



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

**BRETAGNE**

# LIVRET D'ACCUEIL



## Campus de QUIMPER



**2023 • 2024**

# SOMMAIRE



## 01 L'APPRENTISSAGE

Le mode d'emploi

Panorama des formations

## 08 INFORMATIONS PRATIQUES

L'accueil au CFA

L'individualisation de la formation

L'accompagnement pendant la formation

Microsoft Office 365 pour l'éducation

Sécurité sociale et complémentaire santé

## 14 PRÉSENTATION DU CAMPUS

Plan d'accès du campus

Transports

Hébergement

Restauration

## 20 CONTACTS

# BIENVENUE À TOUTES ET À TOUS !



Ce livret d'accueil vous permettra d'évoluer facilement et efficacement dès la rentrée dans votre nouveau campus. Son objectif est de vous accompagner dès votre arrivée.

**Le campus de Quimper est l'un des 7 centres de formation du CFA régional de la Chambre de métiers et de l'artisanat de Bretagne.**

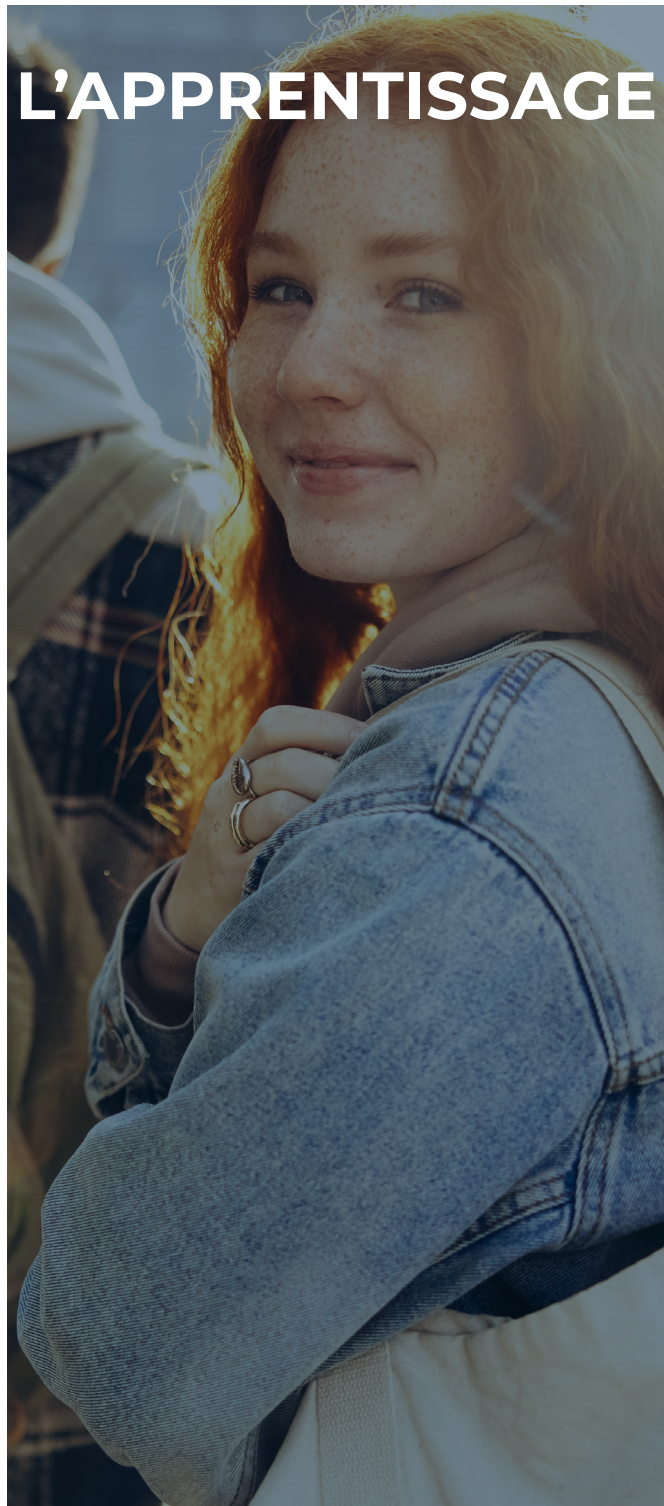
**Notre engagement dans la formation professionnelle répond aux projets de qualifications des jeunes ainsi qu'aux besoins en compétences des entreprises des secteurs de l'alimentaire, de l'hôtellerie restauration, du commerce et de la vente, de la mobilité et de la maintenance, de la coiffure et de la fleuristerie.**

**Le campus de Quimper propose chaque année plus de 30 formations aux 1 000 alternants ou stagiaires de la formation professionnelle.**

**Un règlement intérieur assure le bon fonctionnement de cet établissement. Ce règlement intérieur est consultable sur le site internet [www.cma-bretagne.fr](http://www.cma-bretagne.fr). Il vous précise l'ensemble des consignes à suivre pour vous assurer les meilleures conditions d'apprentissage et de réussite dans votre formation.**

## Bonne rentrée !

# L'APPRENTISSAGE



## MODE D'EMPLOI

### L'APPRENTI

- J'ai entre 15\* et 29 ans révolus
- Je signe un contrat d'apprentissage
- Je deviens un salarié en formation
- Je peux bénéficier d'une formation individualisée

\*Niveau de fin 3<sup>e</sup> exigé. Sans limite d'âge pour les personnes bénéficiant d'une RQTH, les sportifs de haut niveau, et les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise.

### LE CAMPUS

- Il dispense l'enseignement général et professionnel, toujours en lien avec l'entreprise
- Je peux y obtenir des diplômes du CAP au Bac+3 selon la filière
- Ma formation est gratuite

### L'ENTREPRISE

- Je deviens salarié de mon entreprise
- Elle me dispense la formation pratique en lien avec le diplôme préparé
- Elle me verse un salaire et applique la réglementation du travail

## RÉMUNÉRATION\*\*

La rémunération est un pourcentage du SMIC qui évolue en fonction de l'âge et de l'ancienneté (ou au plus favorable pour les 21 ans et plus, un pourcentage du salaire conventionnel de l'emploi occupé). Dans certaines branches professionnelles, la rémunération des apprentis est supérieure à ces pourcentages.

\*\*Hors contrat de professionnalisation

	Moins de 18 ans	18 ans à 20 ans	21 ans à 25 ans	26 ans et plus
1 <sup>ère</sup> année	27% DU SMIC	43% DU SMIC	53% DU SMIC	100% DU SMIC
2 <sup>ème</sup> année	39% DU SMIC	51% DU SMIC	61% DU SMIC	100% DU SMIC
3 <sup>ème</sup> année	55% DU SMIC	67% DU SMIC	78% DU SMIC	100% DU SMIC

# À SAVOIR



## CONTRAT DE TRAVAIL

Comportant toutes les mentions obligatoires prévues par la réglementation.



## 45 JOURS EN ENTREPRISE

Période d'essai pour vous assurer que votre engagement mutuel est satisfaisant.



## CONGÉS PAYÉS

5 semaines de congés payés.



## VISITE MÉDICALE D'EMBAUCHE

Déclare l'apprenti apte au travail.



## REPRÉSENTATION

Possibilité d'adhérer au syndicat de son choix et de participer, dès 16 ans, aux élections des comités d'entreprise et des délégués du personnel.



## AUTRES AVANTAGES & DROITS

Les autres avantages des salariés (tickets restaurants, prise en charge d'une partie du titre de transport, etc.) sont également accordés à l'apprenti, qui cumule par ailleurs des heures au titre du compte personnel de formation.



## LA CARTE D'ÉTUDIANT DES MÉTIERS

En tant qu'apprenant au CFA de la CMA Bretagne, l'apprenant dispose d'une "Carte d'étudiant des Métiers". Cette carte permet entre autres d'obtenir des tarifs préférentiels (activités culturelles, sportives).

# CARTOGRAPHIE DES FORMATIONS

## 2023 - 2024

NOM DU DIPLÔME	22		29	35			56
	Dinan Aucaleuc	Ploufragan	Quimper	Rennes Bruz	Fougères	Saint-Malo	Vannes
<b>ALIMENTAIRE</b>							
<b>Farine</b>							
CAP Boulanger	•	•	•	•	•	•	•
CAP Chocolatier		•		•			•
CAP Glacier fabricant				•			
CAP Pâtissier	•	•	•	•	•	•	•
MC Boulangerie spécialisée		•	•	•	•		•
MC Pâtisserie boulangère			•				•
MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie		•	•	•		•	•
Bac Pro Boulanger Pâtissier	•						
BP Boulanger		•	•	•		•	•
BTM Chocolatier		•					
BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur		•	•	•			•
BM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur		•					
<b>Viande &amp; poisson</b>							
CAP Boucher		•		•			•
CAP Charcutier-traiteur		•	•	•			•
CAP Poissonnier-écailler - <b>Nouvelle formation</b>			•				
MC Traiteur		•	•	•			•
BP Boucher		•		•			•
BP Charcutier traiteur				•			•
<b>BÂTIMENT ET BOIS</b>							
CAP Carreleur mosaïste					•		
CAP Charpentier bois					•		
CAP Électricien				•			
CAP Maçon					•		
CAP Menuisier fabricant	•	•			•		
CAP Menuisier installateur	•	•			•		
CAP Métiers du plâtre et de l'isolation					•		
CAP Peintre applicateur de revêtements						•	
BP Charpentier bois					•		
BP Électricien				•			
BP Maçon					•		
BP Menuisier		•			•		
BP Métiers du plâtre et de l'isolation					•		
BP Peintre applicateur de revêtements						•	
Titre Peintre décorateur - <b>Nouvelle formation</b>						•	
Titre Solier moquettiste						•	
Titre Technicien métreur en bâtiment					•		
<b>BIEN-ÊTRE</b>							
CAP Esthétique cosmétique parfumerie						•	
CAP Métiers de la coiffure	•	•	•	•	•	•	•
MC Coiffure coupe couleur	•	•	•	•	•	•	•
CQP Styliste ongulaire - <b>Nouvelle formation</b>						•	
BP Coiffure	•	•	•	•		•	•
BP Esthétique cosmétique parfumerie						•	
BM Coiffeur	•	•	•			•	•
<b>CUISINE HÔTELLERIE RESTAURATION</b>							
CAP Commercialisation et services en hôtel - café - restaurant	•	•	•				•
CAP Cuisine	•	•	•				•
CAP Production et service en restaurations		•					•
CTM Crêpier	•						
MC Accueil et réception en hôtellerie - <b>Nouvelle formation</b>		•					
MC Arts de la Cuisine Allégée		•					
MC Cuisinier en desserts de restaurant		•	•				•
MC Employé barman							•
MC Sommellerie							•
CQP Barman			•				
CQP Crêpier - <b>Nouvelle formation</b>	•						
TFP Commis de cuisine			•				
TFP Serveur en restauration			•				
Bac Pro Cuisine		•					
BP Arts de la cuisine		•	•				•
BP Arts du service et commercialisation		•	•				•
Mise à niveau restauration - Formation en 1 an post bac (service ou cuisine)							•
BTS Management en hôtellerie restauration							•

Nos formations ne donnent pas lieu à une validation par blocs de compétences. Pour les titres, nous consulter.

NOM DU DIPLÔME	22		29	35			56
	Dinan Auceleuc	Ploufragan	Quimper	Rennes Bruz	Fougères	Saint-Malo	Vannes
<b>MANAGEMENT VENTE COMMERCE</b>							
CAP Crémier - fromager							•
CAP Équipier polyvalent du commerce	•	•	•				•
MC Vendeur conseil en alimentation							•
Bac Pro Métiers du commerce et de la vente	•	•	•				•
TFP Conseiller de vente en pièces de rechange et accessoires automobile	•						
BTS Gestion de la PME		•	•				
BTS Management commercial opérationnel			•				•
BTS Négociation et digitalisation de la relation client		•					
Licence Management et gestion des organisations - Nouvelle formation		•					
<b>MÉTIER D'ART ET FLEURISTERIE</b>							
<b>Métiers d'art</b>							
CAP Ébéniste					•		
BTM Photographe				•			
<b>Fleuristerie</b>							
CAP Fleuriste			•				
BP Fleuriste			•				
<b>MÉTIER RARES</b>							
CAP Métiers rares (multi-métiers)		•					
<b>MOBILITÉ ET MAINTENANCE DES MATÉRIELS</b>							
<b>Carrosserie peinture</b>							
CAP Peintre automobile	•		•	•			•
CAP Carrossier automobile	•		•	•			•
Bac Pro Construction des carrosseries	•						
Bac Pro Carrossier peintre automobile	•						
CQP Peintre en carrosserie	•		•				
BTS Conception et réalisation des carrosseries	•						
Titre Carrossier peintre	•			•			
<b>Maintenance des matériels - Option espaces verts</b>							
CAP Maintenance des matériels - Option espaces verts							•
Bac Pro Maintenance des matériels - Option espaces verts							•
<b>Maintenance des véhicules - Option cycles</b>							
Titre Mécanicien cycles							•
Titre Conseiller technique cycles							•
<b>Maintenance des véhicules - Option motocycles</b>							
Bac Pro Maintenance des véhicules - Option motocycles				•			
<b>Maintenance des véhicules - Option voitures particulières</b>							
CAP Maintenance des véhicules - Option voitures particulières		•	•	•	•	•	•
Bac Pro Maintenance des véhicules - Option voitures particulières		•	•	•			•
BTS Maintenance des véhicules - Option voitures particulières		•		•			•
Licence Pro Organisation et management des services de l'automobile		•					
Titre Mécanicien automobile		•	•				
Titre Technicien expert après-vente automobile		•		•			•
Titre Technicien Électromécanicien Automobile (partenariat Renault) - Pour les salariés				•			
CQP Contrôle Technique - Véhicule Léger							•
<b>Maintenance des véhicules - Option véhicules de transport routier</b>							
CAP Maintenance des véhicules - Option véhicules de transport routier	•						
Bac Pro Maintenance des véhicules - Option véhicules de transport routier	•						
BTS Maintenance des véhicules - Option véhicules de transport routier	•						
CQP Technicien expert après-vente véhicules utilitaires et industriels	•						
CQP Opérateur spécialiste de maintenance de pneumatique	•						
<b>NUMÉRIQUE</b>							
Bac Pro Systèmes numériques - Cybersécurité, informatique et réseaux, électronique À partir de la 2 <sup>nd</sup> e - Nouvelle formation				•			
Bac Pro Systèmes numériques - Option réseaux informatiques et systèmes communicants - À partir de la 1 <sup>re</sup>				•			
Titre Réparateur conseil d'équipements électriques et électroniques Nouvelle formation				•			
Titre Technicien conseil des infrastructures et des équipements connectés Nouvelle formation				•			
Titre Technicien services de l'électroménager connecté				•			
Titre Vendeur-conseil en équipements de la maison connectée				•			
BTS Services informatiques aux organisations - Option solutions d'infrastructures, systèmes et réseaux				•			
Bachelor Concepteur de systèmes d'information				•			
<b>SANTÉ PARAMÉDICAL</b>							
BTM Prothèse dentaire				•			
BTMS Prothèse dentaire				•			
DEUST Pharmacie		•					
<b>SOINS DES ANIMAUX</b>							
CTM Toilettéur canin, félin et nouveaux animaux de compagnie	•						
BTM Toilettéur canin et félin	•						
<b>TECHNIQUES GRAPHIQUES</b>							
CAP Signalétique et décors graphiques	•						

# INFORMATIONS PRATIQUES

## L'ACCUEIL AU CFA

### L'INSCRIPTION

Les dossiers de demande d'entrée en formation par alternance sont à retirer auprès de nos conseillers en formation ou à l'accueil du CFA tout au long de l'année. Il est également possible de se préinscrire sur notre site internet [www.cma-bretagne.fr](http://www.cma-bretagne.fr).

L'inscription est validée lorsque vous aurez trouvé un employeur s'engageant à signer un contrat d'apprentissage.



*Les informations recueillies sur votre dossier de demande d'entrée en formation par alternance seront celles qui serviront à établir le contrat.*

*Merci d'y apporter la plus grande attention.*

### LA CONVOCATION AUX COURS

Vous recevrez ensuite votre convocation ainsi que votre calendrier d'alternance.

Un certificat de scolarité vous sera remis lors de votre premier passage au CFA.



### L'ACCUEIL DES MOINS DE 15 ANS

Les mineurs de 14 ans ayant suivi un cycle de collège complet et dont la date d'anniversaire se situe entre le 1er septembre et le 31 décembre ne peuvent pas signer de contrat d'apprentissage avant la date anniversaire des 15 ans.

Ils peuvent néanmoins intégrer le CFA et l'entreprise de leur choix sous convention afin de commencer la formation. Cette situation nécessite une prise en charge particulière et une prise de contact au CFA au plus tôt.



# L'INDIVIDUALISATION DE LA FORMATION

## LE CENTRE DE RESSOURCES

Le CDR est ouvert aux apprentis du lundi au vendredi selon les horaires d'ouverture du CFA.

Il peut alors vous être proposé un **accompagnement spécifique** selon vos besoins :

### Parcours individualisés

- . Proposition d'aide pédagogique (soutien).
- . Demande d'aménagements d'examens.
- . Suivi et accompagnement personnalisé en cas de besoins spécifiques (troubles de l'apprentissage, apprentissage de la langue française-FLE...).

### Parcours aménagés

- . Étude de dossier et analyse des compétences acquises.
- . Dispense de matières précédemment validées.
- . Réaménagement du planning au bénéfice de l'apprenant afin de maintenir une motivation et approfondir de nouvelles compétences.

## LE POSITIONNEMENT

En début de première année (pour les primo-entrants), nous effectuons un test de positionnement et un entretien avec chaque apprenant. Nous abordons différentes thématiques en lien avec les apprentissages et l'orientation professionnelle. Le recueil de ces éléments nous permet de mieux vous connaître au travers de votre projet professionnel.

# L'ACCOMPAGNEMENT PENDANT LA FORMATION

Chaque classe se voit désigner un professeur tuteur qui assurera le suivi de votre formation, avec un temps d'échange prévu chaque semaine de passage au Campus de Quimper pour faire le point sur le déroulement de la formation tant au centre de formation qu'en entreprise. Le professeur tuteur se met en lien avec le maître d'apprentissage pour s'assurer de votre bonne intégration en entreprise.

# INFORMATIONS PRATIQUES

## LES VISITES EN ENTREPRISES

Rencontre entre votre professeur tuteur et votre maître d'apprentissage au moins une fois par an pour faire le point sur la formation, les compétences acquises et le comportement.



## LA MÉDIATION

Intervient pour prévenir des risques de ruptures de contrats d'apprentissage. En cas de rupture, vous êtes accompagné dans la recherche d'une solution pour la suite de la formation.

## LE SUIVI ÉDUCATIF

La gestion des problèmes liés aux comportements au Campus de Quimper est assurée par le conseiller principal d'éducation et l'équipe du pôle socio-éducatif.



## LE RÉFÉRENT HANDICAP

Le référent handicap est l'interlocuteur privilégié des apprentis et futurs apprentis en situation de handicap. Il apporte des solutions personnalisées et adaptées à leur situation pour favoriser la réussite du parcours d'apprentissage de l'apprenti en situation de handicap.

## L'INFIRMIER / INTERVENANT SOCIAL

Les apprentis bénéficient d'une prise en charge et d'une écoute individualisée. L'intervenant social interviendra, en cas de besoin et à la demande sur des problématiques spécifiques (personnelles, hébergement, budget...). Il met également en place des actions de prévention et d'éducation sur les addictologies, la sexualité... L'infirmier est l'interlocuteur privilégié pour les soins et les relations avec les professionnels de santé.



## LE LIVRET D'APPRENTISSAGE

Distribué lors de votre premier passage, cet outil de communication est indispensable au suivi de votre formation, c'est le document règlementaire de liaison entre le campus, l'entreprise et l'apprenti. Il mentionne les objectifs de votre formation, les travaux réalisés en entreprise et au centre de formation, il décrit également les acquis et les difficultés pour permettre d'évaluer la progression dans votre formation.



## LE PORTAIL NETYPAREO

Le portail permet de consulter le dossier de l'apprenti, son calendrier, ses notes, absences, sanctions, emplois du temps.

# LES AIDES POSSIBLES

## LE LOGEMENT

Action logement, la CAF et le FAJ (Fonds d'Aide aux Jeunes) peuvent vous aider à financer votre logement : loyers, dépôt de garantie, mobilité. Certaines branches ou conventions collectives proposent des aides supplémentaires aux apprentis (Pro BTP, IRP Auto...).



## AIDE AU FINANCEMENT DU PERMIS DE CONDUIRE

Aide en vigueur depuis le 1er janvier 2019 pour tous les apprentis majeurs en contrat d'apprentissage. Aide versée d'un montant de 500 € (retrait du formulaire de demande auprès de la vie scolaire).

# INFORMATIONS PRATIQUES

## MICROSOFT OFFICE 365 POUR L'ÉDUCATION

Tous les apprenants du CFA bénéficient pour la durée de leur formation d'un abonnement à Office 365. Cet abonnement comprend notamment Word, Excel, PowerPoint, **OneNote** et **Teams**.



One Note est un support pour les cours. Une section par matière. Des contenus de cours par alternance.



### IMPORTANT !

*N'oubliez pas d'indiquer votre adresse mail personnelle dans le dossier de renseignement ou de la transmettre lors de la rentrée.*



Teams est un espace de communication. Un canal de discussion général par classe. Des canaux de discussion par matière.



### Comment j'y accède ?

Connectez-vous à [www.office.com](http://www.office.com) depuis un ordinateur. Votre adresse mail est créée sur ce modèle :

**Identifiant** `YPAREO@cfa-cmabretagne.fr`

Votre mot de passe provisoire est :

**Passw0rd (0=zéro)**

Il est possible de télécharger l'application « Teams » et « OneNote pour Windows 10 » sur votre smartphone pour accéder à ces espaces depuis votre téléphone.

# SÉCURITÉ SOCIALE ET COMPLÉMENTAIRE SANTÉ

## SÉCURITÉ SOCIALE

Vous avez signé votre contrat d'apprentissage ou votre contrat de professionnalisation ? Vous êtes donc salarié et bénéficiez de votre propre numéro de sécurité sociale.

### ► Premier emploi ?

Téléchargez un formulaire sur [www.ameli.fr](http://www.ameli.fr) de « changement de situation » puis envoyez-le à la CPAM de votre lieu de résidence avec les pièces jointes demandées. Si vous avez déjà été salarié, vous n'avez rien à faire.

Pour les apprentis résidant dans le Finistère  
CPAM  
18 rue de la République  
29000 Quimper  
0 811 70 36 46  
[www.ameli.fr/finistere](http://www.ameli.fr/finistere)



2 96 11 35 658 932 47

Née fille : 2  
Né garçon : 1

Année de naissance

Mois de naissance

Département de naissance



## COMPLÉMENTAIRE SANTÉ / MUTUELLE

La complémentaire santé ou mutuelle obligatoire de l'employeur permet d'être mieux remboursé (frais d'hospitalisation, dentaires, optique...)

Selon revenus, aide possible pour financer votre mutuelle.

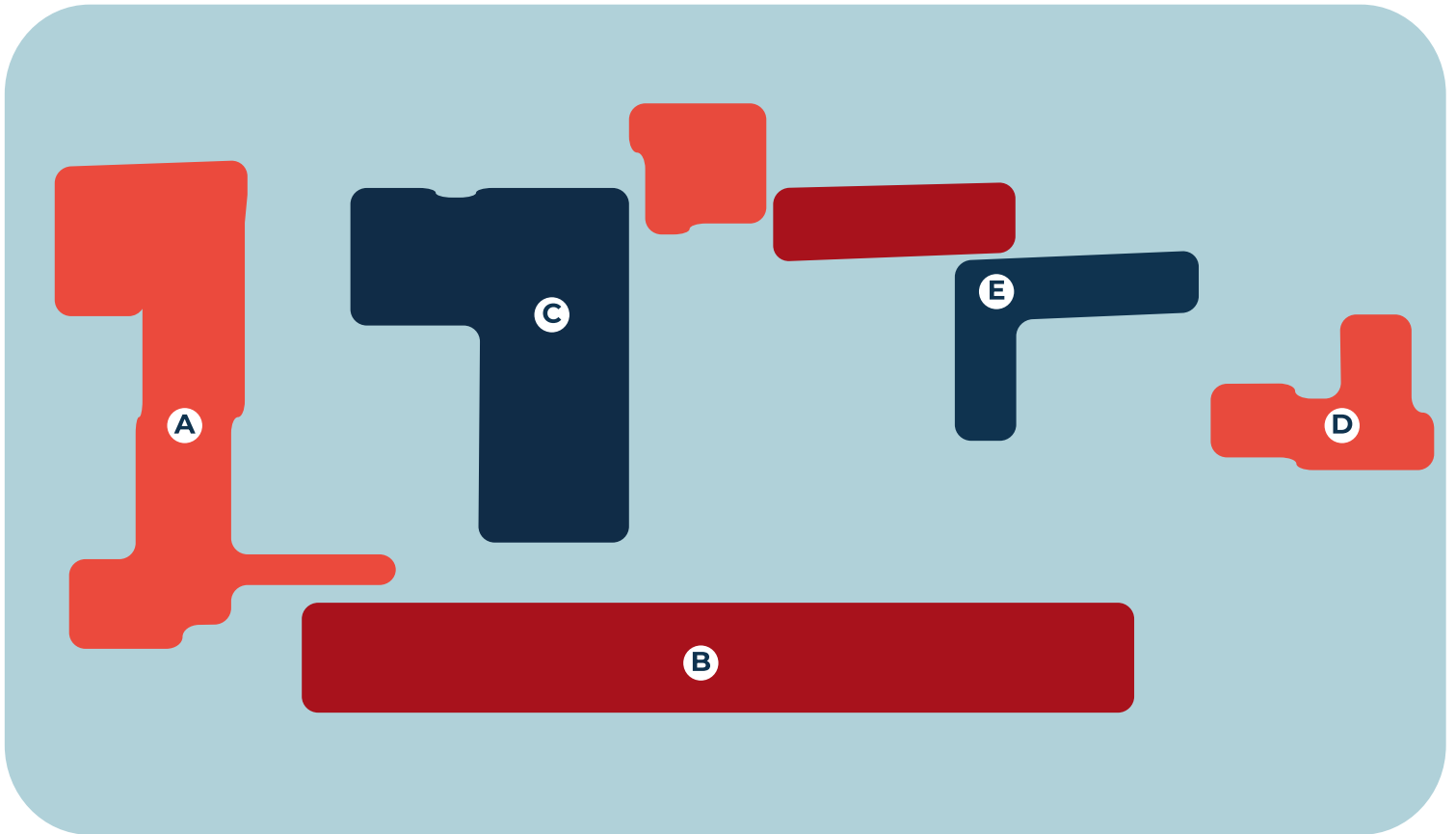
0 811 70 36 46 / [www.ameli.fr](http://www.ameli.fr)

## ARRÊT DE TRAVAIL

Étant salarié, si vous êtes absent en entreprise ou au CFA pour des raisons de santé, vous devez fournir un arrêt de travail transmis par un médecin dans les 48h à votre entreprise et à la sécurité sociale. Une copie est à fournir au Campus de Quimper, si l'arrêt porte sur une semaine de cours.



# CARTE



- A** SERVICES ADMINISTRATIFS  
ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL  
PÔLE FLEURISTE  
PÔLE VENTE
- B** PÔLE COIFFURE  
RESTAURANT D'APPLICATION  
PÔLE ALIMENTAIRE

- C** PÔLE MOBILITÉ
- D** SELF
- E** HÉBERGEMENT

# SERVICES ADMINISTRATIFS

## LA DIRECTION

La direction organise et dirige l'ensemble de l'établissement en s'appuyant sur différents services administratifs.

- **Directeur**  
Mickaël BALCON
- **Responsable administrative**  
Tiphaine CHAMPAGNE
- **Assistante de direction**  
Vanessa NOL

## LA VIE SCOLAIRE

Ce service administratif, situé au rez-de-chaussée du bâtiment principal sur la droite, est chargé de l'accompagnement au quotidien des apprenants sur le campus des métiers de Quimper. Il interviendra pour les questions de discipline, d'absences, d'hébergements, d'animation et de vie scolaire, d'organisation des emplois du temps, d'organisation et inscriptions aux examens, de gestion des parcours individualisés.

- **Responsable de la vie scolaire**  
Michel LIGAVAN
- **Conseiller principal d'éducation**  
Mathias QUERE

## SERVICE PROMOTION ET RECRUTEMENT

Nos **conseillers en formation** sont chargés d'accueillir et de renseigner le public, de développer les relations avec les entreprises, de communiquer et de promouvoir les formations du Campus. Ils centralisent les demandes d'inscription dans les formations souhaitées. Ils accompagnent les candidats dans la recherche d'entreprises.

- **Conseillères en formation**  
Anne NEILDE  
Solenn LE MEUR
- **Conseillère Prépa Apprentissage**  
Kristelle LE PAPE

## SERVICE ADMINISTRATIF

Ce service est chargé de l'accompagnement administratif des alternants au quotidien (convocation aux rentrées, affectation en groupes, suivi administratif, certificats de scolarité).

# PRÉSENTATION DU CAMPUS

## SERVICE CONTRAT ET FACTURATION

Ce service administratif gère l'établissement des contrats d'apprentissage ainsi que les conventions de formations, les relations contractuelles avec les entreprises ainsi que la facturation des frais de formations auprès des OPCO.



## LA PÉDAGOGIE

Les professeurs de matières techniques sont regroupés en équipes pédagogiques par secteur de métiers. Chaque secteur est managé par un ou une responsable d'unité pédagogique.

➤ **Responsable d'unité pédagogique Alimentaire**  
Boris GAGNAIRE

➤ **Responsable d'unité pédagogique Mobilité**  
Gérard GIRAUDIER

➤ **Responsable d'unité pédagogique Tertiaire**  
Florence OLIVIER

➤ **Responsable pédagogique**  
Gaétane PERON  
Chargée de l'équipe des enseignants de matières générales, ainsi que de la mise en oeuvre des programmes de formations et de leur suivi.

L'apprentissage associe un enseignement général et pratique dispensé au centre de formation d'apprentis (CFA) et une formation pratique en entreprise privée ou publique.





## INTERVENANT SOCIAL

les apprentis bénéficieront d'une prise en charge et d'une écoute individualisée. L'intervenante sociale interviendra, en tant que référent handicap dans la mise en place de parcours adapté et d'évaluation des besoins. Elle met également en place des actions de prévention et d'éducation sur les addictologies, la sexualité...

Elle est, enfin, votre interlocutrice pour les aides financières auxquelles vous pouvez prétendre (aide logement, aide au financement du permis B...)

➤ **Intervenante sociale**  
Charline HOUSSAIS

## SERVICE MÉDIATION

La médiation intervient pour prévenir des risques de ruptures de contrats d'apprentissage. En cas de rupture, vous êtes accompagné dans la recherche d'une solution pour la suite de la formation (dispositif passerelle 6 mois / changement d'entreprises / réorientation...)

➤ **Médiatrice**  
Elsa PALOMARES



## HORAIRES DE COURS

Les horaires habituels des cours \*

<b>Lundi</b>	9h10 - 12h10	13h20 - 17h15
<b>Du mardi au jeudi</b>	8h15 - 12h10	13h20 - 17h15
<b>Vendredi</b>	8h15 - 12h10	-

\* Selon les sections, les horaires peuvent être différents. Les horaires précis des classes sont communiqués lors de la convocation aux cours.

# PRÉSENTATION DU CAMPUS

## TRANSPORTS



Le Campus est situé sur le site de Cuzon, à l'extérieur de Quimper (3 km environ du centre-ville).

Un service de bus assure la navette entre le centre-ville et Cuzon du lundi au vendredi (ligne de bus P 140 CFA - Gare routière) [www.qub.fr](http://www.qub.fr) - 02 98 95 26 27

## HÉBERGEMENT ET RESTAURATION

Le Campus de Quimper propose aux apprenants des services d'hébergement et de restauration. Les apprentis qui demandent à bénéficier de ces services s'engagent à en respecter le fonctionnement précisé dans le règlement intérieur.

Les internes sont hébergés en chambre collective de 2 lits, sur le site du Campus. Un état des lieux des chambres et des espaces communs sera fait en début et fin de chaque semaine pour vérifier le bon usage de ceux-ci.

Les apprentis internes devront apporter une paire de draps et une taie d'oreiller (60x60).

### TARIFS HÉBERGEMENT 2023 - 2024

Le règlement intérieur de l'internat est géré par les services administratifs du Campus. Le prélèvement est le mode de règlement privilégié. Les internes recevront, au moment de leur convocation de rentrée, un mandat de prélèvement SEPA auquel joindre le RIB du compte bancaire défini pour le règlement.

► Liliane COURTOIS, gestionnaire administrative en charge de la facturation de l'internat [liliane.courtois@cma-bretagne.fr](mailto:liliane.courtois@cma-bretagne.fr)

	Prix public unitaire	Prix apprenti unitaire	Forfait semaine Prix public / Prix apprenti (4 nuits, du lundi au vendredi)
Nuitée	14 €	8 €	56 € / 32 €

En cas d'oubli, une parure complète devra être louée à l'hébergement au prix de 3,20 € TTC. Les couvertures sont fournies.

## TARIFS RESTAURATION 2023 - 2024 \*

Le restaurant est ouvert à tous les apprenants.

	Prix public unitaire	Subvention OPCO apprenti	Prix apprenti unitaire
<b>Repas</b> (Entrée, plat, produit laitier, dessert)	7,04 €	3,00 €	4,04 €

Le règlement de l'ensemble des repas consommés (petit-déjeuner, déjeuners, dîners) se fera à la caisse du restaurant.

Heures d'accès au restaurant, du lundi au vendredi

Petit-déjeuner : 7h10 (fermeture des portes à 7h40)

Déjeuner : 12h10 (fermeture des portes à 13h)

Dîner : 18h45 (fermeture des portes à 19h30)

*\*Le restaurant est ouvert à tous les apprenants. Seuls les apprenants en contrat d'apprentissage peuvent prétendre aux tarifs subventionnés par les OPCO.*

## ACCOMPAGNEMENT

### LOGEMENT

Action Logement peut vous aider à financer votre logement : loyers, dépôt de garantie, mobilité.

# CONTACTS

## ➤ Directeur

**Mickaël BALCON**

mickael.balcon@cma-bretagne.fr

## ➤ Assistante de direction

**Vanessa NOL**

vanessa.nol@cma-bretagne.fr

## ➤ Responsable administrative

**Tiphaine CHAMPAGNE**

tiphaine.champagne@cma-bretagne.fr

## ➤ Responsable pédagogique

**Gaétane PERON**

gaetane.peron@cma-bretagne.fr

## ➤ Responsables d'unités pédagogiques

➤ **Boris GAGNAIRE**

Alimentaire

boris.gagnaire@cma-bretagne.fr

➤ **Gérard GIRAUDIER**

Mobilité

gerard.giraudier@cma-bretagne.fr

➤ **Florence OLIVIER**

Tertiaire

florence.olivier@cma-bretagne.fr

## ➤ Responsable de la vie scolaire

**Michel LIGAVAN**

michel.ligavan@cma-bretagne.fr

## ➤ Conseiller principal d'éducation

**Mathias QUERE**

mathias.quere@cma-bretagne.fr

## ➤ Conseillères en formation

➤ **Solenn LE MEUR**

solenn.lemeur@cma-bretagne.fr

➤ **Anne NEILDE**

anne.neilde@cma-bretagne.fr

## ➤ Secrétariat des formations

➤ **Emmanuelle LE GOFF**

emmanuelle.legoff@cma-bretagne.fr

➤ **Aurélie HASCOET**

aurelie.hascoet@cma-bretagne.fr

## ➤ Responsable de la prépa apprentissage

➤ **Kristelle LE PAPE**

kristelle.lepape@cma-bretagne.fr

## ➤ Service contrats et facturation

- **Maiwenn BREUT**  
maiwen.breut@cma-bretagne.fr
- **Liliane COURTOIS**  
liliane.courtois@cma-bretagne.fr
- **Stéphanie LA CHATRE**  
stephanie.lachatre@cma-bretagne.fr

## ➤ Intervenante sociale

**Charline HOUSSAIS**  
charline.houssais@cma-bretagne.fr

## ➤ Accompagnement apprenti RQTH

**Cindy CONAN**  
cindy.conan@cma-bretagne.fr

## ➤ Médiatrice

**Elsa PALOMARES**  
elsa.palomares@cma-bretagne.fr

## ➤ Assistants éducatifs (gestion des absences et de l'internat)

02 98 76 46 37

- **Hélène GOBBE**
- **Patrick GUILLEMOT**
- **Michel CADIOU**

## HORAIRES D'OUVERTURE DE L'ACCUEIL

DU LUNDI AU VENDREDI :  
8h - 12h / 13h30 - 17h

## CONTACTS

02 98 76 46 35



# NOTES

A series of 15 horizontal dotted lines for writing notes.



# CAMPUS DE QUIMPER



Campus de Quimper  
24 Route de Cuzon  
CS21037  
29196 QUIMPER CEDEX



**SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX  
ET SUR LE SITE INTERNET !**



[www.cma-bretagne.fr](http://www.cma-bretagne.fr)

**Qualiopi**   
processus certifié

 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :  
**ACTIONS DE FORMATION**  
**ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE**

