



# LIVRET D'ACCUEIL

## DE L'APPRENTI.E

CFA DES MÉTIERS DE  
IMA CERGY  
ILE DE FRANCE



# Sommaire

L'artisanat c'est quoi ? .....	2
L'apprentissage c'est quoi ?.....	3
Être apprenti.e.....	3
Vos droits.....	4
Vos démarches administratives.....	7
Un peu d'histoire.....	7
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
L'accueil des bénéficiaires en situation de handicap.....	11
Édito du Directeur de site .....	12
Notre équipe.....	13
Notre engagement qualité .....	14
Nos formations.....	14
Modalités d'accueil.....	16
Accès à l'IMA et les horaires.....	17
Les horaires.....	17
La vie de l'alternance .....	18
La Mobilité.....	22
Les échanges européens.....	23
Les déplacements pédagogiques et les rencontres.....	23
Les concours .....	23
L'apprenti-scène.....	23
Les actions de prévention.....	23
La réclamation.....	24
Les adresses utiles.....	24

**Vous intégrez l'Artisanat :  
1<sup>ère</sup> 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<sup>ère</sup> 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(e)

Votre CFA vous délivrera une carte d'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 :

Étant salarié, vous pouvez faire  
Votre propre déclaration d'impôt sur les revenus.

Sachez qu'à partir du moment où vous faite 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](http://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 <sup>ère</sup> année	27%	43%	53%	100%
2 <sup>ème</sup> année	39%	51%	61%	
3 <sup>ème</sup> année	53%	65%	78%	

Le montant du SMIC horaire est réévalué tous les ans 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 1<sup>er</sup> 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 sous 3 semaines votre carte vitale avec votre numéro de sécurité sociale.

### La mutuelle :

À partir du 1<sup>er</sup> 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, quel que soit la taille de l'entreprise, sont concernés.

## Vos démarches administratives

### ➤ Le justificatif 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 Étrangers : 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).

*L'attestation de recensement, pour quoi faire ?*

Elle est nécessaire pour être autorisé à s'inscrire à tout examen :

CAP, BP, BAC, ...

Permis de conduire, etc.

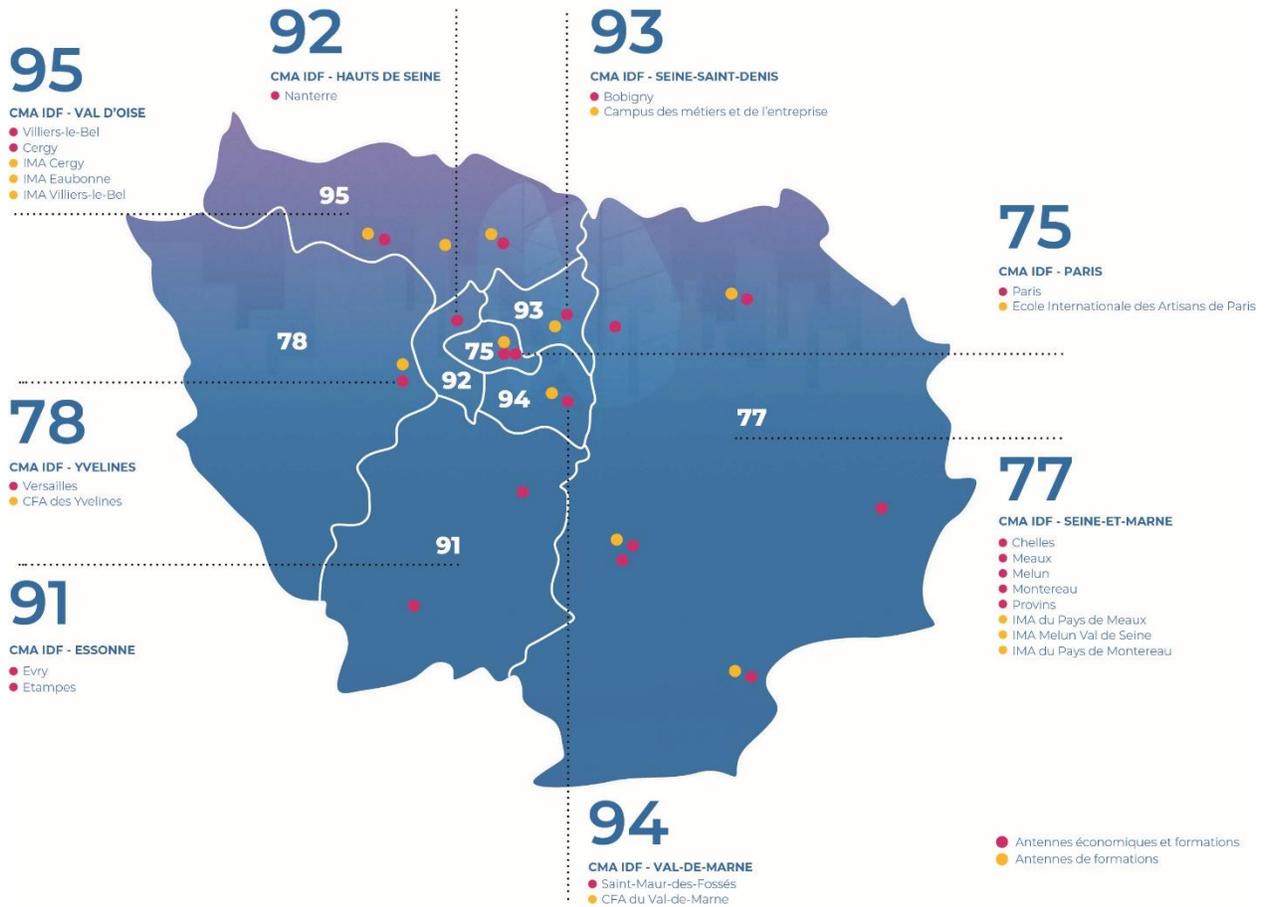


## Un peu d'histoire

Janvier 2021, un nouvel établissement unique régional : la CMA Île-de-France 24 sites, 8 CMA, 950 collaborateurs au service de la 1ère entreprise francilienne.

À compter du 1er janvier 2021, conformément aux directives de la Loi PACTE.

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 :



<p>IMA Cergy Pontoise 01, Avenue du parc 95000 CERGY <b>Direction de site :</b> <b>Mme LAROUX</b></p>	<p>IMA Roissy Pays de France 43, Avenue Pierre Sépard 95400 VLB <b>Direction de site :</b> <b>M. NICAISE</b></p>	<p>IMA Val Parisis 18, rue des Bouquinilles 95600 EAUBONNE <b>Direction de site :</b> <b>Mme MONDE</b></p>
---	--	--

## 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 d'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

## L'offre de formation sur les trois sites

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

## 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.

**Tout en continuant vos études, dans la vie active en signant un contrat de travail conclu avec l'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'issus 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. Elle est l'interlocutrice privilégiée 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 : [handicap.95@cma-idf.fr](mailto:handicap.95@cma-idf.fr)

Sur RDV : tous les mercredi sur site

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

### Liens utiles :

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

## Votre centre de formation : L'Institut des Métiers et de l'Artisanat de CERGY



**Leila LAROUX**  
Directrice de l'IMA CERGY

Toute l'équipe de l'IMA CERGY 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. Plus de 90 % en 2020-

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 CERGY. 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.

Madame LAROUX  
Directrice de l'IMA

## Notre équipe

Contactez l'équipe IMA Cergy : 01.34.35.80.36

Équipe de Direction		
Mme LAROUX	Directrice de l'IMA	<a href="mailto:leila.laroux@cma-idf.fr">leila.laroux@cma-idf.fr</a>
Équipe Administrative		
Mme FLAMAND	Assistante Administrative	<a href="mailto:solene.flamand@cma-idf.fr">solene.flamand@cma-idf.fr</a>
Développeur	Développeuse de l'apprentissage	<a href="mailto:ima.cergy@cma-idf.fr">ima.cergy@cma-idf.fr</a>
Mme DORE	Référent Handicap / Mobilité	<a href="mailto:handicap.95@cma-idf.fr">handicap.95@cma-idf.fr</a>
Équipe Pédagogique		
Mr CHEVAL	Service en Hôtel Café Restaurant	
Mr DAIK	Service en Hôtel Café Restaurant	
Mme DUET	Français / Histoire-Géographie / Argumentation	
Mme Fiddy	Anglais / PSE/ FLE	
Mr GOMIS	Mathématiques / Gestion	
Mr HASSAINE	Sciences Appliquées / Sciences Physiques	
Mr JEANNOT	Cuisine	
Mme LAPEYRE	Cuisine	
Mme RICHARD	Arts Appliqués	
Mr TAGAND	EPS	

## Notre engagement qualité :

L'IMA CERGY PONTOISE, l'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 »

## Nos formations :

L'IMA de Cergy Ile de France est un Centre de Formation d'Apprenti(e)s des métiers de Bouche. L'IMA de Cergy-Pontoise dispense des formations en cuisine et en hôtellerie-restauration. Idéalement situé dans le parc de la Préfecture de Cergy, nous disposons d'une cuisine d'application équipée d'un matériel de dernière génération ainsi que d'un restaurant côté Parc. L'IMA de Cergy accueille cinq classes d'apprenti(e)s simultanément sur trois alternances. Nous formons au : CAP (Certificat d'Aptitude Professionnelle) en Cuisine et Hôtellerie, Café et Restauration BP (Brevet Professionnel) en Art de la cuisine MC (Mention Complémentaire) Barman.

Nos enseignements sont assurés par des professeurs de qualité. Ils sont là pour vous accompagner et vous suivre tout au long de votre formation.

Entrée dans l'apprentissage, vous garantit un avenir, cela reste l'une des meilleures solutions pour rentrer rapidement sur le marché du travail avec de solides acquis professionnels.

- Taux d'insertion professionnelle de 90%
- 83% de réussite aux examens

En rejoignant l'IMA Cergy Pontoise, vous entrez dans la grande famille de l'Artisanat. L'artisanat reste la première entreprise de France. Elle rassemble des personnes qui travaillent autour de valeurs communes :

- ✓ La passion du métier
- ✓ Le goût du service

Ces diplômes sont délivrés par le Ministère de l'éducation national.

Formation proposée	Code RNCP	Condition d'admission	Durée de la Formation	Rythme de l'alternance
Cap Cuisine	RNCP26650	15 à 30 ans	2 ans	1 semaine sur 3
Cap Cuisine en 1 an	RNCP26650	15 à 30 ans Avoir un diplôme égal ou supérieur au CAP Depuis moins de 5 ans	1 an	1 semaine sur 3
Cap Commercialisation Et service en Hôtel Café-Restaurant	RNCP31096	15 à 30 ans	2 ans	1 semaine sur 3
Cap Commercialisation Et service en Hôtel Café-Restaurant en 1 an	RNCP31096	15 à 30 ans Avoir un diplôme égal ou supérieur au CAP Depuis moins de 5 ans	1 an	1 semaine sur 3
MC employé Barman	RNCP6984	Être majeur à la signature du contrat Et avoir un CAP en Restauration	1 an	2 Jours / semaine Au CFA
Brevet Professionnel Art de la Cuisine	RNCP23592	Être titulaire du CAP Cuisine	2 ans	2 Jours / semaine Au CFA

**#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.guillou@cma-idf.fr](mailto:sylvie.guillou@cma-idf.fr)



## Nos modalités d'accueil

### Intégration d'un apprenti à Cergy Pontoise

#### Parcours :

1. Pré-inscription sur le site internet et accompagnement par les développeurs de l'apprentissage sur la validation du projet et de l'entreprise.



2. Remise de la demande d'établissement de contrat ou contrat soit à l'IMA ou au service de l'IMA ou de la CMA.

4. Affectation de l'apprenant dans les groupes par l'assistant d'éducation

3. Impression et expédition du contrat de la convention et du calendrier de l'alternance.

Saisie ou transfert des données dans le logiciel YPARÉO.

Apprenti entrant en formation, souhait possible d'alternance

Apprenti redoublant, récupération du relevé de note Rattachement sur fiche Yparéo et classeur.

5. Envoi par la Vie de l'alternance (VDA), d'une convocation / Guide\* avec dates de rentrée calendrier d'alternance, et liste du matériel par @ aux MA, RL et apprenti(e)s.

6. Envoi d'un @ avec leurs identifiants aux entreprises pour consulter planning, évaluations, et informations diverses sur net Yparéo par la VDA.

7. Rentrée « à date » Procédure à voir chaque année. Intégration dans les classes.

#### CAS PARTICULIERS

##### **8. Rentrée DIFFEREE en cours d'année :**

Dès affectation sur Yparéo l'équipe pédagogique est informée.

Accueil physique avec prise en charge par l'assistant d'éducation.

##### **8. Rentrée d'un REDOUBLANT :**

-Récupération du relevé de note, rattaché à la fiche Yparéo.

-**Entretien pédagogique** avec le responsable pédagogique et aménagement du Planning.

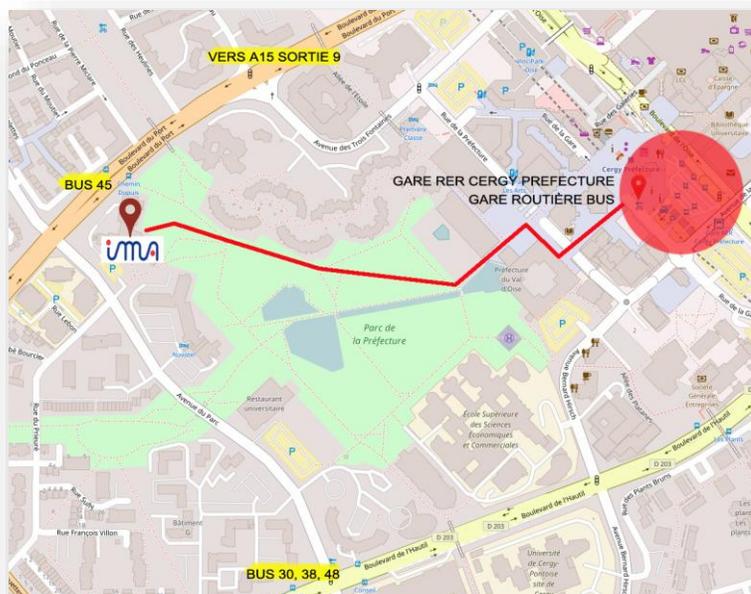
Vérification du relevé pour l'inscription à l'examen.

**Bienvenue à l'IMA !**

## Accès à l'IMA

L'IMA de CERGY est idéalement situé dans le parc de la Préfecture de Cergy et très bien desservi par les transports en commun.

- RER A arrêt Cergy-Préfecture puis prendre le bus 45 arrêt Chemin Dupuis ou marcher 10 min en empruntant le Parc de la Préfecture
- Ligne SNCF J ou H arrêt Pontoise puis prendre le bus 45 arrêt Chemin Dupuis (environ 10 min)
- De nombreux bus desservent le Val d'Oise (dont le Vexin) et certaines villes des Yvelines et de l'Oise



## Les horaires

Le CFA est ouvert de 7h45.

Les cours ont lieu entre 08h00 et 18h00 selon le planning remis le 1er jour.

Les jours de pratique, vous devez arriver au vestiaire à 7h45 et être en atelier en tenue professionnelle à 8h00.

Vous aurez des pauses entre les cours à 9h25 /11h00 et à 14h55, au niveau de la terrasse, sauf sur la pause méridienne. 12h30-13h30.

# La vie de l'alternance

**Le règlement intérieur :** s'applique à tous les usagers du centre de formation.

Il rappelle les droits et les devoirs de chacun.

Vous devez le connaître; c'est pourquoi il vous est remis à la rentrée pour lecture, approbation et signature.

Si vous ne respectez pas les règles, vous vous exposez à des sanctions qui peuvent aller jusqu'à l'exclusion du CFA.

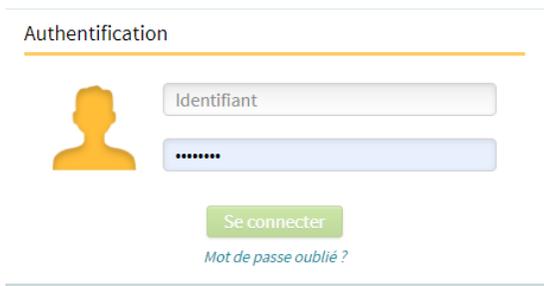
## A l'IMA CERGY PONTOISE pour l'année 2021-2022

**Je suis apprenti(e) inscrit(e) à l'IMA CERGY PONTOISE**

- 1. Votre convocation vous est envoyée avec votre calendrier d'alternance, et la liste du matériel.**
- 2. Dès la rentrée sur le site de formation, des étiquettes avec vos identifiants vous seront données pour consulter tout au long de votre parcours de formation :**  
Le planning ; Les absences et retards ; Les notes et appréciations des formateurs par semestre ; Les informations diverses sur le fil d'actualités et vos supports de cours sur le cahier de texte.

Pour cela vous devrez vous connecter à [ima95.ymag.cloud](https://ima95.ymag.cloud)

Les apprentis sont accompagnés de leur professeur principal et responsable pédagogique durant l'intégralité de la formation



Planning

Cahier de textes

Vie au centre | **Planning** | Pédagogie | Candidature | Tom Rivoallan  
Période 2020-2021

Cahier de textes  
Consultation libre  
Activités  
Documents de liaison

Fil d'actualités

Précédemment **Aujourd'hui** À venir

**INFORMATIONS**  
MERCREDI 13/05/2020

**INFORMATIONS A TOUS LES APPRENTIS**

LES COURS SONT TOUJOURS SUSPENDUS NOUS VOUS TIENDRONS INFORME DE LA REPRISE SUR CE SITE . CEPEDANT LES PROFESSEURS ASSURENT LA CONTINUITE PEDAGOGIQUE PAR LE BIAIS DE NETYPAREO.

LA VIE DE L'ALTERNANCE

**INFORMATION**  
MARDI 05/05/2020

08/06/2020

07:00  
08:00  
09:00  
10:00  
11:00  
12:00

Prévention Santé Envir...  
R BAC MECA 2/3.2 G1, R BA...  
Arts appliqués  
R BAC MECA 2/3.2 G1, R BA...  
Education Physique et...  
R BAC MECA 2/3.2 G1, R BA...

Fil d'actualité

Vie au centre | **Planning** | Pédagogie | Candidature | Tom Rivoallan  
Période 2020-2021

Fil d'actualités

Précédemment **Aujourd'hui** À venir

**INFORMATIONS**  
MERCREDI 13/05/2020

**INFORMATIONS A TOUS LES APPRENTIS**

LES COURS SONT TOUJOURS SUSPENDUS NOUS VOUS TIENDRONS INFORME DE LA REPRISE SUR CE SITE . CEPEDANT LES PROFESSEURS ASSURENT LA CONTINUITE PEDAGOGIQUE PAR LE BIAIS DE NETYPAREO.

LA VIE DE L'ALTERNANCE

**Arts appliqués de 09:30 à 10:30**  
R BAC MECA 2/3.2 G1, R BAC MECA 2/3.2 G2  
Mme FERNANDEZ L.

**INFORMATION**  
MARDI 05/05/2020

Bonjour à tous,  
Certains d'entre vous ont vu écrit "le retour au centre est prévu le 11 mai".  
Il ne faut pas en tenir compte. Ce calendrier est fait pour que vous puissiez échanger avec vos professeurs sur le travail pendant vos semaines de cours qui étaient prévues dans votre calendrier. [Poursuivre la lecture](#)

08/06/2020

07:00  
08:00  
09:00  
10:00  
11:00  
12:00  
13:00  
14:00  
15:00  
16:00

Prévention Santé Envir...  
R BAC MECA 2/3.2 G1, R BA...  
Arts appliqués  
R BAC MECA 2/3.2 G1, R BA...  
Education Physique et...  
R BAC MECA 2/3.2 G1, R BA...  
Français  
R BAC MECA 2/3.2 G1, R BA...  
Histoire/Géographie-Ed...  
R BAC MECA 2/3.2 G1, R BA...  
Mathématiques/Scien...  
R BAC MECA 2/3.2 G1, R BA...

## Les retards

Si vous arrivez après 8h00, vous devez vous présenter au bureau de Madame FLAMAND pour être autorisé à entrer en cours.

Si votre retard est dû au transport Sncf, vous devez apporter un justificatif officiel et prévenir le CFA

Aucun retard ne sera accepté lors du cours de pratique, vous serez renvoyé en entreprise. Le professeur n'acceptera pas un élève en retard à rejoindre son cours si ce dernier n'est pas en possession d'un billet de retard remis par l'administration. Vos retards seront saisis dès le début des cours sur le Net Yparéo.

## Les absences

Toute absence pour maladie doit être prévenue, et justifiée par un arrêt de travail (48h).

Toute absence administrative (si elle ne peut avoir lieu Hors temps de travail) doit faire l'objet d'une convocation et d'un accord du CFA

**Le maître d'apprentissage et les parents des mineurs seront informés des absences et retards de manière régulière.**

## La restauration

L'IMA de CERGY ne possède pas de self. Les apprentis apportent leur repas. Une micro-onde est à leur disposition. Ils pourront prévoir un peu d'argent s'ils veulent manger aux alentours de la préfecture.

Une convention de restauration de nos apprenti(e)s a été signée avec le CROUS (Centre régional des œuvres universitaires et scolaires) de CERGY.

Nos apprenti(e)s pourront s'y restaurer à hauteur de 3.30€ HT.

## 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, contacter 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](http://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](http://www.agefi.ph.fr)

### L'aide au permis :

Il s'agit d'une aide financière de 500 euros à destination des apprentis. Les conditions sont très simples:

- il suffit d'être apprenti (titulaire d'un contrat d'apprentissage),
- être majeur et avoir entre 18 et 30 ans,
- être engagé dans la préparation du permis de conduire B,

Pour cela, il faut les documents suivant :

- RIB,
- Photocopie de la carte d'identité
- Le devis ou la facture de l'auto-école

Aide  
apprentis permis B

Contact au CFA : Référent handicap au 01.34.27.44.80 ou [handicap.95@cma-idf.fr](mailto:handicap.95@cma-idf.fr)

## 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 a d'autres niveaux ne l'ayant pas obtenu au collège, à partir de juin.

## Les délégués

Ils sont élus par le groupe (classe) en début d'année scolaire. Leur rôle est de communiquer à l'ensemble des apprentis toute information utile concernant le fonctionnement du centre, et d'intervenir auprès du personnel d'encadrement à la demande de leurs camarades. Ils participent aux conseils de classe.

## La santé et les premiers soins

En l'absence de personnel infirmier, il n'y a pas de soins sur place. Les soins seront assurés par un personnel médical extérieur à l'établissement.

- En cas d'accident, le centre fait appel au SAMU pour la prise en charge de l'apprenant.
- En cas de maladie : Selon l'urgence soit on fait appel aux pompiers, soit il retourne dans sa famille pour consultation et arrêt si nécessaire

Nous informons la famille dans les meilleurs délais

## La mobilité

La **mobilité** internationale est aujourd'hui intégrée dans de nombreux cursus d'**apprentissage**. Elle est largement encouragée pour favoriser l'acquisition de nouvelles compétences.

Notre référent mobilité est en cours de recrutement, le directeur du centre fait office de référent et vous recevra dans le cas échéant pour vous accompagner dans votre projet pédagogique

Contactez le référent mobilité : [ima.cergy@cma-idf.fr](mailto:ima.cergy@cma-idf.fr)

Téléphone : 01 34358028

## Les échanges européens

Depuis plusieurs années, nous organisons des séjours d'échange professionnel avec la ville de Trèves en Allemagne. Une année sur deux nous accueillons dans les locaux de l'IMA 95 ou nous sommes accueillis à Trèves sur un séjour d'une semaine. 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.

## 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 concours

Depuis plusieurs années, nos apprentis participent à des concours du Meilleur Apprenti de France ou à l'Olympiades des métiers. Ces aventures ne se vivent pas seul.

Ils sont accompagnés par leurs professeurs de pratique et soutenus par leurs entreprises tout au long de la préparation.

Participer à un concours est un challenge qui pousse l'apprenti à donner le meilleur de soi-même pour atteindre l'excellence.

## L'apprenti-scène

Rencontre des métiers des formations. Vous pouvez y participer et après seulement 20h de formation de théâtre comportemental, les apprentis montent sur les planches d'un théâtre prestigieux et jouent des saynètes de trois minutes sur leur métier.

## Les actions de prévention

Parce que la prévention fait partie intégrante du geste professionnel, il est important pour nous d'intégrer cette notion dès l'apprentissage du métier. L'intégration de modules existants tels que la prévention routière, la drogue et l'alcool (interventions externes du Crips ou intervention de la police) permet de sensibiliser nos apprentis et d'atteindre des objectifs pédagogiques.

## Réclamation

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 sur le site internet [ima95.fr](http://ima95.fr) ou [cma95.fr](http://cma95.fr) sous l'onglet « QUALITÉ ».

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

## 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 Inter académique 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](http://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](http://www.lapprenti.com)

## Les modalités pratiques

### Du protocole sanitaire

Pour la rentrée 2021

**Pour le Personnel, résumé des prescriptions sanitaires (enrichi d'après protocole EN du 28/08/2020)**

**Principe :** Fixer un cadre général et non pas imposer un cadrage rigide.

**Accueil de tous les apprenants, à tous les niveaux, en présentiel.**

**Continuité pédagogique, dans l'hypothèse de mesures plus strictes exigées par les autorités.**

#### Règles de distanciation physique

Non obligatoire dans les espaces clos, si les conditions matérielles ne le permettent pas

Non appliquées dans les espaces extérieurs

Point de vigilance : dans l'utilisation des vestiaires, y veiller avec discernement. **Les fiches par métier** ne sont plus normatives, mais servent de base de réflexion.

#### Applications des gestes barrières en permanence, partout, pour tout le monde

**Lavage des mains** : à l'arrivée, avant de manger, après passage aux toilettes, avant de partir, à l'arrivée à la maison

**Port du masque** « grand public » : lors des déplacements, le plier dans une pochette ou le suspendre, en cas de non utilisation lors d'une activité

Pour les personnels : devant les jeunes et les personnes accueillis, sauf si l'activité rend le port du masque incompatible.

Pour les jeunes : obligatoire dans les espaces clos et à l'extérieur, sauf en EPS et pour les repas (veiller au non brassage des groupes et à la distanciation physique)

**Ventilation des locaux** : durant 15 minutes, le plus souvent possible (début de journée, pause déjeuner, chaque récréation, en fin de journée)

#### Limitation du brassage entre groupes

Non obligatoire, mais limiter les regroupements et les croisements

Port du masque durant chaque déplacement

#### Nettoyage et désinfection des locaux et matériels

Sols et tables/ bureaux : au moins une fois par jour

Surfaces fréquemment touchées (ex. poignées des portes) : au moins une fois par jour

## Formation, Information et communication

### **Personnels : formation et information**

**Apprentis et autres apprenants : information** pratique sur les gestes barrières, dans le cadre des cours, annexe au Règlement Intérieur à signer et faire signer

**Maîtres d'apprentissage et Représentant légaux : information** sur le fonctionnement du CFA et l'évolution éventuelle de celui-ci, sur leur rôle dans le respect des gestes barrières (fourniture masques et mouchoirs jetables, éducation aux gestes barrières), surveillance d'éventuels symptômes, sur la déclaration de cas confirmé, sur la procédure mise en œuvre en cas de survenue de cas confirmé au CFA ou si son apprenti / enfant est concerné.

### **Les liens à consulter :**

**Le résumé proposé étant un mixage des documents du Ministère du Travail et du Ministère de l'Education Nationale, vous pouvez lire la totalité des publications en vous connectant aux sites de ces deux Ministères.**

<https://travail-emploi.gouv.fr/le-ministere-en-action/coronavirus-covid-19/marche-du-travail-pendant-le-covid-19/>

Parcourir les différents FAQ qui concernent les CFA et l'apprentissage (dernière mise à jour 15/05/2020)

<https://www.education.gouv.fr/rentree-2020-modalites-pratiques-305467>

## Annexe au Règlement Intérieur du CFA-CMA95

### Recommandations sanitaires contre le Covid-19

#### Principe :

**Protégeons-nous les uns des autres**

Numéro gratuit d'information sur le coronavirus : **0 800 130 000**

#### Déroulement de la journée et règles à observer

##### Avant de quitter la maison :

Je n'ai pas de sensation de fièvre

Si j'ai plus de 38°, je reste à la maison ; je préviens le CFA et mon Maître d'apprentissage. Je consulte un médecin.

Je m'assure avoir tout le matériel nécessaire pour la journée, pour éviter la circulation des matériels.

##### Arrivé au CFA et tout le long de la journée

J'évite les attroupements

Je me désinfecte les mains

Je garde mon masque au visage, dans les locaux et à l'extérieur, durant les déplacements

Je me lave les mains : avant de manger, après avoir été aux toilettes, avant de rentrer à la maison, en arrivant chez moi

##### Pendant les cours d'EPS et les cours de pratique professionnelle

Je suis strictement les consignes sanitaires du professeur

##### Pendant les pauses et pendant le déjeuner

Je reste avec les jeunes de ma classe, pour éviter le brassage des groupes

*La classe est aérée pendant 15 minutes*

##### De retour chez moi

Je me lave les mains

*A la fin de la journée les locaux du CFA sont nettoyés et les surfaces fréquemment touchées sont désinfectées*

**Si quelqu'un présente les symptômes du Covid-19 ou déclare qu'il a un proche malade**

Le jeune ou l'adulte est isolé

Si je suis concerné, mes parents sont appelés immédiatement

Je dois consulter un médecin, avant de revenir au CFA

***Ces mesures pourront évoluer, suivant la demande des autorités, en fonction de la circulation du virus.***