

# LA PRÉPA APPRENTISSAGE

## ► DE QUOI S'AGIT-IL ?

Ce dispositif permet d'accueillir les publics sans solution de formation au CFA de la CMA Loiret, sur une période de six semaines, pour une mise en situation dans les métiers de l'artisanat.

Il ne s'agit pas d'une formation scolaire mais d'une immersion basée sur des modules visant à faciliter l'entrée en apprentissage : découverte métiers et mises en situation professionnelle, codes de l'entreprise, accompagnement à la recherche d'un maître d'apprentissage...



## ► QUEL EST L'OBJECTIF VISÉ ?

L'objectif est de découvrir un métier, ainsi que les particularités de la formation par apprentissage au sein d'un centre de formation, sans avoir la contrainte de trouver une entreprise d'accueil.

## ► QUI EST CONCERNÉ ?

Tous les jeunes âgés de 16 à 25 ans sortis du système scolaire, sans emploi, sans formation.

## ► CALENDRIER

- ✓ Accompagnement & positionnement : tout au long de l'année
  - ✓ Immersion au CFA : du 7 octobre au 15 novembre 2019
- (Détail des six modules de formation au verso de cette fiche).

## ► JE SUIS INTÉRESSÉ(E), COMMENT FAIRE ?

➔ Pour entrer dans le dispositif :  
CAD de la CMA Loiret  
Contactez Stéphanie FOURÉ  
✉ [s.foure@cma-loiret.fr](mailto:s.foure@cma-loiret.fr) | ☎ 02 38 62 12 21  
✉ 28 rue du Faubourg Bourgogne 45000 ORLÉANS

➔ Lieu de formation & aspects pédagogiques :  
CFA de la CMA Loiret  
Contact : Moussa LY  
✉ [m.ly@cfacm45.fr](mailto:m.ly@cfacm45.fr) | ☎ 02 38 62 01 10  
✉ 5 rue Charles Péguy 45000 ORLÉANS



Avec le soutien de :



## ► MODULES DE FORMATION

### Module # 1 : Savoir agir en situation pour confirmer son choix professionnel

Découvrir un environnement professionnel et réaliser des gestes techniques dans les métiers proposés :

✓ **Alimentation : boulanger, pâtissier, boucher, charcutier-traiteur**

*Ex : fabrication de spécialités boulangères et pâtisseries, réalisation d'entremets, confection de préparations à base de viande, poissons et légumes, ...*

✓ **Hôtellerie-restauration : cuisinier, employeur de restauration, agent polyvalent de restauration**

*Ex. : réalisation de préparations culinaires, accueil et service en salle, gestion des commandes-livraisons-facturations...*

✓ **Mécanique-carrosserie : mécanicien automobile, mécanicien motocycles, mécanicien de matériels d'espaces verts, vendeur magasinier, carrossier-peintre, carrossier-réparateur**

*Ex : diagnostic et réparation de véhicules particuliers, de motocycles et de matériels de motoculture, d'entretien d'espaces verts et forestiers, préparation de commandes de pièces automobiles, remise en état de véhicules (redressage, débosselage, peinture).*

✓ **Soins Beauté Santé : coiffeur, esthéticienne, prothésiste dentaire**

*Ex. : soins des cheveux, soins du visage et du corps, fabrication-réparation d'appareils dentaires et de prothèses.*

### Module # 2 : Connaître l'entreprise dans son environnement

- ✓ S'adapter au rythme de l'alternance par le biais d'une immersion en CFA et de rencontres avec des apprentis déjà en poste.
- ✓ Découvrir ou mieux connaître le monde de l'entreprise : ses codes, ses règles et les contraintes en milieu professionnel.

### Module # 3 : Développer son savoir-être par le biais du sport

Mise en place d'accompagnement à travers le sport : travailler sur l'autonomie pour **réaliser son objectif individuel** et **améliorer son efficacité professionnelle** : gestion du temps et du stress, affirmation de soi, conduite de réunion...

### Module # 4 : Consolider les savoirs de base

Maîtriser les bases du français, des mathématiques et de l'informatique : matières nécessaires à l'exercice du métier choisi.

### Module # 5 : Techniques de recherche d'emploi

Organiser sa recherche d'emploi, connaître ses atouts, préparer un entretien d'embauche ou mettre en œuvre son projet professionnel.

### Module # 6 : Préparation et stage en entreprise

- ✓ Développer la dynamique de recherche de stages et d'apprentissage.
- ✓ Mettre en pratique des connaissances théoriques acquises lors des stages en entreprise.



**Chambre de métiers et de l'artisanat Loiret  
CENTRE D'AIDE À LA DÉCISION**

28 rue du Faubourg Bourgogne | 45000 ORLEANS

Tél. : +33(0)2 38 68 08 68 • cad@cma-loiret.fr • [www.cma45.fr](http://www.cma45.fr)

