Chambre de Métiers et de l'Artisanat
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

SITE SAINT-ROCH :
12 boulevard Saint-Roch,
84000 Avignon

04 90 80 65 70

EMAIL :
urma.avignon@cmar-paca.fr

SITE DE FONTCOUVERTE :
7 avenue de l'Étang,
84000 Avignon

04 90 88 81 30

ÉDITO

Notre ambition est d'accompagner les apprentis en leur permettant d'acquérir un socle de connaissances solides tout en gagnant en expertise et en employabilité. Elle s'appuie sur un accompagnement individualisé, des équipes administratives et pédagogiques expérimentées et du matériel innovant. La force de notre CFA réside dans ses relations avec les entreprises et la confiance qu'elles nous apportent. Cette volonté d'excellence, intimement combinée à la professionnalisation vous permettra de saisir ou de créer des opportunités et de les transformer en succès.

Jérôme CAUSSE
Directeur du campus d'Avignon

AVIGNON

INFOS PRATIQUES

Notre campus est à proximité immédiate du réseau de bus, train et tram. Le site de Fontcouverte dispose d'un parking privatif. Pour Saint-Roch, un parking est situé à quelques pas du campus. Le CFA dispose de 110 places d'hébergement en chambre double ou individuelle, avec accès sécurisé ainsi que d'une médiathèque et d'une salle de sport / City Stade. Une restauration sur place est également proposée midi et soir.

Face aux remparts de la Cité des Papes et au cœur de la zone d'activités de Fontcouverte, notre établissement est implanté sur 2 sites. Offrant de nombreux espaces dédiés à la formation et à l'apprentissage, il s'appuie sur de multiples ressources (équipements adaptés aux nouvelles exigences des entreprises, plateaux techniques de pointe, laboratoires ultramodernes, magasin d'application, etc.). En tant que Pôle alimentaire régional de référence et d'excellence, nous entretenons des relations privilégiées avec les acteurs économiques locaux. Nous favorisons la culture de l'apprentissage en proposant des parcours de formation complets, allant du CAP au BAC+3 dans 8 filières différentes.

ALIMENTATION ET GOURMANDISE / BEAUTÉ, SOINS ET SERVICES À LA PERSONNE / ÉLECTRICITÉ / MÉTIERS D'ART / MAINTENANCE MATÉRIEL AGRICOLE ET ESPACE VERTS / MAINTENANCE MOTO / MAINTENANCE INDUSTRIELLE / COMMERCE, MANAGEMENT ET GESTION

LANCELOT RECEVEUR

APPRENTI
BP BOULANGER

« Suite à une réorientation après un bac général, j'ai choisi l'apprentissage car les métiers artisanaux m'attiraient et plus particulièrement celui de boulanger !

Je suis actuellement en 2ème année de Brevet Professionnel et cette formation m'apporte beaucoup dans la gestion d'une entreprise mais aussi dans le savoir-faire pratique. L'enseignement proposé est dynamique et à l'écoute des apprenants.

Pour ma participation à la 47e édition des Worldskills à Lyon, le CFA m'a permis de m'entraîner comme je le souhaitais et d'être accompagné par des formateurs. »

Un véritable lieu de vie et d'excellence

Notre établissement se présente comme un lieu d'expériences et de découvertes multiples.

Il offre un cadre de vie dynamique et enrichissant, propice au développement, à l'épanouissement et à l'insertion de tous.

Durant leur formation, les apprenants ont la possibilité de :

- Bénéficier de formations animées par des Meilleurs Ouvriers de France ou des Champions du monde.
- Prendre part à des compétitions professionnelles comme les Meilleurs Apprentis de France, les WorldSkills, le Concours des Meilleurs Jeunes Boulangers de France etc.
- Collaborer avec les équipes pédagogiques et administratives à l'organisation d'évènements comme les journées portes ouvertes,des tournois sportifs, des opérations solidaires en partenariat avec des associations etc.
- Participer à des sorties pédagogiques : visites de salons, découverte d'entreprises reconnues etc.
- Profiter d'activités sportives grâce à notre collaboration avec l'ANDSA (Association Nationale pour le Développement du Sport dans l'Apprentissage).

Nous favorisons également la sensibilisation des apprenants à une pratique citoyenne des métiers (santé, sécurité, développement durable etc.).

Des référents "Handicap" et "Mobilité internationale" sont disponibles pour accompagner nos apprenants individuellement sur ces thématiques.

Une pédagogie innovante

Au sein de tous nos campus, l'innovation pédagogique prend plusieurs formes, allant du développement de ressources pédagogiques digitales à la construction de parcours de formation individualisés et hybrides, adaptés aux besoins de chaque apprenant.

Un campus responsable

Notre CFA agit pour le développement durable : bâtiment basse consommation, reconnaissance niveau bronze sur la démarche Bâtiment Durable méditerranéen.

Une équipe complète à votre service

75 enseignants et personnels administratifs/ éducatifs sont dédiés à la réussite de chacun.

Un réseau de plus de 1000 entreprises

Nous avons tissé un lien profond avec les entreprises du secteur. Aujourd'hui, elles sont plus de 1000 à nous faire confiance et à accueillir régulièrement nos apprenants.

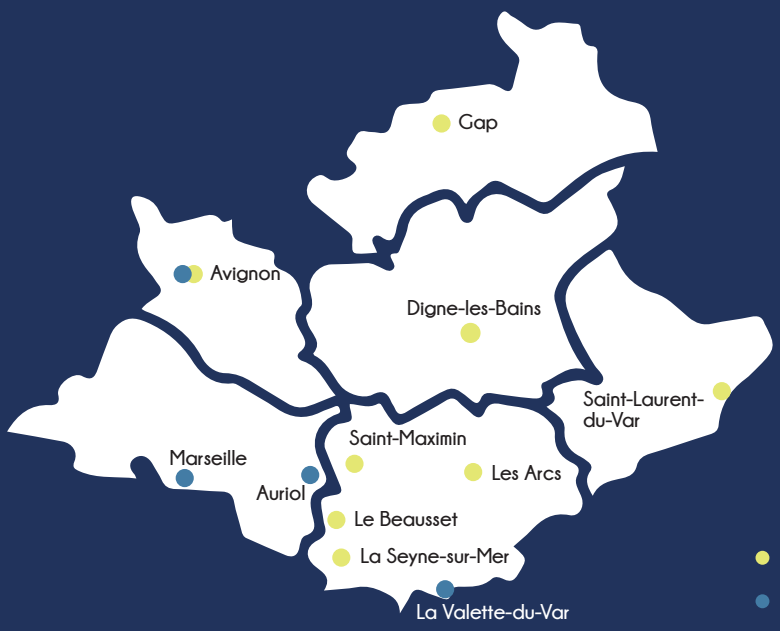
Des infrastructures modernes

Un campus de 10 000 m2 réparti sur 2 sites, disposant de :

- 19 plateaux techniques
- 25 salles de formation
- 4 salles techniques / spécialisées
- 1 amphithéâtre

LE **RÉSEAU** DES CAMPUS DE LA CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Chambre de Métiers et de l'Artisanat
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR



Découvrez notre carte des formations en alternance

L'Université de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Provence-Alpes-Côte d'Azur (URMA PACA) forme plus de 6000 jeunes dans ses 8 campus chaque année. Leur ancrage dans la réalité des territoires et des entreprises permet d'adapter les formations selon les besoins réels du tissu économique local. 120 formations en apprentissage, du CAP au Bac+5 sont proposées avec plus de 5 000 entreprises partenaires dans toute la région. En 2022, le taux de réussite des apprentis aux examens a été de 80,78%.

Imprimeur : Spot imprimerie - Date d'édition : Octobre 2023 - Création Direction de la communication - CMA PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
La CERTIFICATION QUALITÉ a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes : actions de formation, bilans de compétences, actions permettant de faire valider les acquis de l'expérience, actions de formation par apprentissage

Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France

RÉGION SUD Provence Alpes Côte d'Azur