

LIVRET D'ACCUEIL IMA RPF APPRENTIS



IMA Roissy Pays de France

43, avenue Pierre Séward
95400 VILLIERS LE BEL

 : 01.34.29.46.70

@ **Accueil** : accueil-ima.rpf@cma-idf.fr

@ **Vie de l'alternance** : vda.rpf@cma-idf.fr



Sommaire

Sommaire	1
L'artisanat c'est quoi ?	2
L'apprentissage c'est quoi ?	3
Être apprenti	3
Vos droits	4/5/6
Vos démarches administratives	7
Un peu d'histoire	8
Nos principes et nos missions	9
Notre atout	9
Notre valeur ajoutée	9
L'offre de formation des trois sites	10
Les conditions pour intégrer l'un des sites de formation	11
Édito du Directeur de site	12
Organigrammes de l'équipe Administrative et Pédagogique	13
	14
Les plateaux techniques	14 à 18
Règles de vie à l'IMA RPF	19
La santé et les premiers soins	19
La restauration	20
Suivi de l'alternance	20/21
L'hébergement	22
Les aides spécifiques	22
La sécurité routière	22
Les concours	23
La mobilité	23
Les déplacements pédagogiques	23
Les actions de prévention	23
Les adresses utiles, la réclamation	24

**Vous intégrez l'Artisanat :
1^{ère} entreprise de France**



98%
Des entreprises

Plus de 3
Millions de salariés

Plus d'1
Million d'entreprises

300
Milliards d'euros de chiffre d'affaires

L'artisanat c'est quoi

L'Artisanat, 1^{ère} entreprise de France, rassemble plus de trois millions de personnes qui travaillent autour de valeurs communes : la passion du métier, le goût du service et l'amour du travail bien fait.

Devenir artisan c'est aussi entrer dans la filière la plus créatrice d'emplois où 60 000 nouvelles entreprises naissent chaque année dans le pays. Plus d'un million d'entreprises artisanales existent en France et exercent plus de 500 métiers différents dans les secteurs de l'alimentation, du bâtiment, de la production et des services.

Cette vitalité du secteur artisanal véhicule une image positive de ses métiers qui font perdurer les savoir-faire traditionnels mais ne cessent de se moderniser pour relever de nouveaux défis.

Un premier pas dans la vie active !



L'apprentissage c'est quoi ?

➤ Une promesse d'avenir !

L'apprentissage vous ouvre l'accès à un panel de métiers très divers grâce à une offre de formation reposant sur le principe de l'alternance entre enseignement théorique en centre de formation des apprentis (CFA) et formation au métier dans l'entreprise d'accueil avec lequel vous signez un contrat d'apprentissage.



Être apprenti (e)

La formation est gratuite et sans sélection. Elle aboutit à des diplômes reconnus par l'Etat (CAP, BEP, Brevet Professionnel, BAC PRO, BTS) et vous offre l'opportunité de créer votre entreprise, de travailler partout dans le monde et même de transmettre à votre tour votre savoir-faire.

- ✓ **Une formation courte, concrète et professionnalisante**
- ✓ **Une formation rémunérée**
- ✓ **L'assurance de trouver un emploi rapidement** à la fin de la formation : 90 % des apprentis franciliens occupent un emploi à temps plein 7 mois après l'obtention de leur diplôme

Dans un cursus en apprentissage, les cours sont aussi bien théoriques que pratiques, c'est une manière d'apprendre différente. L'éducation sportive et les matières d'enseignement général sont aussi au programme.

Vos droits

➤ La carte d'apprenti

Votre CFA vous délivrera une carte d'apprenti étudiant des métiers qui spécifie votre statut et peut vous donner accès à des réductions ou avantages divers.



➤ La carte de transport :

Elle permet de se déplacer de façon illimitée sur tout ou partie du réseau des transports publics d'Ile de France selon le nombre de zones choisies. Le tarif demandé bénéficie d'une réduction, financée par le Conseil Régional d'Ile-de-France.

Le CFA n'aide pas financièrement l'abonnement de la carte de transport, toutefois certains employeurs en remboursent une partie.

En début d'année, venez faire tamponner l'imprimé « scolaire » au secrétariat pour obtenir cette carte.

➤ L'impôt sur le revenu :

Etant salarié, vous pouvez faire votre propre déclaration d'impôt sur les revenus.

Sachez qu'à partir du moment où vous faites une déclaration individuelle, vos parents perdent une ½ part sur leur déclaration d'impôt.

La déclaration d'impôt s'effectue généralement entre fin avril et début mai. Si vous n'avez pas reçu d'imprimé de déclaration d'impôt, vous pouvez en avoir auprès des centres des impôts ou sur le site www.impots.gouv.fr.



Vous passez d'un statut scolaire (collégien / lycéen) à un statut de salarié.



➤ **La Rémunération :**

L'apprenti reçoit un salaire déterminé par un pourcentage du SMIC progressif calculé en fonction de son âge et de son ancienneté dans le contrat d'apprentissage.

Année d'apprentissage	Age de l'apprenti(e)			
	Jusqu'à 17 ans inclus	De 18 à 20 ans inclus	21 ans à 25 ans inclus	26 à 30 ans inclus
1 ^{ère} année	27%	43%	53%	100%
2 ^{ème} année	39%	51%	61%	
3 ^{ème} année	53%	65%	78%	

Le montant du SMIC horaire brut est fixé chaque année au 1er janvier sur la base de la durée légale de 35 heures hebdomadaires.

Lorsque l'apprenti atteint l'âge de 18 ou de 21 ans, le taux de rémunération change le premier jour du mois qui suit l'anniversaire du jeune.



➤ **Le compte bancaire :**

Vous avez signé un contrat d'apprentissage (un contrat de travail), vous êtes salarié. Vous allez donc percevoir un salaire tous les mois que vous recevrez sur un compte bancaire.

Remarque : Il est conseillé aux pré-apprentis d'ouvrir également un compte bancaire personnel.

➤ **Les congés payés :**

Ils sont identiques à ceux des salariés : 5 semaines payées par an (Soit 2 jours et demi ouvrables de repos par mois de travail effectif accompli au cours de la période de référence, à savoir du 1er juin de l'année précédente au 31 mai de l'année en cours). Pour la première année de formation, vos congés seront au prorata du nombre de mois travaillés.

➤ **La sécurité sociale :**



A partir de 16 ans, vous recevez une carte Vitale à votre nom sur laquelle figure votre photo.

Vos parents reçoivent un dossier adressé par la Caisse Primaire d'Assurance Maladie. Ils doivent compléter ce dossier et le renvoyer dans un délai de 15 jours, accompagné d'une photo et une photocopie de votre pièce d'identité.

Vous recevrez votre carte vitale avec votre numéro de sécurité sociale.

➤ **La mutuelle :**

À partir du 1^{er} janvier 2016, une couverture complémentaire santé collective obligatoire doit être proposée par l'employeur du secteur privé à tous les salariés, n'en disposant pas déjà, en complément des garanties de base d'assurance maladie de la Sécurité sociale.

Tous les employeurs, y compris les associations, quelle que soit la taille de l'entreprise, sont concernés.

Vos démarches administratives



La pièce d'identité :

La Carte Nationale d'Identité n'est pas obligatoire pour prouver son identité mais tout document officiel (Passeport, Titre de Séjour ou Carte Nationale d'Identité) vous sera demandé pour chaque épreuve.

Où la faire faire ?

Pour les Français : à la Mairie de sa commune

Pour les Etrangers : à la Préfecture ou à la Sous-préfecture

Le recensement :

Tous les jeunes Français (garçons et filles) ayant la **nationalité française**, âgés entre 16 ans et 16 ans et 3 mois, nés après le 31 décembre 1982, doivent **obligatoirement** se faire recenser auprès de leur mairie.

Pourquoi se faire recenser ?

Pour obtenir l'attestation de recensement (attention : cette attestation doit être conservée soigneusement car les mairies ne délivrent pas de duplicata) ;

Pour être convoqué à la journée d'appel de préparation à la défense (JAPD).

Une attestation, pour quoi faire ?

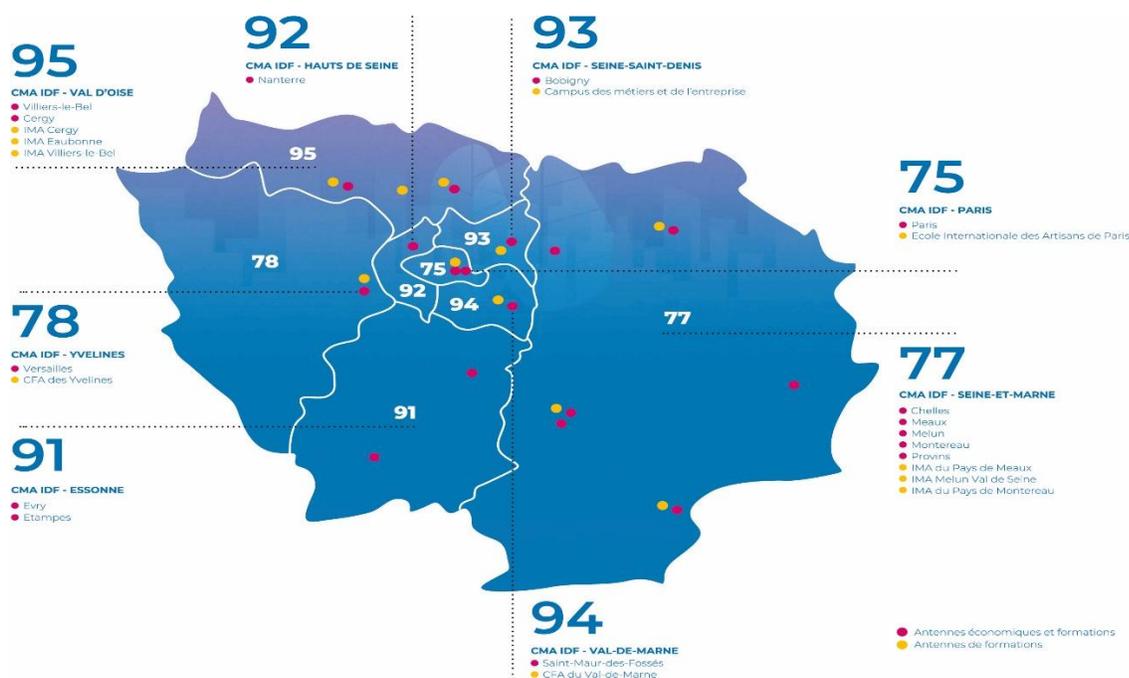
Elle est nécessaire pour être autorisé à s'inscrire à tout examen : CAP, BP, BAC, ... Permis de conduire, etc.



Un peu d'histoire

Un établissement unique régional : la CMA Île-de-France 26 sites, 8 CMA, 1200 collaborateurs au service de la 1ère entreprise francilienne.

Pour la formation, Un CFA avec 10 sites de formation dans la région ILE DE France.



Sur le département du VAL D'OISE 95, trois sites de formation :



IMA Cergy Pontoise
01, Avenue du parc
95000 CERGY
Direction de site :
Mme LAROUX

IMA Roissy Pays de France
43, Avenue Pierre Sémard
95400 VILLIERS-LE-BEL
Direction de site :
M. NICAISE

IMA Val Paris
18, rue des Bouquinville
95600 EAUBONNE
Direction de site :
Mme MONDE

Nos principes et nos missions

- Accompagner les personnes, y compris celles en situation de handicap, souhaitant s'orienter ou se réorienter par la voie de l'apprentissage.
- Appuyer et accompagner les candidats à l'apprentissage dans leur recherche d'une entreprise d'accueil.
- Assurer la cohérence entre la formation dispensée en leur sein et celle dispensée au sein de l'entreprise.
- Informer, dès le début de leur formation, les apprentis de leurs droits et devoirs en tant qu'apprentis et des règles applicables en matière de santé et de sécurité en milieu professionnel.
- Assurer le suivi, l'accompagnement et l'évaluation des compétences acquises des apprentis au sein du CFA.
- Accompagner les apprentis dans leurs démarches pour accéder aux aides auxquelles ils peuvent prétendre au regard de la législation et de la réglementation en vigueur.

Notre atout

- Une expertise de la pédagogie de l'alternance.
- Une relation privilégiée avant, pendant et après votre formation

Notre valeur ajoutée

- Un accompagnement et un suivi personnalisé des apprentis
- **#Parcours Réussite#, prépa apprentissage depuis la rentrée 2019**
De 15 à 29 ans et quelle que soit votre situation actuelle : collégien, lycéen, demandeur d'emploi, sans activité... Suite à un entretien de positionnement, l'IMA 95 vous propose des périodes de **mise en situation en entreprise**, en alternance avec des périodes de **mise en confiance au CFA**. Nous vous aiderons à confirmer votre envie d'intégrer le monde professionnel et à signer un contrat d'apprentissage.
Contact au CFA : Sylvie GUILLOU 01.34.27.44.80 ou sylvie.guilou@cma-idf.fr



INVESTIR
DANS VOS
COMPÉTENCES



Niveaux / Diplômes	Site de Cergy	Site de Villiers-le-Bel	Site d'Eaubonne
CAP AEPE en 1 an			X
CAP Coiffure (en 1 ou 2 ans)		X	X
CAP Esthétique (en 1 ou 2 ans)			X
CAP Cuisine (en 1 ou 2 ans)	X	X	
CAP commercialisation et service en HCR (en 1 ou 2 ans)	X	X	
CAP Boulanger (en 1 ou 2 ans)		X	
CAP Pâtissier (en 1 ou 2 ans)		X	
CAP Maintenance mécanique automobile		X	
CAP Réparation Carrosserie		X	
CAP Peintre en carrosserie en 1 an		X	
CAP Equipier du commerce		X	
MC Coiffure en 1 an			X
MC Pâtisserie en 1 an		X	
MC Employé Barman en 1 an	X		
BP Arts de la Cuisine en 2 ans	X		
BP Coiffure en 2 ans		X	X
BP Esthétique en 2 ans			X
BP Boulanger en 2 ans		X	
Bac Pro Maintenance Automobile en 2 ou 3 ans		X	
Bac Pro Cuisine en 2 ou 3 ans		X	
Bac Pro Commerce en 2 ans			X
BTS Esthétique en 2 ans			X
BTS Coiffure en 2 ans			X
BTS NDRC en 2 ans			X
BM Coiffure en formation continue			X

Les conditions pour intégrer l'un des sites de formation

Être âgé d'au moins 15 ans, sortir de 3ème et avoir signé un contrat d'apprentissage.

Ce dernier est rempli par trois parties : l'apprenti, le Centre de Formation d'Apprentis (l'IMA) et le maître d'apprentissage chez qui l'apprenti travaille en alternance quand il n'est pas en cours.

Ainsi vous continuez vos études tout en entrant dans la vie active et vous signez un contrat de travail avec un employeur :

- Vous percevez un salaire, en pourcentage du SMIC et en fonction de votre âge et de votre parcours.
- En entreprise, votre Maître d'Apprentissage vous formera et vous prendrez des responsabilités.
- Vous acquérez une expérience professionnelle que vous pouvez valoriser à l'issue de votre formation.
- Vous vous formez à la fois en Entreprise et en Centre de Formation

L'accueil des bénéficiaires en situation de Handicap

Référent handicap

Le référent handicap veille au suivi de l'ensemble des bénéficiaires dans leurs démarches et fait en sorte qu'ils puissent accéder à la formation dans les meilleures conditions possibles, notamment par la prise en compte de leur handicap. Il est l'interlocuteur privilégié des apprentis et de leurs familles ainsi que des équipes pédagogiques pour la prise en compte de la situation de handicap au CFA et en entreprise.

Il est l'interlocuteur privilégié du coordonnateur départemental de la démarche d'accueil des apprentis en situation de handicap pour la mise en œuvre des accompagnements ou aménagements spécifiques nécessaires au bon déroulement de la formation.

Contactez le référent Handicap : Tel : [0134294670](tel:0134294670)

Email : handicap.95@cma-idf.fr

[En savoir plus sur le référent Handicap](#)

Liens utiles :

<https://travail-emploi.gouv.fr/actualites/presse/communiqués-de-presse/article/developper-l-apprentissage-des-personnes-handicapees>

Votre centre de formation : L'Institut des Métiers et de l'Artisanat ROISSY PAYS DE FRANCE



Toute l'équipe du l'IMA ROISSY PAYS DE FRANCE se joint à moi pour vous souhaiter la bienvenue dans notre établissement.

Nous mettons tout en œuvre pour vous accompagner à la réussite à l'examen et surtout à la concrétisation de votre projet personnel et professionnel.

Notre établissement affiche un excellent taux de réussite aux examens depuis plusieurs années.

Ce livret d'accueil vous permettra d'avoir une présentation de notre centre de formation et vous donnera des éléments pratiques pour vous faciliter votre vie à l'IMA ROISSY PAYS DE FRANCE. Prenez le temps de le lire.

Au nom de toute l'équipe, je vous souhaite une bonne formation et un épanouissement au sein de notre établissement.

Philippe NICAISE
Directeur de l'IMA ROISSY PAYS DE FRANCE

PERSONNEL DE L'IMA ROISSY PAYS DE FRANCE (RPF)

PERSONNEL ADMINISTRATIF

Directeur de l'IMA RPF : M. NICAISE

CPE : Mme LEMAIRE

Assistant de la vie de l'alternance : M. ORAGA

Bureau de Développement des Apprentis : M. COPLOT et Mme MARCHAL

Accueil : Mme AMPHOUX

Secrétariat du Directeur : Mme MALEK

Secrétariat vie de l'alternance : Mme GUERIN

Agent de service : Mme RODRIGUES DA CRUZ

Agent de maintenance : M. BOUTANT

Responsable achats : Mme SIROP FLAMENT

PERSONNEL ENSEIGNANT

ANGLAIS : Mme SIMIC

ECO-GESTION, GESTION APPLIQUEE : Mme BATOCHÉ

ÉDUCATION ARTISTIQUE, ARTS APPLIQUÉS : Mme FERNANDEZ

EPS : M. CAFFA

FRANÇAIS, HISTOIRE-GÉOGRAPHIE : Mme BANQUET ; Mme GHOMRAS ; Mme PARENTI

MATHÉMATIQUES, SCIENCES PHYSIQUES : M. BOUNEGAB ; M. CHALAL ; M. KARA

ANALYSE FONCTIONNELLE ET STRUCTURELLE : M. BOUAKAZ

PSE : M. CATTELET

SCIENCES APPLIQUÉES : M. BAROIS ; M. CADET

Pratique VENTE : M. KIKUDJI

Pratique BOULANGERIE : M. BALLOT ; M. DELVILLE ; M. LE BEC

Pratique PATISSERIE : M. BAROIS ; M. MOREAU ; M. POTIER

Pratique CUISINE : M. GILLOTIN ; M. POINTEREAU

Pratique RESTAURANT : M. BONNEL

Pratique CARROSSERIE ET PEINTURE EN CARROSSERIE : M. FOURNIER ; M. KEIFFER

Pratique MÉCANIQUE : M. CHAMBRIER ; M. CIVARDI ; M. BENRAHOU

Pratique COIFFURE : M. CADET ; Mme LE NAN

Notre engagement qualité :

L'IMA ROISSY PAYS DE France, un des sites du Centre de Formation Régional de la CMA IDF est engagé dans une démarche qualité qui s'appuie sur les engagements du RNQ qualité National.

Toutes nos pratiques visent votre satisfaction ainsi que celles de toutes les parties prenantes.

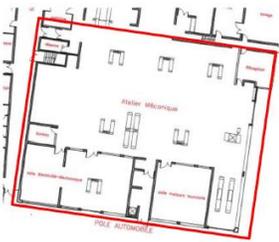
Nous sommes pour cela, dans un processus d'amélioration continue

LES PLATEAUX TECHNIQUES DE L'IMA RPF :



PLATEAU TECHNIQUE

MÉCANIQUE



PLATEAU TECHNIQUE MECANIQUE

900m²



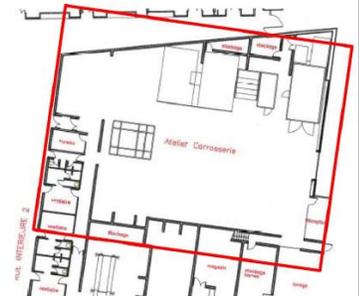
Descriptif des plateaux techniques utilisés par le candidat pour les enseignements préparant à l'épreuve / sous-épreuve :

- Ponts élévateurs
- Valise diagnostique
- Servantes d'outils
- Station de climatisation
- Station de géométrie



Plateau Technique

CARROSSERIE / PEINTURE EN CARROSSERIE



PLATEAU TECHNIQUE CARROSSERIE

500m²



Descriptif des plateaux techniques utilisés par le candidat pour les enseignements préparant à l'épreuve / sous-épreuve :

- Banc de mesure
- Postes à souder MIG/MAG
- Poste à souder SERP
- Pont élévateur
- Servantes d'outils
- Cabine de peinture avec deux aires de préparation



PLATEAU TECHNIQUE

PÂTISSERIE



ATELIER PÂTISSERIE

325 m²



Descriptif des plateaux techniques utilisés par le candidat pour les enseignements préparant à l'épreuve / sous-épreuve :

- Four à air pulsé
- Four à pâtisserie sur étuve
- Cellule de refroidissement rapide
- Fabrique de glace
- Batteur mélangeur
- Thermofilmeuse
- Broyeuse à chocolat
- Cutter mélangeur
- Turbine à glace
- Armoire réfrigérée négative à grille
- Lave batterie
- Turbine à chocolat

PLATEAU TECHNIQUE

BOULANGERIE



ATELIER BOULANGERIE

220 m²



Descriptif des plateaux techniques utilisés par le candidat pour les enseignements préparant à l'épreuve / sous-épreuve :

- Four à air pulsé
- Four Boulangerie
- Batteur VMI
- Armoire réfrigérée positive à grille
- Lamineur
- Surgélateur
- Pétrin

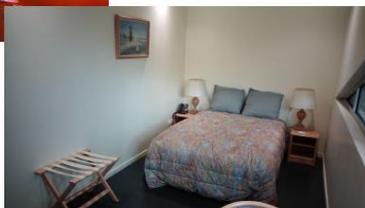
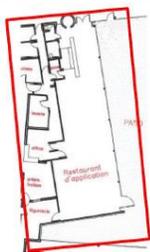
PLATEAU TECHNIQUE
RESTAURANT PÉDAGOGIQUE



HCR

CHAMBRE / BORNE ACCUEIL / RESTAURANT
PÉDAGOGIQUE / ESPACE SNACKING

240 m²



Descriptif des plateaux techniques utilisés par le candidat pour les enseignements préparant à l'épreuve / sous-épreuve :

Espace snacking :

- Micro-onde
- Grill

Restaurant Pédagogique / Bar :

- Machine à glaçons
- Lave verre/tasse
- Armoire réfrigérée positive
- Vitrine de présentation chauffante

Chambre :

- Lit, chevet, repose bagage,
- Salle de bain :
 - Nécessaire de toilette
- Chariot de ménage
- Borne de réception



PLATEAU TECHNIQUE
CUISINE PÉDAGOGIQUE



ATELIER CUISINE

240 m²



Descriptif des plateaux techniques utilisés par le candidat pour les enseignements préparant à l'épreuve / sous-épreuve :

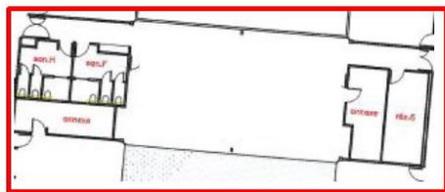
- Plaque à induction
- Four Mixte
- Salamandre
- Grillade
- Friteuse
- Thermofilmeuse
- Coupe légumes
- Batteur
- Timbre réfrigéré positif
- Cellule de refroidissement rapide
- Armoire réfrigérée
- Armoire à poissons
- Chauffe assiette

PLATEAU TECHNIQUE

COIFFURE



COIFFURE
170 m²



Descriptif des plateaux techniques utilisés par le candidat pour les enseignements préparant à l'épreuve / sous-épreuve :

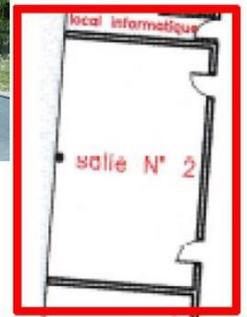
- 8 Bacs de rinçage
- 32 Postes de travail
- Hotte aspirante

PLATEAU TECHNIQUE

VENTE



ATELIER VENTE
20 m²



Descriptif des plateaux techniques utilisés par le candidat pour les enseignements préparant à l'épreuve / sous-épreuve :

- Vitrine réfrigérée
- Meuble de présentation des productions destinées à la vente
- Comptoir
- Caisse

REGLES DE VIE À L'IMA RPF:

Le règlement intérieur est stipulé dans le livret d'apprentissage et demande à être signé par l'apprenti et son responsable légal.

Rappel :

Le **port du jogging** est interdit dans l'IMA. Des vestiaires sont à disposition des apprentis pour les cours d'EPS. Le non-respect de cette règle occasionnera une sanction ou un retour en entreprise.

L'**utilisation du téléphone portable** est interdite pendant les cours. Le portable doit être éteint et rangé dans les sacs.

Toute photo ou vidéo prise hors cadre éducatif dans l'établissement entraînera de graves sanctions voir des poursuites contre l'apprenti à l'origine de ces actes.

La santé et les premiers soins

PRINCIPE

L'établissement doit être informé quand un apprenti est absent pour cause de maladie.

La famille devra également prévenir l'établissement quand l'apprenti a une maladie contagieuse ou une maladie chronique qui nécessite des soins particuliers.

ABSENCES POUR MALADIE

Celles-ci doivent être obligatoirement justifiées par un arrêt de travail délivré par un médecin et envoyé à l'employeur ainsi qu'au centre d'assurance maladie. Une copie doit être donnée au centre de formation (bureau de la vie de l'alternance).

CAS D'URGENCE

En cas d'urgence, l'établissement peut envoyer un apprenti malade à l'hôpital, après avis du Service d'Aide Médicale Urgente (Samu).

Le responsable légal est obligatoirement prévenu dans de tels cas.

La restauration

DANS LE CADRE DE LA RESTAURATION SUR PLACE :

Une salle de restauration est à disposition des apprentis où des distributeurs sont accessibles, proposant des plats à réchauffer (micro-ondes sur place), des sandwiches, des salades et diverses boissons (chaudes et froides) et sucreries. Ces plats sont à consommer dans la salle de restauration uniquement.

ATTENTION : prévoir de la monnaie, paiement en pièces uniquement.

Les apprentis ne sont pas autorisés à apporter de la nourriture extérieure à celle des distributeurs.

DANS LE CADRE DE LA RESTAURATION EXTERIEURE :

Les apprentis sont autorisés à sortir déjeuner à l'extérieur de l'IMA, de 11h25 à 12h25 et de 12h25 à 13h25.

ATTENTION : le CFA est fermé sur ces créneaux horaires : une fois sortis du CFA, les apprentis partis déjeuner ne peuvent rentrer qu'à l'heure suivante. Aucune nourriture extérieure ne sera introduite lors du retour dans l'établissement.

Ils doivent respecter les horaires d'ouverture du CFA et aucun retard n'est toléré.

SUIVI DE L'ALTERNANCE

Des identifiants et des mots de passe ont été remis en début de formation afin d'accéder à la plateforme NETYPAREO.

Les apprentis pourront y trouver les informations suivantes :

- Informations administratives
- Les notes
- Le calendrier de formation
- Absence/retard
- Sanctions
- Emploi du temps
- Messages
- Cahier de texte

Le site : <https://ima95.ymag.cloud>

Les apprentis doivent consulter le site quotidiennement pour se tenir informés d'éventuelles modifications d'emploi du temps.

The screenshot shows the top navigation bar with links: Vie au centre, Planning, Pédagogie, Candidature, and Tom Rivo. The user is logged in as Tom Rivo, Période 2020-2021. Below the navigation bar, there are three main sections: Fil d'actu, Informations, and Planning du jour. The Fil d'actu section has a sub-menu with 'PLANNING DE LA SEMAINE' and 'INFORMATIONS'. The Informations section has a sub-menu with 'INFORMATIONS A TOUS LES APPRENTIS'. The Planning du jour section shows a calendar for 05/05/2020 with a red and white striped background. The calendar entries include: 09:00: Prévention Santé Envir... R BAC MECA 2/3.2 G1, R BA...; 10:00: Arts appliqués R BAC MECA 2/3.2 G1, R BA...; 10:30: Education Physique et... R BAC MECA 2/3.2 G1, R BA...; 14:00: Français R BAC MECA 2/3.2 G1, R BA...; 15:00: Histoire/Géographie-Ed... R BAC MECA 2/3.2 G1, R BA...; 16:00: Mathématiques/Scien... R BAC MECA 2/3.2 G1, R BA... A blue box highlights the 'Arts appliqués de 09:30 à 10:30' entry with the teacher 'Mme FERNANDEZ L.'.

The screenshot shows the top navigation bar with links: Vie au centre, Planning, Pédagogie, Candidature, and Tom Rivoallan. The user is logged in as Tom Rivoallan, Période 2020-2021. Below the navigation bar, there are three main sections: Fil d'actualités, Cahier de textes, and Planning du jour. The Fil d'actualités section has a sub-menu with 'CAHIER DE TEXTE'. The Cahier de textes section has a sub-menu with 'INFORMATIONS A TOUS LES APPRENTIS'. The Planning du jour section shows a calendar for 08/06/2020 with a red and white striped background. The calendar entries include: 09:00: Prévention Santé Envir... R BAC MECA 2/3.2 G1, R BA...; 10:00: Arts appliqués R BAC MECA 2/3.2 G1, R BA...; 11:00: Education Physique et... R BAC MECA 2/3.2 G1, R BA... A blue box highlights the 'CAHIER DE TEXTE' sub-menu.

L'hébergement

L'Institut des Métiers de l'Artisanat a un partenariat avec les ALJT (Association pour le Logement des Jeunes Travailleurs) du Val d'Oise, pour vous aider à faire la demande d'une place.



Pour plus d'information, contactez notre conseillère sociale.

La CAF (Caisse d'Allocations Familiales) aide les personnes, à faibles revenus, pour payer leur loyer. Rendez-vous sur le site de la CAF www.caf.fr pour estimer le montant de l'aide.

Les aides spécifiques

Les aides spécifiques pour l'apprenti en situation de handicap :

Se renseigner auprès de l'AGEFIPH (Association de Gestion du Fonds pour l'Insertion Professionnelle des personnes Handicapées) / www.agefi.ph.fr

L'aide au permis :

En tant qu'apprenti, tu bénéficies d'une aide forfaitaire de 500 euros pour le financement du permis de conduire.

La sécurité routière

Cette attestation permet votre inscription au permis de conduire. Elle est obligatoire

L'ASR (Attestation de Sécurité Routière)
= ASSR 1 + ASSR 2

Le CFA fait passer cet examen aux CAP et aux élèves d'autres niveaux ne l'ayant pas obtenu au collège, à partir de juin.



Les concours

Depuis plusieurs années, nos apprentis participent au concours du meilleur apprenti de France. Ils sont préparés par leurs professeurs de pratique.

La mobilité

Depuis plusieurs années, nous organisons des séjours d'échange professionnel avec différents pays.

Au programme : Visite culturelle de la ville d'accueil, cours de pratique dans le CFA qui accueille ainsi que l'immersion dans les entreprises liées aux professions des apprentis.

Nous sommes actuellement en recrutement d'un référent mobilité, mais le directeur fait office de référent mobilité et vous pouvez poser toutes questions à ce sujet au : 0134294670

Les déplacements pédagogiques et les rencontres

Nous organisons des sorties à des fins pédagogiques conformes aux programmes d'enseignement.

Elles permettent souvent d'illustrer une thématique déjà abordée en classe. Nos sorties s'inscrivent dans des projets pédagogiques.

Les actions de prévention

Prévention Routière

Drogue et alcool (interventions externes ou intervention de la police)

Prévention sur l'hygiène respiratoire et les risques allergiques liés à l'utilisation de la farine

Les adresses utiles



- Pour vos contrats d'apprentissages :

Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Val d'Oise (CMA 95)

1 avenue du parc - 95000 CERGY
01 34 35 80 00

Chambre de Commerce et d'Industrie (CCI)

55 Place Nelson Mandela - 92729 Nanterre
[0 820 01 21 12](tel:0820012112)

- Pour vos examens : (inscription, date, etc...)

Service Interacadémique des Examens et des Concours (S.I.E.C)

Maison des Examens

7 rue Ernest Renan - 94110 ARCUEIL
01 49 12 23 00

www.siec.education.fr

- Pour les difficultés liées à votre contrat de travail :

Inspection du Travail du Val d'Oise

Immeuble ATRIUM - 3 bld de l'Oise – 95000 CERGY
01 34 35 49 49

Conseil des prud'hommes

Cité judiciaire – 3 rue Victor Hugo – 95302 CERGY PONTOISE
01 72 58 74 30 Autres : www.lapprenti.com

RECLAMATION : Si vous rencontrez une problématique sur votre site de formation et que vous n'êtes pas satisfait de la solution apportée, vous avez la possibilité de déposer une réclamation en cliquant sur le lien ci-dessous.

Nous vous remercions de votre participation à l'amélioration de la qualité de nos formations.

Merci de cliquer sur le lien suivant pour déposer votre réclamation : <https://forms.office.com/r/876umvqEiB>