compétences générales .....	122
Initiation et/ou perfectionnement Bureautique et numérique.....	123
Hygiène alimentaire .....	124
Self-défense Krav-Maga.....	125
Français Langue Étrangère (FLE).....	126
Dispositif de Formation Linguistique (FLE).....	127
Dispositif de Formation Linguistique .....	128
Dispositif en amont de la qualification .....	130



# Bienvenue à l'IFAC !

**Vous avez un projet, une ambition, une envie d'apprendre et de construire votre avenir ?**

**L'IFAC-pm est là pour vous accompagner !**

Dans un monde professionnel en constante évolution, l'acquisition de compétences est essentielle. Nous nous engageons à offrir des parcours qui répondent aux exigences du marché du travail et révèlent le potentiel de chacun. Ce catalogue est un pont entre vos aspirations et les besoins des entreprises, vous invitant à découvrir un environnement où l'excellence pédagogique et l'accompagnement personnalisé sont au cœur de votre réussite.

## Bâtitisseur de compétences depuis 1990

### Notre identité et notre mission

Fondé en 1990, l'IFAC-pm (qui aujourd'hui représente le CFA du Pays de montbéliard, l'École Boudard et la Formation Pour Adultes) possède plus de 35 ans d'expérience dans la formation. Notre mission est de proposer des programmes de haute qualité, reconnus nationalement et internationalement, pour une insertion professionnelle réussie. Nous offrons de larges gammes de formation pour des candidats allant de 15 à 65 ans, répondant ainsi aux besoins en main-d'œuvre qualifiée des entreprises régionales et nationales.

### Nos infrastructures et notre environnement d'apprentissage

L'IFAC-pm offre un environnement d'apprentissage moderne et inclusif, avec des laboratoires professionnels et des ateliers de pointe. Notre équipe de formateurs expérimentés assure une formation pratique et concrète. Nos programmes de formation sont adaptables au public reconnu travailleur handicapé, grâce à l'accompagnement personnalisé d'un référent handicap.

**+ 35**

Ans d'expertise dans la formation professionnelle.

**+ 60**

Parcours possibles dans de nombreux domaines (coiffure, restauration, alimentation, commerce, hygiène & propreté, maroquinerie, service aux personnes, insertion et orientation professionnelle).

**+ 2000**

Personnes formées chaque année.

**+ 250**

Entreprises partenaires accueillant régulièrement des apprentis et des stagiaires.

**+ 90%**

De réussite en 2025, dans toutes nos formations confondues (apprentissage, formation pour adultes et Ecole Boudard).

## NOS SITES DE FORMATION

### IFAC Site principal

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT

### École Boudard

10 av. De Lattre de Tassigny,  
25200 MONTBÉLIARD

### IFAC Antenne FPA

14 bis rue du Général Herr,  
25150 PONT-DE-ROIDE

**[contact@ifac-pm.com](mailto:contact@ifac-pm.com)**



## A qui s'adresse-t-on ?

Notre offre de formation s'adresse à **tous publics** : salariés, demandeurs d'emploi et individuels à partir de 15 ans.

Vous avez un projet de formation ? **N'hésitez pas à nous contacter.**

Nous évaluons votre besoin / votre demande et vous proposons un parcours sur-mesure.

## Quel financement selon votre projet ?

Il existe de nombreux dispositifs pour financer une formation professionnelle.

- Région Bourgogne Franche Comté
- Opérateur de Compétences (OPCO)
- France Travail
- Entreprise
- Contrat de Sécurisation Professionnelle (CSP)
- Autofinancement
- Compte Personnel de Formation (CPF)

D'autres financements sont possibles.  
**Contactez-nous pour en savoir plus.**



## Pourquoi choisir l'IFAC ?

### Une offre de formation riche et adaptée aux besoins du marché

- Contrats d'apprentissage ou de professionnalisation.
- Parcours professionnels certifiants ou qualifiants.
- Parcours menant à la qualification et à l'emploi.
- Parcours professionnalisant.

### Une expertise reconnue et certifiée

A l'IFAC-pm, nous plaçons la qualité de la formation et l'accompagnement des apprenants au cœur de notre engagement. Notre double labellisation Qualiopi et Label

APP (Atelier de Pédagogie Personnalisée) atteste de notre expertise et de notre exigence en matière de pédagogie.

La certification Qualiopi garantit la qualité de nos formations et de nos processus pédagogiques, en assurant un accompagnement structuré et adapté aux besoins des apprenants et des entreprises.

**Le Label APP** reconnaît notre capacité à proposer des parcours individualisés, favorisant l'autonomie des apprenants tout en offrant un suivi personnalisé.

Les **engagements du label APP** envers l'apprenant :

- Vous faire bénéficier d'un accueil individualisé
- Prendre en considération vos atouts et vos contraintes dans la construction de votre parcours
- Négocier avec vous les termes de votre contrat (objectif, dates, modalités d'organisation)
- Organiser des modalités de travail facilitant vos apprentissages et développant votre autonomie
- Assurer un accompagnement personnalisé pendant toute la durée de votre contrat
- Mettre à votre disposition une grande diversité d'outils, de moyens et de ressources.
- Vous délivrer une attestation à l'issue de votre formation



La certification qualité a été délivrée par l'APApp au titre des catégories d'actions suivantes :

- ACTIONS DE FORMATION
- ACTIONS PERMETTANT DE VALIDER LES ACQUIS DE L'EXPÉRIENCE
- ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE



## Notre pédagogie personnalisée : L'apprenant au cœur de sa réussite

## Une approche pédagogique innovante et adaptée

Notre démarche pédagogique se base sur :

- **L'autoformation accompagnée**, une modalité pédagogique qui favorise l'autonomie de l'apprenant
  - **L'individualisation des parcours**, pour répondre aux besoins spécifiques de chaque apprenant et maximiser son potentiel, pour permettre à chacun de progresser à son rythme tout en bénéficiant d'un encadrement pédagogique sur mesure.
  - Des **parcours personnalisés**, afin d'offrir une formation flexible et adaptée aux projets professionnels de chacun. Votre parcours est personnalisé selon votre projet et votre situation personnelle. La durée, l'objectif, le rythme, l'organisation de la formation sont adaptables.

Nos formateurs vous accompagnent dans le développement de vos compétences ou celles de vos salariés en veillant tout particulièrement à valoriser les acquis et les réussites.

Grâce à cette approche, nous favorisons l'acquisition de compétences solides, l'autonomie et la réussite professionnelle de nos apprenants. Choisir l'IFAC-pm, c'est opter pour un parcours de formation de qualité, reconnu et pensé pour s'adapter à chaque profil.

Votre parcours de formation se déroule de la manière suivante :

1

## Accueil

Dès votre arrivée, vous bénéficiez d'une écoute attentive. Un entretien avec un référent et un positionnement sur vos connaissances et compétences vous permettent d'évaluer vos besoins de formation en lien avec votre projet.

4

## Bilan

A l'issue de votre formation, vous faites le point avec votre référent pour attester de vos acquis. En fonction de votre projet, c'est peut-être aussi l'occasion d'engager une certification ou de passer un concours.

5

Et après ...

Vous repartez avec de nouveaux outils et la confiance pour réussir vos projets !

1

## Définition de votre plan de formation

Vous convenez avec votre référent d'un parcours de formation adapté à vos objectifs et à vos disponibilités. Tout au long de votre parcours des bilans et des réajustements auront lieu.

3

## Votre parcours de formation

Parce que nous n'apprenons pas tous de la même manière, notre équipe s'engage à organiser des modalités de travail facilitant l'apprentissage. Une grande diversité d'outils et de ressources pédagogiques est mise à votre disposition.



## Quelques exemples de modélisation de parcours de formation...



Vous avez 50 ans, vous souhaitez orienter votre projet vers la reprise d'une chambre d'hôte, vous souhaitez acquérir des compétences en cuisine et en pâtisserie.



Vous avez besoin d'être accompagné dans votre parcours VAE.



Votre entreprise a besoin de faire évoluer les compétences de ses salariés.



Vous êtes passionné de cuisine et vous souhaitez acquérir des techniques culinaires hors de votre cadre professionnel.



Vous avez obtenu le CAP Equipier Polyvalent du Commerce, votre parcours de formation vers le bac pro durera 2 ans au lieu de 3 ans à la sortie de 3ème de collège.



Vous êtes titulaire d'un CAP Boulanger, vous souhaitez obtenir un CAP Pâtissier. Votre parcours durera un an.



Vous souhaitez obtenir un CAP mais vous ne maîtrisez pas la langue française. Votre parcours durera trois ans et vous serez accompagné en parallèle en formation linguistique pour garantir votre réussite.



École Boudard

Métiers de la  
Maroquinerie

Sellier

Maroquinerie

Coupeur  
Piqueur

Prototypiste  
Mode  
Gainier

Les Ateliers  
de la Lizaine



# L'École Boudard

Le cuir, l'excellence à la française

## SOMMAIRE

CAP Maroquinerie.....	10
Titre Sellier maroquinier d'art.....	12
CQP Coupeur en maroquinerie.....	14
CQP Metteur au point en maroquinerie .....	16
CQP Gainier .....	18
CQP Prototypiste en maroquinerie .....	19
BTS Métiers de la mode - chaussure et maroquinerie.....	20
Compétences de base en maroquinerie.....	21
Perfectionnement Gainier .....	22
Perfectionnement Fabricant de bracelet de montre.....	23
Perfectionnement Prototypiste.....	24

# CAP Maroquinerie

## PRÉREQUIS

Réussir les tests d'aptitudes et d'habiletés.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Dossier de candidature à télécharger à partir de la fiche formation sur notre site internet.

Tests de sélection et entretien de motivation.

Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise.

**Délais d'accès :** Jusqu'à trois mois avant et trois mois après le début de la formation dès lors que les prérequis sont validés.

## DURÉE

Durée de formation de 6 mois (300h) à 36 mois (1200h), selon le positionnement initial.

## OBJECTIFS

Acquérir des compétences professionnelles ainsi que les techniques du métier, en vue de les valider par le

**CAP Maroquinerie, diplôme de niveau 3 - RNCP38712 - Ministère de l'Éducation Nationale - 31/08/2029.**

## Contenu de la formation

- Assurer la coupe du cuir et les phases de préparation de la matière : maquettage, tracé, patronage
- Monter et assembler le produit final avant conditionnement
- Contrôler la qualité et conditionner le produit
- Matières professionnelles : préparation du travail, piquage...
- Technologies : études des matériaux, des matériels
- Art appliqué et culture artistique
- Éducation Civique Juridique et Sociale
- Prévention Santé Environnement

## FINANCEMENT

Formation financée par **l'OPCO de l'entreprise d'accueil de l'alternant**.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Positionnement initial : évaluations des modalités d'apprentissage, du français et des mathématiques.

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, autoformation accompagnée, ...).

- Enseignement pratique : 4 jours/semaine
- Enseignement théorique : 1 jour/semaine



## CONTACT

### École Boudard

10 av. De Lattre De Tassigny,  
25200 MONTBÉLIARD  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com



## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Examen en ponctuel (session en juin, possible en septembre).

## POURSUITES D'ÉTUDES

- Baccalauréat Professionnel spécialité cuir, option Maroquinerie (Niveau 4)
- BTS Métiers de la Mode Chaussure et maroquinerie (Niveau 5) si titulaire d'un baccalauréat
- École d'Art spécialisée

## DÉBOUCHÉS

Maroquinier dans le secteur artisanal ou semi-industriel.



Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, les compétences professionnelles visées, les résultats d'insertion, de satisfaction, etc. ?

Scannez le QR Code ci-contre pour accéder à notre site internet !



# Titre Sellier maroquinier d'art

## PRÉREQUIS

Aucune qualification requise.  
Avoir un bon niveau en français et en mathématiques.

## MODALITÉS D'ACCÈS

- Tests d'aptitudes et d'habiletés
- Entretien de motivation

**Délais d'accès :** Entrée en formation possible dès que le dossier est accepté ou, dès la signature d'un contrat (dans le cas du choix de la formation via une alternance en entreprise).

## DURÉE

Cette formation peut également être accessible via un contrat d'apprentissage ou d'un contrat de professionnalisation : dans ce cas, elle dure 24 mois.

## OBJECTIFS

Obtention du **Titre Sellier Maroquinier d'Art** de niveau 3 inscrit au RNCP40841 - IFAC pm - 25/06/2028.

### Contenu de la formation :

- Exploiter les consignes nécessaires à la réalisation des opérations.
- Identifier les matières premières et les techniques mises en œuvre.
- Préparer les pièces composant l'article de maroquinerie.
- Assembler les pièces de maroquinerie par la pratique de la couture main.
- Réaliser les opérations de finition de tranches.
- Modules complémentaires : couture machine, préparation et coupe.

## COÛT DE LA FORMATION

Coût de la formation à partir de 15€/heure.

### Vous êtes salarié ?

Financement possible par :

- Transition Pro
- OPCO
- OPCO de l'entreprise d'accueil
- Le Compte Personnel de Formation (CPF)
- Financement personnel

### Vous êtes demandeur d'emploi ?

Financement possible par :

- La Région Bourgogne-Franche-Comté
- Le Compte Personnel de Formation (CPF)
- Financement personnel



## CONTACT

### École Boudard

10 av. De Lattre De Tassigny,  
25200 MONTBÉLIARD  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Connaissances pratiques acquises sur le plateau technique du pôle cuir.  
Apports théoriques nécessaires à la pratique des métiers.  
Accompagnement individualisé.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Épreuve pratique réalisée en fin de formation sur le plateau technique du pôle cuir.

Épreuves écrites portant sur les connaissances générales et pratiques acquises durant la formation

Attestation de compétences.

Examens en ponctuel.



## POURSUITES D'ÉTUDES

- CQP Coupeur en Maroquinerie (Niveau 3)
- BTS Métiers de la mode - chaussure et maroquinerie (Niveau 5) si titulaire d'un Baccalauréat

## DÉBOUCHÉS

- Sellier/Sellièrerie
- Maroquinier/Maroquinier d'Art.

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, les compétences professionnelles visées, les résultats d'insertion, de satisfaction, etc. ?

Scannez le QR Code ci-contre pour accéder à notre site internet !



# CQP Coupeur en maroquinerie

## PRÉREQUIS

Aucune qualification requise.

Bon niveau en français

Projet professionnel validé (enquêtes de terrain auprès de professionnels exerçant le métier, immersion sur le plateau technique).

## MODALITÉS D'ACCÈS

Entretien de motivation.

**Délais d'accès :** L'entrée en formation est possible dès que le dossier est accepté.

## DURÉE

La formation dure 4 mois (600 heures au total).

## OBJECTIFS

Obtention du **Certificat de Qualification**

**Professionnelle (CQP) Coupeur en maroquinerie de niveau 3** inscrit au RNCP40254, délivré par la Commission Paritaire Nationale de l'Emploi et de la formation Professionnelle (CPNEFP) de la branche de la maroquinerie.

## Contenu de la formation :

- Approvisionner le poste, préparer les opérations de coupe et assurer le suivi de la production
- Placer les pièces de maroquinerie à couper
- Réaliser les opérations de coupe de pièces de maroquinerie

## COÛT DE LA FORMATION

Coût de la formation à partir de 15€/heure.

**Vous êtes salarié ?**

Financement possible par :

- Transition Pro
- OPCO 21
- Le Compte Personnel de Formation (CPF)
- Financement personnel

**Vous êtes demandeur d'emploi ?**

Financement possible par :

- Le Compte Personnel de Formation (CPF)
- Financement personnel

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Connaissances pratiques acquises sur le plateau technique du pôle cuir.  
Accompagnement individualisé.



## CONTACT

### École Boudard

10 av. De Lattre De Tassigny,  
25200 MONTBÉLIARD  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation des connaissances pratiques acquises sur le plateau technique du pôle cuir.  
Passation du CQP Coupeur en maroquinerie : examen ponctuel.

## POURSUITES D'ÉTUDES

- BAC PRO - Métiers du cuir option chaussures, option maroquinerie, option sellerie garnissage (Niveau 4)
- BTS Métiers de la Mode - Chaussures et Maroquinerie (Niveau 5)
- Licence Pro métiers de la Mode (Niveau 6)

## DÉBOUCHÉS

- Coupeur en maroquinerie
- Coupeur-préparateur en maroquinerie
- Maroquinier



Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, les compétences professionnelles visées, les résultats d'insertion, de satisfaction, etc. ?

Scannez le QR Code ci-contre pour accéder à notre site internet !



# CQP Metteur au point en maroquinerie

## PRÉREQUIS

Justifier d'une formation en maroquinerie et/ou une expérience professionnelle dans des fonctions similaires ou intermédiaires (opérateur de coupe, piqueur, etc...) dans les secteurs des industries et entreprises de matériaux souples. Habilité manuelle, rigueur et précision.

## MODALITÉS D'ACCÈS

- Après un parcours de formation continue
- En contrat de professionnalisation
- Par expérience (VAE)

**Délais d'accès :** L'entrée en formation est possible dès que le dossier est accepté.

## DURÉE

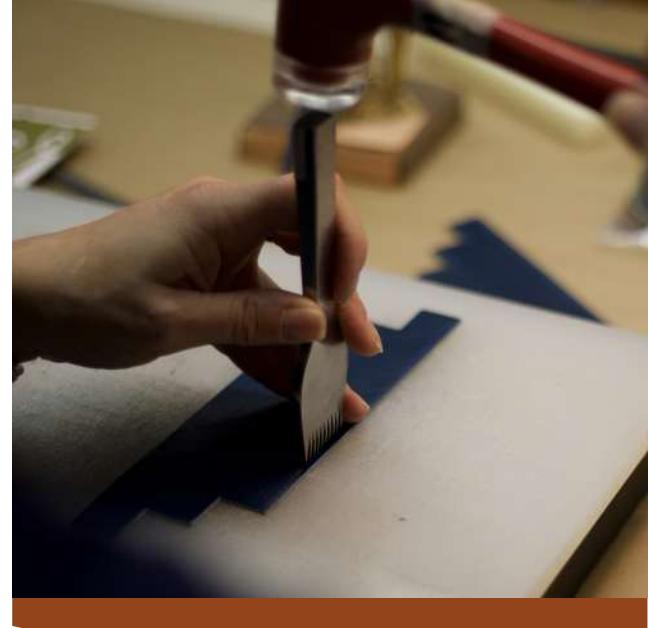
La formation dure 600h avec 35h hebdomadaire.

## OBJECTIFS

Obtention du **Certificat de Qualification Professionnelle Metteur au point en maroquinerie niveau 4** - RNCP39961, délivré par la Commission Paritaire Nationale de l'Emploi et de la formation Professionnelle (CPNEFP) de la branche de la maroquinerie.

## Contenu de la formation :

- Concevoir la mise au point technique des procédés et des processus de fabrication industriels d'articles de maroquinerie.
- Analyser les caractéristiques fonctionnelles et techniques attendues d'un article
- Participer et apporter un appui technique à la réalisation et la validation des prototypes industriels et des préséries.
- Accompagner la mise en production d'articles de maroquinerie et contribuer à l'amélioration continue.
- Intégrer les enjeux environnementaux du développement durable et les notions d'ergonomie au poste de travail.



## CONTACT

### École Boudard

10 av. De Lattre De Tassigny,  
25200 MONTBÉLIARD  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance d'apports pratiques en plateau technique et théoriques, multimodalités pédagogiques. Accompagnement individualisé du parcours.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

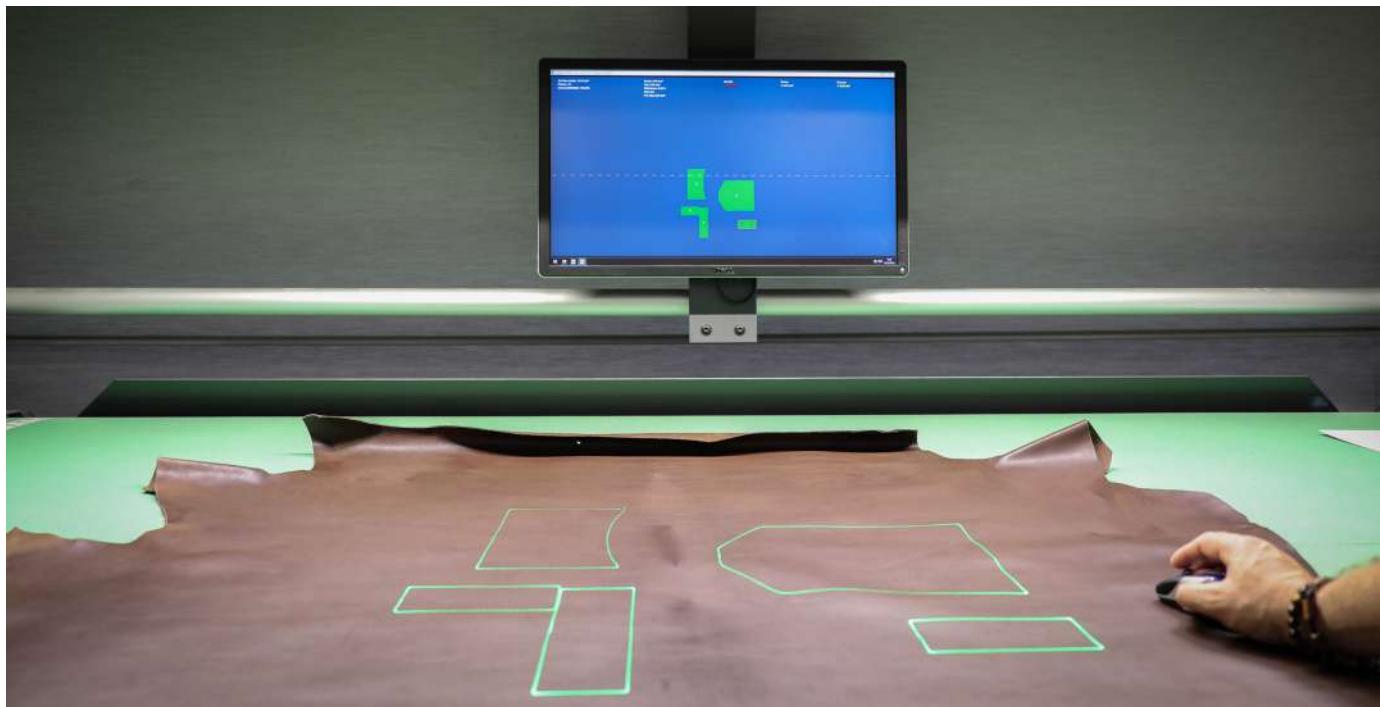
Questionnaire technique, travaux pratiques, entretien individuel.  
Examen ponctuel.

## COÛT DE LA FORMATION

Coût de la formation à partir de 19€/heure.  
Prise en charge possible par un OPCO, par France Travail ou par la Région Bourgogne-Franche-Comté pour les demandeurs d'emploi.

## DÉBOUCHÉS

- Prototypiste- metteur au point
- Maroquinier - metteur au point
- Dessinateur/dessinatrice en maroquinerie



Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, les compétences professionnelles visées, les résultats d'insertion, de satisfaction, etc. ?

Scannez le QR Code ci-contre pour accéder à notre site internet !



# CQP Gainier

## PRÉREQUIS

Avoir une expérience professionnelle de gainier.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Évaluation des compétences.

**Délais d'accès :** Après validation du dossier.

## DURÉE

La formation dure 2 mois et demi (200 heures de formation)

## OBJECTIFS

Obtention du **Certificat de Qualification**

**Professionnelle (CQP) Gainier de niveau 3 -**

RNCP39960, délivré par la Commission Paritaire Nationale de l'Emploi et de la formation Professionnelle (CPNEFP) de la branche de la maroquinerie.

- Réalisation des opérations de préparation des pièces selon les instructions : parage, refente, assemblage...
- Réalisation des opérations d'habillage de l'extérieur de l'objet : collage en plein ou partiel, application des pièces sur le support à recouvrir...
- Réalisation des opérations de finition : pose d'accessoires (clous, coins, serrures, équerres), coupe de fil, teinte des tranches, filetage...
- Contrôle qualité des opérations d'habillage de l'extérieur et de finition
- Réalisation des opérations d'habillage de l'intérieur de l'objet : garnissage, capitonnage, pose des fournitures.
- Contrôle qualité des opérations d'habillage de l'intérieur et de finition.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Démonstration et mise en pratique.

Chaque personne dispose d'un établi ainsi que des outils nécessaires.

Suivi individuel assuré par le formateur

## COÛT DE LA FORMATION

Coût de la formation à partir de 40€/heure.

### Vous êtes salarié ?

Financement possible par :

- Transition Pro
- OPCO 2I
- Entreprise

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.



## CONTACT

### École Boudard

10 av. De Lattre De Tassigny,  
25200 MONTBÉLIARD  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

- Le Compte Personnel de Formation (CPF)
- Financement individuel

### Vous êtes demandeur d'emploi ?

Financement possible par :

- Le Compte Personnel de Formation (CPF)
- Financement individuel

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Examen ponctuel.

# CQP Prototypiste en maroquinerie

## PRÉREQUIS

Justifier d'une formation en maroquinerie et/ou une expérience professionnelle dans des fonctions similaires ou intermédiaires (opérateur de coupe, piqueur, etc...) dans les secteurs des industries et entreprises de matériaux souples.

Habileté manuelle, rigueur et précision.



## MODALITÉS D'ACCÈS

- Après un parcours de formation continue
- En contrat de professionnalisation
- Par expérience (VAE)

**Délais d'accès :** Après validation du dossier.

## DURÉE

La formation dure 600 h avec 35h hebdomadaire (réparties en 3 blocs).

## OBJECTIFS

Obtention du **Certificat de Qualification**

**Professionnelle Prototypiste en maroquinerie niveau**

**4** - RNCP39962, délivré par la Commission Paritaire

Nationale de l'Emploi et de la formation Professionnelle (CPNEFP) de la branche de la maroquinerie.

### Contenu de la formation :

- Analyser le plan de collection, identifier les contraintes techniques et argumenter les solutions.
- Mettre à plat un modèle, concevoir le patron et les gabarits, réaliser la maquette et corriger.
- Réaliser les opérations de coupe et de préparation, effectuer le montage et l'assemblage des pièces, présenter le prototype pour validation.

## COÛT DE LA FORMATION

Coût de la formation à partir de 19€/heure. Prise en charge possible par un OPCO, par France Travail ou par la Région Bourgogne-Franche-Comté pour les demandeurs d'emploi.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance d'apports pratiques en plateau technique et théoriques, multimodalités pédagogiques. Accompagnement individualisé du parcours.

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

## CONTACT

### École Boudard

10 av. De Lattre De Tassigny,  
25200 MONTBÉLIARD  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaire technique, travaux pratiques, entretien individuel.

Examen ponctuel.

## DÉBOUCHÉS

- Prototypiste maroquinier
- Prototypiste metteur au point
- Maquettiste
- Maroquinier maquettiste

# BTS Métiers de la mode - chaussure et maroquinerie

## PRÉREQUIS

Titulaire d'un Bac Pro Métiers de la mode ou tout autre baccalauréat.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Inscription Parcoursup ou dossier de candidature téléchargeable sur notre site.

Signature obligatoire d'un contrat en alternance avec une entreprise au préalable à l'entrée en formation : contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

**Délais d'accès :** L'entrée en formation est possible dès la signature d'un contrat d'alternance.

## DURÉE

La formation en alternance dure 2 ans.

## OBJECTIFS

Obtention du **BTS Métiers de la Mode Chaussure et Maroquinerie, diplôme de niveau 5** inscrit au RNCP36776 - Ministère de l'Éducation Nationale - 31/08/2027.

### Contenu de la formation :

- Traduire les spécifications esthétiques et fonctionnelles d'un produit.
- Concevoir des modèles en CAO 2D ou 3D.
- Industrialiser le produit.
- Élaborer et valider économiquement le processus de production.
- Adapter les processus pour garantir la conformité des processus industriels et du produit fini.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance en centre de formation et en entreprise.

Accompagnement individualisé.

## POURSUITE D'ÉTUDE

Licence Pro Métiers de la Mode.

## FINANCEMENT

Formation financée par l'OPCO de l'entreprise d'accueil de l'alternant.

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.



## CONTACT

### École Boudard

10 av. De Lattre De Tassigny,  
25200 MONTBÉLIARD  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Épreuve pratique réalisée en fin de formation sur le plateau technique du pôle cuir.  
Examens en ponctuel.

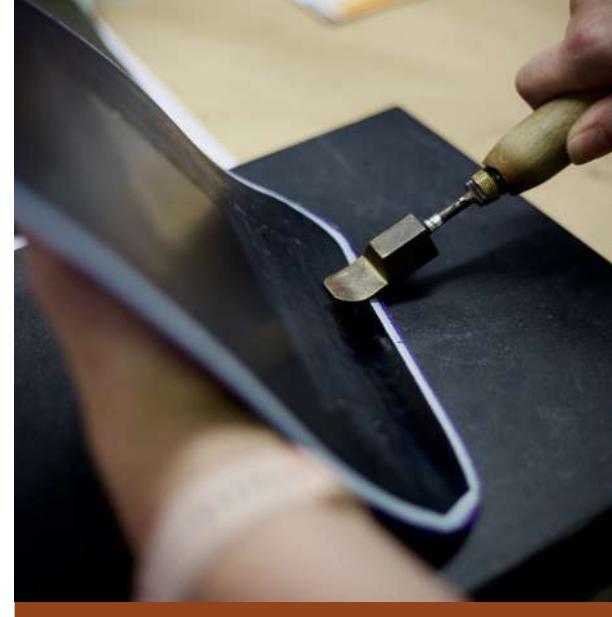
## DÉBOUCHÉS

- Assistant au sein des services conception et mise au point
- Chargé d'industrialisation
- Assistant du responsable de production

# Compétences de base en maroquinerie

## PRÉREQUIS

Aucune qualification requise.  
Compréhension des consignes orales et écrites.  
Projet professionnel validé (enquêtes de terrain auprès de professionnels exerçant le métier de maroquinier).



## MODALITÉS D'ACCÈS

- Tests Méthode de Recrutement par Simulation (MRS) réalisés à France Travail.
- Entretien de motivation réalisé par l'entreprise d'accueil.

**Délais d'accès :** L'entrée en formation est possible dès que le dossier est accepté.

## DURÉE

La formation dure 2 mois et demi.

## OBJECTIFS

Acquisition des compétences de base et des savoir-faire spécifiques du métier de maroquinier.

### Contenu de la formation :

- Environnement de la formation et du métier.
- Encollage des morceaux d'articles de maroquinerie à la main et à la machine.
- Teinture, astiquage et ponçage des tranches de pièces de maroquinerie par différents procédés manuels ou mécaniques.
- Filetage.
- Rembord des morceaux d'article de maroquinerie.
- Assemblage.
- Montage.
- Piquage.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Connaissances pratiques acquises tout au long de la formation en atelier de production. Accompagnement individualisé.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation pratique en cours de formation.  
Attestation de compétences.

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

## CONTACT

### École Boudard

10 av. De Lattre De Tassigny,  
25200 MONTBÉLIARD  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## COÛT DE LA FORMATION

Coût de la formation à partir de 15€/heure.  
Prise en charge par la Région Bourgogne-Franche-Comté pour les demandeurs d'emploi.

## DÉBOUCHÉS

Accès direct à l'emploi en atelier de production dans une manufacture du secteur de la maroquinerie.

# Perfectionnement Gainier

## PRÉREQUIS

Avoir une expérience professionnelle de gainier.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Sur prescription de l'entreprise.

**Délais d'accès :** Après la validation du devis par l'entreprise.

## DURÉE

Variable selon les besoins du salarié.

## OBJECTIFS

Possibilité d'intervention sur les compétences suivantes :

- Réalisation des opérations de préparation des pièces selon les instructions : parage, refente, assemblage...
- Réalisation des opérations d'habillage de l'extérieur de l'objet : collage en plein ou partiel, application des pièces sur le support à recouvrir...
- Réalisation des opérations de finition : pose d'accessoires (clous, coins, serrures, équerres), coupe de fil, teinte des tranches, filetage...
- Contrôle qualité des opérations d'habillage de l'extérieur et de finition
- Réalisation des opérations d'habillage de l'intérieur de l'objet : garnissage, capitonnage, pose des fournitures.
- Contrôle qualité des opérations d'habillage de l'intérieur et de finition.

## COÛT DE LA FORMATION

Coût de la formation à partir de 40€/heure.

**Vous êtes salarié ?**

Financement possible par :

- OPCO 2I
- Entreprise

**Vous êtes demandeur d'emploi ?**

Financement possible par :

- Financement individuel

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.



## CONTACT

### École Boudard

10 av. De Lattre De Tassigny,  
25200 MONTBÉLIARD  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Démonstration par le formateur et mise en pratique par les salariés.

Chaque salarié dispose d'un établi ainsi que des outils nécessaires au développement des compétences.

Suivi individuel assuré par le formateur en maroquinerie.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation pratique des salariés par le formateur.

# Perfectionnement Fabricant de bracelet de montre

## PRÉREQUIS

Avoir une expérience professionnelle en tant que fabricant de bracelet de montre.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Sur prescription de l'entreprise.

**Délais d'accès :** Après la validation du devis par l'entreprise.

## DURÉE

Variable selon les besoins du salarié.

## OBJECTIFS

A la demande des entreprises, possibilité d'intervention sur les compétences suivantes :

- Préparation et suivi des activités
- Préparation des pièces coupées
- Réalisation du montage du bracelet
- Assemblage et montage des composants : rembordé ou coupé
- Piquage machine ou couture main
- Opérations de finition

## COÛT DE LA FORMATION

Coût de la formation à partir de 40€/heure.

**Vous êtes salarié ?**

Financement possible par :

- Entreprise

**Vous êtes demandeur d'emploi ?**

Financement possible par :

- Financement individuel

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Démonstration par le formateur et mise en pratique par les salariés.

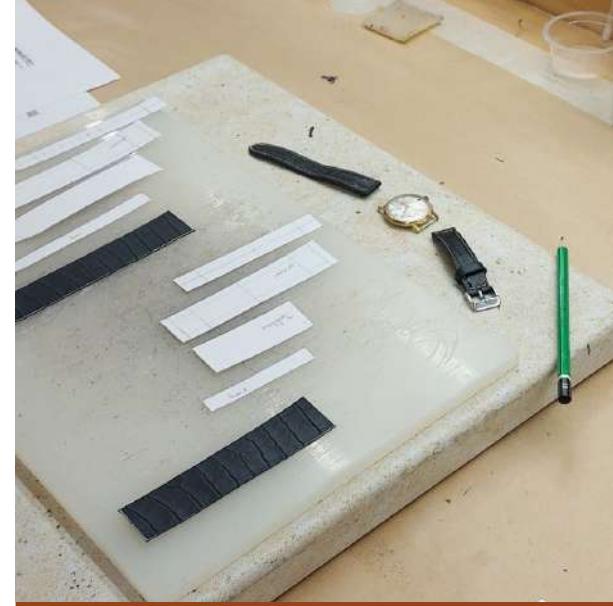
Chaque salarié dispose d'un établi ainsi que des outils nécessaires au développement des compétences.

Suivi individuel assuré par le formateur en maroquinerie.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation pratique des salariés par le formateur.

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.



## CONTACT

### École Boudard

10 av. De Lattre De Tassigny,  
25200 MONTBÉLIARD  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

# Perfectionnement Prototypiste

## PRÉREQUIS

Avoir une expérience professionnelle en tant que prototypiste.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Sur prescription de l'entreprise.

**Délais d'accès :** Après la validation du devis par l'entreprise.

## DURÉE

Variable selon les besoins du salarié.

## OBJECTIFS

A la demande des entreprises, possibilité d'intervention sur les compétences suivantes,

- Identification et analyse des particularités stylistiques, des différents éléments du modèle, des contraintes techniques, fonctionnelles et esthétiques du modèle.
- Recherche et proposition de solutions techniques ou esthétiques en vue de la transposition du modèle en prototype.
- Validation des solutions proposées pour la réalisation du modèle en collaboration avec le styliste et le client interne/externe
- Adaptation ou réalisation de l'ensemble patrons/gabarits des éléments du modèle.
- Préparation, montage et mise en forme de l'ensemble des éléments de la maquette.
- Vérification des caractéristiques de la maquette et réalisation des rectifications nécessaires en collaboration avec le styliste ou le client interne/externe.
- Préparation de l'ensemble des éléments du prototype.
- Montage et assemblage du prototype au regard des critères définis.
- Vérification de la conformité esthétique, fonctionnelle et technique du prototype en collaboration avec le styliste ou le client interne/externe et propositions d'amélioration du prototype.

## COÛT DE LA FORMATION

Coût de la formation à partir de 40€/heure.

**Vous êtes salarié ?**

Financement possible par :

- OPCO 2I
- Entreprise



## CONTACT

### École Boudard

10 av. De Lattre De Tassigny,  
25200 MONTBÉLIARD  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

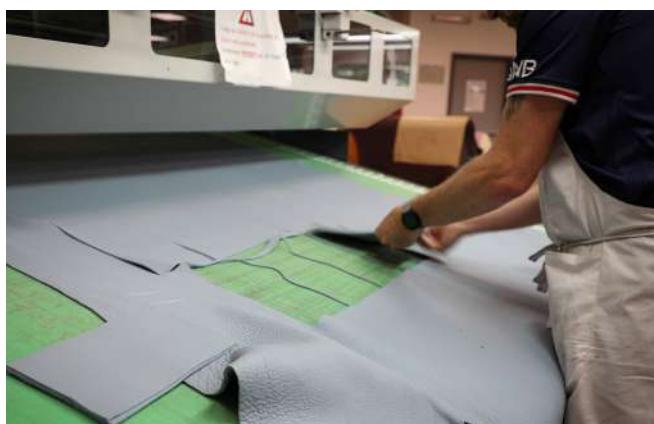
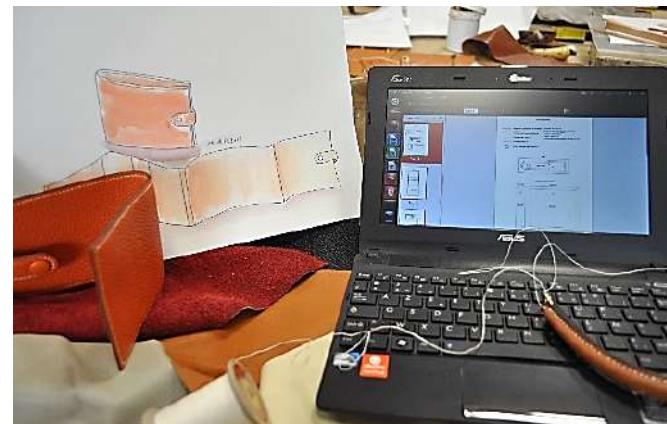
Démonstration par le formateur et mise en pratique par les salariés.

Chaque salarié dispose d'un établi ainsi que des outils nécessaires au développement des compétences.

Suivi individuel assuré par le formateur en maroquinerie.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation pratique des salariés par le formateur.



Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, les compétences professionnelles visées, les résultats d'insertion, de satisfaction, etc. ?

Scannez le QR Code ci-contre pour accéder à notre site internet !





## CONTACTEZ-NOUS

### **École Boudard**

10 av. de Lattre de Tassigny,  
25200 Montbéliard

Nos équipes vous accueillent du lundi au vendredi.

**03 81 97 36 37**

**contact@ifac-pm.com**

[www.ifac-pm.com](http://www.ifac-pm.com)





# CFA du Pays de Montbéliard

Un métier, un diplôme, un avenir !

## SOMMAIRE

CAP Boulanger .....	28
Certificat de spécialisation Boulangerie Spécialisée .....	30
Brevet professionnel Boulanger .....	32
CAP Pâtissier .....	34
Certificat de spécialisation Pâtisserie de boutique .....	36
CAP Cuisine .....	38
Certificat de spécialisation desserts de restaurant .....	40
Brevet professionnel Arts de la cuisine .....	42
CAP Poissonnier écailler .....	44
CAP Production et Service en Restauration .....	46
CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant .....	48
CAP Primeur .....	50
CAP Équipier polyvalent du commerce .....	52
Bac Pro Métiers du commerce et de la vente .....	54
BTS Management commercial opérationnel .....	56
CAP Métiers de la Coiffure .....	58
Certificat de spécialisation Coiffure Coupe Couleur .....	60
Brevet Professionnel Coiffure .....	62

# CAP Boulanger

## PRÉREQUIS

Formation ouverte sans prérequis pour les candidats ayant entre 15 et 29 ans, et sans limite d'âge pour les candidats ayant la reconnaissance de travailleur handicapé.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Inscription à condition d'avoir signé un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise.

Délais d'accès : Jusqu'à trois mois avant et trois mois après le début de la formation dès lors que les prérequis sont validés.

## DURÉE

Durée de formation : 6 mois (300h) à 36 mois (1 200h), selon le positionnement initial.

Rythme d'alternance : 1 semaine en centre de formation et 3 semaines en entreprise.

## OBJECTIFS

Acquérir des aptitudes et compétences professionnelles ainsi que les techniques du métier, en vue de les valider par le **CAP Boulanger, diplôme de niveau 3** - RNCP37537 - Ministère de l'Éducation Nationale - 31/08/2026.

### Compétences attestée de la formation :

- Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie
- Production et présentation de produits de panification et de boulangerie
- Français et Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- Mathématiques et physique-chimie
- Langue vivante étrangère
- Education physique et sportive
- Prévention, santé, environnement

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance d'apports pratiques en plateau technique et théoriques.

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, autoformation accompagnée, ...).

Accompagnement individualisé du parcours.



## CONTACT

### CFA du Pays de Montbéliard

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Test de positionnement avant l'entrée en formation, évaluations des acquis tout au long du parcours de formation, passation des épreuves en fin de parcours de formation.

Examen ponctuel

Certification partielle possible.

## FINANCEMENT

Formation prise en charge par l'OPCO de l'entreprise qui accueille l'alternant.  
Frais annexes d'hébergement et de restauration à la charge de l'apprenti.

## POURSUITES D'ÉTUDES

- Certificat de spécialisation Boulangerie spécialisée (niveau 3)
- Brevet Professionnel Boulanger (niveau 4)
- Brevet de Maitrise Boulanger (Niveau 5)

## DÉBOUCHÉS

- Ouvrier boulanger

Le titulaire du CAP - Boulanger peut exercer dans les secteurs suivants :

- Entreprises artisanales (sédentaires ou non)
- Grandes et moyennes surfaces (GMS)
- Industries agroalimentaires
- Entreprises de la filière blé-farine-pain



Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, les compétences professionnelles visées, les résultats d'insertion, de satisfaction, etc. ?

Scannez le QR Code ci-contre pour accéder à notre site internet !



# Certificat de spécialisation Boulangerie Spécialisée

## PRÉREQUIS

Formation ouverte sans prérequis pour les candidats ayant entre 15 et 29 ans, et sans limite d'âge pour les candidats ayant la reconnaissance de travailleur handicapé.

Être titulaire d'un diplôme de Niveau 3 dans le même domaine.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Inscription à condition d'avoir signé un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise.

Délais d'accès : D'août à octobre.

## DURÉE

Durée de formation : 1 an.

Rythme d'alternance : 1 semaine en centre de formation et 3 semaines en entreprise.

## OBJECTIFS

Acquérir des aptitudes et compétences professionnelles et techniques en vue de les valider par le **Certificat de Spécialisation Boulangerie Spécialisée, diplôme de niveau 3** - RNCP37313 - Ministère de l'Éducation Nationale - 31/08/2026.

### Compétences attestée de la formation :

- Production de produits de panification, de viennoiserie et de sujet décoré
- Sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie
- Approvisionnement et production en entreprise de boulangerie
- Gestion appliquée et sciences appliquées

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance d'apports pratiques en plateau technique et théoriques.

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, autoformation accompagnée, ...).

Accompagnement individualisé du parcours.



## CONTACT

### CFA du Pays de Montbéliard

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Test de positionnement avant l'entrée en formation, évaluations des acquis tout au long du parcours de formation, passation des épreuves en fin de parcours de formation.

Examen ponctuel

Certification partielle possible.

## FINANCEMENT

Formation prise en charge par l'OPCO de l'entreprise qui accueille l'alternant.  
Frais annexes d'hébergement et de restauration à la charge de l'apprenti.

## POURSUITES D'ÉTUDES

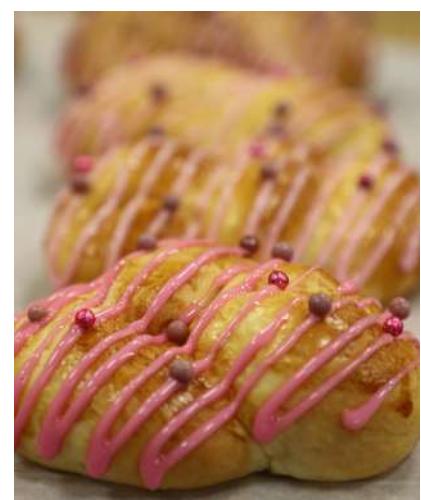
- Brevet Professionnel Boulanger (niveau 4)
- Brevet de Maitrise Boulanger (Niveau 5)

## DÉBOUCHÉS

- Ouvrier boulanger spécialisé

Le titulaire du CS - Boulangerie Spécialisée peut exercer dans les secteurs suivants :

- Boulangeries artisanales et industrielles, boulangerie intégrée en grande surface
- Entreprises de la filière « Blé - farine - pain » (GMS)



Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, les compétences professionnelles visées, les résultats d'insertion, de satisfaction, etc. ?

Scannez le QR Code ci-contre pour accéder à notre site internet !



# Brevet professionnel Boulanger

## PRÉREQUIS

Formation ouverte sans prérequis pour les candidats ayant entre 15 et 29 ans, et sans limite d'âge pour les candidats ayant la reconnaissance de travailleur handicapé.

Être titulaire d'un diplôme de Niveau 3 dans le même domaine.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Inscription à condition d'avoir signé un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise.

Délais d'accès : Jusqu'à trois mois avant et trois mois après le début de la formation dès lors que les prérequis sont validés.

## DURÉE

Durée de formation : 2 ans.

Rythme d'alternance : 1 semaine en centre de formation et 3 semaines en entreprise.

## OBJECTIFS

Acquérir des aptitudes et compétences professionnelles ainsi que les techniques du métier, en vue de les valider par le **BP Boulanger, diplôme de niveau 4** - RNCP37491 - Ministère de l'Éducation Nationale - 31/08/2026.

### Compétences attestée de la formation :

- Réalisation d'une commande de pains, viennoiseries et produits de restauration
- Mise en oeuvre des techniques professionnelles de boulangerie
- Application des règles relatives à l'alimentation et à l'hygiène, aux locaux et aux équipements du fournil
- Gérer des équipes et l'activité d'une unité ou d'une entreprise de boulangerie
- Expression et connaissance du monde
- Langue vivante étrangère
- Mobilité

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance d'apports pratiques en plateau technique et théoriques.

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, autoformation accompagnée, ...). Accompagnement individualisé du parcours.



## CONTACT

### CFA du Pays de Montbéliard

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Test de positionnement avant l'entrée en formation, évaluations des acquis tout au long du parcours de formation, passation des épreuves en fin de parcours de formation.  
Examen ponctuel.  
Certification partielle possible.

## FINANCEMENT

Formation prise en charge par l'OPCO de l'entreprise qui accueille l'alternant.  
Frais annexes d'hébergement et de restauration à la charge de l'apprenti.

## POURSUITES D'ÉTUDES

- CAP Pâtissier (Niveau 3)
- CAP Cuisine (Niveau 3)
- Brevet de Maitrise Boulanger (Niveau 5)

## DÉBOUCHÉS

- Ouvrier boulanger hautement qualifié
- Responsable de production en relation directe ou non avec la clientèle
- Formateur, démonstrateur
- Chef d'entreprise ou gérant

Le titulaire du BP - Boulanger peut exercer dans les secteurs suivants :

- Boulangeries artisanales sédentaires ou non
- Boulangerie intégrée de la grande distribution
- Entreprises industrielles de boulangerie et panification fine
- Entreprises utilisant un fournil de fabrication des produits de panification
- Entreprises de la filière « Blé - farine - pain »

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, les compétences professionnelles visées, les résultats d'insertion, de satisfaction, etc. ?

Scannez le QR Code ci-contre pour accéder à notre site internet !



# CAP Pâtissier

## PRÉREQUIS

Formation ouverte sans prérequis pour les candidats ayant entre 15 et 29 ans, et sans limite d'âge pour les candidats ayant la reconnaissance de travailleur handicapé.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Inscription à condition d'avoir signé un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise.

Délais d'accès : Jusqu'à trois mois avant et trois mois après le début de la formation dès lors que les prérequis sont validés.

## DURÉE

Durée de formation : 6 mois (300h) à 36 mois (1 200h), selon le positionnement initial.

Rythme d'alternance : 1 semaine en centre de formation et 3 semaines en entreprise.

## OBJECTIFS

Acquérir des aptitudes et compétences professionnelles ainsi que les techniques du métier, en vue de les valider par le **CAP Pâtissier, diplôme de niveau 3** - RNCP38765 - Ministère de l'Éducation Nationale - 31/08/2029.

### Compétences attestées de la formation :

- Production de petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
- Production d'entremets et petits gâteaux
- Français et Histoire - géographie - enseignement moral et civique
- Mathématiques et physique-chimie
- Éducation physique et sportive
- Prévention - santé - environnement
- Langue vivante étrangère

## FINANCEMENT

Formation prise en charge par l'OPCO de l'entreprise qui accueille l'alternant.

Frais annexes d'hébergement et de restauration à la charge de l'apprenti.



## CONTACT

### CFA du Pays de Montbéliard

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance d'apports pratiques en plateau technique et théoriques.

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, autoformation accompagnée, ...).

Accompagnement individualisé du parcours.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Test de positionnement avant l'entrée en formation, évaluations des acquis tout au long du parcours de formation, passation des épreuves en fin de parcours de formation.

Examen ponctuel.

Certification partielle possible.

## POURSUITES D'ÉTUDES

- CAP Chocolatier (Niveau 3).
- Certificat de spécialisation Pâtisserie de Boutique (niveau 3).
- Brevet Technique des Métiers Chocolatier Confiseur (Niveau 4).

## DÉBOUCHÉS

- Ouvrier en pâtisserie

Le titulaire du CAP - Pâtissier peut exercer dans les secteurs suivants :

- Pâtisseries artisanales sédentaire ou non sédentaire
- Pâtisserie/boulangerie artisanale
- Pâtisserie
- Chocolaterie artisanale
- Glacerie artisanale fabricant
- Grande et moyenne surfaces (rayon pâtisserie)
- Restauration commerciale (poste pâtisserie) ou spécialisée (salon de thé)
- Traiteur
- Pâtisserie industrielle

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, les compétences professionnelles visées, les résultats d'insertion, de satisfaction, etc. ?

Scannez le QR Code ci-contre pour accéder à notre site internet !



# Certificat de spécialisation Pâtisserie de boutique

## PRÉREQUIS

Formation ouverte sans prérequis pour les candidats ayant entre 15 et 29 ans, et sans limite d'âge pour les candidats ayant la reconnaissance de travailleur handicapé.

Être titulaire d'un diplôme de Niveau 3 dans le même domaine.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Inscription à condition d'avoir signé un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise.

Délais d'accès : D'août à octobre.

## DURÉE

Durée de formation : 1 an.

Rythme d'alternance : 19 semaines en centre de formation.

## OBJECTIFS

Acquérir des aptitudes et compétences professionnelles ainsi que les techniques du métier, en vue de les valider par le **CS Pâtisserie de Boutique, diplôme de niveau 3** - RNCP38761- Ministère de l'Éducation Nationale - 31/08/2029.

### Compétences attestée de la formation :

- Produire des entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches
- Optimiser la production en pâtisserie
- Art appliqué, technologie, sciences appliquées, environnement économique et juridique

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance d'apports pratiques en plateau technique et théoriques.

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, autoformation accompagnée, ...).

Accompagnement individualisé du parcours.



## CONTACT

### CFA du Pays de Montbéliard

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Test de positionnement avant l'entrée en formation, évaluations des acquis tout au long du parcours de formation, passation des épreuves en fin de parcours de formation.

Examen ponctuel.

Certification partielle possible.

## FINANCEMENT

Formation prise en charge par l'OPCO de l'entreprise qui accueille l'alternant.  
Frais annexes d'hébergement et de restauration à la charge de l'apprenti.i.

## POURSUITES D'ÉTUDES

- CAP Cuisine (Niveau 3).
- CAP Boulanger (Niveau 3).
- Certificat de Spécialisation Dessert de Restaurant (Niveau 3)
- Certificat de Spécialisation Boulangerie Spécialisée (niveau 3)
- Brevet Technique des Métiers Chocolatier Confiseur (Niveau 4)
- Brevet de Maitrise Pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier-traiteur (Niveau 5)

## DÉBOUCHÉS

- Ouvrier spécialisé en pâtisserie

Le titulaire du CS - Pâtisserie de Boutique peut exercer dans les secteurs suivants :

- Pâtisseries et des boulangeries-pâtisseries artisanales
- Établissements spécialisés de type salon de thé
- Entreprises de traiteur et d'organisation d'événementiels
- Établissements de restauration et d'hôtellerie-restauration
- Laboratoires de pâtisserie en grande et moyenne distributions



Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, les compétences professionnelles visées, les résultats d'insertion, de satisfaction, etc. ?

Scannez le QR Code ci-contre pour accéder à notre site internet !



# CAP Cuisine

## PRÉREQUIS

Formation ouverte sans prérequis pour les candidats ayant entre 15 et 29 ans, et sans limite d'âge pour les candidats ayant la reconnaissance de travailleur handicapé.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Inscription à condition d'avoir signé un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise.

Délais d'accès : Jusqu'à trois mois avant et trois mois après le début de la formation dès lors que les prérequis sont validés.

## DURÉE

Durée de formation : 6 mois (300h) à 36 mois (1 200h), selon le positionnement initial.

Rythme d'alternance : 1 semaine en centre de formation et 3 semaines en entreprise.

## OBJECTIFS

Acquérir des aptitudes et compétences professionnelles ainsi que les techniques du métier, en vue de les valider par le **CAP Cuisine, diplôme de niveau 3** - RNCP38430 - Ministère de l'Éducation Nationale - 31/08/2029.

### Compétences attestée de la formation :

- Organiser la production de cuisine
- Préparer et distribuer la production de cuisine
- Français et Histoire - géographie - enseignement moral et civique
- Mathématiques et physique-chimie
- Éducation physique et sportive
- Prévention - santé - environnement
- Langue vivante étrangère

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance d'apports pratiques en plateau technique et théoriques.

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, autoformation accompagnée, ...).

Accompagnement individualisé du parcours.



## CONTACT

### CFA du Pays de Montbéliard

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Test de positionnement avant l'entrée en formation, évaluations des acquis tout au long du parcours de formation, passation des épreuves en fin de parcours de formation.

Passation des épreuves en cours de formation (CCF).

Certification partielle possible.

## FINANCEMENT

Formation prise en charge par l'OPCO de l'entreprise qui accueille l'alternant. Frais annexes d'hébergement et de restauration à la charge de l'apprenti.

## POURSUITES D'ÉTUDES

- CAP Boulanger (Niveau 3)
- CAP Pâtissier (Niveau 3)
- Certificat de Spécialisation Desserts de Restaurant (niveau 3)
- Brevet Professionnel Arts de la Cuisine (niveau 4)

## DÉBOUCHÉS

- Commis de cuisine
- Cuisinier
- Cuisinier en restauration collective

Le titulaire du CAP - Cuisine peut exercer dans tous les types d'établissement de restauration (commerciale, collective, sociale).



Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, les compétences professionnelles visées, les résultats d'insertion, de satisfaction, etc. ?

Scannez le QR Code ci-contre pour accéder à notre site internet !



# Certificat de spécialisation desserts de restaurant

## PRÉREQUIS

Formation ouverte sans prérequis pour les candidats ayant entre 15 et 29 ans, et sans limite d'âge pour les candidats ayant la reconnaissance de travailleur handicapé.

Être titulaire d'un diplôme de Niveau 3 dans le même domaine.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Inscription à condition d'avoir signé un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise.

Délais d'accès : D'août à octobre.

## DURÉE

Durée de formation : 1 an.

Rythme d'alternance : 19 semaines en centre de formation.

## OBJECTIFS

Acquérir des aptitudes et compétences professionnelles ainsi que les techniques du métier, en vue de les valider par le **Certificat de Spécialisation (CS) Desserts de Restaurant, diplôme de niveau 3** - RNCP40287 - Ministère de l'Éducation Nationale - 31/08/2029.

### Compétences attestée de la formation :

- Produire et envoyer des desserts
- Optimiser et gérer la production des desserts
- Art appliqué, technologie, sciences appliquées, environnement économique et juridique

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance d'apports pratiques en plateau technique et théoriques.

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, autoformation accompagnée, ...).

Accompagnement individualisé du parcours.



## CONTACT

### CFA du Pays de Montbéliard

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Test de positionnement avant l'entrée en formation, évaluations des acquis tout au long du parcours de formation, passation des épreuves en fin de parcours de formation.

Examen ponctuel.

Certification partielle possible.

## FINANCEMENT

Formation prise en charge par l'OPCO de l'entreprise qui accueille l'alternant.  
Frais annexes d'hébergement et de restauration à la charge de l'apprenti.

## POURSUITES D'ÉTUDES

- CAP Boulanger (Niveau 3)
- CAP Pâtissier (Niveau 3)
- Brevet Professionnel Arts de la Cuisine (niveau 4)

## DÉBOUCHÉS

Type d'emploi accessible :

- Ouvrier spécialisé en pâtisserie

Le titulaire du CS - Desserts de Restaurant peut exercer dans les secteurs suivants :

- Établissements de restauration et d'hôtellerie-restauration
- Établissements spécialisés de type salons de thé
- Entreprises de traiteur et d'organisation d'événements



Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, les compétences professionnelles visées, les résultats d'insertion, de satisfaction, etc. ?

Scannez le QR Code ci-contre pour accéder à notre site internet !



# Brevet professionnel Arts de la cuisine

## PRÉREQUIS

Formation ouverte sans prérequis pour les candidats ayant entre 15 et 29 ans, et sans limite d'âge pour les candidats ayant la reconnaissance de travailleur handicapé.

Être titulaire d'un diplôme de Niveau 3 dans le même domaine.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Inscription à condition d'avoir signé un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise.

Délais d'accès : Jusqu'à trois mois avant et trois mois après le début de la formation dès lors que les prérequis sont validés.

## DURÉE

Durée de formation : 2 ans.

Rythme d'alternance : 1 semaine en centre de formation et 3 semaines en entreprise.

## OBJECTIFS

Acquérir des aptitudes et compétences professionnelles ainsi que les techniques du métier, en vue de les valider par le **BP Arts de la Cuisine, diplôme de niveau 4** - RNCP38431 - Ministère de l'Éducation Nationale - 31/08/2029.

### Compétences attestée de la formation :

- Concevoir et organiser les prestations de restauration
- Préparer et produire en cuisine
- Gérer l'activité de restauration
- Expression et connaissance du monde
- Langue vivante

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance d'apports pratiques en plateau technique et théoriques.

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, autoformation accompagnée, ...). Accompagnement individualisé du parcours.



## CONTACT

### CFA du Pays de Montbéliard

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## FINANCEMENT

Formation prise en charge par l'OPCO de l'entreprise qui accueille l'alternant.  
Frais annexes d'hébergement et de restauration à la charge de l'apprenti.

## POURSUITES D'ÉTUDES

- CAP Boulanger (Niveau 3)
- CAP Pâtissier (Niveau 3)
- Certificat de Spécialisation Boulangerie Spécialisée (niveau 3)
- Certificat de Spécialisation Pâtisserie de boutique (niveau 3)



## DÉBOUCHÉS

- Cuisinier
- Chef de partie
- Second de cuisine

Le titulaire du BP - Arts de la Cuisine peut exercer prioritairement, dans les établissements de restauration à vocation gastronomique, ou tout autre forme ou concept de restauration.

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, les compétences professionnelles visées, les résultats d'insertion, de satisfaction, etc. ?

Scannez le QR Code ci-contre pour accéder à notre site internet !



# CAP Poissonnier écailler

## PRÉREQUIS

Formation ouverte sans prérequis pour les candidats ayant entre 15 et 29 ans, et sans limite d'âge pour les candidats ayant la reconnaissance de travailleur handicapé.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Inscription à condition d'avoir signé un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise.

Délais d'accès : Jusqu'à trois mois avant et trois mois après le début de la formation dès lors que les prérequis sont validés.

## DURÉE

Durée de formation : 6 mois (300h) à 36 mois (1 200h), selon le positionnement initial.

Rythme d'alternance : 1 semaine en centre de formation et 3 semaines en entreprise.

## OBJECTIFS

Acquérir des aptitudes et compétences professionnelles ainsi que les techniques du métier, en vue de les valider par le **CAP Poissonnier Écailler, diplôme de niveau 3** - RNCP37383 - Ministère de l'Éducation Nationale - 16/04/19.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance d'apports pratiques en plateau technique et théoriques.

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, autoformation accompagnée, ...). Accompagnement individualisé du parcours.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Test de positionnement avant l'entrée en formation, évaluations des acquis et passation des épreuves tout au long du parcours de formation.

Passation des épreuves en cours de formation (CCF).

Certification partielle possible.



## CONTACT

### CFA du Pays de Montbéliard

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## Compétences attestée de la formation :

- Organisation et préparation
- Transformation des produits
- Vente
- Commercialisation
- Français et Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- Éducation physique et sportive
- Prévention-santé-environnement
- Anglais

## FINANCEMENT

Formation prise en charge par l'OPCO de l'entreprise qui accueille l'alternant.  
Frais annexes d'hébergement et de restauration à la charge de l'apprenti.

## POURSUITES D'ÉTUDES

- CAP Traiteur (Niveau 3)
- Certificat de Spécialisation Employé Traiteur (Niveau 3)
- Bac Pro poissonnier Écailler Traiteur (Niveau 4)

## DÉBOUCHÉS

- Commis poissonnier et employé de marée
- Ouvrier professionnel qualifié poissonnier
- Ecailler

Le titulaire du CAP - Poissonnier écailler peut exercer dans le secteur suivant :

- Poissonneries (sédentaires et non sédentaires)
- Poissonnerie
- Traiteurs
- Entreprises de mareyage
- Ateliers de transformation et/ou grossistes
- Rayons de poissonnerie de grandes surfaces
- Restaurants, brasseries

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, les compétences professionnelles visées, les résultats d'insertion, de satisfaction, etc. ?

Scannez le QR Code ci-contre pour accéder à notre site internet !



# CAP Production et Service en Restauration

**Rapide, collective, cafétéria**



## PRÉREQUIS

Formation ouverte sans prérequis pour les candidats ayant entre 15 et 29 ans, et sans limite d'âge pour les candidats ayant la reconnaissance de travailleur handicapé.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Inscription à condition d'avoir signé un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise.

Délais d'accès : Jusqu'à trois mois avant et trois mois après le début de la formation dès lors que les prérequis sont validés.

## DURÉE

Durée de formation : 6 mois (300h) à 36 mois (1 200h), selon le positionnement initial.

Rythme d'alternance : 1 semaine en centre de formation et 3 semaines en entreprise.

## OBJECTIFS

Acquérir des aptitudes et compétences professionnelles ainsi que les techniques du métier, en vue de les valider par le **CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria), diplôme de niveau 3** - RNCP35317 - Ministère de l'Éducation Nationale - 31/08/2025.

### Compétences attestée de la formation :

- Production alimentaire
- Service en restauration
- Prévention-santé-environnement
- Français
- Histoire Géographie
- Enseignement moral et civique
- Mathématiques – Physique-chimie
- Éducation physique et sportive
- Anglais

## CONTACT

### CFA du Pays de Montbéliard

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37

contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance d'apports pratiques en plateau technique et théoriques.

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, autoformation accompagnée, ...).

Accompagnement individualisé du parcours.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Test de positionnement avant l'entrée en formation, évaluations des acquis et passation des épreuves tout au long du parcours de formation.

Passation des épreuves en cours de formation (CCF).

Certification partielle possible.

## FINANCEMENT

Formation prise en charge par l'OPCO de l'entreprise qui accueille l'alternant.

Frais annexes d'hébergement et de restauration à la charge de l'apprenti.

## POURSUITES D'ÉTUDES

- CAP Cuisine (Niveau 3)
- CAP Boulanger (Niveau 3)
- CAP Pâtissier (Niveau 3)

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, les compétences professionnelles visées, les résultats d'insertion, de satisfaction, etc. ?

Scannez le QR Code ci-contre pour accéder à notre site internet !

## DÉBOUCHÉS

- Agent en restaurations rapide
- Agent en restauration collective
- Agent en cafétéria

Le titulaire du CAP - Production et service en restauration peut exercer dans les secteurs suivants :

- Restauration rapide
- Restauration commerciale libre-service (cafétéria)
- Restauration collective concédée ou directe dans les structures publiques, privées, associatives, (établissements scolaires, établissements hospitaliers, établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes, foyers logement, ...)
- Entreprises de fabrication de plateaux-repas conditionnés (transports aérien, ferroviaire...)



# CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

## PRÉREQUIS

Formation ouverte sans prérequis pour les candidats ayant entre 15 et 29 ans, et sans limite d'âge pour les candidats ayant la reconnaissance de travailleur handicapé.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Inscription à condition d'avoir signé un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise.

Délais d'accès : Jusqu'à trois mois avant et trois mois après le début de la formation dès lors que les prérequis sont validés.

## DURÉE

Durée de formation : 6 mois (300h) à 36 mois (1 200h), selon le positionnement initial.

Rythme d'alternance : 1 semaine en centre de formation et 3 semaines en entreprise.

## OBJECTIFS

Acquérir des aptitudes et compétences professionnelles ainsi que les techniques du métier, en vue de les valider par le **CAP Commercialisation et Services en Hôtel, Café, Restauration, diplôme de niveau 3** - RNCP38424 - Ministère de l'Éducation Nationale - 31/08/2029.

### Compétences attestée de la formation :

- Organiser les prestations en hôtel-café-restaurant
- Accueillir, commercialiser et assurer le service en hôtel-café-restaurant
- Technologie et sciences appliquées
- Français et Histoire - géographie - enseignement moral et civique
- Mathématiques et physique - chimie
- Éducation physique et sportive
- Prévention - santé - environnement
- Langue vivante étrangère

## FINANCEMENT

Formation prise en charge par l'OPCO de l'entreprise qui accueille l'alternant. Frais annexes d'hébergement et de restauration à la charge de l'apprenti.



## CONTACT

### CFA du Pays de Montbéliard

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance d'apports pratiques en plateau technique et théoriques.

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, autoformation accompagnée, ...).

Accompagnement individualisé du parcours.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Test de positionnement avant l'entrée en formation, évaluations des acquis tout au long du parcours de formation, passation des épreuves en fin de parcours de formation.

Passation des épreuves en cours de formation (CCF) la 2ème année.

Certification partielle possible.

## POURSUITES D'ÉTUDES

- CAP Cuisine (Niveau 3)
- Certificat de Spécialisation Employé Barman (Niveau 3)
- BP Arts de la Table (Niveau 4)
- Bac pro Commercialisation et Services en Restauration (niveau 4)

## DÉBOUCHÉS

- Employé de restaurant
- Serveur, barman
- Employé d'étage

Le titulaire du CAP - Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant peut exercer dans les secteurs suivants :

- Tous secteurs de la restauration, café, brasserie, hôtellerie
- Résidence médicalisée et maison de retraite
- Santé et bien-être,
- Village de vacances
- Parc de loisirs
- Restauration embarquée (terre, mer, air)
- Hôtellerie de plein air



Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, les compétences professionnelles visées, les résultats d'insertion, de satisfaction, etc. ?

Scannez le QR Code ci-contre pour accéder à notre site internet !



# CAP Primeur

## PRÉREQUIS

Formation ouverte sans prérequis pour les candidats ayant entre 15 et 29 ans, et sans limite d'âge pour les candidats ayant la reconnaissance de travailleur handicapé.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Inscription à condition d'avoir signé un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise.

Délais d'accès : Jusqu'à trois mois avant et trois mois après le début de la formation dès lors que les prérequis sont validés.

## DURÉE

Durée de formation : 6 mois (300h) à 36 mois (1 200h), selon le positionnement initial.

Rythme d'alternance : 1 semaine en centre de formation et 3 semaines en entreprise.

## OBJECTIFS

Acquérir des aptitudes et compétences professionnelles ainsi que les techniques du métier, en vue de les valider par le **CAP Primeur, diplôme de niveau 3** - RNCP37604 - Ministère de l'Éducation Nationale - 31/08/2028.

### Compétences attestée de la formation :

- Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes
- Mise en valeur et vente des fruits et légumes
- Français
- Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- Mathématiques et physique-chimie
- Éducation physique et sportive
- Prévention, santé, environnement
- Langue vivante étrangère

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance d'apports pratiques en plateau technique et théoriques.

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, autoformation accompagnée, ...).

Accompagnement individualisé du parcours.



## CONTACT

### CFA du Pays de Montbéliard

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Test de positionnement avant l'entrée en formation, évaluations des acquis et passation des épreuves tout au long du parcours de formation.

Contrôle en cours de formation (CCF).

Certification partielle possible.

## FINANCEMENT

Formation prise en charge par l'OPCO de l'entreprise qui accueille l'alternant.  
Frais annexes d'hébergement et de restauration à la charge de l'apprenti.

## POURSUITES D'ÉTUDES

- Bac pro - Métiers du Commerce et de la vente, option A animation et gestion de l'espace commercial (Niveau 4)
- Titre Professionnel Conseiller de Vente (Niveau 4)

## DÉBOUCHÉS

- Vendeur en fruits et légumes (commerce sédentaire ou non sédentaire)
- Employé ou responsable du rayon fruits et légumes en moyenne et grande distribution (en fonction de la taille du commerce)
- Employé en centrale d'achat

Le titulaire du CAP - Primeur peut exercer dans les secteurs suivants :

- Commerces de détail de fruits et légumes sédentaires ou non sédentaires
- Rayons fruits et légumes des grandes, moyennes et petites surfaces
- Magasins de producteur en vente directe
- Entreprises de gros en fruits et légumes
- Entrepôts et centrales d'achats fruits et légumes
- Coopératives, les entreprises d'expédition, d'exportation et d'importation des fruits et légumes
- Entreprises réalisant des préparations de fruits et légumes

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, les compétences professionnelles visées, les résultats d'insertion, de satisfaction, etc. ?

Scannez le QR Code ci-contre pour accéder à notre site internet !



# CAP Équipier polyvalent du commerce

## PRÉREQUIS

Formation ouverte sans prérequis pour les candidats ayant entre 15 et 29 ans, et sans limite d'âge pour les candidats ayant la reconnaissance de travailleur handicapé.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Inscription à condition d'avoir signé un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise.

Délais d'accès : Jusqu'à trois mois avant et trois mois après le début de la formation dès lors que les prérequis sont validés.

## DURÉE

Durée de formation : 6 mois (300h) à 36 mois (1 200h), selon le positionnement initial.

Rythme d'alternance : 1 semaine en centre de formation et 3 semaines en entreprise.

## OBJECTIFS

Acquérir les aptitudes et compétences professionnelles ainsi que les techniques du métier, en vue de les valider par le **CAP Équipier Polyvalent du Commerce, diplôme de niveau 3** - RNCP40994 - Ministère de l'Éducation Nationale - 31/08/2030.

### Compétences attestées de la formation :

- Recevoir et suivre les commandes
- Mettre en valeur et approvisionner
- Conseiller et accompagner le client dans son parcours d'achat
- Prévention-santé-environnement
- Français
- Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- Mathématique et physique-chimie
- Éducation physique et sportive
- Langue vivante étrangère

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance d'apports pratiques en plateau technique et théoriques.

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, autoformation accompagnée, ...). Accompagnement individualisé du parcours.



## CONTACT

### CFA du Pays de Montbéliard

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Test de positionnement avant l'entrée en formation, évaluations des acquis et passation des épreuves tout au long du parcours de formation.

Contrôle en cours de formation (CCF).

Certification partielle possible.

## FINANCEMENT

Formation prise en charge par l'OPCO de l'entreprise qui accueille l'alternant.

Frais annexes d'hébergement et de restauration à la charge de l'apprenti.

## POURSUITE D'ÉTUDE

- Bac Pro Métiers du Commerce et de la Vente (niveau 4)



Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, les compétences professionnelles visées, les résultats d'insertion, de satisfaction, etc. ?

Scannez le QR Code ci-contre pour accéder à notre site internet !

## DÉBOUCHÉS

Type d'emplois accessibles :

- Employé de libre-service, de grande surface alimentaire ou non alimentaire, de rayon
- Équipier de vente / Équipier polyvalent / Équipier de caisse / Équipier de commerce
- Employé de libre-service caissier, caissier de libre-service, hôte / hôtesse de caisse
- Employé de commerce
- Vendeur en produits frais commerce de gros ou de détail
- Vendeur en alimentation générale
- Vendeur en produits utilitaires
- Vendeur en prêt-à-porter, en confection

Le titulaire du CAP - Équipier Polyvalent du Commerce peut exercer dans :

- Tous les types de commerces, quel que soit le secteur, en magasin ou en ligne, tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité



# Bac Pro Métiers du commerce et de la vente

**Option A (Animation et gestion de l'espace commercial) frais / drive e-commerce**

## PRÉREQUIS

Formation ouverte sans prérequis pour les candidats ayant entre 15 et 29 ans, et sans limite d'âge pour les candidats ayant la reconnaissance de travailleur handicapé. Être titulaire d'un diplôme de Niveau 3 dans le même domaine.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Inscription à condition d'avoir signé un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise. Délais d'accès : Jusqu'à trois mois avant et trois mois après le début de la formation dès lors que les prérequis sont validés.

## DURÉE

Durée de formation :

- 2 ans si titulaire du CAP Équipier Polyvalent du Commerce
- 3 ans en sortie de troisième de collège Rythme d'alternance : 1 semaine en centre de formation et 1 semaine en entreprise.

## OBJECTIFS

Acquérir les aptitudes et compétences professionnelles ainsi que les techniques du métier, en vue de les valider par le **Bac Professionnel Métiers du Commerce et de la Vente - option A** (Animation et gestion de l'espace commercial), diplôme de niveau 4 - RNCP38399 - Ministère de l'Éducation Nationale - 31/12/2028.



## CONTACT

### CFA du Pays de Montbéliard

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

### Compétences attestées de la formation :

- Conseiller et vendre
- Suivre les ventes
- Fidéliser la clientèle et développer la relation client
- Animer et gérer l'espace commercial
- Mathématiques
- Économie - droit
- Prévention santé environnement
- Langue vivante étrangère
- Français
- Histoire - géographie et enseignement moral et civique
- Arts appliqués et cultures artistiques

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance d'apports pratiques en plateau technique et théoriques.

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, autoformation accompagnée, ...).

Accompagnement individualisé du parcours.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Test de positionnement avant l'entrée en formation, évaluations des acquis tout au long du parcours de formation.

Contrôle en cours de formation (CCF) et épreuves ponctuelles en fin d'année.

Certification partielle possible.

## FINANCEMENT

Formation prise en charge par l'OPCO de l'entreprise qui accueille l'alternant.

Frais annexes d'hébergement et de restauration à la charge de l'apprenti.

## POURSUITES D'ÉTUDES

- BTS Management Commercial Opérationnel
- BTS Négociation et Digitalisation de la Relation Client
- BTS Banque
- BTS Gestion de la PME

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, les compétences professionnelles visées, les résultats d'insertion, de satisfaction, etc. ?

Scannez le QR Code ci-contre pour accéder à notre site internet !

## DÉBOUCHÉS

- Vendeur-conseil,
- Conseiller de vente,
- Conseiller commercial,
- Assistant commercial,
- Télé-conseiller,
- Assistant administration des ventes,
- Chargé de clientèle.
- Employé commercial,
- Vendeur qualifié,
- Vendeur spécialiste.

Le titulaire du Bac Pro - Métiers du Commerce et de la Vente peut exercer dans le secteur suivant :

- Tous les types de commerces, quel que soit le secteur, en magasin ou en ligne, tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité



# BTS Management commercial opérationnel

## PRÉREQUIS

Titulaire bac ou équivalent sur dossier.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Délais d'accès : jusqu'à trois mois avant et trois mois après le début de la formation dès lors que les prérequis sont validés.

## DURÉE

Durée de formation : 2 ans (675 heures/an).

## OBJECTIFS

Acquérir les aptitudes et compétences professionnelles ainsi que les techniques du métier, en vue de les valider par le **BTS Management commercial opérationnel, diplôme de niveau 5** - RNCP38362 - Ministère de l'Éducation Nationale - 31/12/2028.

## Compétences attestée de la formation :

- Développement de la relation client et vente conseil
- Animation et dynamisation de l'offre commerciale
- Gestion opérationnelle
- Management de l'équipe commerciale
- Culture générale et expression
- Langue vivante : anglais
- Culture économique juridique et managériale

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Nos méthodes pédagogiques s'appuient sur le principe de l'alternance entre CFA et entreprise. Plus proche de la réalité du monde du travail, l'alternance permet de développer un savoir-faire et un savoir-être adaptés au monde de l'entreprise tout en préparant un diplôme.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Alternance d'apports pratiques en plateau technique et théoriques.  
Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, autoformation accompagnée, ...).  
Accompagnement individualisé du parcours.



## CONTACT

### CFA du Pays de Montbéliard

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## FINANCEMENT

Formation prise en charge par l'OPCO de l'entreprise qui accueille l'alternant.  
Frais annexes d'hébergement et de restauration à la charge de l'apprenti.

## POURSUITES D'ÉTUDES

- Licence Pro Commerce et Distribution, Marketing, Management des Organisations, E-commerce et Marketing numérique, Métiers de la vente
- Bachelor Responsable de Développement Commercia
- Ecole de commerce

## DÉBOUCHÉS

- Conseiller de vente et de services
- Vendeur/conseiller e-commerce
- Chargé de clientèle
- Chargé du service client
- Marchandisseur
- Manageur adjoint
- Second de rayon
- Manageur d'une unité commerciale de proximité

Le titulaire du BTS - Management Commercial Opérationnel peut exercer dans le secteur suivant :

- Entreprises de distribution des secteurs alimentaires ou spécialisés
- Unités commerciales d'entreprises de production
- Entreprises de commerce électronique
- Entreprises de prestation de services
- Associations à but lucratif dont l'objet repose sur la distribution de produits et/ou de services

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, les compétences professionnelles visées, les résultats d'insertion, de satisfaction, etc. ?

Scannez le QR Code ci-contre pour accéder à notre site internet !



# CAP Métiers de la Coiffure

## PRÉREQUIS

Formation ouverte sans prérequis pour les candidats ayant entre 15 et 29 ans, et sans limite d'âge pour les candidats ayant la reconnaissance de travailleur handicapé.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Inscription sous condition d'avoir signé un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise.

Délais d'accès : Jusqu'à trois mois avant et trois mois après le début de la formation dès lors que les prérequis sont validés.

## DURÉE

Durée de formation : 6 mois (300h) à 36 mois (1 200h), selon le positionnement initial.

Rythme d'alternance : 1 semaine en centre de formation et 3 semaines en entreprise.

## OBJECTIFS

Acquérir des aptitudes et compétences professionnelles ainsi que les techniques du métier, en vue de les valider par le **CAP Métiers de la Coiffure, diplôme de niveau 3** - RNCP39266 - Ministère de l'Éducation Nationale - 31/08/2029.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance d'apports pratiques en plateau technique et théoriques.

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, autoformation accompagnée, ...).

Accompagnement individualisé du parcours.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Test de positionnement avant l'entrée en formation, évaluations des acquis tout au long du parcours de formation, passation des épreuves en fin de parcours de formation.

Examen ponctuel.

Certification partielle possible.



## CONTACT

### CFA du Pays de Montbéliard

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT

03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## Compétences attestée de la formation :

- Réaliser des prestations de coiffure
- Etablir une relation avec la clientèle et participer à l'activité de l'entreprise
- Français et Histoire-Géographie – Enseignement moral et civique
- Mathématiques – Physique-chimie
- Education physique et sportive
- Langues vivantes
- Arts appliqués
- Prévention santé et environnement

## FINANCEMENT

Formation prise en charge par l'OPCO de l'entreprise qui accueille l'alternant.  
Frais annexes d'hébergement et de restauration à la charge de l'apprenti.

## POURSUITES D'ÉTUDES

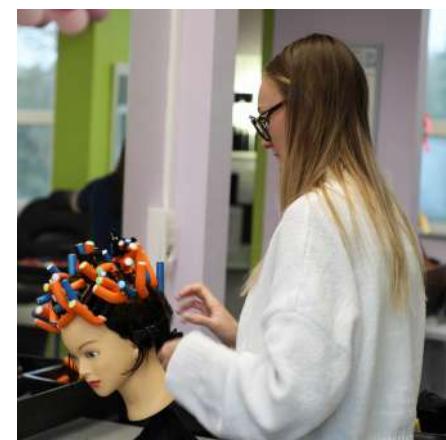
- Certificat de Spécialisation Coiffure Coupe Couleur
- BP Coiffure

## DÉBOUCHÉS

- Coiffeur

Le titulaire du CAP - Métiers de la Coiffure peut exercer dans les secteurs suivants :

- Tous types d'entreprises de coiffure (salons de coiffure, salons itinérants, entreprises de coiffure à domicile, entreprises liées au secteur de la coiffure)
- Secteur du spectacle et de la mode
- Établissements et institutions diverses avec des activités de coiffure intégrées (centre d'esthétique, de thalassothérapie, établissements de tourisme et de loisirs, de soins, de cure, de convalescence, de réadaptation, d'hébergement pour personnes âgées)



Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, les compétences professionnelles visées, les résultats d'insertion, de satisfaction, etc. ?

Scannez le QR Code ci-contre pour accéder à notre site internet !



# Certificat de spécialisation Coiffure Coupe Couleur

## PRÉREQUIS

Formation ouverte sans prérequis pour les candidats ayant entre 15 et 29 ans, et sans limite d'âge pour les candidats ayant la reconnaissance de travailleur handicapé.

Être titulaire d'un diplôme de Niveau 3 dans le même domaine.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Inscription à condition d'avoir signé un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise.

Délais d'accès : D'août à octobre.

## DURÉE

Durée de formation : 1 an.

Rythme d'alternance : 1 semaine en centre de formation et 3 semaines en entreprise.

## OBJECTIFS

Acquérir des aptitudes et compétences professionnelles ainsi que les techniques du métier, en vue de les valider par le **Certificat de Spécialisation Coiffure Coupe Couleur, diplôme de niveau 3** - RNCP38232 - Ministère de l'Éducation Nationale - 31/08/2028.

### Compétences attestée de la formation :

- Coupe transformation, coiffage « dame »
- Coloration, effets de couleurs
- Évaluation de l'activité professionnelle

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance d'apports pratiques en plateau technique et théoriques.

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, autoformation accompagnée, ...).

Accompagnement individualisé du parcours.



## CONTACT

### CFA du Pays de Montbéliard

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Test de positionnement avant l'entrée en formation, évaluations des acquis tout au long du parcours de formation, passation des épreuves en fin de parcours de formation.

Examen ponctuel.

Certification partielle possible.

## FINANCEMENT

Formation prise en charge par l'OPCO de l'entreprise qui accueille l'alternant. Frais annexes d'hébergement et de restauration à la charge de l'apprenti.



## POURSUITE D'ÉTUDE

- Brevet Professionnel Coiffure (Niveau 4)

## DÉBOUCHÉS

- Coiffeur
- Animateur ou responsable technique de salon de coiffure
- Conseiller professionnel

Le titulaire du CS - Coiffure Coupe Couleur peut exercer dans les secteurs suivants :

- Salons et entreprises de coiffure
- Milieux du spectacle et de la mode
- Établissements sanitaires et sociaux
- Entreprises de production et de distribution des produits capillaires



Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, les compétences professionnelles visées, les résultats d'insertion, de satisfaction, etc. ?

Scannez le QR Code ci-contre pour accéder à notre site internet !



# Brevet Professionnel Coiffure

## PRÉREQUIS

Formation ouverte sans prérequis pour les candidats ayant entre 15 et 29 ans, et sans limite d'âge pour les candidats ayant la reconnaissance de travailleur handicapé.

Être titulaire d'un diplôme de Niveau 3 dans le même domaine.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Inscription à condition d'avoir signé un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise.

Délais d'accès : Jusqu'à trois mois avant et trois mois après le début de la formation dès lors que les prérequis sont validés.

## DURÉE

Durée de formation : 2 ans.

Rythme d'alternance : 1 semaine en centre de formation et 3 semaines en entreprise.

## FINANCEMENT

Formation prise en charge par l'OPCO de l'entreprise qui accueille l'alternant.

Frais annexes d'hébergement et de restauration à la charge de l'apprenti.

## OBJECTIFS

Acquérir des aptitudes et compétences professionnelles ainsi que les techniques du métier, en vue de les valider par le **Brevet Professionnel Coiffure diplôme de niveau 4** - RNCP38231 - Ministère de l'Éducation Nationale - 31/08/2028.

### Compétences attestée de la formation :

- Création, couleur, coupe, coiffage
- Modification durable de la forme d'une coiffure
- Coupe évènementielle ou coupe homme
- Vente-conseil
- Management et gestion d'un salon de coiffure
- Arts appliqués à la profession
- Expression et connaissance du monde
- Science et technologie

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance d'apports pratiques en plateau technique et théoriques.

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, autoformation accompagnée, ...).

Accompagnement individualisé du parcours.

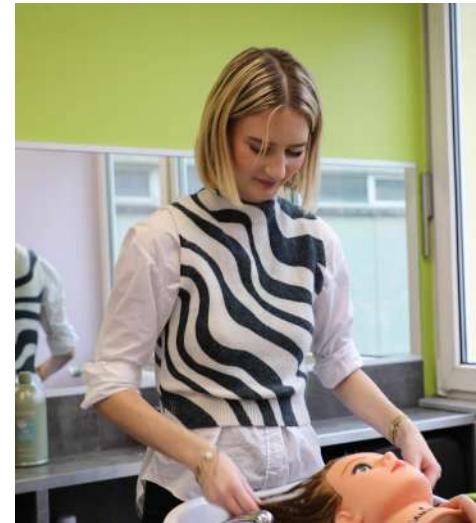


## DÉBOUCHÉS

- Coiffeur
- Artisan-coiffeur
- Chef d'entreprise
- Animateur ou responsable technique
- Conseiller professionnel

Le titulaire du BP - Coiffure peut exercer dans les secteurs suivants :

- Salons de coiffure
- Entreprises de production ou de vente de produits capillaires
- Établissements sanitaires et sociaux (hôpital, maison de retraite, maison de convalescence...)
- Créer son propre salon de coiffure



Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, les compétences professionnelles visées, les résultats d'insertion, de satisfaction, etc. ?

Scannez le QR Code ci-contre pour accéder à notre site internet !

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Test de positionnement avant l'entrée en formation, évaluations des acquis tout au long du parcours de formation, passation des épreuves en fin de parcours de formation.

Examen ponctuel.

Certification partielle possible.

## POURSUITES D'ÉTUDES

- Brevet de Maitrise Coiffeur (Niveau 5)
- BTS Métiers de la Coiffure (Niveau 5)





## CONTACTEZ-NOUS

### IFAC pm

Rue des Frères Lumière,  
25200 Béthoncourt

Nos équipes vous accueillent du lundi au vendredi.

**03 81 97 36 37**

**contact@ifac-pm.com**

[www.ifac-pm.com](http://www.ifac-pm.com)





# Formation personnalisée pour adultes

## SOMMAIRE

CAP Pâtissier .....	66
CAP Cuisine .....	68
Titre professionnel Employé polyvalent de restauration .....	70
Titre professionnel Agent de propreté et d'hygiène .....	72
TP Employé commercial .....	74
TP Conseiller de vente .....	76
TP Agent de service médico-social .....	78
Titre Professionnel Assistant de vie aux familles .....	80
Perfectionnements service aux personnes .....	82-114
Préparation aux concours .....	115
Validation des Acquis de l'Expérience .....	116
Certificat CléA Numérique .....	118
Certificat CléA .....	120
Remise à niveau des compétences générales .....	122
Initiation et/ou perfectionnement Bureautique et numérique .....	123
Module hygiène alimentaire .....	124
Self-défense Krav Maga .....	125
Français Langue Étrangère (FLE) .....	126
Dispositif de Formation Linguistique (FLE) .....	127
Dispositif de formation linguistique .....	128
Dispositif en amont de la qualification .....	130

# CAP Pâtissier

## PRÉREQUIS

La formation est ouverte à toute personne présentant les prérequis suivants :

- Savoir lire, écrire et compter.
- Projet professionnel validé.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Délais d'accès de 8 mois maximum à partir de la demande du bénéficiaire.

Test de positionnement et entretien individuel.

## DURÉE

La formation dure 8 mois :

- 560h en centre de formation.
- 525h en entreprise (stage).

## OBJECTIFS

Acquérir les compétences professionnelles du métier de pâtissier et obtenir le **CAP Pâtissier, diplôme de niveau 3** - RNCP38765 - Ministère de l'Éducation Nationale - 31/08/2029.

### La formation vise à :

- Gérer l'approvisionnement et stockage
- Organiser son travail selon les consignes données
- Élaborer des produits finis ou semi-finis à base de pâtes
- Préparer des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits.
- Réaliser des fonds pour entremets et petits gâteaux
- Réaliser le montage et les finitions d'entremets et de petits gâteaux.
- Valoriser les produits finis
- Technologie professionnelle, gestion/sciences appliquées, hygiène alimentaire
- Compétences et connaissances transversales à l'insertion professionnelle
- Langue vivante étrangère
- Prévention santé, environnement
- Préparation aux épreuves d'enseignement général dispensé selon conditions diplôme

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance d'apports pratiques en plateau technique et théoriques.

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, autoformation accompagnée, ...).

Accompagnement individualisé du parcours.



## CONTACT

### IFAC pm

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37

contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## COÛT DE LA FORMATION

**Vous êtes salarié ?**

Coût de la formation à partir de 15 €/h selon le projet. Contactez-nous pour un devis.

Nos équipes vous proposent des solutions et un accompagnement individuel dès la prise en charge de votre projet.

Cette formation est modulable en fonction de votre objectif professionnel.

**Vous êtes demandeur d'emploi ?**

Formation financée par le Conseil Régional de Bourgogne Franche-Comté, ouvre droit à une rémunération après acceptation du dossier.

Rencontrez votre conseiller France travail, Mission Locale, CAP Emploi, ... qui nous adressera votre candidature.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Test de positionnement avant l'entrée en formation, évaluations des acquis tout au long du parcours de formation, passation des épreuves en fin de parcours de formation.

Examen ponctuel.

Certification partielle possible.

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, les compétences professionnelles visées, les résultats d'insertion, de satisfaction, etc. ?

Scannez le QR Code ci-contre pour accéder à notre site internet !

## POURSUITES D'ÉTUDES

- Certificat de Spécialisation Pâtisserie de Boutique (niveau 3)
- Brevet Technique des Métiers Pâtissier Confiseur Glacier (niveau 4)
- Brevet de Maitrise Pâtissier-chocolatier-confiseur- glacier-traiteur (Niveau 5)

## DÉBOUCHÉS

- Ouvrier en pâtisserie

Le titulaire du CAP Pâtissier peut exercer dans les secteurs suivants :

- Pâtisseries artisanales sédentaire ou non sédentaire
- Pâtisserie-boulangerie artisanale
- Chocolaterie artisanale
- Glacerie artisanale fabricant
- Grande et moyenne surfaces (rayon pâtisserie)
- Restauration commerciale (poste pâtisserie) ou spécialisée (salon de thé)
- Traiteur
- Pâtisserie industrielle



# CAP Cuisine

## PRÉREQUIS

La formation est ouverte à toute personne présentant les prérequis suivants :

- Savoir lire, écrire et compter.
- Projet professionnel validé.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Délais d'accès de 8 mois maximum à partir de la demande du bénéficiaire.

Test de positionnement et entretien individuel.

## DURÉE

La formation dure 8 mois :

- 560h en centre de formation
- 560h en entreprise (stage)

## OBJECTIFS

Acquérir les compétences professionnelles du métiers de cuisinier et **obtenir le CAP Cuisine, diplôme de niveau 3** - RNCP38430 - Ministère de l'Éducation Nationale - 31/08/2029.

### La formation vise à :

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire
- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution
- Communiquer en fonction du contexte professionnel
- Technologie professionnelle, gestion/sciences appliquées, hygiène alimentaire
- Compétences et connaissances transversales à l'insertion professionnelle
- Langue vivante étrangère
- Prévention, santé & environnement
- Préparation aux épreuves d'enseignement général dispensé selon conditions diplôme
- OPTION : Module Français Langue Etrangère à visée professionnelle

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance d'apports pratiques en plateau technique et théoriques.

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, autoformation accompagnée, ...). Accompagnement individualisé du parcours



## CONTACT

### IFAC pm

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Test de positionnement avant l'entrée en formation, évaluations des acquis tout au long du parcours de formation, passation des épreuves en fin de parcours de formation.  
Examen ponctuel.  
Certification partielle possible.

## COÛT DE LA FORMATION

Vous êtes salarié ?

Coût de la formation à partir de 10 €/h selon le projet. Contactez-nous pour un devis.

Nos équipes vous proposent des solutions et un accompagnement individuel dès la prise en charge de votre projet.

Cette formation est modulable en fonction de votre objectif professionnel.

Vous êtes demandeur d'emploi ?

Formation financée par le Conseil Régional de Bourgogne Franche-Comté, ouvre droit à une rémunération après acceptation du dossier.

Rencontrez votre conseiller France travail, Mission Locale, CAP Emploi, ... qui nous adressera votre candidature.

## POURSUITES D'ÉTUDES

- Certificat de Spécialisation Dessert de Restaurant (Niveau 3)
- Brevet Professionnel Arts de la Cuisine (niveau 4)

## DÉBOUCHÉS

- Commis de cuisine
- Cuisinier
- Cuisinier en restauration collective

Le titulaire du CAP Cuisine peut exercer dans plusieurs secteurs :

- Tous types d'établissement de restauration (commerciale, collective, sociale)

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, les compétences professionnelles visées, les résultats d'insertion, de satisfaction, etc. ?

Scannez le QR Code ci-contre pour accéder à notre site internet !



# Titre professionnel Employé polyvalent de restauration

## PRÉREQUIS

La formation est ouverte à toute personne présentant les prérequis suivants :

- Savoir lire, écrire et compter.
- Projet professionnel validé.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Délais d'accès de 5 mois maximum à partir de la demande du bénéficiaire.

Test de positionnement et entretien individuel.

## DURÉE

La formation dure 5 mois :

- 490h en centre de formation.
- 210h en entreprise (stage).

## OBJECTIFS

Acquérir les compétences professionnelles du métier et obtenir le **TP Employé polyvalent de Restauration, diplôme de niveau 3** - RNCP38663 - Ministère de l'Éducation Nationale - 04/06/2029.

### La formation vise à :

- Préparer et dresser des entrées et des desserts
- Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking
- Réaliser la mise en place des espaces de distribution et de restauration
- Accueillir et conseiller la clientèle
- Servir la clientèle et encaisser les prestations
- Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels
- Langue vivante étrangère
- Connaissances transversales à l'environnement de travail (santé, hygiène, sécurité)
- Préparation aux épreuves d'enseignement général dispensée selon conditions diplôme
- OPTION : Module Français Langue Etrangère à visée professionnelle

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance d'apports pratiques en plateau technique et théoriques.

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, autoformation accompagnée, ...).

Accompagnement individualisé du parcours.



## CONTACT

### IFAC pm

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Test de positionnement avant l'entrée en formation, évaluations des acquis tout au long du parcours de formation, passation des épreuves en fin de parcours de formation.

Examen ponctuel.

Certification partielle possible.

## COÛT DE LA FORMATION

**Vous êtes salarié ?**

Coût de la formation à partir de 15 €/h selon le projet. Contactez-nous pour un devis.

Nos équipes vous proposent des solutions et un accompagnement individuel dès la prise en charge de votre projet.

Cette formation est modulable en fonction de votre objectif professionnel.

**Vous êtes demandeur d'emploi ?**

Formation financée par le Conseil Régional de Bourgogne Franche-Comté, ouvre droit à une rémunération après acceptation du dossier.

Rencontrez votre conseiller France travail, Mission Locale, CAP Emploi, ... qui nous adressera votre candidature.

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, les compétences professionnelles visées, les résultats d'insertion, de satisfaction, etc. ?

Scannez le QR Code ci-contre pour accéder à notre site internet !

## POURSUITES D'ÉTUDES

- CAP Cuisine (Niveau 3)
- CAP Pâtissier (Niveau 3)

## DÉBOUCHÉS

- Employé polyvalent de restauration / employé polyvalent de restaurant
- Agent de restauration
- Employé de restauration collective / employé de cantine
- Employé de cafétéria / employé de snack-bar
- Équipier polyvalent de restauration rapide / agent de restauration rapide
- Préparateur / vendeur en point chaud

Le titulaire du TP Employé Polyvalent de Restauration peut exercer dans plusieurs secteurs :

- Restauration commerciale : traditionnelle, de chaînes hôtelières et de restauration, cafétéria, à thème, rapide, brasserie, bistro
- Circuits de distribution alternatifs : boulangerie, point chaud
- Restauration collective : travail, enseignement, hospitalier, médico-social
- Catering aérien et ferroviaire



# Titre professionnel Agent de propreté et d'hygiène

## PRÉREQUIS

La formation est ouverte à toute personne présentant les prérequis :

- Savoir lire, écrire et compter.
- Projet professionnel validé.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Délais d'accès de 9 mois maximum à partir de la demande du bénéficiaire.

Test de positionnement et entretien individuel.

## DURÉE

La formation dure 5 mois :

- 490h en centre de formation.
- 210h en entreprise (stage).

## OBJECTIFS

Acquérir les compétences professionnelles du métier et obtenir le **Titre Professionnel Agent de Propreté et d'Hygiène, diplôme de niveau 3** - RNCP37872 - Ministère du Travail - 13/08/2028.

### La formation vise à :

- Réaliser le nettoyage manuel de surfaces
- Réaliser le nettoyage de parois verticales et de surfaces vitrées
- Réaliser le nettoyage manuel de locaux sanitaires
- Réaliser le bionettoyage d'équipements, de surfaces et de locaux à risque de contamination microbienne
- Réaliser un nettoyage mécanisé
- Réaliser une remise en état mécanisée
- CACES R489 et habilitation électrique HOBO
- Connaissances transversales à l'environnement de travail (santé, hygiène, sécurité), posture professionnelle
- Culture numérique et développement durable
- OPTION : Module Français Langue Etrangère à visée professionnelle

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance d'apports pratiques en plateau technique et théoriques.

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, autoformation accompagnée, ...).

Accompagnement individualisé du parcours.



## CONTACT

### IFAC pm

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## POURSUITES D'ÉTUDES

- TFP Chef d'équipe en propreté (Niveau 3)
- Bac pro hygiène, propreté, stérilisation (Niveau 4)

## DÉBOUCHÉS

- Agent de nettoyage en collectivité
- Agent de propreté et d'hygiène
- Agent des services hospitaliers
- Agent de nettoyage industriel
- Agent de propreté des locaux ou en grande surface
- Agent d'entretien polyvalent
- Laveur de vitre
- Agent machiniste

Le titulaire du TP Agent de propreté et d'Hygiène peut exercer dans les secteurs suivants :

- Tertiaire : locaux administratifs, bureaux, espaces de travail collectif
- Logements collectifs (parties communes), logements privés
- Grande distribution et commerces
- Transports collectifs (gares, aéroports, avions, trains, bus, ...)
- Equipements culturels et sportifs
- Etablissements scolaires et d'accueil d'enfants
- Etablissements de soins, cabinets médicaux, centres de cure, laboratoires
- Agroalimentaires et Industries

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, les compétences professionnelles visées, les résultats d'insertion, de satisfaction, etc. ?

Scannez le QR Code ci-contre pour accéder à notre site internet !

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Test de positionnement avant l'entrée en formation, évaluations des acquis tout au long du parcours de formation, passation des épreuves en fin de parcours de formation. Examen ponctuel. Certification partielle possible.

## COÛT DE LA FORMATION

**Vous êtes salarié ?**

Coût de la formation à partir de 15 €/h selon le projet. Contactez-nous pour un devis.

Nos équipes vous proposent des solutions et un accompagnement individuel dès la prise en charge de votre projet.

Cette formation est modulable en fonction de votre objectif professionnel.

**Vous êtes demandeur d'emploi ?**

Formation financée par le Conseil Régional de Bourgogne Franche-Comté, ouvre droit à une rémunération après acceptation du dossier.

Rencontrez votre conseiller France travail, Mission Locale, CAP Emploi, ... qui nous adressera votre candidature.



# TP Employé commercial

Option produits frais / drive e-commerce

## PRÉREQUIS

La formation est ouverte à toute personne présentant les prérequis suivants :

- Compétences socles acquises.
- Projet professionnel validé.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Délais d'accès de 6 mois maximum à partir de la demande du bénéficiaire.

Test de positionnement et entretien individuel.

## DURÉE

La formation dure 5 mois :

- 455h en centre de formation.
- 280h en entreprise (stage).

## OBJECTIFS

Acquérir les compétences professionnelles du métier et obtenir le **Titre Professionnel Employé Commercial, diplôme de niveau 3** - RNCP37099 - Ministère du Travail - 15/12/2027.

### La formation vise à :

- Approvisionner l'unité marchande
- Assurer la présentation marchande des produits
- Contribuer à la gestion et optimiser les stocks
- Traiter les commandes de produits de clients
- Accueillir, renseigner et servir les clients
- Contribuer à l'amélioration de l'expérience d'achat
- Tenir un poste de caisse et superviser les caisses libre-service
- Anglais à visée professionnelle
- Certifier le CACES R485
- Hygiène alimentaire
- Connaissances transversales à l'environnement de travail (santé, hygiène, sécurité), posture professionnelle
- Culture numérique et développement durable

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance d'apports pratiques en plateau technique et théoriques.

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, autoformation accompagnée, ...).

Accompagnement individualisé du parcours.



## CONTACT

### IFAC pm

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## POURSUITES D'ÉTUDES

- TP Conseiller de Vente (Niveau 4)
- Bac pro Métiers du Commerce et de la Vente (Niveau 4)

## DÉBOUCHÉS

- Employé de libre-service
- Employé commercial
- Employé de rayon non alimentaire
- Employé en approvisionnement de rayon
- Employé polyvalent de libre-service
- Employé qualifié libre-service
- Employé commercial caisse et services
- Employé de commerce drive
- Equipier de commerce et caisse
- Equipier magasin
- Equipier polyvalent

Le titulaire du TP Employé Commercial peut exercer dans les secteurs suivants :

- Grandes et moyennes surfaces alimentaires et non alimentaires
- Grandes et moyennes surfaces spécialisées
- Grands magasins
- Boutiques
- Magasins de proximité
- Négoce interentreprises
- Commerce de gros

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, les compétences professionnelles visées, les résultats d'insertion, de satisfaction, etc. ?

Scannez le QR Code ci-contre pour accéder à notre site internet !

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation des acquis tout au long du parcours de formation.  
Examen ponctuel.  
Certification partielle possible.

## COÛT DE LA FORMATION

Vous êtes salarié ?

Coût de la formation à partir de 15 €/h selon le projet. Contactez-nous pour un devis.

Nos équipes vous proposent des solutions et un accompagnement individuel dès la prise en charge de votre projet.

Cette formation est modulable en fonction de votre objectif professionnel.

Vous êtes demandeur d'emploi ?

Formation financée par le Conseil Régional de Bourgogne Franche-Comté, ouvre droit à une rémunération après acceptation du dossier.

Rencontrez votre conseiller France travail, Mission Locale, CAP Emploi, ... qui nous adressera votre candidature.



# TP Conseiller de vente

## PRÉREQUIS

La formation est ouverte à toute personne présentant les prérequis :

- Compétences socles acquises.
- Projet professionnel validé.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Délais d'accès de 9 mois maximum à partir de la demande du bénéficiaire.

Test de positionnement et entretien individuel.

## DURÉE

La formation dure 6 mois :

- 560h en centre de formation.
- 280h en entreprise (stage).

## OBJECTIFS

Acquérir les compétences professionnelles du métier et obtenir le **Titre Professionnel Conseiller de Vente, diplôme de niveau 4** - RNCP37098 - Ministère du Travail - 25/01/2028.

### La formation vise à :

- Assurer une veille professionnelle et commerciale
- Participer à la gestion des flux marchands
- Contribuer au merchandising
- Analyser ses performances commerciales et en rendre compte
- Représenter l'unité marchande et contribuer à la valorisation de son image
- Conseiller le client en conduisant l'entretien de vente
- Assurer le suivi de ses ventes
- Certifier le CACES R485 et le TOEIC
- Anglais à visée professionnelle
- Culture du numérique et développement durable
- Connaissances transversales à l'environnement de travail (santé, hygiène, sécurité)
- Posture professionnelle

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance d'apports pratiques en plateau technique et théoriques.

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, autoformation accompagnée, ...). Accompagnement individualisé du parcours.



## CONTACT

### IFAC pm

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation des acquis tout au long du parcours de formation.  
Examen ponctuel.  
Certification partielle possible.

## COÛT DE LA FORMATION

Vous êtes salarié ?

Coût de la formation à partir de 15 €/h selon le projet. Contactez-nous pour un devis.

Nos équipes vous proposent des solutions et un accompagnement individuel dès la prise en charge de votre projet.

Cette formation est modulable en fonction de votre objectif professionnel.

Vous êtes demandeur d'emploi ?

Formation financée par le Conseil Régional de Bourgogne Franche-Comté, ouvre droit à une rémunération après acceptation du dossier.

Rencontrez votre conseiller France travail, Mission Locale, CAP Emploi, ... qui nous adressera votre candidature.

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, les compétences professionnelles visées, les résultats d'insertion, de satisfaction, etc. ?

Scannez le QR Code ci-contre pour accéder à notre site internet !

## POURSUITES D'ÉTUDES

- Bac pro Métiers du Commerce et de la Vente (Niveau 4)
- BTS Management Commercial Opérationnel (Niveau 5)

## DÉBOUCHÉS

- Conseiller clientèle
- Vendeur expert
- Vendeur conseil
- Vendeur technique
- Vendeur en atelier de découpe
- Vendeur en magasin
- Magasinier vendeur

Le titulaire du TP Conseiller de Vente peut exercer dans les secteurs suivants :

- Grandes et moyennes surfaces alimentaires et non alimentaires
- Grandes et moyennes surfaces spécialisées
- Grands magasins
- Boutiques / Magasins de proximité
- Négocios interentreprises / Commerce de gros
- Industries



# TP Agent de service médico-social

## PRÉREQUIS

La formation est ouverte à toute personne présentant les prérequis :

- Savoir-être essentiels : adaptabilité, discréetion, autonomie, organisation, bienveillance.
- Maîtrise des 4 opérations (compréhension écrite et orale, logique).
- Connaissance du métier et de ses contraintes.
- Être à jour dans ses vaccins.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Délais d'accès de 9 mois maximum à partir de la demande du bénéficiaire.

Entretien individuel et tests de positionnement.

## DURÉE

La formation dure en moyenne 4 mois :

- 250h en centre de formation.
- 210h en entreprise (stage).

## OBJECTIFS

Acquérir les compétences professionnelles du métier et obtenir le **TP Agent de Service Médico-Social niveau 3** - RNCP41365 - Ministère du Travail - 04/10/2030.

### La formation vise à :

- Réaliser le nettoyage et le bionettoyage des locaux en s'adaptant à la présence des résidents
- Contribuer aux prestations du services hôtelier en respectant les standards de qualité de l'établissement
- Contribuer à l'accompagnement du résident dans sa vie quotidienne en tenant compte du projet personnalisé
- Certificat PRAP2S (prévention des risques liés à l'activité physique en santé sociale)
- Certificat Sauveteur Secouriste du Travail (SST)

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Apports pratiques en plateau technique et contenus théoriques.

Immersion en entreprise avec l'appui d'un maître de stage.

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, autoformation accompagnée, ...).

Accompagnement individualisé du parcours.



## CONTACT

### IFAC pm

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation des acquis tout au long du parcours de formation.  
Examen ponctuel.  
Certification partielle possible.

## COÛT DE LA FORMATION

Vous êtes salarié ?

Coût de la formation à partir de 15 €/h selon le projet. Contactez-nous pour un devis.

Nos équipes vous proposent des solutions et un accompagnement individuel dès la prise en charge de votre projet.

Cette formation est modulable en fonction de votre objectif professionnel.

Vous êtes demandeur d'emploi ?

Formation financée par le Conseil Régional de Bourgogne Franche-Comté, ouvre droit à une rémunération après acceptation du dossier.

Rencontrez votre conseiller France travail, Mission Locale, CAP Emploi, ... qui nous adressera votre candidature.

- Agent de service hospitalier
- Agent de service hôtelier

Le titulaire du TP Agent de Service Médico-Social peut exercer dans les secteurs suivants :

- Structures accueillant des personnes en situation de handicap
- Hôpitaux
- Cliniques
- EHPAD

## Les partenaires de la plateforme «Service aux personnes»



## DÉBOUCHÉS

- Agent de service médico-social
- Agent de service logistique

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, les compétences professionnelles visées, les résultats d'insertion, de satisfaction, etc. ?

Scannez le QR Code ci-contre pour accéder à notre site internet !



# Titre Professionnel Assistant de vie aux familles

## PRÉREQUIS

La formation est ouverte à toute personne présentant les prérequis :

- Savoir-être essentiels : adaptabilité, discréetion, autonomie, organisation, bienveillance.
- Maîtrise des 4 opérations (compréhension écrite et orale, logique).
- Connaissance du métier et de ses contraintes.
- Être à jour dans ses vaccins.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Délais d'accès de 9 mois maximum à partir de la demande du bénéficiaire.

Entretien individuel et tests de positionnement.

## DURÉE

La formation dure en moyenne 5 mois :

- 420h en centre de formation.
- 280h en entreprise (stage).

## OBJECTIFS

Acquérir les compétences professionnelles du métier et obtenir le **TP Assistant de Vie aux Familles, diplôme de niveau 3** - RNCP37715 - Ministère du Travail - 05/07/202.

### La formation vise à :

- Entretenir le logement et le linge d'un particulier
- Accompagner la personne dans ses activités essentielles du quotidien et dans ses projets
- Assurer le relai du parent dans la garde de l'enfant à domicile
- Certificat Sauveteur Secouriste du Travail (SST)
- Communiquer avec le résident, les visiteurs et l'équipe pluriprofessionnelle
- Gestes et postures

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Apports pratiques en plateau technique et contenus théoriques.

Immersion en entreprise avec l'appui d'un maître de stage.

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, autoformation accompagnée, ...)

Accompagnement individualisé du parcours.



## CONTACT

### IFAC pm

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation des acquis tout au long du parcours de formation.  
Certification partielle possible.  
Examen ponctuel.

## COÛT DE LA FORMATION

Vous êtes salarié ?

Coût de la formation à partir de 15 €/h selon le projet. Contactez-nous pour un devis.  
Nos équipes vous proposent des solutions et un accompagnement individuel dès la prise en charge de votre projet.  
Cette formation est modulable en fonction de votre objectif professionnel.

Vous êtes demandeur d'emploi ?

Formation financée par le Conseil Régional de Bourgogne Franche-Comté, ouvre droit à une rémunération après acceptation du dossier.

Rencontrez votre conseiller France travail, Mission Locale, CAP Emploi, ... qui nous adressera votre candidature.

## DÉBOUCHÉS

Type d'emplois accessibles

- Aide à domicile
- Assistant de vie aux familles
- Assistant maternel (sous condition d'agrément)

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, les compétences professionnelles visées, les résultats d'insertion, de satisfaction, etc. ?

Scannez le QR Code ci-contre pour accéder à notre site internet !

## POURSUITE DE PARCOURS

- Agrément Assistante maternelle
- Concours ATSEM
- Diplôme d'Etat d'Aide Soignant
- Diplôme d'Etat d'Auxiliaire de Puériculture
- CAP Accompagnant Educatif à la Petite Enfance
- Diplôme d'Etat d'Accompagnant Educatif et Social
- BP JEPS

## Les partenaires de la plateforme «Service aux personnes»



# Perfectionnement «Le vieillissement naturel»

## PRÉREQUIS

Aucun prérequis nécessaire.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Délais d'accès : Entrées et sorties permanentes.

Entretien individuel et tests de positionnement.

## DURÉE

Durée du module : 1 journée

## OBJECTIFS

- Décrire le processus du vieillissement naturel
- Identifier les dimensions de maintien de l'autonomie
- Identifier les besoins de la personne en fonction de son projet de vie

## CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Représentations liées au vieillissement
- Vieillissement physiquement, intellectuel, social et affectif
- Savoir-faire et savoir-être dans l'accompagnement de la personne âgée en fonction de son projet de vie

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.



## CONTACT

### IFAC pm

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## COÛT DE LA FORMATION

Coût de la formation à partir de 15 €/h selon le projet. Contactez-nous pour un devis.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, distanciel, autoformation accompagnée, ...).

Accompagnement individualisé du parcours.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation écrite à la fin de la journée afin d'obtenir la validation du module.

# Perfectionnement «L'agressivité de la personne âgée»

## PRÉREQUIS

Une connaissance du vieillissement naturel et des principales pathologies liées au vieillissement est souhaitable.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Délais d'accès : Entrées et sorties permanentes.

Entretien individuel et tests de positionnement.

## DURÉE

Durée du module : 3 jours

## OBJECTIFS

- Définir l'agressivité
- Anticiper et prévenir les comportements agressifs
- Adopter une posture professionnelle face à l'agressivité

## CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Définition, identification des causes et manifestations de l'agressivité
- Signes précurseurs de l'agressivité
- Communication verbale et non verbale pour faire face à l'agressivité
- Actions à mener lors d'un vécu agressif
- Répercussions de la situation ou des comportements agressifs sur la relation d'aide

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.



## CONTACT

### IFAC pm

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## COÛT DE LA FORMATION

Coût de la formation à partir de 15 €/h selon le projet. Contactez-nous pour un devis.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, distanciel, autoformation accompagnée, ...).

Accompagnement individualisé du parcours.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation écrite à la fin du parcours afin d'obtenir la validation du module.

# Perfectionnement « La communication avec les personnes âgées présentant des troubles neurodégénératifs »

## PRÉREQUIS

Une connaissance du vieillissement naturel et des principales pathologies liées au vieillissement est souhaitable.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Délais d'accès : Entrées et sorties permanentes.

Entretien individuel et tests de positionnement.

## DURÉE

Durée du module : 3 jours

## OBJECTIFS

- Entretenir ou restaurer la relation avec une personne âgée présentant des troubles neurodégénératifs
- Déterminer les attitudes relationnelles nécessaires à l'entretien ou à la restauration de la relation avec la personne accompagnée
- Expérimenter des outils et des techniques permettant l'entretien ou la restauration de la relation avec la personne accompagnée

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation écrite à la fin du parcours afin d'obtenir la validation du module.

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

## CONTACT

### IFAC pm

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Communication verbale et non verbale, les obstacles à la communication
- Spécificités de la relation avec les personnes présentant des troubles neurodégénératifs
- Attitudes aidantes dans la relation
- Prévention et gestion des troubles du comportement
- Méthodes et outils mobilisables dans le maintien ou la restauration de la relation avec la personne accompagnée

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, distanciel, autoformation accompagnée, ...).

Accompagnement individualisé du parcours.

## COÛT DE LA FORMATION

Coût de la formation à partir de 15 €/h selon le projet. Contactez-nous pour un devis.



# Perfectionnement « L'accueil de la personne âgée lors de son entrée en établissement »

## PRÉREQUIS

Aucun prérequis nécessaire.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Délais d'accès : Entrées et sorties permanentes.  
Entretien individuel et tests de positionnement.

## DURÉE

Durée du module : 2 jours

## OBJECTIFS

- Définir le contexte d'accompagnement de la personne âgée
- Connaitre la personne accueillie
- Adapter l'accueil en fonction de la pathologie, des besoins et des désirs propres à la personne, de son entourage : innover sa pratique
- Faire circuler les informations

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, distanciel, autoformation accompagnée, ...).

Accompagnement individualisé du parcours.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation écrite à la fin du parcours afin d'obtenir la validation du module.

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

## CONTACT

### IFAC pm

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Respect des droit de la personne âgée : loi 2002 et charte de la personne âgée dépendante
- Connaissance de la personne âgée au niveau physique, intellectuel, social et affectif
- Représentations liées au vieillissement et leur impact sur l'accueil d'une personne âgée
- Anamnèse de la personne accueillie
- Communication au sein de l'équipe pluriprofessionnelle et avec l'entourage

## COÛT DE LA FORMATION

Coût de la formation à partir de 15 €/h selon le projet. Contactez-nous pour un devis.



# Perfectionnement « La vie affective et la sexualité des personnes âgées »

## PRÉREQUIS

Une connaissance du vieillissement naturel et des principales pathologies liées au vieillissement est souhaitable.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Délais d'accès : Entrées et sorties permanentes.

Entretien individuel et tests de positionnement.

## DURÉE

Durée du module : 2 jours

## OBJECTIFS

- Identifier les impacts du vieillissement sur la vie affective des personnes âgées
- Repérer les réponses professionnelles respectueuses des droits à la vie affective et sexuelle des personnes accompagnées

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, distanciel, autoformation accompagnée, ...).

Accompagnement individualisé du parcours.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation écrite à la fin du parcours afin d'obtenir la validation du module.

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.



## CONTACT

### IFAC pm

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Représentations, croyances et tabous liés à la vie affective et sexuelle des personnes âgées
- Vieillissement, désir et besoins physiques et psycho-affectifs
- Consentement à la relation
- Règlementation relative au respect de la vie privée et du droit à l'intimité
- Communication sur la vie affective et la sexualité avec les personnes accompagnées et leur entourage
- Attitudes et postures professionnelles

## COÛT DE LA FORMATION

Coût de la formation à partir de 15 €/h selon le projet. Contactez-nous pour un devis.



# Perfectionnement « L'approche du handicap »

## PRÉREQUIS

Aucun prérequis nécessaire.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Délais d'accès : Entrées et sorties permanentes.  
Entretien individuel et tests de positionnement.

## DURÉE

Durée du module : 3 jours

## OBJECTIFS

- Définir le handicap
- Faire émerger ses propres représentations du handicap
- Connaître les lois de janvier 2002 et de février 2005
- Connaître les différents types de handicaps et leur origine
- Prendre conscience des impacts de la survenue du handicap sur le quotidien de la personne accompagnée et son entourage
- Adopter et adapter des postures professionnelles

## CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Définition du handicap par la loi du 11 février 2005 et alternatives au handicap par les lois 2002 et 2005
- Représentations propres du handicap : connaissances théoriques, vécu personnel et/ou professionnel, appréhensions...
- Tableau de classification des différents types de handicaps, leur origine, les

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

## CONTACT

### IFAC pm

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

- incapacités et déficiences selon l'OMS
- Impacts du handicap sur la vie professionnelle, personnelle et intime de la personne accompagnée et de son entourage
- Tableau clinique de types de handicaps « choisis »
- Communication verbale et non verbale adaptées à la personne accompagnée et à son entourage

## COÛT DE LA FORMATION

Coût de la formation à partir de 15 €/h selon le projet. Contactez-nous pour un devis.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation écrite à la fin du parcours afin d'obtenir la validation du module.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, distanciel, autoformation accompagnée, ...).  
Accompagnement individualisé du parcours.



# Perfectionnement « La maladie de Parkinson »

## PRÉREQUIS

Aucun prérequis nécessaire.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Délais d'accès : Entrées et sorties permanentes.

Entretien individuel et tests de positionnement.

## DURÉE

Durée du module : 2 jours

## OBJECTIFS

- Connaître les généralités liées à la maladie
- Identifier les répercussions de la maladie
- Repérer les pratiques, les méthodes d'accompagnement de la personne malade
- Analyser des situations concrètes

## CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Généralités liées à la maladie : statistiques, traitement, recherches médicales, signes cliniques, causes et répercussions sur le quotidien du malade et de son entourage
- Notion de projet personnalisé
- Savoir-faire et savoir-être dans l'accompagnement de la personne malade en fonction de son projet personnalisé
- Etude de situations concrètes

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.



## CONTACT

### IFAC pm

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## COÛT DE LA FORMATION

Coût de la formation à partir de 15 €/h selon le projet. Contactez-nous pour un devis.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, autoformation accompagnée, ...). Accompagnement individualisé du parcours.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation écrite à la fin du parcours afin d'obtenir la validation du module.

# Perfectionnement « La maladie d'Alzheimer »

## PRÉREQUIS

Aucun prérequis nécessaire.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Délais d'accès : Entrées et sorties permanentes.

Entretien individuel et tests de positionnement.

## DURÉE

Durée du module : 2 jours

## OBJECTIFS

- Connaître les généralités liées à la maladie
- Identifier les répercussions de la maladie
- Repérer les pratiques, les méthodes d'accompagnement de la personne malade
- Analyser des situations concrètes

## CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Généralités liées à la maladie : statistiques, traitement, recherches médicales, signes cliniques, causes et répercussions sur le quotidien du malade et de son entourage
- Notion de projet personnalisé
- Savoir-faire et savoir-être dans l'accompagnement de la personne malade en fonction de son projet personnalisé
- Etudes de situations concrètes

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.



## CONTACT

### IFAC pm

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## COÛT DE LA FORMATION

Coût de la formation à partir de 15 €/h selon le projet. Contactez-nous pour un devis.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, autoformation accompagnée, ...). Accompagnement individualisé du parcours.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation écrite à la fin du parcours afin d'obtenir la validation du module.

# Perfectionnement « Les troubles psychiques »

## PRÉREQUIS

Aucun prérequis nécessaire.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Délais d'accès : Entrées et sorties permanentes.

Entretien individuel et tests de positionnement.

## DURÉE

Durée du module : 3 jours

## OBJECTIFS

- Développer ses connaissances fondamentales sur les troubles psychiques
- Comprendre l'impact des troubles psychiques sur le quotidien de la personne et de son entourage
- Enrichir son approche de la personne présentant des troubles psychiques
- Connaître ses limites personnelles et professionnelles face aux troubles psychiques
- Se positionner en tant que professionnel, travailler en réseau

## COÛT DE LA FORMATION

Coût de la formation à partir de 15 €/h selon le projet. Contactez-nous pour un devis.

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

## CONTACT

### IFAC pm

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Notions de psychopathologie : tableaux cliniques
- Causes, manifestations et conséquences de la pathologie psychique sur la personne et son environnement
- Optimiser sa communication afin de l'adapter à la pathologie psychique
- Équipe pluridisciplinaire, relais

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, distanciel, autoformation accompagnée, ...).

Accompagnement individualisé du parcours.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation écrite à la fin du parcours afin d'obtenir la validation du module.



# Perfectionnement « La famille »

## PRÉREQUIS

Aucun prérequis nécessaire.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Délais d'accès : Entrées et sorties permanentes.

Entretien individuel et tests de positionnement.

## DURÉE

Durée du module : 2 jours

## OBJECTIFS

- Définir les différents types de familles et faire émerger les représentations qu'on en a
- Analyser le fonctionnement d'une famille
- Saisir les enjeux de la relation « triangulaire » avec les familles
- Optimiser la capacité de communication avec les familles, favoriser la relation de confiance pour en faire des partenaires

## CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Différents types de familles et représentations du groupe comme moteur ou frein à la relation
- Fonctionnement d'une famille selon l'analyse systémique/analyse transactionnelle
- Famille et relation avec une équipe pluriprofessionnelle : rejet ou coopération

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.



## CONTACT

### IFAC pm

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

- Communication verbale, non verbale et ses obstacles
- Posture professionnelle bienveillante et congruente

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, distanciel, autoformation accompagnée, ...).  
Accompagnement individualisé du parcours.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation écrite à la fin du parcours afin d'obtenir la validation du module.

## COÛT DE LA FORMATION

Coût de la formation à partir de 15 €/h selon le projet. Contactez-nous pour un devis.

# Perfectionnement « La communication avec les familles »

## PRÉREQUIS

Aucun prérequis nécessaire.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Délais d'accès : Entrées et sorties permanentes.

Entretien individuel et tests de positionnement.

## DURÉE

Durée du module : 3 jours

## OBJECTIFS

- Comprendre les difficultés de la famille
- Développer une compréhension mutuelle
- Analyser les situations particulières
- Stimuler et conforter la collaboration avec la famille dans une dynamique de partenariat
- Etablir « la bonne distance »

## CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Bases de la communication
- Enjeux de la relation, les représentations et les attentes réciproques
- Repérage des obstacles à la communication
- Positionnement professionnel

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.



## CONTACT

### IFAC pm

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## COÛT DE LA FORMATION

Coût de la formation à partir de 15 €/h selon le projet. Contactez-nous pour un devis.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, distanciel, autoformation accompagnée, ...).

Accompagnement individualisé du parcours.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation écrite à la fin du parcours afin d'obtenir la validation du module.

# Perfectionnement « L'accompagnement de la fonction parentale »

## PRÉREQUIS

Être un professionnel ou aidant naturel de l'enfance ou de l'adolescence.

Côtoyer les enfants et/ou les adolescents.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Délais d'accès : Entrées et sorties permanentes.

Entretien individuel et tests de positionnement.

## DURÉE

Durée du module : 2 jours

## OBJECTIFS

- Connaître les nouvelles formes de parentalité et leur impact sur la famille et l'enfant
- Identifier les fonctions parentales et leur rôle dans le développement de l'enfant
- Repérer et analyser les difficultés des parents
- Réfléchir aux attitudes professionnelles pouvant aider les parents à tenir leur rôle

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, distanciel, autoformation accompagnée, ...).

Accompagnement individualisé du parcours.

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.



## CONTACT

### IFAC pm

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Transformations de la famille
- Fondements psychiques de la parentalité
- Repérage des parents en difficulté par l'observation et l'écoute
- Paroles et attitudes professionnelles aidantes pour les parents
- Travail en réseau
- Méthodologie d'accompagnement de la fonction parentale

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation écrite à la fin du parcours afin d'obtenir la validation du module.

## COÛT DE LA FORMATION

Coût de la formation à partir de 15 €/h selon le projet. Contactez-nous pour un devis.

# Perfectionnement « Développement de l'enfant de 0 à 18 ans »

## PRÉREQUIS

Aucun prérequis nécessaire.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Délais d'accès : Entrées et sorties permanentes.

Entretien individuel et tests de positionnement.

## DURÉE

Durée du module : 3 jours

## OBJECTIFS

- Connaitre le développement et les stades clés
- Faire le lien entre les stades de développement et les comportements de l'enfant
- S'adapter en fonction du stade que l'enfant traverse
- Communiquer avec la famille de l'enfant

## CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Développement physique, intellectuel, social et affectif
- Comportements spécifiques liés à l'âge
- Adaptation de sa posture professionnelle, de ses activités, de son langage liée aux stades de développement
- Ecoute, positionnement et partenariat avec la famille

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.



## CONTACT

### IFAC pm

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## COÛT DE LA FORMATION

Coût de la formation à partir de 15 €/h selon le projet. Contactez-nous pour un devis.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, distanciel, autoformation accompagnée, ...).

Accompagnement individualisé du parcours.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation écrite à la fin du parcours afin d'obtenir la validation du module.



# Perfectionnement « L'observation d'un enfant en collectivité »

## PRÉREQUIS

Travailler au contact des enfants ou des adolescents.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Délais d'accès : Entrées et sorties permanentes.

Entretien individuel et tests de positionnement.

## DURÉE

Durée du module : 2 jours

## OBJECTIFS

- Comprendre l'intérêt d'une observation régulière de l'enfant
- Appliquer une méthodologie rigoureuse de l'observation
- Savoir restituer efficacement les différents éléments observés, à l'oral et à l'écrit, en fonction de l'interlocuteur

## CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Observation : outil pour comprendre et agir
- Méthodologie d'observation
- Contenus de l'observation
- Description, analyse et émission d'hypothèses pour donner sens aux observations
- Partage oral et écrit des observations

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

## CONTACT

### IFAC pm

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## COÛT DE LA FORMATION

Coût de la formation à partir de 15 €/h selon le projet. Contactez-nous pour un devis.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, distanciel, autoformation accompagnée, ...).

Accompagnement individualisé du parcours.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation écrite à la fin du parcours afin d'obtenir la validation du module.



# Perfectionnement « La souffrance psychique de l'enfant »

## PRÉREQUIS

Aucun prérequis nécessaire.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Délais d'accès : Entrées et sorties permanentes.

Entretien individuel et tests de positionnement.

## DURÉE

Durée du module : 2 jours

## OBJECTIFS

- Définir la souffrance psychique
- Identifier les origines et les manifestations de la souffrance psychique
- Organiser un accueil permettant de garantir la qualité du premier contact
- Personnaliser son accompagnement en fonction de l'enfant

## CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Définition de la souffrance psychique
- Origines, manifestations de la souffrance psychique
- Analyse de sa pratique au regard de la souffrance de l'enfant

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.



## CONTACT

### IFAC pm

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## COÛT DE LA FORMATION

Coût de la formation à partir de 15 €/h selon le projet. Contactez-nous pour un devis.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, distanciel, autoformation accompagnée, ...).

Accompagnement individualisé du parcours.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation écrite à la fin du parcours afin d'obtenir la validation du module.

# Perfectionnement « La place de l'objet transitionnel dans les structures d'accueil du jeune enfant »

## PRÉREQUIS

Aucun prérequis nécessaire.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Délais d'accès : Entrées et sorties permanentes.

Entretien individuel et tests de positionnement.

## DURÉE

Durée du module : 1 journée

## OBJECTIFS

- Comprendre l'importance du « doudou »
- Réinterroger les valeurs et les pratiques éducatives collectives en matière de séparation, d'accueil, d'adaptation, de besoins et d'autonomie des enfants
- Réfléchir à la place accordée à l'objet transitionnel dans les différents lieux d'accueil
- Situer le professionnel dans la relation enfant-parent-objet transitionnel

## COÛT DE LA FORMATION

Coût de la formation à partir de 15 €/h selon le projet. Contactez-nous pour un devis.

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

## CONTACT

### IFAC pm

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Histoire et place du « doudou » dans notre société
- Fonctions du « doudou » dans la construction de l'enfant
- Place de l'objet transitionnel dans une structure collective
- Place de l'objet transitionnel dans la famille de l'enfant

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, distanciel, autoformation accompagnée, ...).

Accompagnement individualisé du parcours.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation écrite à la fin du parcours afin d'obtenir la validation du module.



# Perfectionnement « L'autorité bienveillante »

## PRÉREQUIS

Aucun prérequis nécessaire.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Délais d'accès : Entrées et sorties permanentes.

Entretien individuel et tests de positionnement.

## DURÉE

Durée du module : 3 jours

## OBJECTIFS

- Définir la bienveillance, la sécurité physique et affective
- Instaurer et incarner un cadre sécurisant
- Favoriser l'autonomie et la responsabilisation

## CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Communication verbale et non verbale, congruence et non jugement
- Obstacles à la communication
- Communication non violente
- Besoins et signes de reconnaissance

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.



## CONTACT

### IFAC pm

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## COÛT DE LA FORMATION

Coût de la formation à partir de 15 €/h selon le projet. Contactez-nous pour un devis.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, distanciel, autoformation accompagnée, ...).

Accompagnement individualisé du parcours.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation écrite à la fin du parcours afin d'obtenir la validation du module.

# Perfectionnement « L'entretien du logement dans une approche éco- responsable »

## PRÉREQUIS

Aucun prérequis nécessaire.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Délais d'accès : Entrées et sorties permanentes.

Entretien individuel et tests de positionnement.

## DURÉE

Durée du module : 2 jours

## OBJECTIFS

- Appliquer les techniques d'entretien du logement
- Mettre en oeuvre les règles d'hygiène et de sécurité dans l'entretien du cadre de vie
- Identifier son rôle en matière de prévention
- Prendre en compte les démarches écoresponsables dans l'entretien du cadre de vie

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, autoformation accompagnée, ...). Accompagnement individualisé du parcours.

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

## CONTACT

### IFAC pm

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation écrite à la fin du parcours afin d'obtenir la validation du module.

## CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Organisation de son intervention en tenant compte des habitudes de vie de la personne
- Règles et protocoles d'hygiène et d'entretien de l'habitat pièce par pièce
- Connaissance des produits utilisés : sécurité, efficacité, conséquences de leur utilisation sur la santé et l'environnement
- Economies d'énergie et d'eau
- Gestion des déchets et tri sélectif
- Prévention des accidents domestiques : aménagement des espaces de vie

## COÛT DE LA FORMATION

Coût de la formation à partir de 15 €/h selon le projet. Contactez-nous pour un devis.



# Perfectionnement « L'entretien du linge dans une approche éco-responsable »

## PRÉREQUIS

Aucun prérequis nécessaire.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Délais d'accès : Entrées et sorties permanentes.

Entretien individuel et tests de positionnement.

## DURÉE

Durée du module : 2 jours

## OBJECTIFS

- Appliquer les techniques d'entretien du linge
- Mettre en œuvre les règles d'hygiène
- Repasser efficacement
- Prendre en compte les démarches écoresponsables dans l'entretien du linge

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, autoformation accompagnée, ...). Accompagnement individualisé du parcours.

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.



## CONTACT

### IFAC pm

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation écrite à la fin du parcours afin d'obtenir la validation du module.

## CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Organisation de son intervention en tenant compte des habitudes de vie de la personne
- Règles d'hygiène et d'entretien du linge
- Produits utilisés : conséquences sur la santé et l'environnement
- Economies d'eau et d'énergie
- Techniques de repassage

## COÛT DE LA FORMATION

Coût de la formation à partir de 15 €/h selon le projet. Contactez-nous pour un devis.



# Perfectionnement « L'animation »

## PRÉREQUIS

Aucun prérequis nécessaire.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Délais d'accès : Entrées et sorties permanentes.

Entretien individuel et tests de positionnement.

## DURÉE

Durée du module : 3 jours

## OBJECTIFS

- Différencier animation et activité
- Connaître les bases de l'animation par la communication
- Incrire son activité dans un projet
- Différencier les différents types d'activités et y imputer des actions adaptées au public
- Evaluer son activité

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, autoformation accompagnée, ...). Accompagnement individualisé du parcours.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation écrite à la fin du parcours afin d'obtenir la validation du module.

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.



## CONTACT

### IFAC pm

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Définitions des termes animation et activité
- Communication verbale, non verbale et obstacles
- Projets : individualisé, d'établissement, éducatif, de soin, pédagogique
- Activités manuelles, sportives, culturelles adaptées au public
- Evaluation de son activité en fonction du projet et du public

## COÛT DE LA FORMATION

Coût de la formation à partir de 15 €/h selon le projet. Contactez-nous pour un devis.

# Perfectionnement « La communication, la relation d'aide »

## PRÉREQUIS

Aucun prérequis nécessaire.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Délais d'accès : Entrées et sorties permanentes.

Entretien individuel et tests de positionnement.

## DURÉE

Durée du module : 2 jours

## OBJECTIFS

- Optimiser sa relation à l'autre par une communication adaptée au public
- Prévenir ou désamorcer les situations de tension, de conflit ou d'agressivité
- Se positionner professionnellement

## CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Communication verbale, non verbale et freins à la communication
- Communication non violente
- Méthodologie de désamorçage de situations relationnelles difficiles
- Travail en équipe, relais

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.



## CONTACT

### IFAC pm

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## COÛT DE LA FORMATION

Coût de la formation à partir de 15 €/h selon le projet. Contactez-nous pour un devis.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, autoformation accompagnée, ...). Accompagnement individualisé du parcours.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation écrite à la fin du parcours afin d'obtenir la validation du module.

# Perfectionnement « La bientraitance »

## PRÉREQUIS

Aucun prérequis nécessaire.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Délais d'accès : Entrées et sorties permanentes.  
Entretien individuel et tests de positionnement.

## DURÉE

Durée du module : 3 jours

## OBJECTIFS

- Connaître le contexte sociétal de la bientraitance
- S'approprier le concept de bientraitance
- Mettre en oeuvre une pratique réflexive pour se positionner dans la bientraitance
- Développer des pratiques bientraitantes
- Faire face et savoir réagir aux situations difficiles
- Mettre en évidence des pistes de développement individuelles et collectives

## CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Volonté nationale
- Exigences de la certification, cadre des évaluations internes et externes
- Recommandations de l'ANESM et de la HAS
- Représentations et définitions
- Valeurs fondamentales, éthique de la bientraitance
- Respect inconditionnel et reconnaissance de la personne accompagnée

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

## CONTACT

### IFAC pm

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

- Méthodologie de la pratique réflexive selon l'HAS
- Compréhension de l'autre, appréhension de la situation, sens des actions
- Communication verbale et non verbale
- Relation d'aide, savoir-être et validation
- Formes de maltraitance
- Positionnement individuel, en équipe et son suivi

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, autoformation accompagnée, ...). Accompagnement individualisé du parcours.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation écrite à la fin du parcours afin d'obtenir la validation du module.

## COÛT DE LA FORMATION

Coût de la formation à partir de 15 €/h selon le projet. Contactez-nous pour un devis.



# Perfectionnement « La Communication Non Violente »

## PRÉREQUIS

Aucun prérequis nécessaire.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Délais d'accès : Entrées et sorties permanentes.

Entretien individuel et tests de positionnement.

## DURÉE

Durée du module : 3 jours

## OBJECTIFS

- Connaitre les bases de la communication et de la communication non violente
- Appliquer la communication non violente dans la relation
- Répondre à des situations de communication difficile

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, autoformation accompagnée, ...). Accompagnement individualisé du parcours.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation écrite à la fin du parcours afin d'obtenir la validation du module.

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

## CONTACT

### IFAC pm

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Communication verbale et non verbale, freins à la communication
- Principes de la communication non violente
- Insertion de la communication non violente dans une pratique professionnelle quotidienne : prévention des conflits ou tensions relationnels
- Désamorçage de situations de conflits ou de tensions relationnelles

## COÛT DE LA FORMATION

Coût de la formation à partir de 15 €/h selon le projet. Contactez-nous pour un devis.



# Perfectionnement « Le toucher dans la relation d'aide »

## PRÉREQUIS

Aucun prérequis n'est nécessaire pour prétendre à cette formation.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Délais d'accès : Entrées et sorties permanentes.

Entretien individuel et tests de positionnement.

## DURÉE

Durée du module : 1 journée

## OBJECTIFS

- Saisir l'importance du toucher dans la relation d'aide
- Acquérir une pratique de base

## CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Rôle du toucher
- Principes fondamentaux du toucher : attitude, communication
- Précautions et limites

## COÛT DE LA FORMATION

Coût de la formation à partir de 15 €/h selon le projet. Contactez-nous pour un devis.

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.



## CONTACT

### IFAC pm

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, autoformation accompagnée, ...). Accompagnement individualisé du parcours.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation écrite à la fin du parcours afin d'obtenir la validation du module.

# Perfectionnement « Le soin relationnel »

## PRÉREQUIS

Aucun prérequis nécessaire.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Délais d'accès : Entrées et sorties permanentes.

Entretien individuel et tests de positionnement.

## DURÉE

Durée du module : 2 jours

## OBJECTIFS

- Entrer en communication
- Considérer le bénéficiaire en tant que personne
- Considérer la relation comme un soin

## CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Communication verbale, non verbale
- Obstacles à la communication
- Bénéficiaire : personne physique, intellectuelle, sociale et affective
- Définition de la notion de soin : psychologie et neurosciences
- Savoir-être et soin

## COÛT DE LA FORMATION

Coût de la formation à partir de 15 €/h selon le projet. Contactez-nous pour un devis.

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

## CONTACT

### IFAC pm

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, autoformation accompagnée, ...). Accompagnement individualisé du parcours.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation écrite à la fin du parcours afin d'obtenir la validation du module.



# Perfectionnement

## « La gestion de l'agressivité »

### PRÉREQUIS

Aucun prérequis nécessaire.

### MODALITÉS D'ACCÈS

Délais d'accès : Entrées et sorties permanentes.  
Entretien individuel et tests de positionnement.

### DURÉE

Durée du module : 2 jours

### OBJECTIFS

- Différencier agressivité, violence, conflit
- Identifier les causes, les manifestations et les conséquences de l'agressivité sur la relation
- Repérer les signes avant-coureurs de l'agressivité afin de les prévenir
- Mettre en place une stratégie de résolution de conflit, adaptée à chaque situation particulière
- Gérer son stress face à une situation d'agressivité
- Maîtriser une personne agressive ou violente

### COÛT DE LA FORMATION

Coût de la formation à partir de 15 €/h selon le projet. Contactez-nous pour un devis.

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation écrite à la fin du parcours afin d'obtenir la validation du module.

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.



### CONTACT

#### IFAC pm

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, autoformation accompagnée, ...). Accompagnement individualisé du parcours.

### CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Communication verbale, non verbale, obstacles à la communication
- Définition des notions d'agressivité, de violence, de conflits et représentations qui y sont liées
- Repérage de ses propres postures face à l'agressivité
- Gestion des émotions de l'intervenant, positionnement professionnel
- Repérage des éléments / personnes pouvant générer une situation d'agressivité
- Observation et analyse d'une situation relationnelle et son évolution possible vers l'agressivité
- Adaptation à une situation d'urgence
- Méthodologie de résolution de conflit

# Perfectionnement « La gestion des conflits et de l'agressivité »

## PRÉREQUIS

Connaître un ou des situations de conflit ou d'agressivité dans sa pratique professionnelle.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Délais d'accès : Entrées et sorties permanentes.

Entretien individuel et tests de positionnement.

## DURÉE

Durée du module : 3 jours

## OBJECTIFS

- Définir les notions de conflit et d'agressivité
- Comprendre les mécanismes et les facteurs déclenchants
- Adopter une attitude en vue d'éviter ou de désamorcer la situation conflictuelle ou d'agressivité

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, distanciel, autoformation accompagnée, ...).

Accompagnement individualisé du parcours.

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.



## CONTACT

### IFAC pm

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation écrite à la fin du parcours afin d'obtenir la validation du module.

## CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Définition des notions de conflit, d'agressivité, de tension, de désaccord, de violence
- Communication verbale et non verbale
- Obstacles à la communication
- Causes et manifestations du conflit ou de l'agressivité
- Positionnement à adopter en tant que professionnel

## COÛT DE LA FORMATION

Coût de la formation à partir de 15 €/h selon le projet. Contactez-nous pour un devis.

# Perfectionnement « Le bien-être des accompagnants lié à la qualité de l'accompagnement »

## PRÉREQUIS

Aucun prérequis nécessaire.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Délais d'accès : Entrées et sorties permanentes.

Entretien individuel et tests de positionnement.

## DURÉE

Durée du module : 3 jours

## OBJECTIFS

- Comprendre les implications émotionnelles de la relation d'aide
- Gérer son stress
- Prévenir le burn-out

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, distanciel, autoformation accompagnée, ...).

Accompagnement individualisé du parcours.

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.



## CONTACT

### IFAC pm

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Gestion de ses émotions et de celles des autres
- Définition du burn out, les signes cliniques et sa prévention
- Gestion du temps
- Communication non violente
- Prendre soin de soi pour prendre soin des autres

## COÛT DE LA FORMATION

Coût de la formation à partir de 15 €/h selon le projet. Contactez-nous pour un devis.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation écrite à la fin du parcours afin d'obtenir la validation du module.

# Perfectionnement « L'accompagnement de fin de vie »

## PRÉREQUIS

Aucun prérequis nécessaire.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Délais d'accès : Entrées et sorties permanentes.

Entretien individuel et tests de positionnement.

## DURÉE

Durée du module : 2 à 3 jours

## OBJECTIFS

- Théoriser l'accompagnement de fin de vie
- Confronter sa représentation de la mort à sa réalité professionnelle
- Connaître la loi relative à la fin de vie
- Identifier les attitudes et pratiques professionnelles adaptées à l'accompagnement de fin de vie

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, distanciel, autoformation accompagnée, ...).

Accompagnement individualisé du parcours.

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.



## CONTACT

### IFAC pm

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation écrite à la fin du parcours afin d'obtenir la validation du module.

## CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Contexte culturel de la mort
- Cadre législatif
- Besoins de la personne en fin de vie et de son entourage
- Processus psychologique de la mort, du deuil
- Rituels et étapes du deuil
- Travail en équipe et avec les partenaires

## COÛT DE LA FORMATION

Coût de la formation à partir de 15 €/h selon le projet. Contactez-nous pour un devis.

# Perfectionnement « Le travail en équipe »

## PRÉREQUIS

Aucun prérequis nécessaire.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Délais d'accès : Entrées et sorties permanentes.

Entretien individuel et tests de positionnement.

## DURÉE

Durée du module : 3 jours

## OBJECTIFS

- Définir ce qu'est une équipe
- Comprendre le fonctionnement du travail en équipe
- Reconnaître la place et les compétences de tous les membres de l'équipe pluridisciplinaire
- Identifier les situations difficiles ou conflictuelles
- Travailler ses capacités d'écoute et de communication
- Développer ses capacités de résolution de conflits

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, distanciel, autoformation accompagnée, ...).

Accompagnement individualisé du parcours.

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.



## CONTACT

### IFAC pm

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation écrite à la fin du parcours afin d'obtenir la validation du module.

## CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Equipe, jeux et enjeux
- Place et rôle de chaque membre d'une équipe
- Communication verbale, non verbale et ses obstacles
- Communication non violente / compromis et négociation

## COÛT DE LA FORMATION

Coût de la formation à partir de 15 €/h selon le projet. Contactez-nous pour un devis.

# Perfectionnement « Les limites professionnelles »

## PRÉREQUIS

Aucun prérequis nécessaire.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Délais d'accès : Entrées et sorties permanentes.

Entretien individuel et tests de positionnement.

## DURÉE

Durée du module : 2 jours

## OBJECTIFS

- Définir les limites professionnelles
- Connaître les limites professionnelles liées à son poste
- Se positionner

## CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Limites institutionnelles, techniques et relationnelles
- Adéquation entre fiche de poste et limites professionnelles
- Connaissance du rôle des différents intervenants
- Positionnement au sein d'une équipe pluridisciplinaire
- Positionnement face aux bénéficiaires

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.



INSTITUT DE FORMATION  
ACCOMPAGNEMENT  
& COMPÉTENCES



FORMATION  
PERSONNALISÉE  
POUR ADULTES

## CONTACT

### IFAC pm

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## COÛT DE LA FORMATION

Coût de la formation à partir de 15 €/h selon le projet. Contactez-nous pour un devis.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, distanciel, autoformation accompagnée, ...).

Accompagnement individualisé du parcours.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation écrite à la fin du parcours afin d'obtenir la validation du module.

# Perfectionnement « Les transmissions orales et écrites »

## PRÉREQUIS

Aucun prérequis nécessaire.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Délais d'accès : Entrées et sorties permanentes.  
Entretien individuel et tests de positionnement.

## DURÉE

Durée du module : 2 jours

## OBJECTIFS

- Comprendre les objectifs et caractéristiques des transmissions
- Identifier et comprendre les principaux freins rencontrés lors des transmissions orales et/ou écrites
- S'approprier les outils de transmission
- Se positionner
- Développer une autonomie de réflexion et une auto-analyse des transmissions orales et/ou écrites
- Partager un langage commun et une culture d'équipe dans les transmissions orales et/ou écrites
- Mettre en œuvre une démarche de progrès personnalisée

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, autoformation accompagnée, ...).  
Accompagnement individualisé du parcours.

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

## CONTACT

### IFAC pm

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation écrite à la fin du parcours afin d'obtenir la validation du module.

## CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Objectifs et caractéristiques des transmissions
- Communication verbale et non verbale, obstacles à la communication
- Faits, opinions, sentiments
- Transmissions précises, transmissions ciblées
- Positionnement comme émetteur ou comme récepteur de la transmission
- Pièges de la transmission
- Analyse de sa pratique

## COÛT DE LA FORMATION

Coût de la formation à partir de 15 €/h selon le projet. Contactez-nous pour un devis.



# Perfectionnement « Le passage du domicile à la structure »

## PRÉREQUIS

Aucun prérequis nécessaire.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Délais d'accès : Entrées et sorties permanentes.

Entretien individuel et tests de positionnement.

## DURÉE

Durée du module : 3 jours

## OBJECTIFS

- Saisir les enjeux d'une entrée en institution pour la personne accompagnée et son entourage
- Accompagner la transition entre le domicile et l'institution

## CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Préparation à l'entrée en structure en amont
- Articulation entre domicile et structure
- Projet de vie/projet personnalisé
- Coordination des acteurs
- Evaluation des conditions d'entrée en structure
- Création d'un outil de travail « amont, action, aval »

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.



INSTITUT DE FORMATION  
ACCOMPAGNEMENT  
& COMPÉTENCES



FORMATION  
PERSONNALISÉE  
POUR ADULTES

## CONTACT

### IFAC pm

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## COÛT DE LA FORMATION

Coût de la formation à partir de 15 €/h selon le projet. Contactez-nous pour un devis.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, distanciel, autoformation accompagnée, ...).

Accompagnement individualisé du parcours.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation écrite à la fin du parcours afin d'obtenir la validation du module.

# Préparation aux concours

## PRÉREQUIS

Aucun prérequis nécessaire.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Délais d'accès : Entrées et sorties permanentes.  
Entretien individuel.

## DURÉE

La durée de formation est adaptable selon le projet et vos besoins, selon une logique de parcours sur-mesure.

## OBJECTIFS

- Acquérir ou renforcer les connaissances générales et/ou techniques nécessaires selon la nature du concours (culture générale, logique, français, tests psychotechniques, etc.)
- Maîtriser les techniques de rédaction : dissertation, note de synthèse, cas pratique, résumé, réponse argumentée
- S'entraîner à la gestion du temps et du stress lors des épreuves écrites et orales.
- Développer des méthodes de travail efficaces : organisation, planification, révision active
- S'exercer sur des sujets types ou des annales pour se familiariser avec le format des épreuves
- Préparer les épreuves orales (entretien avec le jury, mise en situation, présentation du parcours), en travaillant à l'aisance à l'oral et à la structuration du discours

## COÛT DE LA FORMATION

Coût de la formation à partir de 10 €/h selon le projet. Contactez-nous pour un devis.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques, multimodalité (groupe, travail individuel, présentiel, distanciel...).  
Accompagnement individualisé du parcours.

## CONTACT

### IFAC pm

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## TYPE DE CONCOURS PRÉPARÉ

La formation peut s'adapter à différents concours de la fonction publique ou d'organismes spécifiques, notamment :

### Fonction publique

- Agent administratif, adjoint technique, ATSEM, éducateur territorial, rédacteur territorial, contrôleur des finances...

### Concours du secteur sanitaire et social

- Aide-soignant(e), auxiliaire de puériculture, moniteur-éducateur, éducateur spécialisé, accompagnant éducatif et social (AES)

### Autres concours et sélections

- Concours d'entrée dans les écoles (Sous-officier de gendarmerie, gardien de la paix, ...)
- Sélections sur dossier ou entretiens pour certaines formations qualifiantes
- Préparation au CAP Accompagnant Éducatif Petite Enfance (AEPE)

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Bilans intermédiaires et bilan de fin de formation.

Attestation de fin de formation.

Attestation de compétences.

# Validation des Acquis de l'Expérience

## PRÉREQUIS

Ce parcours est accessible à toute personne à condition de pouvoir justifier d'au moins un an d'expérience en rapport direct avec la certification visée. Le candidat doit posséder une pièce d'identité valide au moment du passage devant le jury.

## MODALITÉS D'ACCÈS

- Délais d'accès : entrées et sorties permanentes.
- Entretien individuel qui détermine la faisabilité de la candidature VAE.

## DURÉE

Durée de formation personnalisée selon les besoins.  
Minimum 29 heures.

## OBJECTIFS

- Accompagner à la réalisation du dossier de faisabilité.
- Identifier les besoins de formation et proposer des compléments formatifs.
- Identifier les activités les plus pertinentes, au regard du référentiel de la certification visée.
- Décrire et expliciter, avec une précision suffisante, les activités réalisées dans leur contexte avec les procédures mises en œuvre.
- Rédiger le dossier de recevabilité selon le degré de précision attendu par le jury de validation.
- Préparer l'entretien avec le jury.

## COÛT DE LA FORMATION

Tarif modulable en fonction du projet. Coût minimum : 1900€.

Le candidat peut mobiliser ses droits au Compte Personnel de Formation (CPF) ou des abondements éventuels selon sa situation (son employeur, OPCO, Région Bourgogne Franche Comté, France Travail s'il est demandeur d'emploi).

Le financement de l'accompagnement relève de la responsabilité du candidat, avec les conseils de l'Architecte Accompagnateur de Parcours.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Accompagnement par un Architecte Accompagnateur de Parcours (AAP) dans la démarche de validation des acquis. Notre accompagnement est basé sur la démarche APP. Votre parcours est co-construit, personnalisé et individualisé.  
Multimodalités (groupe, travail individuel, en présentiel ou à distance...).



## CONTACT

### Antenne FPA

14 bis rue du Général Herr,  
25150 PONT-DE-ROIDE  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

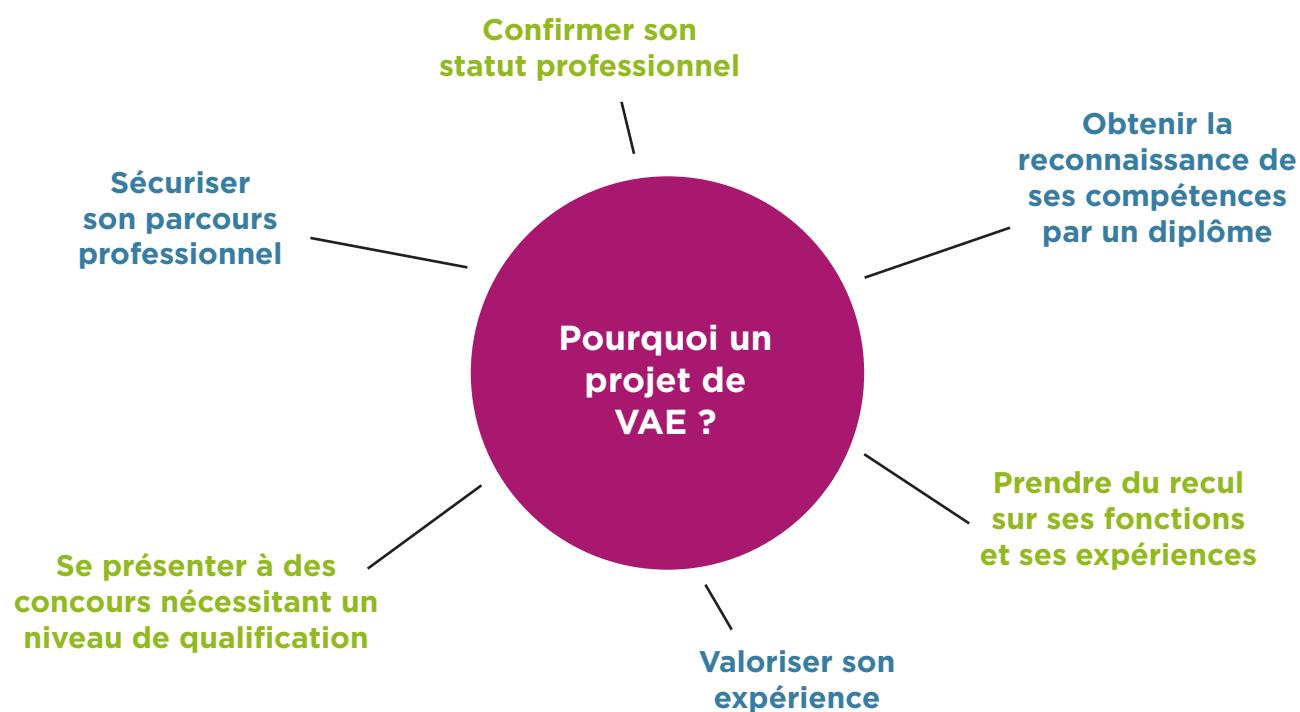
# MODALITÉS D'ÉVALUATION

Entretien avec un jury d'évaluation basé sur le dossier de validation préparé en formation.

## DOMAINES CONCERNÉS

- Secrétariat, assistanat
- Activité physique et sportive
- Action sociale
- Langues
- Santé
- Développement professionnel et personnel
- Hôtellerie restauration
- Mécanique construction réparation

- Tourisme
- Services commerces de proximité
- Travaux publics
- Ressources humaines
- Ingénierie formation pédagogie
- Commerce
- Pour tout autre domaine, nous contacter.



Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, les compétences professionnelles visées, les résultats d'insertion, de satisfaction, etc. ?

Scannez le QR Code ci-contre pour accéder à notre site internet !



# Certificat CléA Numérique

## PRÉREQUIS

Pas de prérequis spécifique.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Entrées et sorties permanentes.  
Entretien individuel.

## DURÉE

Durée adaptable selon votre projet et vos besoins, selon une logique de parcours sur- mesure.

## OBJECTIFS

- Acquérir et renforcer les compétences numériques de base attendues dans le monde professionnel
- Être capable d'utiliser de façon autonome les outils numériques pour travailler, apprendre et communiquer
- Attester de sa capacité à évoluer et travailler dans un environnement professionnel numérisé

### Compétences attestées :

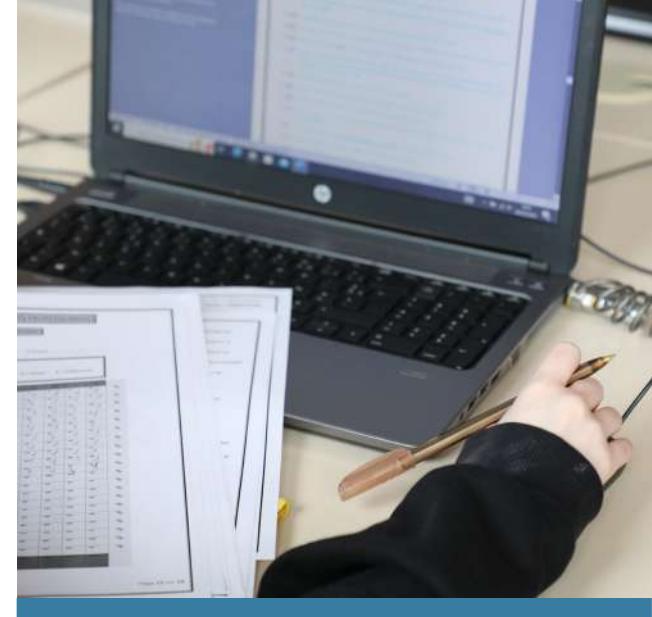
- Identifier son environnement numérique et utiliser les outils associés.
- Acquérir et exploiter de l'information dans un environnement professionnel numérisé.
- Interagir en mode collaboratif dans un environnement professionnel numérisé.
- Appliquer les règles et bonnes pratiques de la sécurité numérique.

## COÛT DE LA FORMATION

- Positionnement initial : forfait de 300 €
- Formation : 15 €/h
- Positionnement final : forfait de 150 €, uniquement en cas de validation partielle lors du premier positionnement

Une prise en charge totale ou partielle peut être envisagée selon les dispositifs de financement mobilisables : financement par l'entreprise, par des partenaires, ou via le Compte Personnel de Formation (CPF).

Si vous avez **plus de 16 ans** et que vous êtes **inscrit(e) à France Travail**, vous pouvez bénéficier d'un **financement par le Conseil régional**. Pour cela, il vous suffit de **prendre rendez-vous avec votre conseiller(ère) France Travail**, qui pourra nous transmettre votre candidature.



## CONTACT

### IFAC pm

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, distanciel, autoformation accompagnée, mises en situation professionnelles ...).  
Parcours de formation déterminé en fonction des résultats de la certification Accompagnement individualisé du parcours.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

L'évaluation CléA Numérique se déroule en plusieurs étapes :

- **Entretien initial individuel** qui permet de recueillir les attentes du candidat, son parcours, et d'expliquer le déroulement de la certification.

- **Positionnement initial**

À travers des mises en situation concrètes, le candidat est évalué sur les 4 domaines de compétence du référentiel CléA Numérique.

- **Restitution des résultats**

Un retour détaillé est réalisé avec le candidat à l'issue du positionnement.

Si **tous les domaines sont validés**, la certification CléA Numérique est délivrée directement.

- **Parcours de formation (si nécessaire)**

Si certains domaines ne sont **pas validés**, un parcours de formation ciblé est proposé afin de permettre au candidat de progresser.

- **Positionnement final**

Après la formation complémentaire, **un nouvel entretien** et une **évaluation finale** (sur les seuls domaines restants) sont organisés. La certification peut être **obtenue de façon progressive**, bloc par bloc.

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, les compétences professionnelles visées, les résultats d'insertion, de satisfaction, etc. ?

Scannez le QR Code ci-contre pour accéder à notre site internet !



# Certificat CléA

## PRÉREQUIS

Pas de pré-requis spécifique.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Entrées et sorties permanentes.  
Entretien individuel.

## DURÉE

La durée de formation est adaptable selon votre projet et vos besoins, selon une logique de parcours sur-mesure.

## OBJECTIFS

- Acquérir et renforcer les compétences de base nécessaires à la vie professionnelle
- Développer sa capacité à communiquer, travailler en équipe, comprendre un environnement professionnel et s'y adapter
- Attester de son niveau sur le socle de connaissances et de compétences professionnelles, reconnu dans tous les secteurs d'activité

## Compétences attestées :

- S'exprimer en français (oral et écrit)
- Utiliser les règles de base de calcul et du raisonnement mathématique
- Utiliser les techniques usuelles de l'information et de la communication numérique
- Travailler en équipe, coopérer
- Travailler en autonomie et réaliser un objectif individuel
- Apprendre à apprendre tout au long de la vie
- Maîtriser les règles de base en hygiène, sécurité et environnement

## COÛT DE LA FORMATION

- Positionnement initial : forfait de 300 €
- Formation : 15 €/h
- Positionnement final : forfait de 150 €, uniquement en cas de validation partielle lors du premier positionnement

Une prise en charge totale ou partielle peut être envisagée selon les dispositifs de financement mobilisables : financement par l'entreprise, par des partenaires, ou via le Compte Personnel de Formation (CPF).

Si vous avez **plus de 16 ans** et que vous êtes **inscrit(e) à France Travail**, vous pouvez bénéficier d'un **financement par le Conseil régional**. Pour cela, il vous suffit de **prendre rendez-vous avec votre conseiller(ère) France Travail**, qui pourra nous transmettre votre candidature.



## CONTACT

### IFAC pm

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, distanciel, autoformation accompagnée, mises en situation professionnelles ...).

Parcours de formation déterminé en fonction des résultats de la certification Accompagnement individualisé du parcours.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

L'évaluation CléA se déroule en plusieurs étapes :

- **Entretien initial individuel** qui permet de recueillir les attentes du candidat, son parcours, et d'expliquer le déroulement de la certification.

- **Positionnement initial**

À travers des mises en situation concrètes, le candidat est évalué sur les 7 domaines de compétence du référentiel CléA.

- **Restitution des résultats**

Un retour détaillé est réalisé avec le candidat à l'issue du positionnement.

Si tous les domaines sont validés, la certification CléA est délivrée directement.

- **Parcours de formation (si nécessaire)**

Si certains domaines ne sont pas validés, un parcours de formation ciblé est proposé afin de permettre au candidat de progresser.

- **Positionnement final**

Après la formation complémentaire, un nouvel entretien et une évaluation finale (sur les seuls domaines restants) sont organisés.

La certification peut être obtenue de façon progressive, bloc par bloc.

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, les compétences professionnelles visées, les résultats d'insertion, de satisfaction, etc. ?

Scannez le QR Code ci-contre pour accéder à notre site internet !



# Remise à niveau des compétences générales

## PRÉREQUIS

Aucun prérequis nécessaire.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Délais d'accès : Entrées et sorties permanentes.  
Entretien individuel.

## DURÉE

La durée de formation est adaptable selon votre projet et vos besoins, selon une logique de parcours sur- mesure.

## OBJECTIFS

- Renforcer ses compétences en français, en expression écrite et orale, pour mieux communiquer dans un cadre personnel ou professionnel
- Reprendre confiance dans les savoirs fondamentaux et développer son autonomie face aux situations du quotidien et en milieu professionnel
- Comprendre des consignes, lire des documents administratifs ou professionnels, et être capable d'y répondre
- Améliorer ses compétences mathématiques de base : calculs, résolution de problèmes simples, logique et raisonnement
- Développer des méthodes d'apprentissage efficaces pour progresser et s'adapter aux évolutions du monde du travail

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.



## CONTACT

### IFAC pm

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## COÛT DE LA FORMATION

Coût de la formation à partir de 10 €/h selon le projet. Contactez-nous pour un devis.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques, multimodalité (groupe, travail individuel, présentiel, distanciel...). Accompagnement individualisé du parcours.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Bilans intermédiaires et bilan de fin de formation.  
Attestation de fin de formation et attestation de compétences.

# Initiation et/ou perfectionnement Bureautique et numérique

## PRÉREQUIS

Aucun prérequis nécessaire.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Délais d'accès : Entrées et sorties permanentes.  
Entretien individuel.

## OBJECTIFS

- Savoir créer, modifier, mettre en forme et organiser des documents (textes, tableaux, présentations) pour un usage personnel ou professionnel.
- Maîtriser les fonctions de base et intermédiaires des logiciels Word, Excel et PowerPoint (ou équivalents libres comme LibreOffice, Canva ...).
- Être capable de rédiger, envoyer et organiser des courriels, gérer les pièces jointes, et utiliser les outils de messagerie (Outlook, Gmail...).
- Apprendre à naviguer efficacement sur Internet, rechercher des informations fiables, télécharger, remplir des formulaires en ligne, etc.
- Comprendre les principes de sécurité numérique : mots de passe, arnaques, protection des données personnelles.
- Utiliser les réseaux sociaux (Facebook, LinkedIn...) de manière responsable, en maîtrisant les paramètres de confidentialité.
- Découvrir les outils collaboratifs en ligne : Drive, outils de visioconférence, calendriers partagés, plateformes de travail à distance.
- S'initier aux usages de l'intelligence

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.



## CONTACT

### IFAC pm

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

artificielle dans la vie quotidienne et professionnelle (assistants numériques, outils de rédaction, automatisation de tâches simples...).

## DURÉE

Adaptable selon votre projet et vos besoins, selon une logique de parcours sur-mesure.

## COÛT DE LA FORMATION

Coût de la formation à partir de 10 €/h selon le projet. Contactez-nous pour un devis.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques, multimodalité (groupe, travail individuel, présentiel, distanciel...). Accompagnement individualisé.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Bilans intermédiaires et bilan de fin de formation.  
Attestation de fin de formation et attestation de compétences.

# Hygiène alimentaire

**Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.**

## PRÉREQUIS

La formation est ouverte à toute personne présentant les prérequis : Savoir lire, écrire et compter.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Entrée en formation tout au long de l'année.  
Délais d'accès : 4 mois maximum.

## OBJECTIFS

Obtenir une validation pour ouvrir un établissement de restauration (collective ou traditionnelle).

### Le module vise à :

- Analyser les risques et dangers (physiques, chimiques et microbiologiques)
- Identifier les points critiques pour la sécurité alimentaire
- Fixer la valeur de seuils critiques
- Créer un système de surveillance pour la maîtrise des CCP
- Proposer des mesures correctives à considérer lorsque les seuils critiques sont hautement atteints
- Vérifier les procédures dans le but de mesurer l'efficacité du dispositif
- Créer un dossier en vue de regrouper tous les documents de procédure et relevés pour faciliter le contrôle des autorités sanitaires telles que la Direction

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.



## CONTACT

### IFAC pm

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations (DDCSPP)

## DURÉE

Durée de formation 2 jours obligatoires sur un volume de 14h.

## COÛT DE LA FORMATION

Coût de la formation : 350€.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques, multimodalité (groupe, travail individuel, présentiel, ...).  
Accompagnement individualisé du parcours.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation écrite au bout des deux jours afin d'obtenir la validation du module.



# Self-défense : Krav-Maga

## PRÉREQUIS

Aucun prérequis nécessaire.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Délais d'accès : Entrées et sorties permanentes.

## DURÉE

La durée de formation est adaptable selon votre projet et vos besoins, selon une logique de parcours sur- mesure.

## OBJECTIFS

- Prévenir les risques en milieu professionnel
- Gérer le stress avec sang-froid
- Renforcer la confiance en soi, tant personnelle que collective
- Réagir efficacement face à la situation

## CONTENU DE LA FORMATION

- Fondamentaux : Posture, déplacements, gestion du stress
- Étranglements : Libération d'emprises, réflexes défensifs
- Armes blanches : Défenses contre couteaux et menaces armées
- Objets contondants : Réactions rapides, blocages, esquives
- Mises en situation : Scénarios réalistes : rue, véhicule, espaces clos
- Synthèse & Bilan : Auto-évaluation, consolidation des acquis

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.



## CONTACT

### IFAC pm

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## COÛT DE LA FORMATION

Pack complet : 10 séances (15 heures de formation).

Sur devis : Tarification 40 h de l'heure, 600 € le module.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Positionnement initial.

Apports théoriques et pratique, multimodalité (groupe, travail individuel, présentiel, AFEST...).

Accompagnement individualisé du parcours.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation de départ.

Bilans intermédiaires et bilan de fin de formation.

Attestation de fin de formation remise après réussite de l'évaluation finale.

# Français Langue Étrangère (FLE)

## PRÉREQUIS

Aucun prérequis nécessaire.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Délais d'accès : Entrées et sorties permanentes.  
Entretien et évaluation individuelle.

## DURÉE

Durée estimée selon les objectifs à atteindre et selon le résultat de l'évaluation de départ.

## OBJECTIFS

Atteindre un niveau de langue française supérieur au niveau initial.  
Préparer le passage d'une certification.

### Niveau :

- A1 : Écrit et oral
- A2 : Écrit et oral
- B1 : Écrit et oral
- B2 : Écrit et oral

## COÛT DE LA FORMATION

Coût de la formation à partir de 10 €/h selon le projet. Nous contacter pour un devis.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, distanciel, autoformation accompagnée, ...)  
Accompagnement individualisé du parcours.

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.



## CONTACT

### IFAC pm

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Test de positionnement avant l'entrée en formation, évaluations des acquis tout au long du parcours de formation, évaluation finale (référentiel CECRL).  
Attestation de niveau acquis.

## PRÉPARATION AUX CERTIFICATIONS

- DELF Diplôme d'études en langue française
- DCL Diplôme de compétences en langues

# Dispositif de Formation Linguistique (FLE)

## PRÉREQUIS

Avoir été scolarisé dans son pays d'origine.  
Niveau A1 à l'oral à minima.  
Avoir un document d'identité autorisant de travailler en France.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Délais d'accès : Entrées et sorties permanentes.  
Participation à une information collective.  
Entretien et évaluation individuel.

## DURÉE

Le parcours moyen dure 400h.

## OBJECTIFS

Atteindre un niveau de français minimum pour s'insérer professionnellement.

### Modules :

- Compréhension écrite
- Compréhension orale
- Production écrite
- Production orale
- Atelier compétences transversales

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, distanciel, autoformation accompagnée, ...)

Accompagnement individualisé du parcours.

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.



## CONTACT

### IFAC pm

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Test de positionnement avant l'entrée en formation, évaluations des acquis tout au long du parcours de formation, évaluation finale (référentiel CECRL).  
Attestation de niveau acquis.

## FINANCEMENT

Formation financée par le Conseil Régional de Bourgogne Franche-Comté, ouvre droit à une rémunération après acceptation du dossier.

Rencontrez votre conseiller France travail, Mission Locale, CAP Emploi, ... qui nous adressera votre candidature.

## AUTRES CERTIFICATIONS COMPLÉMENTAIRES

- DELF Diplôme d'études en langue française
- DCL Diplôme de compétences en langues

# Dispositif de formation linguistique

## Public en situation d'illettrisme

### PRÉREQUIS

Aucun prérequis nécessaire.

### MODALITÉS D'ACCÈS

- Information collective ou entretien individuel afin de sécuriser l'entrée en formation.

Entretien individuel : Positionnement initial , parcours individualisé de formation en fonction des résultats de positionnement, identification et levée des freins.

### DURÉE

Le parcours moyen est de 400h.

### OBJECTIFS

- Remise à niveau en littératie et numératie.
- Numérique
- Acquérir les compétences nécessaires pour gagner en autonomie et s'insérer professionnellement
- Intégrer une formation qualifiante et formation

### Contenu de la formation :

- Ecriture
- Atelier informatique et numérique
- Vie professionnelle
- Apprendre à apprendre
- Lecture
- Vie quotidienne et culturelle
- Calcul
- Repérage dans le temps et l'espace

### COÛT DE LA FORMATION

Formation financée par le Conseil Régional de Bourgogne Franche-Comté, ouvre droit à une rémunération après acceptation du dossier.

Rencontrez votre conseiller France travail, Mission Locale, CAP Emploi, ... qui nous adressera votre candidature.



### CONTACT

#### IFAC pm

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, autoformation accompagnée ...) Accompagnement individualisé du parcours.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Test de positionnement avant l'entrée en formation, évaluations des acquis tout au long du parcours de formation, évaluation finale.

Attestation de niveau acquis.

## CERTIFICATIONS PROPOSÉES

- Cléa et Cléa Numérique
- Digital citizen
- Toutes certifications adaptées au public

## POURSUITE DE PARCOURS

- Emploi



Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, les compétences professionnelles visées, les résultats d'insertion, de satisfaction, etc. ?

Scannez le QR Code ci-contre pour accéder à notre site internet !



# Dispositif en Amont de la Qualification

## PRÉ-REQUIS

Niveau A2 au minima.  
Être inscrit à France Travail.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Délais d'accès : Entrées et sorties permanentes.  
Participation à une information collective.  
Entretien et évaluation individuelle.

## DURÉE

La formation dure en moyenne :  
Durée hebdomadaire : 31 heures.

## OBJECTIFS

Le Dispositif en Amont de la Qualification vous permet d'accéder à un parcours de formation individualisé. Vous pourrez ainsi acquérir les compétences nécessaires pour intégrer une formation qualifiante ou accéder à l'emploi.

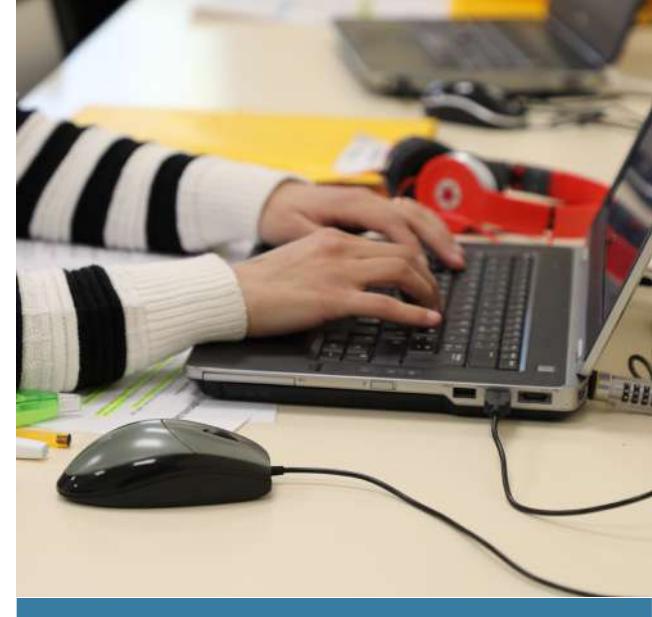
## FINANCEMENT

Formation prise en charge par le Conseil Régional de Bourgogne Franche Comté.  
Aide complémentaire de 200€ à l'entrée en formation.  
Rémunération possible après acceptation par le Conseil Régional de Bourgogne Franche Comté.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, distanciel, autoformation accompagnée, ...)  
Accompagnement individualisé du parcours.  
Référent de parcours.

PHASE 1 : Accueil et définition du projet professionnel  
PHASE 2 : Diagnostic des compétences et personnalisation du parcours de formation  
PHASE 3 : Professionnalisation (plateaux techniques, stages, ...), validation du projet  
PHASE 4 : Formation et montée en compétences  
PHASE 5 : Intégration en qualification ou accès à l'emploi



## CONTACT

### IFAC pm

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Test de positionnement à l'entrée en formation, évaluation des acquis tout au long du parcours de formation, évaluation finale.
- Attestation de compétences.
- Possibilité de passer des certifications. (Cléa, Cléa numérique, SST, TOSA, ...).

## POURSUITE DE PARCOURS

- Accès à une formation
- Retour à l'emploi.

## SITES D'ACCUEIL

### Bethoncourt

#### IFAC Site principal

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT

### Pont-De-Roide

#### IFAC Antenne FPA

14 bis rue du Général Herr,  
25150 PONT-DE-ROIDE



### 1er parcours

**Vous n'avez pas d'idée précise concernant votre avenir professionnel.**

Un référent vous dans votre orientation professionnelle.

### 2ème parcours

**Vous hésitez entre plusieurs orientations.**

Un référent vous accompagne dans le choix le plus approprié à votre avenir professionnel.

### 3ème parcours

**Vous avez un projet consolidé.**

Un référent vous accompagne à la concrétisation de votre projet professionnel.

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, les compétences professionnelles visées, les résultats d'insertion, de satisfaction, etc. ?

Scannez le QR Code ci-contre pour accéder à notre site internet !





## CONTACTEZ-NOUS

### Siège social

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT

Nos équipes vous accueillent du lundi au vendredi

**03 81 97 36 37**

**contact@ifac-pm.com**

[www.ifac-pm.com](http://www.ifac-pm.com)

