

ifac

INSTITUT DE FORMATION
ACCOMPAGNEMENT
& COMPÉTENCES

CATALOGUE DE FORMATIONS



+ de 2000 apprenants chaque année

Apprentissage et formation continue

Accompagnement VAE et bilan de compétences

ÉCOLE 
Boudard
PÔLE CUIR


cfa
CENTRE DE
FORMATION
D'APPRENTIS


fpa
FORMATION
PERSONNALISÉE
POUR ADULTES

Édition 2026

SOMMAIRE

École Boudard

CAP Maroquinerie.....	10
Fabricant de maroquinerie d'art	12
Titre Sellier maroquinier d'art.....	14
CQP Coupeur en maroquinerie	16
CQP Metteur au point en maroquinerie	18
CQP Gainier	19
CQP prototypiste en maroquinerie	20
BTS Métiers de la mode - chaussure et maroquinerie.....	22
Compétences de base en maroquinerie.....	23
Perfectionnement Gainier.....	24
Perfectionnement Fabricant de bracelet de montre.....	25
Perfectionnement Prototypiste.....	26

CFA du Pays de Montbéliard

CAP Boulanger.....	30
Certificat de spécialisation Boulangerie Spécialisée	32
Brevet professionnel Boulanger.....	34
CAP Pâtissier.....	36
Certificat de spécialisation Pâtisserie de boutique	38
CAP Cuisine	40
Certificat de spécialisation desserts de restaurant	42
Brevet professionnel Arts de la cuisine.....	44
CAP Poissonnier écailler.....	46
CAP Production et Service en Restauration.....	48
CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant	50
CAP Primeur.....	52
CAP Équipier polyvalent du commerce.....	54
Bac Pro Métiers du commerce et de la vente.....	56
BTS Management commercial opérationnel.....	58
CAP Métiers de la Coiffure	60
Certificat de spécialisation Coiffure Coupe Couleur.....	62
Brevet Professionnel Coiffure.....	64
Titre à finalité professionnelle Commis de cuisine	66
Titre professionnel Employé polyvalent de restauration	68



Titre professionnel Employé commercial	70
Titre professionnel Conseiller de vente	72
Titre professionnel manager d'établissement marchand	74
Titre professionnel Assistant de vie aux familles	76
Titre professionnel Agent de service médico-social	78
Titre professionnel Agent de propreté et d'hygiène	80

Formation pour adultes

CAP Pâtissier	84
CAP Cuisine	86
Titre professionnel Employé polyvalent de restauration	88
Titre professionnel Agent de propreté et d'hygiène.....	90
TP Employé commercial.....	92
TP Conseiller de vente.....	94
TP Agent de service médico-social	96
Titre Professionnel Assistant de vie aux familles.....	98
Préparation aux concours.....	100
Validation des acquis de l'expérience (VAE)	102
Certificat CléA Numérique	104
Certificat CléA	106
Remise à niveau des compétences générales	108
Initiation et/ou perfectionnement Bureautique et numérique.....	109
Hygiène alimentaire	110
Self-défense Krav-Maga.....	111
Français Langue Étrangère (FLE).....	112
Dispositif de Formation Linguistique (FLE).....	113
Dispositif de Formation Linguistique	114
Dispositif en amont de la qualification	116



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.

Bâtisseur 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



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.



COFINANCÉ
PAR L'UNION
EUROPÉENNE



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



Qualiopi
processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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 coeur 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.

2

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.

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 !



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.







L'École Boudard

Le cuir, l'excellence à la française

SOMMAIRE

CAP Maroquinerie.....	10
Fabricant de maroquinerie d'art	12
Titre Sellier maroquinier d'art.....	14
CQP Coupeur en maroquinerie	16
CQP Metteur au point en maroquinerie	18
CQP Gainier	19
CQP prototypiste en maroquinerie	20
BTS Métiers de la mode - chaussure et maroquinerie.....	22
Compétences de base en maroquinerie	23
Perfectionnement Gainier	24
Perfectionnement Fabricant de bracelet de montre.....	25
Perfectionnement Prototypiste.....	26

CAP Maroquinerie

PRÉREQUIS

Réussir les tests d'aptitudes et d'habilités.

MODALITÉS D'ACCÈS

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 !



Fabricant de maroquinerie d'art

PRÉREQUIS

Être titulaire d'un CAP Maroquinier ou BAC Pro dans le domaine.

MODALITÉS D'ACCÈS

Tests d'aptitudes et d'habileté. 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

La formation dure 24 mois. Rythme d'alternance : 2 semaines au centre de formation par mois.

OBJECTIFS

- Développer les compétences professionnelles et la polyvalence dans trois domaines de la production artisanale ou semi-industrielle de la maroquinerie (le travail de coupe/préparation des cuirs, le piquage machine, la couture main (couture sellier).
- Acquérir les aptitudes à la fonction d'encadrement de 1er niveau d'une équipe de production.

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.

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.

Connaissances pratiques acquises sur le plateau technique du pôle cuir.

Apports théoriques nécessaires à la pratique des métiers.

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

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

- BTS Métiers de la Mode Chaussure et maroquinerie (Niveau 5) si titulaire d'un baccalauréat
- École d'Art spécialisée

DÉBOUCHÉS

- Sellier/Sellière
- Maroquinier/Maroquinière 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 !



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'habilités
- 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/Sellièr
- Maroquinier/Maroquinière 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 - 28/02/2030.

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.

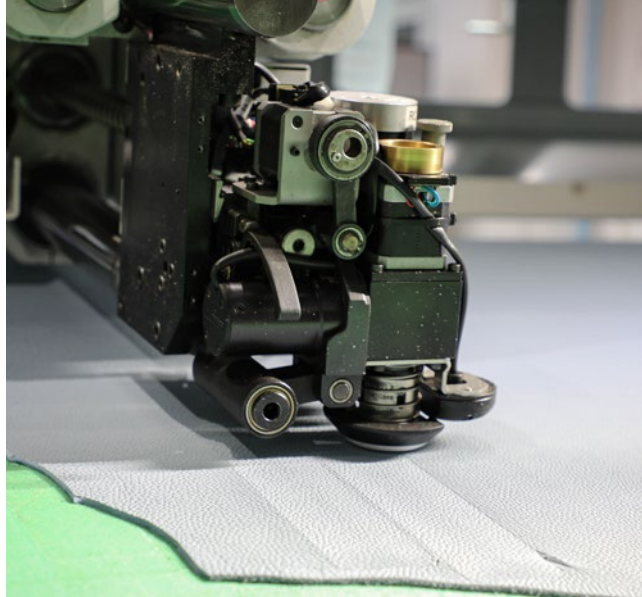
Vous êtes salarié ?

Financement possible par :

- Transition Pro
- OPCO 2I
- 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. Habileté 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 - 18/12/2029.

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

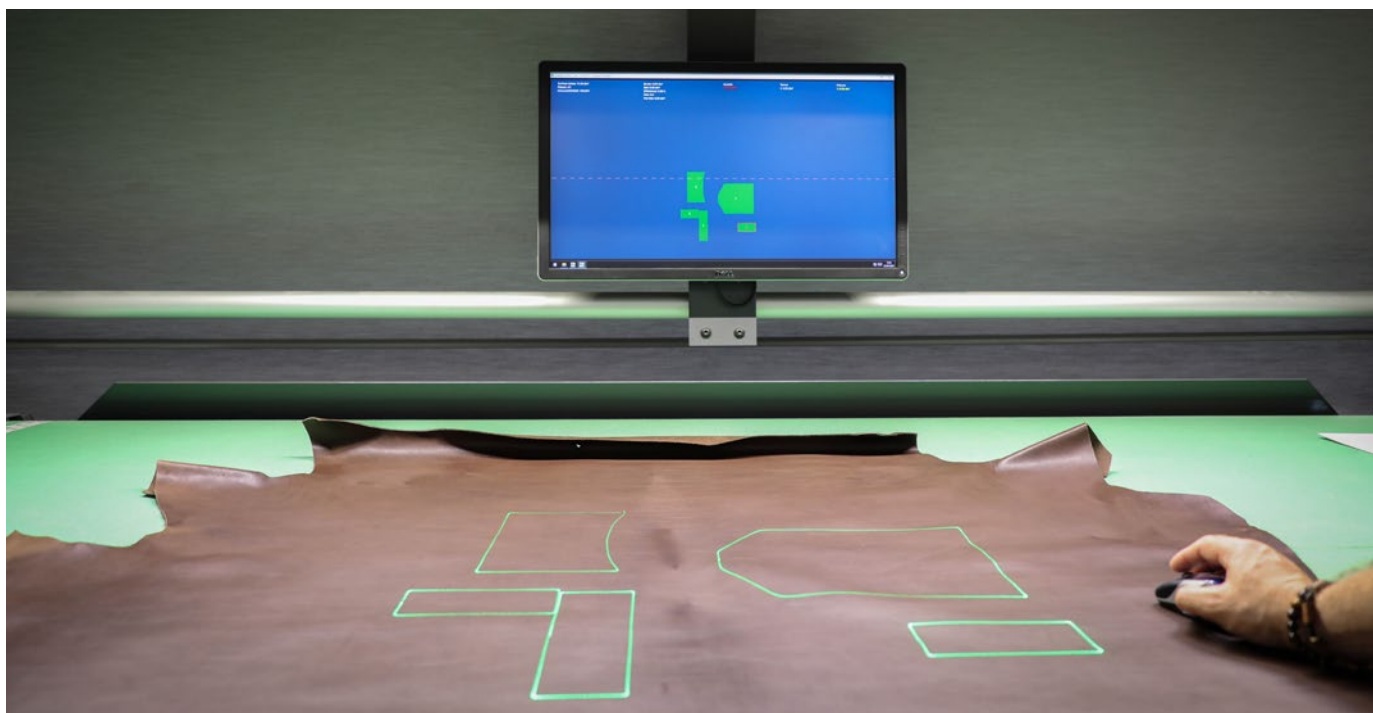
Questionnaire technique, travaux pratiques, entretien individuel.
Examen ponctuel.

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 - 18/12/2029.

- 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

- 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.



CONTACT

École Boudard

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

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.
Habilité 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 - 18/12/2029.

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 sous condition d'avoir une première expérience significative en maroquinerie..

MODALITÉS D'ACCÈS

Inscription Parcoursup ou notre site www.ifac-pm.com.
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 : jusqu'à trois mois avant et trois mois après le début de la formation.

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'Enseignement Supérieur et de la Recherche - 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 : rembouré 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.

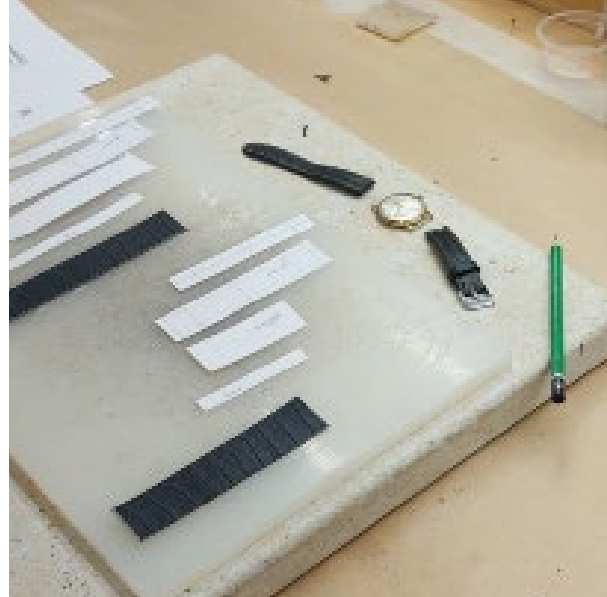
Chaque salarié dispose d'un établi ainsi que des outils nécessaires au développement des compétences.

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 ?

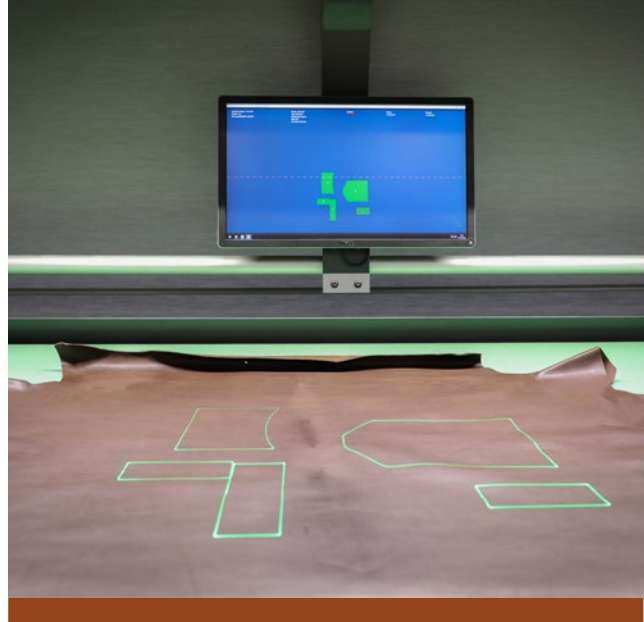
Financement possible par :

- OPCO 2I
- Entreprise

Vous êtes demandeur d'emploi ?

Financement possible par :

- Financement individuel



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

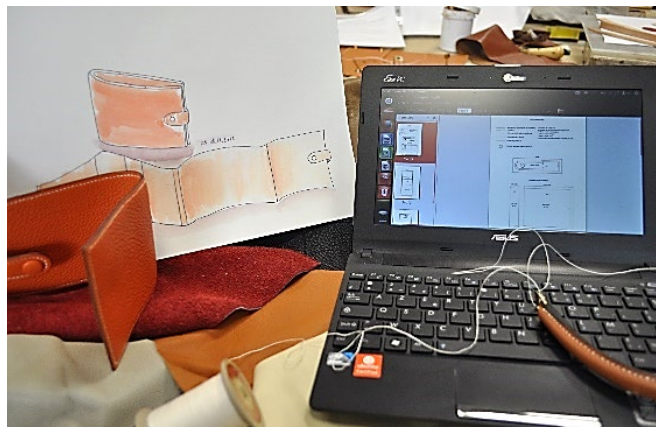
Démonstration par le formateur et mise en pratique par les salariés.

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





CFA du Pays de Montbéliard

Un métier, un diplôme, un avenir !

SOMMAIRE

CAP Boulanger.....	30
Certificat de spécialisation Boulangerie Spécialisée	32
Brevet professionnel Boulanger.....	34
CAP Pâtissier.....	36
Certificat de spécialisation Pâtisserie de boutique	38
CAP Cuisine	40
Certificat de spécialisation desserts de restaurant	42
Brevet professionnel Arts de la cuisine.....	44
CAP Poissonnier écailler.....	46
CAP Production et Service en Restauration.....	48
CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant	50
CAP Primeur.....	52
CAP Équipier polyvalent du commerce.....	54
Bac Pro Métiers du commerce et de la vente.....	56
BTS Management commercial opérationnel.....	58
CAP Métiers de la Coiffure	60
Certificat de spécialisation Coiffure Coupe Couleur.....	62
Brevet Professionnel Coiffure.....	64
Titre à finalité professionnelle Commis de cuisine	66
Titre professionnel Employé polyvalent de restauration	68
Titre professionnel Employé commercial	70
Titre professionnel Conseiller de vente	72
Titre professionnel manager d'établissement marchand	74
Titre professionnel Assistant de vie aux familles	76
Titre professionnel Agent de service médico-social	78
Titre professionnel Agent de propreté et d'hygiène	80

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 après avoir passé le test de positionnement.

DURÉE

Durée de formation : 6 mois (300h) à 36 mois (1200h), 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
- Éducation 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.

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

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 Maîtrise 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.

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

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 Maîtrise 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 Boulangier

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 Maîtrise 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 après avoir passé le test de positionnement.

DURÉE

Durée de formation : 6 mois (300h) à 36 mois (1200h), 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.

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

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 Maîtrise 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 après avoir passé le test de positionnement.

DURÉE

Durée de formation : 6 mois (300h) à 36 mois (1200h), 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.

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.



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 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.

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

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)

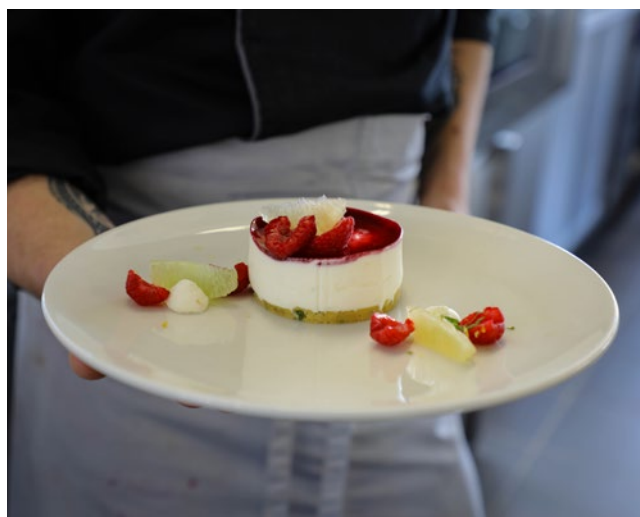
DÉBOUCHÉS

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 après avoir passé le test de positionnement.

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.

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

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 après avoir passé le test de positionnement.

DURÉE

Durée de formation : 6 mois (300h) à 36 mois (1200h), 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 - 31/08/2026.

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.

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



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 Traiteur (Niveau 3)
- Certificat de Spécialisation Employé Traiteur (Niveau 3)
- Bac Pro poissonnier Écailleur 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 après avoir passé le test de positionnement.

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 - 31/08/2026.

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.

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...)

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 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 après avoir passé le test de positionnement.

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 après avoir passé le test de positionnement.

DURÉE

Durée de formation : 6 mois (300h) à 36 mois (1200h), 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.

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.



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

- 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 après avoir passé le test de positionnement.

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.

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

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 !



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
- TP Manager d'établissement marchand
- 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.

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



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 !



BTS Management commercial opérationnel

PRÉREQUIS

Titulaire bac ou équivalent sur dossier.

MODALITÉS D'ACCÈS

Inscription Parcoursup ou notre site www.ifac-pm.com.
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'Enseignement Supérieur et de la Recherche - 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 Commercial
- Ecole de commerce

DÉBOUCHÉS

- Conseiller de vente et de services
- Vendeur/conseiller e-commerce
- Chargé de clientèle
- Chargé du service client
- Marchandiseur
- Manager adjoint
- Second de rayon
- Manager 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 après avoir passé le test de positionnement.

DURÉE

Durée de formation : 6 mois (300h) à 36 mois (1200h), 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

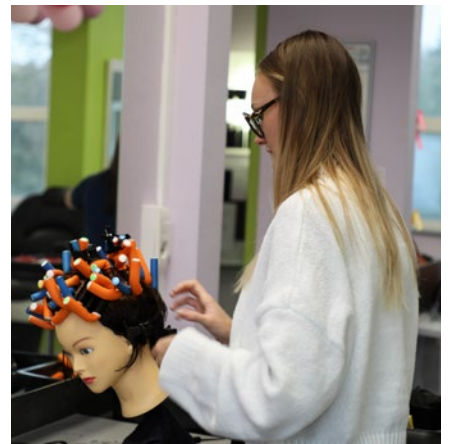
- Certificat de Spécialisation Coiffure Coupe Couleur
- BP Coiffure

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.



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

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

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 Maîtrise Coiffeur (Niveau 5)
- BTS Métiers de la Coiffure (Niveau 5)



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 à finalité professionnelle

Commis de cuisine

PRÉREQUIS

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

- Savoir lire, écrire et compter.
- Projet professionnel validé.
- Motivation pour les métiers de la restauration.

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

La durée et le volume d'heures de formation sont adaptés en fonction de la durée du contrat en alternance et des acquis initiaux de l'apprenant.

OBJECTIFS

Acquérir des aptitudes et compétences professionnelles ainsi que les techniques du métier, en vue de les valider par le **TFP Commis de cuisine, diplôme de niveau 3** - RNCP37859 - Certificateur CERTIDEV - 19/07/2028.

Compétences attestée de la formation :

- Adopter une posture professionnelle
- Communiquer efficacement
- Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire ainsi que les règles et principes d'hygiène et de sécurité sanitaire
- Appliquer les règles de sécurité et santé au travail
- Préparer et entretenir nettoyer son poste de travail
- Réaliser les préparations culinaires de base (entrées, plats et desserts)
- Gérer les marchandises (réception, stockage, approvisionnement et traçabilité)
- Contribuer à une production conforme aux exigences de qualité, de sécurité et de réduction du gaspillage

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance d'apports pratiques en plateau technique et théoriques.
Pédagogie multimodale (individualisation, autoformation accompagnée, ...).
Accompagnement individualisé du parcours. 100% en présentiel.



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

Un positionnement préalable obligatoire avant l'entrée en formation (test écrit et entretien), 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)
- Certificat de Spécialisation Desserts de Restaurant (niveau 3)
- Brevet Professionnel Arts de la Cuisine (niveau 4)

DÉBOUCHÉS

- Commis de cuisine
- Commis de cuisine de collectivité

Le titulaire du Titre à finalité professionnelle Commis de cuisine peut exercer dans les secteurs suivants :

- Restaurants traditionnels.
- Restaurants gastronomiques.
- Hôtels.
- Traiteurs.
- Restauration collective (écoles, hôpitaux, entreprises).

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

Avoir entre 16 et 29 ans révolus dans le cadre du contrat d'apprentissage.
Maîtriser les savoirs de base : lire, écrire, compter
Justifier d'un niveau CAP ou équivalent ou d'une expérience significative dans le commerce.
Motivation pour les métiers du commerce, de la vente et de la relation client
Aptitude au travail en équipe et au contact clientèle

MODALITÉS D'ACCÈS

Admission après entretien individuel
Étude du dossier de candidature
Positionnement pédagogique
Signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise
Entrées possibles selon calendrier et places disponibles

DURÉE

Durée totale : entre 6 et 12 mois selon le profil et le parcours.
Formation en alternance : rythme 3 jours en entreprise et 2 jours en centre de formation.

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 dispense selon conditions diplôme
- OPTION : Module Français Langue Etrangère à visée professionnelle



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

Formation en alternance
Travaux pratiques en cuisine pédagogique
Mises en situation professionnelles
Exercices de production et de service
Études de cas
Accompagnement individualisé
Suivi pédagogique en entreprise et au CFA
Utilisation d'outils numériques et supports professionnels

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluations formatives tout au long du parcours
Mises en situation professionnelles
Dossier professionnel
Épreuves certificatives du Titre Professionnel
Entretien final devant jury professionnel
Validation possible par blocs de compétences

DÉBOUCHÉS

- Employé polyvalent de restauration
- Agent de restauration collective
- Équipier polyvalent de restauration rapide
- Employé de cafétéria
- Agent de service restauration
- Aide de cuisine

Secteurs d'activité :

- Restauration collective
- Restauration rapide
- Cafétérias
- Restaurants d'entreprise
- Établissements scolaires
- Structures médico-sociales
- Hôtellerie-restauration

FINANCEMENT

Dans le cadre du contrat d'apprentissage prise en charge par l'OPCO de l'entreprise selon les niveaux de financement en vigueur
Aucun frais pédagogique pour l'apprenti, sauf cas particuliers.

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 commercial

PRÉREQUIS

Avoir entre 16 et 29 ans révolus dans le cadre du contrat d'apprentissage.
Maîtriser les savoirs de base : lire, écrire, compter
Motivation pour les métiers du commerce, de la vente et de la relation client.
Aptitude au travail en équipe et au contact clientèle.

MODALITÉS D'ACCÈS

Admission après entretien individuel
Étude du dossier de candidature
Positionnement pédagogique
Signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise
Entrées possibles selon calendrier et places disponibles

DURÉE

Durée totale : entre 10 et 12 mois
Formation en alternance : rythme 3 jours en entreprise et 2 jours en centre de formation.

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



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

Formation en alternance
Cours théoriques et mises en situation
pratiques
Études de cas
Plateaux techniques pédagogiques
Travaux de groupe
Accompagnement individualisé
Suivi entreprise / CFA
Utilisation d'outils numériques
pédagogiques

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluations formatives tout au long du
parcours
Évaluations en situation professionnelle
Dossiers professionnels
Épreuves certificatives du Titre
Professionnel
Entretien final avec jury professionnel
Validation par blocs de compétences
possible

DÉBOUCHÉS

- Employé commercial
- Employé libre-service
- Employé de rayon
- Hôte / hôtesse de caisse
- Vendeur en magasin
- Employé polyvalent de commerce

Secteurs d'activité :

- Grande distribution alimentaire (hyper ou supermarché)
- Commerce de proximité (superettes, épiceries)
- Commerce alimentaire spécialisé ((boulangerie, fromagerie, ...))
- Petits Commerces de détail
- Magasins spécialisés (équipement de la maison, équipement de la personne)
- Logistique et e-commerce (Drive)

FINANCEMENT

Dans le cadre du contrat d'apprentissage prise en charge par l'OPCO de l'entreprise selon les niveaux de financement en vigueur
Aucun frais pédagogique pour l'apprenti, sauf cas particuliers.

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 Conseiller de vente

PRÉREQUIS

Avoir entre 16 et 29 ans révolus dans le cadre du contrat d'apprentissage.
Maîtriser les savoirs de base : lire, écrire, compter
Justifier d'un niveau CAP ou équivalent ou d'une expérience significative dans le commerce.
Motivation pour les métiers du commerce, de la vente et de la relation client
Aptitude au travail en équipe et au contact clientèle

MODALITÉS D'ACCÈS

Étude du dossier de candidature.
Entretien individuel de motivation.
Positionnement pédagogique.
Signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise.
Entrées possibles selon calendrier et places disponibles.

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
- Contribuer à la fidélisation en consolidant l'expérience client

Modules complémentaires :

- Prévention santé environnement
- Sensibilisation au développement durable
- Techniques de recherche d'emploi
- Compétences numériques



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

DURÉE

Durée totale : entre 6 et 12 mois selon le profil et le parcours.

Formation en alternance : rythme 3 jours en entreprise et 2 jours en centre de formation.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation en alternance

Travaux pratiques en cuisine pédagogique

Mises en situation professionnelles

Exercices de production et de service

Études de cas

Accompagnement individualisé

Suivi pédagogique en entreprise et au CFA

Utilisation d'outils numériques et supports professionnels

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluations formatives tout au long du parcours

Évaluations en situation professionnelle

Dossiers professionnels

Épreuves certificatives du Titre

Professionnel

Entretien final avec jury professionnel

Validation par blocs de compétences possible

DÉBOUCHÉS

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

Secteurs d'activité :

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

FINANCEMENT

Dans le cadre du contrat d'apprentissage prise en charge par l'OPCO de l'entreprise selon les niveaux de financement en vigueur
Aucun frais pédagogique pour l'apprenti, sauf cas particuliers.

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 Manager d'établissement marchand

PRÉREQUIS

Titulaire bac ou équivalent sur dossier et si possible expérience significative dans le domaine.

MODALITÉS D'ACCÈS

Inscription sur notre site www.ifac-pm.com.

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 : 1 an selon positionnement et parcours antérieur.

OBJECTIFS

Acquérir les aptitudes et compétences professionnelles ainsi que les techniques du métier, en vue de les valider par le **TP Manager d'établissement marchand, diplôme de niveau 5** - RNCP41853 - Ministère du Travail- 02/03/2031.

Compétences attestée de la formation :

- Manager l'équipe de son périmètre au sein de l'établissement marchand
- Développer la dynamique commerciale de son périmètre au sein de l'établissement marchand
- Contribuer à la performance commerciale et à la rentabilité de son périmètre au sein de l'établissement marchand
- Culture générale et expression
- Langue vivante : anglais
- Culture économique juridique et managériale

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance d'apports pratiques en plateau technique et théoriques.

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

Accompagnement individualisé du parcours.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation des acquis tout au long du 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

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

- TP Responsable d'établissement marchand (niveau6)
- Licence Professionnelle - E-commerce et marketing numérique (niveau6)
- Bachelor Responsable de développement commercial (niveau6)
- Bachelor Responsable de commerces et de la distribution (niveau6)

DÉBOUCHÉS

- Manager de rayon
- Manager d'espace commercial
- Manager de surface de vente
- Manager d'univers commercial
- Manager de rayon fabrication alimentaire/frais
- Manager de rayon non alimentaire ou alimentaire/sec
- Responsable/animateur
- Responsable de magasin
- Gestionnaire de centre de profit
- Chef de rayon
- Responsable de boutique
- Gérant de magasin
- Responsable de succursale
- Responsable de point de vente
- Responsable de département

Le titulaire du TP Manager d'établissement marchand peut exercer dans le secteur suivant :

- Grandes et moyennes surfaces alimentaires ou spécialisées
- Boutiques
- Négoces interentreprises
- Commerce à distance
- Autre établissement marchand

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

Avoir entre 16 et 29 ans révolus dans le cadre du contrat d'apprentissage.
Motivation pour les métiers de l'aide à la personne
Sens de l'écoute, discrétion et bienveillance
Aptitude au travail relationnel et à l'autonomie
Maîtriser les savoirs de base : lire, écrire, compter

MODALITÉS D'ACCÈS

Étude du dossier de candidature.
Entretien individuel de motivation.
Positionnement pédagogique.
Signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise.
Entrées possibles selon calendrier et places disponibles.

DURÉE

Durée totale : entre 6 et 12 mois selon le profil et le parcours.
Formation en alternance : rythme 3 jours en entreprise et 2 jours en centre de formation.

OBJECTIFS

Acquérir les compétences professionnelles du métier et obtenir le **TP Assistant de Vie aux Familles, diplôme de niveau 3** - RNCP37715 - Ministère du Travail - 05/07/2028.

La formation vise à :

- Entretien 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

FINANCEMENT

Dans le cadre du contrat d'apprentissage prise en charge par l'OPCO de l'entreprise selon les niveaux de financement en vigueur
Aucun frais pédagogique pour l'apprenti, sauf cas particuliers.



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

Formation en alternance
Mises en situation professionnelles
Travaux pratiques
Études de cas
Jeux de rôle
Accompagnement individualisé
Suivi pédagogique en entreprise et au CFA
Utilisation de supports numériques et professionnels

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluations formatives tout au long du parcours
Mises en situation professionnelles
Dossier professionnel
Épreuves certificatives du Titre Professionnel
Entretien final devant jury professionnel
Validation possible par blocs de compétences

DÉBOUCHÉS

- Assistant de vie aux familles
- Auxiliaire de vie
- Aide à domicile
- Employé à domicile
- Intervenant à domicile
- Garde d'enfants à domicile

Secteurs d'activité :

- Associations d'aide à domicile
- Services à la personne
- Structures médico-sociales
- Entreprises privées d'aide à domicile
- Particuliers employeurs

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

Agent de service médico-social

PRÉREQUIS

Avoir entre 16 et 29 ans révolus dans le cadre du contrat d'apprentissage.
Motivation pour les métiers du secteur sanitaire et médico-social
Sens du service, discrétion et rigueur
Capacité à travailler en équipe
Maîtriser les savoirs de base : lire, écrire, compter

MODALITÉS D'ACCÈS

Étude du dossier de candidature.
Entretien individuel de motivation. Positionnement pédagogique. Signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise.
Entrées possibles selon calendrier et places disponibles.

DURÉE

Durée totale : entre 6 et 12 mois selon le profil et le parcours. Formation en alternance : rythme 3 jours en entreprise et 2 jours en centre de formation.

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)
- Réaliser une remise en état mécanisée
- CACES R489 et habilitation électrique HOB0
- 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



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

Formation en alternance
Mises en situation professionnelles
Travaux pratiques
Études de cas
Plateaux techniques pédagogiques
Accompagnement individualisé
Suivi pédagogique CFA / structure d'accueil
Utilisation de supports numériques et professionnels

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluations formatives tout au long du parcours
Mises en situation professionnelles
Dossier professionnel
Épreuves certificatives du Titre Professionnel
Entretien final devant jury professionnel
Validation possible par blocs de compétences

DÉBOUCHÉS

- Agent de service médico-social
- Agent hôtelier en structure de soins
- Agent de service hospitalier (ASH)
- Employé de collectivité
- Agent d'entretien en établissement médico-social

Secteurs d'activité :

- EHPAD
- Maisons de retraite
- Hôpitaux et cliniques
- Établissements spécialisés
- Résidences services

FINANCEMENT

Dans le cadre du contrat d'apprentissage prise en charge par l'OPCO de l'entreprise selon les niveaux de financement en vigueur
Aucun frais pédagogique pour l'apprenti, sauf cas particuliers.

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 Agent de propreté et d'hygiène

PRÉREQUIS

Avoir entre 16 et 29 ans révolus dans le cadre du contrat d'apprentissage.

Motivation pour les métiers de la propreté et de l'entretien

Capacité à travailler en autonomie et en équipe

Aptitude aux activités physiques liées au métier

Maîtriser les savoirs de base : lire, écrire, compter

MODALITÉS D'ACCÈS

Étude du dossier de candidature

Entretien individuel de motivation

Positionnement pédagogique

Signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise ou une structure d'accueil

Entrées possibles selon calendrier et places disponibles

DURÉE

Durée totale : entre 6 et 12 mois selon le profil et le parcours. Formation en alternance : rythme 3 jours en entreprise et 2 jours en centre de formation.

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 HOB0
- 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



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

Formation en alternance
Travaux pratiques sur plateaux techniques
Mises en situation professionnelles
Études de cas
Exercices pratiques en conditions réelles
Accompagnement individualisé
Suivi pédagogique en entreprise et au CFA
Utilisation de supports numériques et professionnels

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluations formatives tout au long du parcours
Mises en situation professionnelles
Dossier professionnel
Épreuves certificatives du Titre Professionnel
Entretien final devant jury professionnel
Validation possible par blocs de compétences

DÉBOUCHÉS

- Agent de propreté et d'hygiène
- Agent d'entretien
- Agent de nettoyage industriel
- Agent de services
- Agent de propreté en collectivité
- Agent de bionettoyage

Secteurs d'activité :

- Entreprises de propreté
- Collectivités territoriales
- Établissements scolaires
- Hôpitaux et structures médico-sociales
- Bureaux et locaux industriels
- Hôtellerie et restauration

FINANCEMENT

Dans le cadre du contrat d'apprentissage prise en charge par l'OPCO de l'entreprise selon les niveaux de financement en vigueur
Aucun frais pédagogique pour l'apprenti, sauf cas particuliers.

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

IFAC pm

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





Formation personnalisée pour adultes

SOMMAIRE

CAP Pâtissier	84
CAP Cuisine	86
Titre professionnel Employé polyvalent de restauration	88
Titre professionnel Agent de propreté et d'hygiène.....	90
TP Employé commercial.....	92
TP Conseiller de vente.....	94
TP Agent de service médico-social	96
Titre Professionnel Assistant de vie aux familles.....	98
Préparation aux concours.....	100
Validation des acquis de l'expérience (VAE)	102
Certificat CléA Numérique	104
Certificat CléA	106
Remise à niveau des compétences générales	108
Initiation et/ou perfectionnement Bureautique et numérique.....	109
Hygiène alimentaire	110
Self-défense Krav-Maga.....	111
Français Langue Étrangère (FLE).....	112
Dispositif de Formation Linguistique (FLE).....	113
Dispositif de Formation Linguistique	114
Dispositif en amont de la qualification	116

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 dispense 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.

POURSUITES D'ÉTUDES

- Certificat de Spécialisation Pâtisserie de Boutique (niveau 3)
- Brevet Technique des Métiers Pâtissier Confiseur Glacier (niveau 4)
- Brevet de Maîtrise 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

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

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 métier 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 dispense 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 dispense 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.

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, bistrot
- Circuits de distribution alternatifs : boulangerie, point chaud
- Restauration collective : travail, enseignement, hospitalier, médico-social
- Catering aérien et ferroviaire

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 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 H0BO
- 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.

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.

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 !



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
- Négoces interentreprises
- Commerce de gros

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 !



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.

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
- Négoces interentreprises / Commerce de gros
- 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 !



TP Agent de service médico-social

PRÉREQUIS

La formation est ouverte à toute personne présentant les prérequis :

- Savoir-être essentiels : adaptabilité, discrétion, 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

Évaluation 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.

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.

- 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»



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, discrétion, 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»



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'aise 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.

TYPE DE CONCOURS PRÉPARÉ

La formation peut s'adapter à différents concours de la fonction publique ou d'organismes spécifiques, notamment :



CONTACT

IFAC pm

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

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.

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 !



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 être en mesure de présenter une pièce d'identité valide au moment du passage devant le jury.

MODALITÉS D'ACCÈS

Entrées et sorties permanentes.

Entretien individuel préalable permettant d'analyser la demande, vérifier la faisabilité du projet et adapter le parcours.

DURÉE

Durée adaptée aux besoins du candidats.
Minimum : 29 heures.

OBJECTIFS

L'accompagnement vise à :

- Accompagner la constitution du dossier de faisabilité pour obtenir la recevabilité
- Identifier les compétences en lien avec le référentiel de certification visé
- Sélectionner et analyser les activités significatives
- Décrire et formaliser les expériences professionnelles
- Rédiger un dossier conforme aux attendus du certificateur
- Préparer l'entretien avec le jury avec des mises en situation et des entraînements à l'oral

DÉROULEMENT DU PARCOURS

Le parcours VAE est structuré en plusieurs étapes :

1. Accueil et information du candidat
2. Analyse de faisabilité du projet VAE
3. Contractualisation du parcours
4. Accompagnement individualisé à la constitution du dossier de faisabilité
5. Accompagnement individualisé à la constitution du dossier de validation
6. Préparation à l'entretien avec le jury
7. Passage devant le jury de certification
8. Bilan de parcours



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

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...).

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Entretien avec un jury d'évaluation basé sur le dossier de validation préparé en formation.

DOMAINES CONCERNÉS

- Secrétariat, assistantat
- 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.

CERTIFICAT
CLÉA®

SOCLE DE CONNAISSANCES
ET COMPÉTENCES
PROFESSIONNELLES

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.
Réfèrent 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

