



Crêpier (Titre à finalité professionnelle)

OBJECTIFS

Au cœur des 4000 crêperies françaises, plutôt organisées en petites structures, le/la crêpier.e H/F prépare, assemble et cuit des produits culinaires à base de crêpes selon les normes d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement.

Selon l'endroit où il exerce il peut se consacrer exclusivement à la production ou au contraire avoir en charge l'approvisionnement et/ou la distribution.

Le mode de commercialisation du produit - vente à emporter ou restauration sur place - peut également modifier son activité.

Le/la stagiaire saura en fin de formation :

- Fabriquer des pâtes et tourner des crêpes et galettes
- Fabriquer des garnitures simples
- Réaliser des recettes élaborées salées et sucrées
- Appliquer les protocoles d'hygiène et de sécurité en restauration
- Organiser et assurer le service en salle.

Pour les candidats qui envisagent de devenir salarié de structures, ils seront en mesure de :

- Fabriquer des produits dérivés pour la mise en place d'un buffet.

Pour ceux qui se tourneraient vers la création d'activité, la formation leur permettra de :

- Créer ou reprendre une activité en restauration.

PRÉ-REQUIS

Niveau 3ème

CONTENUS

La formation s'articule autour d'un tronc commun de 5 blocs de compétences :

- Fabriquer des pâtes et tourner des crêpes et galettes
- Fabriquer des garnitures simples
- Réaliser des recettes élaborées salées et sucrées
- Appliquer les protocoles d'hygiène et de sécurité en restauration
- Organiser et assurer le service en salle

Et, a minima, du choix d'un bloc de compétences optionnel parmi les deux suivants :

- Fabriquer des produits dérivés pour la mise en place d'un buffet
- Créer ou reprendre une activité en restauration.

TYPE DE VALIDATION

TITRE

Pour consulter le libellé exact de la certification, le code RNCP ou RS, le nom du certificateur et la date d'enregistrement de la certification, cliquez sur le lien suivant (site France Compétences) :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37001/>

Possibilité de validation totale ou partielle par bloc de compétence.

NIVEAU DE VALIDATION

Niveau 3 (CAP, BEP)

POURSUITES D'ÉTUDES ET DÉBOUCHÉS

Poursuite d'études :

- CAP Cuisine
- MC dessert à l'assiette

Débouchés : crêpier, employé de crêperie, serveur en crêperie, aide de cuisine polyvalent...

Pour avoir plus d'informations sur les débouchés, consultez le site

<https://cleor.bretagne.bzh>

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation en cours de formation

GRETA-CFA DES CÔTES D'ARMOR)))

Agence de Lannion - Guingamp

Lycée Félix Le Dantec - rue des Cordiers
22300 LANNION
02 96 61 48 54
greta.cotesarmor@ac-rennes.fr

CONTACT

GRETA-CFA des Côtes d'Armor
02 96 61 48 54
greta.cotesarmor@ac-rennes.fr

Antoine LE NY
Conseiller en formation

Marie-Pascale OLLIVIER
Coordinatrice

INFOS PRATIQUES

Dates

Du 11 octobre 2024 au 28 avril 2025

Durée

805 heures
Dont 280 heures en entreprise

Lieu de formation

Lycée Félix Le Dantec
rue des Cordiers
22300 Lannion
Les locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Nous consulter pour définir les modalités de l'accueil.

Financements

- ✓ CPF
- ✓ Projet de transition professionnelle
- ✓ QUALIF Emploi programme
- ✓ Autres financements possibles

Tarif

18 €/h (hors accord négocié)

Publics

Tout public

Informations spécifiques

Formation financée par la Région Bretagne pour les personnes en recherche d'emploi dans le cadre du dispositif QUALIF Emploi programme. Celui-ci bénéficie du soutien financier du Fonds Social Européen (FSE+).

- Examen final
- Entretien avec le jury

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- Information collective
- Entretien individuel
- Test de positionnement

Les délais d'accès à la formation sont variables en fonction des places vacantes.

Nous consulter.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Période en entreprise
- Accompagnement personnalisé
- Formation en présentiel
- Mise en situation professionnelle sur plateau technique

TAUX DE RÉUSSITE

Formation continue : 70% en 2023

TAUX D'INSERTION

Formation continue : 71,4% à 6 mois en 2023

Pour connaître les débouchés, consultez le site <https://cleor.bretagne.bzh>

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Certification unique en France
- Une réponse à la polyvalence des compétences professionnelles attendues (culinaires, Hygiène, Relation client, Création d'activité).
- Accès personnalisé à la certification - Possibilité de suivre de suivre un bloc de compétences.
- Compétences permettant, à terme, de créer ou de reprendre une entreprise de crêperie.

RÉUNIONS D'INFORMATION

Chaque 1er mardi du mois (sauf août) à 9h
au Lycée Félix le Dantec à Lannion
inscription conseillée

Retrouvez nos conditions générales de vente et tous nos indicateurs de résultats sur le site : <https://greta-bretagne.ac-rennes.fr/portail/web/conditions-generales-de-vente>



greta-bretagne.ac-rennes.fr





Pâtissier (CAP)

OBJECTIFS

Le/la titulaire du CAP "Pâtissier" fabrique, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation.

Il/elle exerce son activité dans le respect :

- des procédés de transformation (de l'élaboration à la finition),
- des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur,
- des préconisations liées au développement durable, notamment la lutte contre le gaspillage.

Il(elle) contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation. Il(elle) peut être amené(e) à être en contact avec la clientèle.

PRÉ-REQUIS

Etre titulaire d'un CAP

Test de positionnement

CONTENUS

Travaux Pratiques - Sciences appliquées - Technologie - Arts appliqués - Gestion appliquée - Prévention santé environnement

Bloc n° 1 : Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

- Approvisionnement et stockage
- Organisation du travail selon les consignes données
- Élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes

Compétences visées

Gérer la réception des produits - Effectuer le suivi des produits stockés - Organiser son poste de travail - Appliquer les règles d'hygiène - Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication - Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries : à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues - Évaluer sa production

Bloc n° 2 : Entremets et petits gâteaux

- Préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits
- Réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux
- Montage et finition d'entremets et de petits gâteaux
- Valorisation des produits

Compétences visées

Organiser la production - Préparer des éléments de garniture - Préparer les fonds d'un entremets et/ou des petits gâteaux - Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux - Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux - Valoriser la pâtisserie élaborée - Mesurer le coût des produits fabriqués

TYPE DE VALIDATION

CAP

Pour consulter le libellé exact de la certification, le code RNCP ou RS, le nom du certificateur et la date d'enregistrement de la certification, cliquez sur le lien suivant (site France Compétences) :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38765/>

Possibilité de validation totale ou partielle par bloc de compétence.

NIVEAU DE VALIDATION

Niveau 3 (CAP, BEP)

POURSUITES D'ÉTUDES ET DÉBOUCHÉS

Poursuites d'études :

- CAP Boulanger
- CAP Chocolaterie-confiserie

GRETA-CFA DES CÔTES D'ARMOR)))

Agence de Saint-Brieuc

19 bis boulevard Lamartine
22000 SAINT-BRIEUC
02 96 61 48 54

greta.cotesarmor@ac-rennes.fr

CONTACT

GRETA-CFA des Côtes d'Armor
02 96 61 48 54
greta.cotesarmor@ac-rennes.fr

Sandrine GUILLEMOT
Conseillère en formation

Soizic RONDEL
Coordinatrice

INFOS PRATIQUES

Dates

Du 1er septembre 2024 au 27 juin 2025

Durée

860 heures
Dont 280 heures en entreprise

Lieu de formation

Lycée hôtelier La Closerie
10 rue Pierre Loti
22300 Saint-Quay-Portrieux
Les locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Nous consulter pour définir les modalités de l'accueil.

Financements

- CPF
- Projet de transition professionnelle

Tarif

15€/H hors accord négocié

Publics

Tout public
Détail : Titulaire d'un CAP Test de positionnement

Informations spécifiques

La personne devra posséder : - une tenue adaptée pour les travaux pratiques de pâtisserie (tenue de cuisine acquise via le lycée) - le matériel pour les travaux pratiques de pâtisserie - une tenue de ville imposée par le lycée hôtelier (jupe noire, chemisier clair et chaussures de ville) Amplitude horaire : entre 8 heures et

- CAP Glacier fabricant
- MC (futur CS) pâtisserie de boutique
- MC (futur CS) techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie
- Bac pro boulanger-pâtissier
- BP boulanger
- BTM pâtissier confiseur glacier traiteur
- BM pâtissier chocolatier confiseur glacier traiteur

Débouchés : pâtissier en boulangerie-pâtisserie artisanale, pâtissier en pâtisserie de luxe, responsable de production pâtisserie industrielle...

Pour avoir plus d'informations sur les débouchés, consultez le site

<https://cleor.bretagne.bzh>

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation en cours de formation

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- Information collective
 - Entretien individuel
 - Test de positionnement
- Les délais d'accès à la formation sont variables en fonction des places vacantes. Nous consulter.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Formation en présentiel
- Mise en situation professionnelle sur plateau technique
- Période en entreprise

TAUX DE RÉUSSITE

Formation continue : 100% en 2023

TAUX D'INSERTION

Formation continue : 100% à 6 mois en 2023

Pour connaître les débouchés, consultez le site <https://cleor.bretagne.bzh>

RÉUNIONS D'INFORMATION

*Chaque 1er mardi du mois (hors août) à 9h au lycée Chaptal à Saint-Brieuc
Inscription conseillée*

Retrouvez nos conditions générales de vente et tous nos indicateurs de résultats sur le site : <https://greta-bretagne.ac-rennes.fr/portail/web/conditions-generales-de-vente>



Cuisine (CAP)

OBJECTIFS

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle Cuisine occupe un poste dans tous types de cuisines. Sous l'autorité d'un responsable :

- il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise ;
- il assure la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité ;
- il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement
- il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

PRÉ-REQUIS

Niveau 3ème

CONTENUS

BC01 - Organisation de la production de cuisine

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire

BC02 - Préparation et distribution de la production de cuisine

- 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

BC03 - Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique

BC04 - Mathématiques et physique-chimie

BC05 - Éducation physique et sportive

BC06 - Prévention-santé-environnement

BC08 - Langue vivante (Bloc facultatif)

BC09 - Mobilité (Bloc facultatif)

TYPE DE VALIDATION

CAP

Pour consulter le libellé exact de la certification, le code RNCP ou RS, le nom du certificateur et la date d'enregistrement de la certification, cliquez sur le lien suivant (site France Compétences) :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38430/>

Possibilité de validation totale ou partielle par bloc de compétence.

NIVEAU DE VALIDATION

Niveau 3 (CAP, BEP)

POURSUITES D'ÉTUDES ET DÉBOUCHÉS

Débouchés : cuisinier en restauration collective ou traditionnelle, commis de cuisine...

Pour avoir plus d'informations sur les débouchés, consultez le site

<https://cleor.bretagne.bzh>

Poursuites d'études :

- CAP pâtisserie
- MC dessert à l'assiette
- BAC Pro cuisine
- Titre crêpier
- CQP pizzaïolo

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Examen final

GRETA-CFA DES CÔTES D'ARMOR)))

Agence de Lannion - Guingamp

Lycée Félix Le Dantec - rue des Cordiers
22300 LANNION

02 96 61 48 54

greta.cotesarmor@ac-rennes.fr

CONTACT

GRETA-CFA des Côtes d'Armor

02 96 61 48 54

greta.cotesarmor@ac-rennes.fr

Antoine LE NY

Conseiller en formation

Marie-Pascale OLLIVIER

Coordinatrice

INFOS PRATIQUES

Dates

Du 16 septembre 2024 au 07 mai 2025

Durée

1040 heures

Dont 350 heures en entreprise

Lieu de formation

Lycée Félix Le Dantec

rue des Cordiers

22300 LANNION

Les locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Nous consulter pour définir les modalités de l'accueil.

Financements

- ✓ Contrat de professionnalisation
- ✓ CPF
- ✓ Projet de transition professionnelle
- ✓ QUALIF Emploi programme
- ✓ Autres financements possibles

Tarif

18 €/h (hors accord négocié)

Publics

Tout public

Informations spécifiques

Formation financée par la Région Bretagne pour les personnes en recherche d'emploi dans le cadre du dispositif QUALIF Emploi programme. Celui-ci bénéficie du soutien financier du Fonds Social Européen (FSE+).

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- Information collective
- Entretien individuel
- Test de positionnement

Les délais d'accès à la formation sont variables en fonction des places vacantes.

Nous consulter.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Période en entreprise
- Accompagnement personnalisé
- Formation en présentiel
- Mise en situation professionnelle sur plateau technique

TAUX DE RÉUSSITE

Formation continue : 100% en 2023

TAUX D'INSERTION

Formation continue : 100% à 6 mois en 2023

Pour connaître les débouchés, consultez le site <https://cleor.bretagne.bzh>

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Appétence à la cuisine et au travail en équipe, capable de supporter une station debout prolongée

RÉUNIONS D'INFORMATION

Chaque 1er mardi du mois (sauf août) à 9h
au Lycée Félix Le Dantec à Lannion
Inscription conseillée

Retrouvez nos conditions générales de vente et tous nos indicateurs de résultats sur le site : <https://greta-bretagne.ac-rennes.fr/portail/web/conditions-generales-de-vente>



greta-bretagne.ac-rennes.fr





Électricien (CAP)

OBJECTIFS

Le titulaire de ce diplôme exerce sous le contrôle de sa hiérarchie en tant qu'électricien dans les secteurs des réseaux, des infrastructures, des bâtiments (résidentiel, tertiaire, industriel), de l'industrie, des systèmes énergétiques autonomes et embarqués.

Il installe, met en service, entretient et répare des ouvrages électriques et intervient sur des réseaux de communication des domaines de la production, du transport, de la distribution, de la transformation et de la maîtrise de l'énergie électrique.

Il maîtrise les aspects normatifs, réglementaires propres aux installations électriques. Il appréhende les aspects relationnels pour la communication professionnelle.

PRÉ-REQUIS

Maîtriser les savoirs de base.

Avoir une expérience ou avoir fait valider un projet dans le domaine (stage, plateforme d'orientation...).

CONTENUS

BC01 - Réalisation d'une installation

- Repérer les conditions de l'opération et son contexte
- Organiser l'opération dans son contexte
- Réaliser une installation de manière écoresponsable
- Communiquer entre professionnels sur l'opération
- Mettre en œuvre les mesures de prévention santé et environnement (PSE)
- Sauveteur secouriste du travail
- Habilitation électrique B1V

BC02 - Mise en service d'une installation

- Contrôler les grandeurs caractéristiques de l'installation
- Valider le fonctionnement de l'installation
- Exploiter les outils numériques dans le contexte professionnel

BC03 - Maintenance d'une installation

- Remplacer un matériel électrique
- Communiquer avec le client/usager sur l'opération
- Intervenir à proximité des réseaux

Module Photovoltaïque

BC04 - Français et Histoire - Géographie - Enseignement moral et civique

BC05 - Mathématiques et physique-chimie

Selon le profil, le projet ou financement, des modules complémentaires peuvent être proposés:

- Sensibilisation aux enjeux environnementaux dans le secteur du bâtiment
- Formation aux économies d'énergie (FEEBAT)
- Accessibilité
- Français Langue Etrangère (FLE).

TYPE DE VALIDATION

CAP

Pour consulter le libellé exact de la certification, le code RNCP ou RS, le nom du certificateur et la date d'enregistrement de la certification, cliquez sur le lien suivant (site France Compétences) :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38401/>

Possibilité de validation totale ou partielle par bloc de compétence.

NIVEAU DE VALIDATION

Niveau 3 (CAP, BEP)

POURSUITES D'ÉTUDES ET DÉBOUCHÉS

Poursuite de parcours :

- CAP Monteur en installations thermiques - MC Maintenance des systèmes

GRETA-CFA DES CÔTES D'ARMOR)))

Agence de Lannion - Guingamp

Lycée Félix Le Dantec - rue des Cordiers
22300 LANNION

02 96 61 48 54

greta.cotesarmor@ac-rennes.fr

CONTACT

GRETA-CFA des Côtes d'Armor

02 96 61 48 54

greta.cotesarmor@ac-rennes.fr

Sandrine GUILLEMOT
Conseillère en formation

Soizic RONDEL
Coordinatrice

INFOS PRATIQUES

Dates

Du 14 octobre 2024 au 05 juin 2025

Durée

- 709 heures en centre de formation

- 350 heures en entreprise

Lieu de formation

Lycée Jules Verne

Route de Corlay

22200 Guingamp

Les locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Nous consulter pour définir les modalités de l'accueil.

Financements

✓ CPF

✓ Projet de transition professionnelle

✓ QUALIF Emploi programme

✓ Autres financements possibles

Tarif

15 €/h (hors accord négocié)

Publics

Tout public

Informations spécifiques

Formation financée par la Région Bretagne pour les personnes en recherche d'emploi dans le cadre du dispositif QUALIF Emploi programme. Celui-ci bénéficie du soutien financier du Fonds Social Européen (FSE+).

embarqués de l'automobile - MC Maintenance en équipement thermique individuel
- MC Réalisation de circuits oléohydrauliques et pneumatiques - MC Sécurité civile
et d'entreprise - Bac pro Métiers de l'électricité et de ses environnements
connectés - Bac pro Technicien de maintenance des systèmes énergétiques et
climatiques - Bac pro Technicien en installation des systèmes énergétiques et
climatiques - BP Electricien(ne) - BP Installateur, dépanneur en froid et
conditionnement d'air - BP Monteur en installations du génie climatique et sanitaire

Débouchés :

- Chef d'équipe électricien - Electricien bâtiment tertiaire - Electricien d'équipement
- Electricien d'équipement domestique - Electricien de chantier - Electricien du
bâtiment - Electricien photovoltaïque - Electricien tertiaire - Electrotechnicien
d'installation - Monteur électricien

Pour avoir plus d'informations sur les débouchés, consultez le site

<https://cleor.bretagne.bzh>

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation en cours de formation
- Examen final
- Entretien avec le jury

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- Information collective
 - Entretien individuel
 - Test de positionnement
- Les délais d'accès à la formation sont variables en fonction des places vacantes.
Nous consulter.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Période en entreprise
- Accompagnement personnalisé
- Formation en présentiel
- Mise en situation professionnelle sur plateau technique
- Autoformation accompagnée
- Formation à distance

TAUX DE RÉUSSITE

pas de session antérieure

TAUX D'INSERTION

pas de session antérieure

Pour connaître les débouchés, consultez le site <https://cleor.bretagne.bzh>

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Ne pas avoir de contre-indications pour travailler dans ce métier.

RÉUNIONS D'INFORMATION

Chaque 1er mardi du mois (sauf août) à 9h :

au lycée Chaptal à Saint-Brieuc

Inscription conseillée

Retrouvez nos conditions générales de vente et tous nos indicateurs de résultats
sur le site : <https://greta-bretagne.ac-rennes.fr/portail/web/conditions-generales-de-vente>



greta-bretagne.ac-rennes.fr





Crémier fromager (CAP)

OBJECTIFS

Le titulaire du CAP Crémier-fromager contribue à la préparation, à la valorisation des produits laitiers et participe à leur commercialisation. Il travaille dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur. Il met en application des préconisations liées au développement durable en lien avec la filière laitière.

Le titulaire du CAP Crémier-fromager peut accéder au poste d'employé qualifié-crémier-fromager. Il peut exercer dans :

- des crémeries-fromageries artisanales sédentaires ou non sédentaires
- les grandes, moyennes et petites surfaces (rayons à la coupe)
- la restauration commerciale ou spécialisée (bar à vin/fromage...)
- des magasins de vente directe (coopérative, exploitation laitière, entreprise privée...)

PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un diplôme de niveau 4 dans le secteur de la restauration, de l'alimentaire ou du commerce.

CONTENUS

Bloc 1 : Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et produits laitiers

- Gérer les produits de la réception au stockage
- Assurer le suivi des produits stockés
- Veiller à la qualité des produits
- Gérer son temps et organiser son travail
- Réaliser des prestations en amont de la commercialisation
- Assurer l'élaboration et le stockage de préparations lactières/fromagères

Bloc 2 : Commercialisation des fromages et produits laitiers

- Garantir la salubrité de l'espace de vente
- Aménager l'espace de vente
- Vendre des fromages et des produits laitiers

TYPE DE VALIDATION

CAP

Pour consulter le libellé exact de la certification, le code RNCP ou RS, le nom du certificateur et la date d'enregistrement de la certification, cliquez sur le lien suivant (site France Compétences) :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37533/>

Possibilité de validation totale ou partielle par bloc de compétence.

NIVEAU DE VALIDATION

Niveau 3 (CAP, BEP)

POURSUITES D'ÉTUDES ET DÉBOUCHÉS

Poursuite d'études :

- Bac pro métiers du commerce et de la vente option A animation et gestion de l'espace commercial
- Bac pro technicien conseil vente en alimentation

Débouchés : crémier-fromager, fromager affineur, vendeur conseil en fromagerie...

Pour avoir plus d'informations sur les débouchés, consultez le site

<https://cleor.bretagne.bzh>

MODALITÉS D'ÉVALUATION

GRETA-CFA DES CÔTES D'ARMOR)))

Agence de Saint-Brieuc

19 bis boulevard Lamartine
22000 SAINT-BRIEUC
02 96 61 48 54

greta.cotesarmor@ac-rennes.fr

CONTACT

GRETA-CFA des Côtes d'Armor
02 96 61 48 54
greta.cotesarmor@ac-rennes.fr

Sandrine GUILLEMOT
Conseillère en formation

Marylène BRULÉ
Directrice déléguée aux formations -
Lycée La Closerie
02 96 70 80 70

Soizic RONDEL
Coordinatrice

INFOS PRATIQUES

Dates

Du 02 septembre 2024 au 27 juin 2025

Durée

400 heures

Lieu de formation

Lycée hôtelier La Closerie
10 rue Pierre Loti
22410 Saint-Quay-Portrieux
Les locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Nous consulter pour définir les modalités de l'accueil.

Financements

- ✓ Apprentissage
- ✓ Contrat de professionnalisation
- ✓ CPF
- ✓ Projet de transition professionnelle
- ✓ Autres financements possibles : Plan de développement des compétences (plan de formation entreprise), Pro-A

Tarif

15€/h, hors accord négocié

Publics

Tout public

- Évaluation en cours de formation
- Examen final
- Entretien avec le jury

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- Entretien individuel
- Les délais d'accès à la formation sont variables en fonction des places vacantes.
Nous consulter.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Période en entreprise
- Accompagnement personnalisé
- Formation en présentiel
- Mise en situation professionnelle sur plateau technique

TAUX DE RÉUSSITE

Formation continue : 100% en 2022 (pas de session en 2023) - Apprentissage :
100% en 2022 (pas de session en 2023)

TAUX D'INSERTION

Formation continue : 100% à 6 mois en 2022 - Apprentissage : 100% à 6 mois en
2022
Pour connaître les débouchés, consultez le site <https://cleor.bretagne.bzh>

RÉUNIONS D'INFORMATION

Chaque 1er mardi du mois (sauf août) à 9h
au lycée Chaptal à Saint-Brieuc
Inscription conseillée

Retrouvez nos conditions générales de vente et tous nos indicateurs de résultats
sur le site : <https://greta-bretagne.ac-rennes.fr/portail/web/conditions-generales-de-vente>



greta-bretagne.ac-rennes.fr





Agent de service et d'accompagnement en structure (EHPAD, services hospitaliers, MAS, Foyer de vie) (TP ASMS + CCP2 du TP ADVF)

OBJECTIFS

L'Agent de Service et d'accompagnement en structure exerce sous la responsabilité du responsable hôtelier ou soignant, au sein d'une équipe pluriprofessionnelle. Il réalise le nettoyage et le bionettoyage des locaux de l'établissement et contribue aux prestations du service hôtelier. Dans le respect des limites de sa fiche de poste et des compétences de chaque métier, l'agent vient en appui de l'équipe soignante pour accompagner les résidents dans les gestes de la vie quotidienne. Il prend en compte la disposition psychique et l'état physique du résident au moment où il intervient auprès de lui ou dans son espace. Tout au long du service, l'agent de service est attentif au résident et communique avec lui de manière adaptée et bienveillante. Il respecte la démarche qualité de l'établissement et les règles d'hygiène et se protège en respectant les mesures de prévention des risques professionnels.

La formation vise le développement des compétences des 4 activités types suivantes:

- Réaliser le nettoyage et le bio nettoyage des locaux de l'établissement en s'adaptant à la présence des résidents
- Contribuer aux prestations du service hôtelier en respectant les standards de qualité de l'établissement
- Accompagner le résident dans les gestes de la vie quotidienne en tenant compte du projet d'accompagnement personnalisé
- Accompagner la personne dans ses activités essentielles du quotidien et dans ses projets.

Ce parcours conduit à l'obtention du TP « Agent de service médico-social » et à celle du CCP2 du TP ADVF « Accompagner la personne dans ses activités essentielles du quotidien et dans ses projets ».

PRÉ-REQUIS

- Avoir un projet confirmé sur les métiers du service à la personne
- Maîtriser le socle de connaissances et compétences de base (CléA).

CONTENUS

Les enjeux des transitions numériques et environnementales nous conduisent à introduire dans nos contenus de formation des réponses concrètes et transversales à ces attentes.

- Sensibiliser pour accompagner vers des choix en faveur de l'environnement : produits d'entretien naturels, tri des déchets, achat d'équipements reconditionnés plutôt que neuf, amélioration de la qualité de l'air intérieur, amélioration du confort thermique, choix d'une alimentation issue de l'agriculture raisonnée et en circuits courts
- Former à l'usage des objets connectés permettant de servir le maintien de l'autonomie.

Hygiène des locaux

- Développer des compétences en technique d'entretien des locaux :
- Respecter les habitudes de vie de la Personne Aidée

Entretien du linge

- Acquérir les pratiques d'entretien du linge d'une collectivité ou d'un particulier

Alimentation

- Connaître les bases de l'alimentation et les spécificités selon l'âge et l'état de santé de la personne accompagnée
- Servir et desservir les repas et accompagner la prise des repas

Aide aux soins

- Acquérir les notions fondamentales d'hygiène corporelle et les techniques d'aide à la toilette
- Assurer les soins en tenant compte de l'état de santé de la personne et de son autonomie

Aide à la mobilisation

- Maîtriser les techniques d'aide à la mobilisation et des principales aides

GRETA-CFA DES CÔTES D'ARMOR)))

Agence de Lannion - Guingamp

Lycée Félix Le Dantec - rue des Cordiers
22300 LANNION
02 96 61 48 54
greta.cotesarmor@ac-rennes.fr

CONTACT

Sandra HERPEUX
Conseillère en formation

Solène DESCOURT
Coordinatrice

INFOS PRATIQUES

Dates

Guingamp :

- session 1 : du 03/10/2024 au
28/03/2025

- session 2 : du 16/01/2025 au
03/07/2025

Lannion :

- session 1 : du 12/09/2024 au
06/03/2025

- session 2 : du 09/01/2025 au
26/06/2025

Durée

- 518 h centre
- 280 h en entreprise

Lieu de formation

- Lannion - Lycée Le Dantec
- Guingamp - Lycée Pavie

Les locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Nous consulter pour définir les modalités de l'accueil.

Financements

- ☑ CPF
- ☑ Projet de transition professionnelle
- ☑ QUALIF Emploi programme
- ☑ Autres financements possibles

Tarif

15 €/h (hors accord négocié)

techniques

Animation

- Mettre en place des activités adaptées aux pathologies ou handicap des personnes en lien avec le projet d'établissement

Connaissance de l'environnement professionnel

- Connaître le contexte réglementaire inhérent au secteur social et médico-social et les dispositifs d'accompagnement

Connaissance des pathologies, de la vieillesse, la dépendance et le handicap

- Comprendre les besoins de la personne en fonction de son degré d'autonomie et mettre en œuvre un accompagnement adapté dans son quotidien de vie

Sécurité au travail

- Passage du certificat de sauveteur secouriste du travail

- Sensibilisation aux troubles de santé mentale

Relation avec la personne aidée

- Mettre en œuvre une communication professionnelle en tenant compte de la situation globale de la personne

Accompagnement de fin de vie

- Assurer un accompagnement adapté à la situation de fin de vie de la personne

Soutien et accompagnement du parcours

- S'approprier le secteur professionnel pour préciser son projet d'emploi, affiner son choix de certification

- Utiliser le registre de langage adéquat et savoir communiquer dans un contexte formatif et professionnel

Accompagnement à la certification, à l'emploi, présentation au jury

TYPE DE VALIDATION

TITRE

Possibilité de validation totale ou partielle par bloc de compétence.

NIVEAU DE VALIDATION

Niveau 3 (CAP, BEP)

POURSUITES D'ÉTUDES ET DÉBOUCHÉS

Le plus souvent, l'Agent de Service Médico-Social est employé-e dans un établissement médico-social, d'accueil ou d'hébergement de personnes en perte d'autonomie ou de personnes en situation de handicap. Il peut également exercer dans un service hospitalier.

Le secteur des services aux personnes est en plein développement et les perspectives d'emploi sont nombreuses.

Le titre professionnel est un premier niveau de qualification qui permet des poursuites vers les diplômes d'Etat du secteur médicosocial et offre ainsi des perspectives d'évolution professionnelle.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation en cours de formation

- Examen final

- Entretien avec le jury

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- Information collective

- Entretien individuel

- Test de positionnement

Les délais d'accès à la formation sont variables en fonction des places vacantes.

Nous consulter.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Période en entreprise

- Accompagnement personnalisé

- Formation en présentiel

- Mise en situation professionnelle sur plateau technique

TAUX DE RÉUSSITE

Pas de session antérieure

TAUX D'INSERTION

Pas de session antérieure

Pour connaître les débouchés, consultez le site <https://cleor.bretagne.bzh>

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Publics

Tout public, Public éligible à l'apprentissage, Salarié éligible au CPF (Compte personnel de formation), Salarié éligible au PTP (Projet de transition professionnelle), Public éligible au contrat de professionnalisation
Détail : Demandeur d'emploi dans le cadre du Qualif Emploi Programme

Un positionnement permettra de prendre en compte la spécificité de votre projet d'emploi ainsi que vos acquis de l'expérience afin de vous proposer un parcours sur mesure.

RÉUNIONS D'INFORMATION

À Guingamp, lycée Auguste Pavie : De 9h à 12h

- 21 mai
- 18 juin
- le 16 juillet

À Lannion, lycée Félix Le Dantec chaque 1er mardi du mois (hors août) à 9h
Inscription conseillée

Retrouvez nos conditions générales de vente et tous nos indicateurs de résultats sur le site : <https://greta-bretagne.ac-rennes.fr/portail/web/conditions-generales-de-vente>



Assistant de vie aux familles - ADVF (Titre Pro - niv. 3)

OBJECTIFS

L'assistant de vie aux familles (ADVF) contribue au bien être des personnes au sein de leur foyer en respectant leur dignité, leur intégrité, leur vie privée et leur sécurité. Pour permettre aux personnes âgées ou malades, aux personnes en situation de handicap de maintenir leur autonomie et de continuer à vivre à domicile, l'ADVF les aide en mettant en œuvre les gestes et techniques appropriés dans le respect de l'intimité et l'écoute de la personne. Il assure la garde d'enfants vivant à domicile.

La formation vise le développement des compétences des 3 activités types suivantes:

- Entretien du 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.

PRÉ-REQUIS

- Avoir un projet confirmé sur les métiers du service à la personne
- Maîtriser le socle de connaissances et compétences de base (CléA).

CONTENUS

Les enjeux des transitions numériques et environnementales nous conduisent à introduire dans nos contenus de formation des réponses concrètes et transversales à ces attentes.

- Sensibiliser pour accompagner vers des choix en faveur de l'environnement : Produits d'entretien naturels, Tri des déchets, achat d'équipements reconditionnés plutôt que neuf, amélioration de la qualité de l'air intérieur, amélioration du confort thermique, choix d'une alimentation issue de l'agriculture raisonnée et en circuits courts
- Former à l'usage des objets connectés permettant de servir le maintien de l'autonomie.

Hygiène des locaux

- Développer des compétences en technique d'entretien des locaux :
- Respecter les habitudes de vie de la Personne Aidée

Entretien du linge

- Acquérir les pratiques d'entretien du linge d'une collectivité ou d'un particulier

Alimentation

- Connaître les bases de l'alimentation et les spécificités selon l'âge et l'état de santé de la personne accompagnée
- Servir et desservir les repas et accompagner la prise des repas

Aide aux soins

- Acquérir les notions fondamentales d'hygiène corporelle et les techniques d'aide à la toilette
- Assurer les soins en tenant compte de l'état de santé de la personne et de son autonomie

Aide à la mobilisation

- Maîtriser les techniques d'aide à la mobilisation et des principales aides techniques

Animation

- Mettre en place des activités adaptées aux pathologies ou handicap des personnes en lien avec le projet d'établissement

Prise en charge de l'enfant

- Assurer les soins d'hygiène du jeune enfant et son alimentation
- Apprendre à mettre en place des activités pour le bien être, le développement, et la socialisation de l'enfant
- Assurer l'accompagnement de l'enfant au quotidien en toute sécurité

Connaissance de l'environnement professionnel

- Connaître le contexte réglementaire inhérent au secteur social et médico-social et les dispositifs d'accompagnement

GRETA-CFA DES CÔTES D'ARMOR)))

Agence de Lannion - Guingamp

Lycée Félix Le Dantec - rue des Cordiers
22300 LANNION
02 96 61 48 54
greta.cotesarmor@ac-rennes.fr

CONTACT

GRETA-CFA des Côtes d'Armor
02 96 61 48 54
greta.cotesarmor@ac-rennes.fr

Sandra HERPEUX
Conseillère en formation

Solène DESCOURT
Coordinatrice

INFOS PRATIQUES

Dates

Guingamp :

- session 1 : du 03/10/2024 au
28/03/2025

- session 2 : du 16/01/2025 au
03/07/2025

Lannion :

- session 1 : du 12/09/2024 au
06/03/2025

- session 2 : du 09/01/2025 au
26/06/2025

Durée

- 518 heures en centre
- 280 heures en entreprise

Lieu de formation

- Lannion - Lycée Le Dantec
 - Guingamp - Lycée Pavie
- Les locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Nous consulter pour définir les modalités de l'accueil.

Financements

- ✓ Apprentissage
- ✓ CPF
- ✓ Projet de transition professionnelle
- ✓ QUALIF Emploi programme
- ✓ Autres financements possibles

Connaissance des pathologies, de la vieillesse, la dépendance et le handicap

- Comprendre les besoins de la personne en fonction de son degré d'autonomie et mettre en œuvre un accompagnement adapté dans son quotidien de vie

Sécurité au travail

- Passage du certificat de sauveteur secouriste du travail
- Sensibilisation aux troubles de santé mentale

Relation avec la personne aidée

- Mettre en œuvre une communication professionnelle en tenant compte de la situation globale de la personne

Accompagnement de fin de vie

- Assurer un accompagnement adapté à la situation de fin de vie de la personne

Soutien et accompagnement du parcours

- S'approprier le secteur professionnel pour préciser son projet d'emploi, affiner son choix de certification

- Utiliser le registre de langage adéquat et savoir communiquer dans un contexte formatif et professionnel

Accompagnement à la certification, à l'emploi, présentation au jury

Tarif

15 €/h (hors accord négocié)

Publics

Tout public, Public éligible à l'apprentissage

Détail : Demandeur d'emploi dans le cadre du Qualif Emploi Programme

Informations spécifiques

Être à jour de ses vaccinations (Hépatite B recommandée)

Apprentissage : les apprentis sont intégrés à un groupe d'adultes en formation continue, dans la limite des places disponibles.

Dans le cadre du dispositif QUALIF Emploi, cette formation bénéficie d'un cofinancement de la Région Bretagne et de l'Union Européenne (FSE).

TYPE DE VALIDATION

TITRE

Pour consulter le libellé exact de la certification, le code RNCP ou RS, le nom du certificateur et la date d'enregistrement de la certification, cliquez sur le lien suivant (site France Compétences) :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37715/>

Possibilité de validation totale ou partielle par bloc de compétence.

NIVEAU DE VALIDATION

Niveau 3 (CAP, BEP)

POURSUITES D'ÉTUDES ET DÉBOUCHÉS

Le secteur des services aux personnes est en plein développement et les perspectives d'emploi sont nombreuses.

Le plus souvent, l'ADVDF est employé-e dans une entreprise ou association à domicile ou salarié du particulier employeur. Il peut également travailler dans une structure de type EHPAD, foyer de vie, domiciles partagés.

Le titre professionnel est un premier niveau de qualification qui permet des poursuites vers les diplômes d'Etat du secteur médicosocial et offre ainsi des perspectives d'évolution professionnelle.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation en cours de formation
- Examen final
- Entretien avec le jury

Mise en situation professionnelle

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- Information collective
- Entretien individuel
- Test de positionnement

Les délais d'accès à la formation sont variables en fonction des places vacantes.

Nous consulter.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Période en entreprise
- Accompagnement personnalisé
- Formation en présentiel
- Mise en situation professionnelle sur plateau technique

TAUX DE RÉUSSITE

Formation continue : 92.3% en 2023

TAUX D'INSERTION

Formation continue : 91.6% en 2023

Pour connaître les débouchés, consultez le site <https://cleor.bretagne.bzh>

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Un positionnement permettra de prendre en compte la spécificité de votre projet

d'emploi ainsi que vos acquis de l'expérience afin de vous proposer un parcours sur mesure.

RÉUNIONS D'INFORMATION

À Guingamp, lycée Auguste Pavie : De 9h à 12h

- 21 mai

- 18 juin

- 16 juillet

À Lannion, lycée Félix Le Dantec :

Chaque 1er mardi du mois (hors août) à 9h :

Inscription conseillée

Retrouvez nos conditions générales de vente et tous nos indicateurs de résultats sur le site : <https://greta-bretagne.ac-rennes.fr/portail/web/conditions-generales-de-vente>



Agent de service médico-social (ASMS) (Titre Pro - niv.3)

OBJECTIFS

L'Agent de Service Médico-Social exerce sous la responsabilité du responsable hôtelier, au sein d'une équipe pluri professionnelle. Il réalise le nettoyage et le bionettoyage des locaux de l'établissement et contribue aux prestations du service hôtelier. Dans le respect des limites de sa fiche de poste et des compétences de chaque métier, l'agent de service médico-social vient en appui de l'équipe soignante pour accompagner les résidents dans les gestes de la vie quotidienne. Il prend en compte la disposition psychique et l'état physique du résident au moment où il intervient auprès de lui ou dans son espace. Tout au long du service, l'agent de service est attentif au résident et communique avec lui de manière adaptée et bienveillante. Il respecte la démarche qualité de l'établissement et les règles d'hygiène et se protège en respectant les mesures de prévention des risques professionnels.

La formation vise le développement des compétences des 3 activités types suivantes:

- Réaliser le nettoyage et le bio nettoyage des locaux de l'établissement en s'adaptant à la présence des résidents
- Contribuer aux prestations du service hôtelier en respectant les standards de qualité de l'établissement
- Accompagner le résident dans les gestes de la vie quotidienne en tenant compte du projet d'accompagnement personnalisé.

PRÉ-REQUIS

- Avoir un projet confirmé sur les métiers du service à la personne
- Maîtriser le socle de connaissances et compétences de base (CléA).

CONTENUS

Les enjeux des transitions numériques et environnementales nous conduisent à introduire dans nos contenus de formation des réponses concrètes et transversales à ces attentes.

- Sensibiliser pour accompagner vers des choix en faveur de l'environnement : produits d'entretien naturels, tri des déchets, achat d'équipements reconditionnés plutôt que neuf, amélioration de la qualité de l'air intérieur, amélioration du confort thermique, choix d'une alimentation issue de l'agriculture raisonnée et en circuits courts.
- Former à l'usage des objets connectés permettant de servir le maintien de l'autonomie.

Hygiène des locaux

- Développer des compétences en technique d'entretien des locaux
- Respecter les habitudes de vie de la Personne Aidée

Entretien du linge

- Acquérir les pratiques d'entretien du linge d'une collectivité ou d'un particulier

Alimentation

- Connaître les bases de l'alimentation et les spécificités selon l'âge et l'état de santé de la personne accompagnée
- Servir et desservir les repas et accompagner la prise des repas

Aide à la mobilisation

- Maîtriser les techniques d'aide à la mobilisation et des principales aides techniques

Sécurité au travail

- Passage du certificat de sauveteur secouriste du travail

Connaissance de l'environnement professionnel

- Connaître le contexte réglementaire inhérent au secteur social et médico-social et les dispositifs d'accompagnement

Connaissance des pathologies, de la vieillesse, de la dépendance

- Comprendre les besoins de la personne en fonction de son degré d'autonomie

Relation avec la personne aidée

GRETA-CFA DES CÔTES D'ARMOR)))

Agence de Lannion - Guingamp

Lycée Félix Le Dantec - rue des Cordiers
22300 LANNION
02 96 61 48 54
greta.cotesarmor@ac-rennes.fr

CONTACT

GRETA-CFA des Côtes d'Armor
02 96 61 48 54
greta.cotesarmor@ac-rennes.fr

Sandra HERPEUX
Conseillère en formation

Solène DESCOURT
Coordinatrice

INFOS PRATIQUES

Dates

Guingamp :

- session 1 : du 03/10/2024 au 28/03/2025
- session 2 : du 16/01/2025 au 03/07/2025

Lannion :

- session 1 : du 12/09/2024 au 06/03/2025
- session 2 : du 09/01/2025 au 26/06/2025

Durée

- 315 heures en centre
- 210 heures en entreprise

Lieu de formation

Lycée Félix Le Dantec 22300 Lannion
Lycée Auguste Pavie 22200 Guingamp
Les locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Nous consulter pour définir les modalités de l'accueil.

Financements

- ✓ Apprentissage
- ✓ CPF
- ✓ Projet de transition professionnelle
- ✓ QUALIF Emploi programme
- ✓ Autres financements possibles

Tarif

- Mettre en œuvre une communication professionnelle adaptée
- Soutien et accompagnement du parcours**
- S'approprier le secteur professionnel pour préciser son projet d'emploi, affiner son choix de certification
 - Utiliser le registre de langage adéquat et savoir communiquer dans un contexte formatif et professionnel
- Accompagnement à la certification, à l'emploi, présentation au jury**

TYPE DE VALIDATION

TITRE

Pour consulter le libellé exact de la certification, le code RNCP ou RS, le nom du certificateur et la date d'enregistrement de la certification, cliquez sur le lien suivant (site France Compétences) :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35028/>

Possibilité de validation totale ou partielle par bloc de compétence.

NIVEAU DE VALIDATION

Niveau 3 (CAP, BEP)

POURSUITES D'ÉTUDES ET DÉBOUCHÉS

Le plus souvent, l'Agent de Service Médico-Social est employé-e dans un établissement médico-social, d'accueil ou d'hébergement de personnes en perte d'autonomie ou de personnes en situation de handicap. Il peut également exercer dans un service hospitalier ou dans une entreprise assurant l'externalisation du nettoyage ou du bio-nettoyage d'un établissement médico-social.

Le secteur des services aux personnes est en plein développement et les perspectives d'emploi sont nombreuses.

Le titre professionnel est un premier niveau de qualification qui permet des poursuites vers les diplômes d'Etat du secteur médicosocial et offre ainsi des perspectives d'évolution professionnelle.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Examen final
- Entretien avec le jury

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- Information collective
 - Entretien individuel
 - Test de positionnement
- Les délais d'accès à la formation sont variables en fonction des places vacantes. Nous consulter.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Formation en alternance
- Formation en présentiel
- Mise en situation professionnelle sur plateau technique

TAUX DE RÉUSSITE

Pas de session antérieure

TAUX D'INSERTION

Pas de session antérieure
Pour connaître les débouchés, consultez le site <https://cleor.bretagne.bzh>

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Un positionnement permettra de prendre en compte la spécificité de votre projet d'emploi ainsi que vos acquis de l'expérience afin de vous proposer un parcours sur mesure.

RÉUNIONS D'INFORMATION

À Guingamp, lycée Auguste Pavie de 9h00 à 12h

- 21 mai
- 18 juin
- 16 juillet

À Lannion, lycée Félix Le Dantec :

Chaque 1er mardi du mois (hors août) à 9h

Inscription conseillée

15 €/h (hors accord négocié)

Publics

Tout public, Public éligible à l'apprentissage, Demandeur d'emploi, Salarié éligible au CPF (Compte personnel de formation), Salarié éligible au PTP (Projet de transition professionnelle), Public éligible au contrat de professionnalisation
Détail : Demandeur d'emploi dans le cadre du Qualif Emploi Programme

Informations spécifiques

Être à jour de ses vaccinations (Hépatite B recommandée)

Dans le cadre du dispositif QUALIF Emploi, cette formation bénéficie d'un cofinancement de la Région Bretagne et de l'Union Européenne (FSE).

Retrouvez nos conditions générales de vente et tous nos indicateurs de résultats sur le site : <https://greta-bretagne.ac-rennes.fr/portail/web/conditions-generales-de-vente>



greta-bretagne.ac-rennes.fr





Gestionnaire de paie (Titre Pro.- niv. 5)

OBJECTIFS

Le gestionnaire de paie, en fonction des informations sociales de l'entreprise et du personnel, assure mensuellement la production du bulletin de paie et la gestion des données sociales, conformément à la réglementation en vigueur.

PRÉ-REQUIS

Niveau 4

CONTENUS

BC01 - Réaliser la gestion administrative, juridique et la présentation des bulletins de paie

- Traiter les informations pour déterminer la rémunération brute
- Garantir les calculs des cotisations sociales en paie
- Traiter les informations impactant la rémunération nette

BC02 - Valoriser en paie les événements de la vie professionnelle

- Evaluer les événements particuliers liés au temps de travail
- Gérer les informations juridiques et sociales lors du départ
- Contrôler les données issues du traitement de la paie

TYPE DE VALIDATION

TITRE

Pour consulter le libellé exact de la certification, le code RNCP ou RS, le nom du certificateur et la date d'enregistrement de la certification, cliquez sur le lien suivant (site France Compétences) :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37948/>

Possibilité de validation totale ou partielle par bloc de compétence.

NIVEAU DE VALIDATION

Niveau 5 (BTS, DEUST)

POURSUITES D'ÉTUDES ET DÉBOUCHÉS

Poursuites d'études et débouchés :

- DUT gestion des entreprises et des administrations (GEA avec spécialité finance comptabilité)
- BTS comptabilité et gestion

Métiers visés :

Après quelques années d'expérience, un gestionnaire de paie peut évoluer vers un poste de responsable paie ou directeur paie. Il peut aussi opter pour un poste plus généraliste dans l'administration et la gestion du personnel (DRH – directeur des ressources humaines, RRH – responsable des ressources humaines) Gestionnaire de paie - Gestionnaire de paie et administration du personnel - Collaborateur paie - Comptable spécialisé paie

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation en cours de formation
- Examen final
- Entretien avec le jury

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- Information collective
 - Entretien individuel
 - Test de positionnement
- Les délais d'accès à la formation sont variables en fonction des places vacantes. Nous consulter.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Formation en présentiel

GRETA-CFA BRETAGNE SUD)))

Agence de Vannes

20 Rue Winston Churchill - BP 565
56017 Vannes cedex
02 97 46 66 66
greta.agvannes@ac-rennes.fr

CONTACT

Anne-Claire LE PORT
coordinatrice de formation
0297466666
anne-claire.le-port@ac-rennes.fr

INFOS PRATIQUES

Dates

Du 06 janvier 2025 au 13 juin 2025

Durée

770 heures
Dont 210 heures en entreprise
15% du parcours ouvert à la formation à distance

Lieu de formation

Lycée Jean Guéhenno - 79 Av. de la Marne - 56000 Vannes
Les locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Nous consulter pour définir les modalités de l'accueil.

Financements

- ✓ CPF
- ✓ Projet de transition professionnelle
- ✓ QUALIF Emploi programme
- ✓ Région Bretagne
- ✓ Autres financements possibles

Tarif

15 €/h (hors accord négocié)

Publics

Tout public

Informations spécifiques

En plus du niveau 4, il est conseillé d'avoir des connaissances en bureautique (notamment excel), en calcul (notamment en pourcentage), une expression fluide en français. Nous pouvons vous préparer à l'entrée en formation via des modules de mise à niveau : nous consulter.
Formation financée par la Région Bretagne pour les personnes en recherche d'emploi dans le cadre du

- Période en entreprise
- Mise en situation professionnelle sur plateau technique
- Formation à distance
- Autoformation accompagnée
- Accompagnement personnalisé

TAUX DE RÉUSSITE

Pas d'antériorité

TAUX D'INSERTION

Pas d'antériorité

Pour connaître les débouchés, consultez le site <https://cleor.bretagne.bzh>

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Appétence pour les applications informatiques et la gestion.

RÉUNIONS D'INFORMATION

En programmation, n'hésitez pas à nous consulter.

dispositif QUALIF Emploi programme.
Aide financière de la Région Bretagne possible pour couvrir une partie des frais liés à la formation (transport, restauration...).

Retrouvez nos conditions générales de vente et tous nos indicateurs de résultats sur le site : <https://greta-bretagne.ac-rennes.fr/portail/web/conditions-generales-de-vente>



greta-bretagne.ac-rennes.fr





Serveur en restauration (CQP)

OBJECTIFS

Au contact direct de la clientèle, le-la serveur-euse de restaurant est le garant-e de la bonne image de l'établissement. Il-elle doit être avenant-e et s'exprimer avec aisance, car son avis est souvent sollicité au moment de la prise de commande. Il-elle a, avant tout, un rôle de commercial et doit valoriser le travail du chef pour susciter l'envie chez son client. On lui demande également un bon sens de l'organisation afin d'assurer la mise en place, le service et la facturation. Le-la serveur-euse participe enfin à la gestion de la cave du jour et à l'approvisionnement des produits du bar et du restaurant.

PRÉ-REQUIS

Avoir validé son projet professionnel.

CONTENUS

- Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation :
Accueil et prise de commande
Commercialisation et conseil
Communiquer
- Service en salle
- Traiter une réclamation client, recueillir et transmettre des informations concernant les clients
- Réceptionner et stocker des marchandises et des produits
Approvisionnement
Gestion de la cave
- Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail
- Réaliser des préparations culinaires de base froides
- Encaissement
- Anglais
- Assurer la sécurité des personnes et des lieux

TYPE DE VALIDATION

CQP Certificat de qualification professionnelle

Pour consulter le libellé exact de la certification, le code RNCP ou RS, le nom du certificateur et la date d'enregistrement de la certification, cliquez sur le lien suivant (site France Compétences) :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37860/>

Possibilité de validation totale ou partielle par bloc de compétence.

POURSUITES D'ÉTUDES ET DÉBOUCHÉS

Poursuites d'études : CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant, CAP production et services en restauration

Débouchés : serveur en restaurant, commis de salle...

Pour avoir plus d'informations sur les débouchés, consultez le site

<https://cleor.bretagne.bzh>

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation en cours de formation

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- Information collective
 - Entretien individuel
- Les délais d'accès à la formation sont variables en fonction des places vacantes. Nous consulter.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Période en entreprise
- Accompagnement personnalisé
- Formation en présentiel
- Mise en situation professionnelle sur plateau technique

Taux de Réussite

GRETA-CFA DES CÔTES D'ARMOR)))

Agence de Lannion - Guingamp

Lycée Félix Le Dantec - rue des Cordiers
22300 LANNION

02 96 61 48 54

greta.cotesarmor@ac-rennes.fr

CONTACT

GRETA-CFA des Côtes d'Armor

02 96 61 48 54

greta.cotesarmor@ac-rennes.fr

Antoine LE NY

Conseiller en formation

Marie-Pascale OLLIVIER

Coordinatrice

INFOS PRATIQUES

Dates

De novembre 2024 à février 2025

Durée

490 heures

Dont 175 heures en entreprise

Lieu de formation

Lycée Félix Le Dantec

rue des Cordiers

22300 Lannion

Les locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Nous consulter pour définir les modalités de l'accueil.

Financements

- ✓ CPF
- ✓ Projet de transition professionnelle
- ✓ QUALIF Emploi programme
- ✓ Autres financements possibles

Tarif

15€ /h hors accord négocié

Publics

Demandeur d'emploi, Salarié

Informations spécifiques

Formation financée par la Région Bretagne pour les personnes en recherche d'emploi dans le cadre du dispositif QUALIF Emploi programme. Celui-ci bénéficie du soutien financier du Fonds Social Européen (FSE+).

pas de session antérieure

TAUX D'INSERTION

pas de session antérieure

Pour connaître les débouchés, consultez le site <https://cleor.bretagne.bzh>

RÉUNIONS D'INFORMATION

Chaque 1er mardi du mois (sauf août) à 9h
au Lycée Félix Le Dantec à Lannion
Inscription conseillée

Retrouvez nos conditions générales de vente et tous nos indicateurs de résultats
sur le site : <https://greta-bretagne.ac-rennes.fr/portail/web/conditions-generales-de-vente>



greta-bretagne.ac-rennes.fr





Pizzaïolo (CQP)

OBJECTIFS

Le-la pizzaïolo-a est responsable de la préparation et de la distribution de pizzas à consommer sur place ou à emporter.

À l'issue de la formation, le-la stagiaire sera en mesure, tout en respectant les règles d'hygiène, de :

- fabriquer, pétrir et abaisser la pâte,
- élaborer et répartir les garnitures selon les commandes,
- maîtriser la cuisson des pizzas.

PRÉ-REQUIS

- Avoir validé son projet professionnel
- Avoir fait un stage en restauration si aucune expérience dans ce domaine

CONTENUS

Approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits

- Procéder à l'approvisionnement des marchandises
- Participer à l'achat de marchandises ou de produits

Réceptionner et stocker des marchandises, des produits

- Réceptionner les marchandises
- Contribuer à gérer les stocks
- Stocker les marchandises

Confectionner des pizzas

- Préparer son poste de travail
- Fabriquer des pizzas

Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail

- Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection

Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation

- Établir un contact efficace et adapté au client
- Conduire un échange avec un client en lien avec une prestation de service
- Réaliser ou suivre la réalisation d'une prestation en assurant la satisfaction client

Promouvoir une offre de service

- Maîtriser les caractéristiques de l'offre de service
- Commercialiser l'offre de service
- Promouvoir l'offre de service

Gérer l'encaissement

- Procéder à l'ouverture de la caisse
- Accueillir un client en caisse
- Procéder à l'encaissement des articles ou produits
- Fermer son poste de caisse

TYPE DE VALIDATION

CQP Certificat de qualification professionnelle

Pour consulter le libellé exact de la certification, le code RNCP ou RS, le nom du certificateur et la date d'enregistrement de la certification, cliquez sur le lien suivant (site France Compétences) :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37868/>

Possibilité de validation totale ou partielle par bloc de compétence.

NIVEAU DE VALIDATION

Niveau 3 (CAP, BEP)

POURSUITES D'ÉTUDES ET DÉBOUCHÉS

Secteurs d'activités :

Le pizzaïolo travaille dans différents secteurs de la restauration : la restauration traditionnelle, la restauration de chaîne, la restauration collective, la restauration de type rapide et dans des structures telles que des restaurants thématiques, des brasseries, bistros, des services de traiteurs et food-trucks.

Débouchés :

GRETA-CFA DES CÔTES D'ARMOR)))

Agence de Lannion - Guingamp

Lycée Félix Le Dantec - rue des Cordiers
22300 LANNION
02 96 61 48 54
greta.cotesarmor@ac-rennes.fr

CONTACT

GRETA-CFA des Côtes d'Armor
02 96 61 48 54
greta.cotesarmor@ac-rennes.fr

Antoine LE NY
Conseiller en formation

Marie-Pascale OLLIVIER
Coordinatrice

INFOS PRATIQUES

Dates

Du 1er avril 2025 au 7 juillet 2025

Durée

469 heures
Dont 175 heures en entreprise

Lieu de formation

Lycée Félix Le Dantec
Rue des Cordiers
22300 LANNION
Les locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Nous consulter pour définir les modalités de l'accueil.

Financements

- ✓ Contrat de professionnalisation
- ✓ CPF
- ✓ Projet de transition professionnelle
- ✓ QUALIF Emploi programme
- ✓ Autres financements possibles

Tarif

18 €/h (hors accord négocié)

Publics

Demandeur d'emploi, Salarié

Informations spécifiques

Formation financée par la Région Bretagne pour les personnes en recherche d'emploi dans le cadre du dispositif QUALIF Emploi programme. Celui-ci bénéficie du soutien financier du Fonds Social Européen (FSE+).

Pizzaïolo

Chef pizzaïolo

Pour avoir plus d'informations sur les débouchés, consultez le site

<https://cleor.bretagne.bzh>

Poursuite d'études possible : CAP Cuisine

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation en cours de formation
- Examen final
- Entretien avec le jury
 - Examen final : mise en situation professionnelle, études de cas et entretien avec un jury

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- Information collective
 - Entretien individuel
 - Test de positionnement
- Les délais d'accès à la formation sont variables en fonction des places vacantes. Nous consulter.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Période en entreprise
- Accompagnement personnalisé
- Formation en présentiel
- Mise en situation professionnelle sur plateau technique

TAUX DE RÉUSSITE

Formation continue : 85,7% en 2023 - Apprentissage : pas de session antérieure

TAUX D'INSERTION

Formation continue : 33,3% à 6 mois en 2023 (à noter que ce taux est obtenu sur la base de seulement 42,9% de répondants à l'enquête) - Apprentissage : pas de session antérieure

Pour connaître les débouchés, consultez le site <https://cleor.bretagne.bzh>

RÉUNIONS D'INFORMATION

Chaque 1er mardi du mois (sauf août) à 9h

au lycée Le Dantec à Lannion

Inscription conseillée

Retrouvez nos conditions générales de vente et tous nos indicateurs de résultats sur le site : <https://greta-bretagne.ac-rennes.fr/portail/web/conditions-generales-de-vente>



greta-bretagne.ac-rennes.fr





Technicien constructeur bois - TCB (Bac pro)

OBJECTIFS

Le titulaire du baccalauréat professionnel Technicien Constructeur Bois (TCB) exerce son activité dans les entreprises artisanales ou industrielles qui fabriquent et installent des ouvrages de structure, d'ossature et de charpente en bois et dérivés dans les domaines du bâtiment, de l'habitat et de l'environnement (habitations, locaux professionnels, locaux recevant du public, aménagements urbains, aménagements extérieurs). Il intervient en partie dans l'atelier pour les opérations de fabrication et en partie sur le chantier pour les opérations de levage et de pose.

Il est capable de s'intégrer rapidement dans une équipe et, après quelques mois passés dans l'entreprise, d'affirmer son autonomie et de montrer sa capacité à prendre en responsabilité la conduite d'une réalisation d'ouvrage.

PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un niveau 3 des métiers du bois ou d'un niveau 4 du secteur bâtiment.

CONTENUS

- BC01 - UNITÉ U21 Analyse technique d'un ouvrage
 - Décoder et analyser les données de définition
 - Choisir, adapter et justifier des solutions techniques
 - Établir les plans d'exécution d'une partie d'ouvrage ou d'un élément
 - Établir les quantitatifs de matériaux et composants
- BC02 - UNITÉ U22 Préparation d'une fabrication et d'une mise en œuvre sur chantier
 - Décoder et analyser les données opératoires
 - Décoder et analyser les données de gestion
 - Établir le processus de fabrication et de mise en œuvre sur chantier
 - Établir les documents de suivi de réalisation
- BC03 - UNITÉ U31 Réalisation et suivi des ouvrages en entreprise
 - Animer une équipe.
 - Animer les actions qualité et sécurité
 - Communiquer avec les différents partenaires
 - Rendre compte d'une activité.
- BC04 - UNITÉ U32 Fabrication d'un ouvrage
 - Organiser et mettre en sécurité les postes de travail
 - Préparer les matériaux, produits et composants
 - Rechercher les caractéristiques dimensionnelles et géométriques des éléments
 - Installer les postes de travail et les outillages
 - Conduire les opérations de taillage, d'usinage
 - Conduire les opérations de préfabrication et d'assemblage
 - Conduire les opérations de finition et de traitement
 - Assurer le conditionnement, le stockage et le chargement
 - Assurer la maintenance de 1er niveau des machines et matériels de fabrication
- BC05 - UNITÉ U33 Mise en œuvre d'un ouvrage sur chantier
 - Relever et réceptionner une situation de chantier
 - Organiser et mettre en sécurité la zone d'intervention
 - Contrôler la conformité des supports et des ouvrages
 - Implanter, répartir et approvisionner sur chantier
 - Conduire les opérations de levage de structures et d'ossatures
 - Poser, installer les composants et produits finis,
 - Assurer le suivi de réalisation des ouvrages
 - Gérer l'environnement du chantier
 - Effectuer l'entretien et la maintenance des équipements de chantier
 - Assurer la maintenance périodique des ouvrages
- BC06 - UNITÉ U34 Économie gestion
- BC07 - UNITÉ U35 Prévention, santé, environnement
- BC08 - UNITÉ U 11 Mathématiques

GRETA-CFA DES CÔTES D'ARMOR)))

Agence de Saint-Brieuc

19 bis boulevard Lamartine
22000 SAINT-BRIEUC
02 96 61 48 54

greta.cotesarmor@ac-rennes.fr

CONTACT

GRETA-CFA des Côtes d'Armor
02 96 61 48 54
greta.cotesarmor@ac-rennes.fr

Stéphanie RAPINEL
Conseillère en formation

Nadine GAUTIER
Coordinatrice

INFOS PRATIQUES

Dates

De septembre à juin (en 1 an, 2 ans ou 3 ans selon la modalité choisie)

Durée

- En 3 ans : 1850 heures en centre de formation (*1ère année en formation initiale*)
- En 2 ans : 1350 heures en centre de formation
- En 1 an : 675 heures en centre de formation

Lieu de formation

Lycée Jean Monnet
9 rue des Ursulines
22800 QUINTIN
Les locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Nous consulter pour définir les modalités de l'accueil.

Financements

- ✓ Apprentissage
- ✓ Contrat de professionnalisation
- ✓ CPF
- ✓ Projet de transition professionnelle

Tarif

15 €/h (hors accord négocié)

Publics

Tout public

BC09 - UNITÉ U12 Sciences physiques et chimiques
BC10 - UNITÉ U4 Langue vivante
BC11 - UNITÉ U51 Français
BC12 - UNITÉ U52 Histoire, géographie et enseignement moral et civique
BC13 - UNITÉ U6 Arts appliqués et cultures artistiques
BC14 - UNITÉ U7 Éducation physique et sportive.

TYPE DE VALIDATION

BAC professionnel

Pour consulter le libellé exact de la certification, le code RNCP ou RS, le nom du certificateur et la date d'enregistrement de la certification, cliquez sur le lien suivant (site France Compétences) :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37916/>

Possibilité de validation totale ou partielle par bloc de compétence.

NIVEAU DE VALIDATION

Niveau 4 (Baccalauréat)

POURSUITES D'ÉTUDES ET DÉBOUCHÉS

Poursuites d'études :

- BTS conseil et commercialisation de solutions techniques
- BTS développement et réalisation bois
- BTS systèmes constructifs bois et habitat

Débouchés : Constructeur bois

Pour avoir plus d'informations sur les débouchés, consultez le site

<https://cleor.bretagne.bzh>

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation en cours de formation
- Examen final

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- Entretien individuel
 - Test de positionnement
- Les délais d'accès à la formation sont variables en fonction des places vacantes.
Nous consulter.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Période en entreprise
- Accompagnement personnalisé
- Formation en alternance
- Formation en présentiel
- Mise en situation professionnelle sur plateau technique

TAUX DE RÉUSSITE

Formation continue : pas de session antérieure - Apprentissage : 100% en 2023

TAUX D'INSERTION

Formation continue : pas de session antérieure - Apprentissage : 100% à 6 mois en 2023 (à noter que ce taux est obtenu sur la base de seulement 20% de répondants à l'enquête)

Pour connaître les débouchés, consultez le site <https://cleor.bretagne.bzh>

RÉUNIONS D'INFORMATION

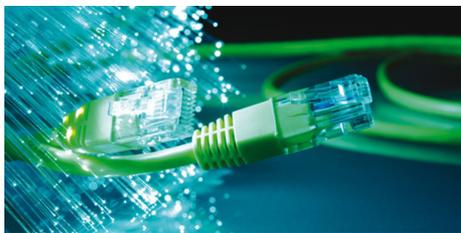
Contactez-nous pour un entretien individuel

Informations spécifiques

Accueil d'alternants et d'adultes en formation continue dans une section ouverte sous statut scolaire dans la limite des places disponibles.

- Formation initiale : 1re année sous statut scolaire, 2e et 3e année possible en apprentissage
- Formation continue : formation en 1 an à temps plein ou en 2 ans en apprentissage. Les apprenants sont intégrés sur la 2e et/ou 3e année de la section sous statut scolaire

Retrouvez nos conditions générales de vente et tous nos indicateurs de résultats sur le site : <https://greta-bretagne.ac-rennes.fr/portail/web/conditions-generales-de-vente>



Installateur de réseaux de télécommunications en fibre optique -IRTFO (Titre pro. - niveau 3)

OBJECTIFS

L'installateur de réseaux de télécommunications participe aux travaux de construction, d'extension et de modification des réseaux de télécommunications en effectuant l'ensemble des travaux de tirage de câbles, de pose et de câblage d'équipements permettant aux opérateurs de véhiculer les signaux numériques (téléphonie, télévision, internet) jusque chez leurs clients.

Les réseaux concernés mettent en œuvre deux technologies distinctes : les réseaux à technologie cuivre (réseau de nature électrique) et les réseaux optiques (lumière dans des fibres optiques).

Les câbles cuivre multipaires sont utilisés sur la boucle locale cuivre historique (BLC). Ils supportent la téléphonie commutée (réseau téléphonique commuté, RTC) et les liaisons xDSL (multiplexages numériques). Ce réseau permet des connexions bas et haut débit (HD).

Les câbles optiques (monomodes) sont utilisés sur les réseaux de type FTTH (fiber to the home) et les réseaux constituant la boucle locale optique mutualisée. Ils permettent des connexions à très haut débit (THD).

Les câbles cuivre et les câbles optiques sont utilisés conjointement sur les réseaux hybrides de type NRAxy (nœud de raccordement d'abonnés haut débit), et de type FTTx (réseau optique à terminaison cuivre).

L'installateur installe et raccorde les câbles de télécommunications en aérien, en souterrain, en façade et en intérieur d'immeuble, aussi bien pour la partie transport et distribution du réseau que pour la partie branchement du client.

Il fixe les équipements d'extrémité du réseau tels que têtes de câbles, points de branchement, de dérivation, de concentration, de distribution, et pose les dispositifs terminaux intérieurs et les prises terminales chez le client. Il les raccorde à l'aide des câbles tirés.

Il s'assure de la réalisation correcte de ses travaux et du fonctionnement de la ligne du client à l'aide de tests et de mesures.

L'installateur travaille généralement en équipe, sous la responsabilité d'un chef d'équipe.

Le lieu de travail de l'installateur est l'entreprise pour la préparation des chantiers.

L'essentiel des activités de l'installateur se déroule sur des chantiers (sur la voie publique ou chez le client). Ces chantiers concernent les réseaux aériens, souterrains, sur façade et en immeuble, en milieu urbain et en milieu rural.

L'installateur peut exercer l'emploi localement ou se déplacer pour de longues périodes sur des chantiers éloignés. Les travaux ont lieu exceptionnellement de nuit, pour ne pas perturber les services rendus aux clients connectés.

Dans le cadre des travaux de branchement de clients, l'installateur est en relation directe avec ceux-ci.

Il veille à sa propre sécurité et à celle des personnels placés sous sa responsabilité, ainsi qu'à celle des usagers et clients. Il réalise ses activités dans le respect des règles de sécurité individuelles et collectives (et, s'il existe, en application du PPSPS, sinon du plan de prévention).

Le professionnel est confronté aux risques liés :

- aux travaux en hauteur ;
- à la présence de réseaux électriques basse ou haute tension dans l'environnement du chantier ;
- à la présence de tensions électriques basse tension sur les réseaux de télécommunications ;
- à la présence de rayonnement laser dans les fibres optiques ;
- à la présence d'amiante dans son environnement de travail ;
- au voisinage de la circulation routière.

Il utilise des moyens matériels variés (nacelle, compresseur, outils électroportatifs, appareils de mesure électriques et optiques, soudeuse optique, terminaux et périphériques informatiques).

PRÉ-REQUIS

Niveau 3ème minimum ou une expérience professionnelle dans le domaine de l'électrotechnique

CONTENUS

GRETA-CFA DES CÔTES D'ARMOR)))

Agence de Lannion - Guingamp

Lycée Félix Le Dantec - rue des Cordiers
22300 LANNION
02 96 61 48 54
greta.cotesarmor@ac-rennes.fr

CONTACT

GRETA-CFA des Côtes d'Armor
02 96 61 48 54
greta.cotesarmor@ac-rennes.fr

Antoine LE NY
Conseiller en formation

Marie-Pascale OLLIVIER
Coordinatrice

INFOS PRATIQUES

Dates

Nous consulter

Durée

420 heures
Dont 140 heures en entreprise

Lieu de formation

Lycée Félix Le Dantec
Rue des Cordiers
22300 Lannion
Les locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Nous consulter pour définir les modalités de l'accueil.

Financements

- ☑ CPF
- ☑ Projet de transition professionnelle
- ☑ QUALIF Emploi programme
- ☑ Autres financements possibles

Tarif

15 €/h (hors accord négocié)

Publics

Tout public

Informations spécifiques

Formation financée par la Région Bretagne pour les personnes en recherche d'emploi dans le cadre du dispositif QUALIF Emploi programme. Celui-ci bénéficie du soutien financier du Fonds Social Européen (FSE+).

BC01 - Construire ou modifier des réseaux de télécommunications cuivre

- Participer à la préparation des chantiers sur les réseaux de télécommunications cuivre.
- Dérouler, installer et fixer les câbles de télécommunications cuivre.
- Raccorder les câbles et câbler les dispositifs d'extrémité des réseaux de télécommunications cuivre.

BC02 - Construire l'installation d'un client et la brancher sur un réseau de télécommunications cuivre

- Tirer et fixer les câbles de branchement d'un réseau de télécommunications cuivre.
- Installer et câbler les dispositifs d'extrémité cuivre de l'installation du client.
- Mettre en service l'installation de télécommunications cuivre du client.

BC03 - Construire ou modifier des réseaux de télécommunications optiques

- Participer à la préparation des chantiers sur les réseaux de télécommunications optiques.
- Dérouler, installer et fixer les câbles de télécommunications optiques.
- Raccorder les câbles et câbler les dispositifs d'extrémité des réseaux de télécommunications optiques.

BC04 - Construire l'installation d'un client et la brancher sur un réseau de télécommunications optique

- Tirer et fixer les câbles de branchement d'un réseau de télécommunications optique.
- Installer et câbler les dispositifs d'extrémité optique de l'installation du client.
- Mettre en service l'installation de télécommunications optique du client.

Secteurs d'activité et types d'emploi accessibles par le détenteur du titre : Les entreprises des secteurs des télécommunications et des travaux publics : les câblo-opérateurs qui gèrent leurs propres réseaux de télécommunications et les entreprises sous-traitantes qui réalisent pour le compte de ceux-ci les dossiers d'étude et les chantiers d'installation de réseaux.

TYPE DE VALIDATION

TITRE

Pour consulter le libellé exact de la certification, le code RNCP ou RS, le nom du certificateur et la date d'enregistrement de la certification, cliquez sur le lien suivant (site France Compétences) :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37443/>

Possibilité de validation totale ou partielle par bloc de compétence.

NIVEAU DE VALIDATION

Niveau 3 (CAP, BEP)

POURSUITES D'ÉTUDES ET DÉBOUCHÉS

Débouchés : Installateur, monteur-raccordeur de réseaux de télécommunications optiques (FTTH)

Pour avoir plus d'informations sur les débouchés, consultez le site

<https://cleor.bretagne.bzh>

Poursuites d'études possibles : technicien de réseaux de télécommunications, BAC PRO MELEC...

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation en cours de formation
- Examen final
- Entretien avec le jury

Mise en situation professionnelle

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- Information collective
- Entretien individuel
- Test de positionnement

Les délais d'accès à la formation sont variables en fonction des places vacantes.

Nous consulter.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Période en entreprise
- Accompagnement personnalisé
- Formation en présentiel
- Mise en situation professionnelle sur plateau technique

TAUX DE RÉUSSITE

70% en 2023

TAUX D'INSERTION

83,3% à 6 mois en 2023

Pour connaître les débouchés, consultez le site <https://cleor.bretagne.bzh>

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Se former aux métiers du numérique.

#Formation #Numérique

RÉUNIONS D'INFORMATION

Chaque 1er mardi du mois à 9h (sauf août)

au lycée Le Dantec à Lannion

Inscription conseillée

Retrouvez nos conditions générales de vente et tous nos indicateurs de résultats sur le site : <https://greta-bretagne.ac-rennes.fr/portail/web/conditions-generales-de-vente>



Tailleur de pierre (CAP)

OBJECTIFS

Le tailleur de pierre intervient dans l'ensemble des étapes de transformation et de mise en œuvre définitive d'un bloc de pierre. A partir de tranches ou de blocs, il tire des blocs capables qu'il taille en éléments finis en pierre de taille. Il appareille les pierres et éléments entre eux et trace les épures d'ensembles composés. Il pose, en neuf ou en restauration, des pierres de structure ou de décoration et assure toutes les mesures de coffrage et d'étaie nécessaire aux opérations de pose ou de reprise en sous-œuvre. Il ravale les façades en pierre en utilisant les procédés correspondant à la nature du parement et réalise des enduits au mortier de chaux.

PRÉ-REQUIS

Maîtriser les savoirs de base.

CONTENUS

BC01 : Poser des éléments en pierre

- Construire des maçonneries en pierre
- Construire des maçonneries en moellons
- Poser des éléments de couverture de baie
- Remplacer un élément de structure en pierre
- Poser des éléments décoratifs en pierre

BC02 : Ravaier une façade en pierre

- Monter des échafaudages à cadre préfabriqué
- Nettoyer une façade en pierre par lavage, hydro-sablage, gommage, piquage ou retaille
- Déjointoyer, rejointoyer une façade en pierre
- Réaliser des enduits traditionnels type « monuments historiques »

BC 03 : Transformer un bloc de pierre en élément de pierre de taille fini

- Extraire d'un document graphique les informations permettant de caractériser un bloc capable
- Débitier un bloc capable
- Tracer l'épure d'un élément composé
- Mettre une pierre à dimension
- Tailler des moulures
- Mettre en stock des éléments finis

Stéréotomie et dessin classique

Géométrie

Histoire de l'art

Sculpture d'ornementation, gravure

Elaboration d'un document de recherche

Technique de recherche d'emploi et accompagnement au projet

NTIC

Enseignement général : français, histoire-géographie, mathématiques, sciences.

TYPE DE VALIDATION

CAP

Pour consulter le libellé exact de la certification, le code RNCP ou RS, le nom du certificateur et la date d'enregistrement de la certification, cliquez sur le lien suivant (site France Compétences) :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38310/>

Possibilité de validation totale ou partielle par bloc de compétence.

NIVEAU DE VALIDATION

Niveau 3 (CAP, BEP)

POURSUITES D'ÉTUDES ET DÉBOUCHÉS

Selon Pôle emploi – Besoin de Main d'œuvre en 2023 : 20 tailleurs de pierre dans les Côtes d'Armor.

Pour avoir plus d'informations sur les débouchés, consultez le site

GRETA-CFA DES CÔTES D'ARMOR)))

Agence de Saint-Brieuc

19 bis boulevard Lamartine
22000 SAINT-BRIEUC
02 96 61 48 54

greta.cotesarmor@ac-rennes.fr

CONTACT

GRETA-CFA des Côtes d'Armor
02 96 61 48 54
greta.cotesarmor@ac-rennes.fr

Stéphanie RAPINEL
Conseillère en formation

Nadine GAUTIER
Coordinatrice

INFOS PRATIQUES

Dates

Octobre 2024 à mai 2025

Durée

Formation en 1 an à temps plein :

- 772 heures en centre de formation
- 350 heures en entreprise

Formation en 2 ans en alternance :

- 800 heures en centre de formation

Lieu de formation

Lycée Jean Monnet
9 rue des Ursullines
22800 QUINTIN
Les locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Nous consulter pour définir les modalités de l'accueil.

Financements

- ✓ Apprentissage
- ✓ Contrat de professionnalisation
- ✓ CPF
- ✓ Projet de transition professionnelle

Tarif

13 €/h (hors accord négocié)

Publics

Tout public

Informations spécifiques

Accueil d'alternants et d'adultes en formation continue dans une section ouverte sous statut scolaire dans la limite

<https://cleor.bretagne.bzh/>

En termes de poursuite d'études, les possibilités sont :

- Un CAP Marbrier du bâtiment et de la décoration
- Un Bac pro Métiers et arts de la pierre
- Un BP Métiers de la pierre

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation en cours de formation
- Examen final
- Entretien avec le jury

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- Information collective
 - Entretien individuel
 - Test de positionnement
- Les délais d'accès à la formation sont variables en fonction des places vacantes.
Nous consulter.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Période en entreprise
- Accompagnement personnalisé
- Mise en situation professionnelle sur plateau technique
- Formation en présentiel

TAUX DE RÉUSSITE

Formation continue : 100% en 2023 - Apprentissage : 100% en 2023

TAUX D'INSERTION

Formation continue : 50% à 6 mois en 2023 - Apprentissage : 50% à 6 mois en 2022, NC en 2023
Pour connaître les débouchés, consultez le site <https://cleor.bretagne.bzh>

RÉUNIONS D'INFORMATION

Contactez-nous pour un entretien individuel

des places disponibles.

- Formation initiale : 1re année sous statut scolaire, 2e année possible en apprentissage
- Formation continue : formation en 1 an à temps plein ou en 2 ans en apprentissage. Les apprenants sont intégrés sur la section sous statut scolaire

Retrouvez nos conditions générales de vente et tous nos indicateurs de résultats sur le site : <https://greta-bretagne.ac-rennes.fr/portail/web/conditions-generales-de-vente>



greta-bretagne.ac-rennes.fr





Travaux publics (BTS)

OBJECTIFS

Ce technicien supérieur assure l'interface entre le chantier, les clients, les fournisseurs et la hiérarchie de l'entreprise. Il est capable de remplir les fonctions suivantes :

- études : il mène les études techniques et économiques d'un ouvrage ; - exploitation : il participe à la préparation du chantier. Il en réalise le budget prévisionnel ;
- préparation : il choisit les moyens humains, les matériels et les matériaux, il améliore les conditions techniques et économiques du chantier. Il exécute les démarches administratives, le budget, le plan d'hygiène et de sécurité ; -réalisation : suivant le cahier des charges, il conduit les travaux du chantier jusqu'à leur réception, il contrôle et anime des équipes, assure les relations avec le maître d'œuvre et les organismes extérieurs.

Il sait tenir compte des impératifs de qualité, de coût, de sécurité.

Le technicien supérieur peut avoir des activités commerciales comme la recherche de clients. Il peut aussi assurer une fonction de conseil, en particulier auprès des décideurs régionaux.

PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un bac général *ou* bac sciences et technologies de l'industrie et du développement durable *ou* bac professionnel, spécialité de la Construction ou des Travaux publics.

CONTENUS

BC 1 U4.1 études de conception et de réalisation en maîtrise d'œuvre

- Préparer et réaliser la consultation des entreprises (du point de vue de la maîtrise d'œuvre)

BC 2 U4.2 études de méthodes et d'exécution

- Analyser un dossier de marché
- Etudier un dossier pour répondre à un appel d'offre (du point de vue de l'entreprise)
- Réaliser des études méthodes et d'exécution (du point de vue de l'entreprise)

BC 3 U5 préparation de chantier

- Préparer le chantier
- Planifier les travaux
- Préparer les moyens humains et matériels
- Définir le budget de chantier
- Définir les moyens relatifs aux exigences de qualité, de sécurité et d'environnement d'un chantier
- Conduire des réunions d'informations et/ou de coordination

BC 4 U6.1 conduite de chantier

- Participer au pilotage des travaux (du point de vue de la maîtrise d'œuvre)
- Assurer les approvisionnements en matériaux et matériel
- Gérer la production
- Encadrer les équipes et faire respecter les consignes HQPE
- Gérer et coordonner l'intervention des sous-traitants
- Assurer le suivi et la gestion de chantier
- Préparer la livraison des ouvrages
- Constituer le bilan d'une opération de travaux

BC 5 U6.2 implantation – contrôle

- Planter sur le terrain tout ou partie d'un ouvrage
- Relever un ouvrage ou un état existant et exploiter les mesures
- Réceptionner un support d'intervention

U1. CULTURE GÉNÉRALE ET EXPRESSION

U2. ANGLAIS

U 31. MATHÉMATIQUES

GRETA-CFA DES CÔTES D'ARMOR)))

Agence de Saint-Brieuc

19 bis boulevard Lamartine

22000 SAINT-BRIEUC

02 96 61 48 54

greta.cotesarmor@ac-rennes.fr

CONTACT

GRETA-CFA des Côtes d'Armor

02 96 61 48 54

greta.cotesarmor@ac-rennes.fr

Stéphanie RAPINEL
Conseillère en formation

Sandrine NÉGARET
Coordinatrice

INFOS PRATIQUES

Dates

Du 01 septembre 2024 au 30 juin 2026

Durée

1351 heures

Lieu de formation

Lycée Freyssinet

32 rue Mansart

22000 Saint-Brieuc

Les locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Nous consulter pour définir les modalités de l'accueil.

Financements

☑ Apprentissage

Tarif

15 €/h (hors accord négocié)

Publics

Tout public

TYPE DE VALIDATION

BTS

Pour consulter le libellé exact de la certification, le code RNCP ou RS, le nom du certificateur et la date d'enregistrement de la certification, cliquez sur le lien suivant (site France Compétences) :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37199/>

Possibilité de validation totale ou partielle par bloc de compétence.

NIVEAU DE VALIDATION

Niveau 5 (BTS, DEUST)

POURSUITES D'ÉTUDES ET DÉBOUCHÉS

Poursuites d'études possibles :

- Classe préparatoire ATS
- Licence professionnelles (Conduite de projets, Encadrement de chantier, Techniques routières, Métiers des collectivités territoriales)
- Licence génie civil (au lycée Freyssinet)
- Diplôme d'ingénieur en apprentissage

Débouchés :

Après expérience, évolution vers des responsabilités de chef de chantier ou conducteur de travaux.

Pour avoir plus d'informations sur les débouchés, consultez le site

<https://cleor.bretagne.bzh>

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation en cours de formation
- Examen final : mise en situation professionnelle et épreuves écrites
- Projet

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Parcoursup

Les délais d'accès à la formation sont variables en fonction des places vacantes.

Nous consulter.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Formation en présentiel
- Mise en situation professionnelle sur plateau technique
- Formation en alternance

TAUX DE RÉUSSITE

Apprentissage : 70% en 2023

TAUX D'INSERTION

Apprentissage : 85,7% à 6 mois en 2023

Pour connaître les débouchés, consultez le site <https://cleor.bretagne.bzh>

RÉUNIONS D'INFORMATION

Contactez-nous pour un entretien individuel

Retrouvez nos conditions générales de vente et tous nos indicateurs de résultats sur le site : <https://greta-bretagne.ac-rennes.fr/portail/web/conditions-generales-de-vente>



Technicien d'études du bâtiment en dessin de projet – (TP niv 4)

OBJECTIFS

Le-la technicien-ne d'études du bâtiment en dessin de projet est chargé-e, au sein des agences d'architecture, de maîtrise d'oeuvre ou de construction de maisons individuelles, de la réalisation des documents graphiques et de la modélisation numérique des projets de bâtiment, en respectant les contraintes économiques et réglementaires.

Au sein de l'entreprise, son activité consiste à :

- représenter les ouvrages à l'aide d'un logiciel 3D et établir une demande de permis de construire
- établir les plans d'études pour un projet de construction ou un projet de réhabilitation dans le cadre d'un projet BIM (Building Information Modeling)
- réaliser le dossier de plans en vue de la consultation des entreprises.

PRÉ-REQUIS

- Niveau BAC ou expérience professionnelle.

CONTENUS

BC01 - Représenter les ouvrages à l'aide d'un logiciel 3D et établir une demande de permis de construire

- Représenter les ouvrages conformes à la réglementation avec les interfaces entre les corps d'état.
- Modéliser le projet à l'aide d'un logiciel 3D
- Mettre un projet en conformité avec la réglementation
- Adapter les plans 3D en vue de la réalisation des éléments graphiques du permis de construire y compris le volet paysager
- Constituer le dossier de demande du permis de construire
- Métrer les ouvrages des différents corps d'état à partir de plans 2D

BC02 - Etablir les plans d'étude pour un projet de construction ou un projet de réhabilitation dans le cadre d'un projet BIM (Building Information Modeling)

- Représenter les ouvrages conformes à la réglementation avec les interfaces entre les corps d'état.
- Réaliser le relevé de l'existant, en faire la description et la mise au net en DAO (Dessin assisté par ordinateur)
- Modéliser le projet à l'aide d'un logiciel 3D
- Proposer des solutions techniques pour la réhabilitation d'une construction
- Alimenter la maquette numérique avec les caractéristiques et performances des ouvrages selon le protocole BIM (Building Information Modeling)
- Mettre un projet en conformité avec la réglementation

BC03 - Réaliser le dossier de plans en vue de la consultation des entreprises

- Représenter les ouvrages conformes à la réglementation avec les interfaces entre les corps d'état
- Dessiner les plans de détails d'exécution des ouvrages à l'échelle adaptée à la taille du projet
- Alimenter la maquette numérique avec les caractéristiques et performances des ouvrages selon le protocole BIM (Building Information Modeling)
- Réaliser la synthèse des plans techniques et architecte.

TYPE DE VALIDATION

TITRE

Pour consulter le libellé exact de la certification, le code RNCP ou RS, le nom du certificateur et la date d'enregistrement de la certification, cliquez sur le lien suivant (site France Compétences) :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/34660/>

Possibilité de validation totale ou partielle par bloc de compétence.

NIVEAU DE VALIDATION

GRETA-CFA DES CÔTES D'ARMOR)))

Agence de Saint-Brieuc

19 bis boulevard Lamartine
22000 SAINT-BRIEUC
02 96 61 48 54

greta.cotesarmor@ac-rennes.fr

CONTACT

GRETA-CFA des Côtes d'Armor
02 96 61 48 54
greta.cotesarmor@ac-rennes.fr

Stéphanie RAPINEL
Conseillère en formation

Nadine GAUTIER
Coordinatrice

INFOS PRATIQUES

Dates

Entrée et sortie permanente

Durée

920 heures
Dont 280 heures en entreprise

Lieu de formation

Lycée Freyssinet
32 rue Mansart
22000 Saint-Brieuc
Les locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Nous consulter pour définir les modalités de l'accueil.

Financements

- ✓ Apprentissage
- ✓ Contrat de professionnalisation
- ✓ CPF
- ✓ Projet de transition professionnelle

Tarif

15 €/h (hors accord négocié)

Publics

Tout public

Informations spécifiques

Apprentissage et contrat pro : les alternants sont intégrés à un groupe d'adultes en formation continue, dans la limite des places disponibles.

Niveau 4 (Baccalauréat)

POURSUITES D'ÉTUDES ET DÉBOUCHÉS

Débouchés : technicien en bureau d'études, dessinateur en cabinet d'architecture...

Pour avoir plus d'informations sur les débouchés, consultez le site

<https://cleor.bretagne.bzh>

Poursuites d'études possibles :

- Titre technicien métreur du bâtiment
- Titre chargé d'affaires en rénovation énergétique du bâtiment

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation en cours de formation
- Examen final
- Entretien avec le jury

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- Entretien individuel
 - Test de positionnement
- Les délais d'accès à la formation sont variables en fonction des places vacantes.
Nous consulter.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Période en entreprise
- Accompagnement personnalisé
- Formation en présentiel
- Mise en situation professionnelle sur plateau technique

TAUX DE RÉUSSITE

Formation continue : 100% en 2023 - Apprentissage : 100% en 2023

TAUX D'INSERTION

Formation continue : 100% à 6 mois en 2023 - Apprentissage : 100% à 6 mois en 2023

Pour connaître les débouchés, consultez le site <https://cleor.bretagne.bzh>

RÉUNIONS D'INFORMATION

Contactez-nous pour un entretien individuel

Retrouvez nos conditions générales de vente et tous nos indicateurs de résultats sur le site : <https://greta-bretagne.ac-rennes.fr/portail/web/conditions-generales-de-vente>



greta-bretagne.ac-rennes.fr

