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

ADRESSE :
138 allée des Primevères,
83330 Le Beausset

CONTACT CAMPUS :
04 94 98 57 30
urma.lebeausset@cmar-paca.fr

QUESTIONS ET INSCRIPTIONS :

Leslie Lalanne
l.lalanne@cmar-paca.fr

Camille Dessis
c.dessis@cmar-paca.fr

ÉDITO

Quand on choisit un métier artisanal, il est nécessaire de viser l'excellence. C'est dans cette philosophie que le Campus du Beausset s'engage à offrir aux apprenants des formations et conditions de travail à la hauteur des exigences attendues par les professionnels. L'avenir de nos jeunes nous appartient et leur futur se construit au présent.

Yann THOREUX
Directeur du campus du Beausset

LE BEAUSSET

INFOS PRATIQUES

Le campus est desservi par des bus au départ de Toulon et de La Seyne-sur-Mer. Les apprenants bénéficient d'un parking privatif, d'un plateau sportif, d'un Centre de Ressources Multimédia ainsi que d'un self pour déjeuner. L'équipe du CFA est disponible pour vous aider à trouver un hébergement à proximité du centre.

Situé dans le Var, à proximité de Toulon, notre établissement est reconnu depuis plus de 40 ans pour la qualité de son enseignement. Il offre de nombreux espaces dédiés à la formation et à l'apprentissage et s'appuie sur de multiples ressources (équipements adaptés aux nouvelles exigences des entreprises, plateaux techniques et laboratoires spécialisés, restaurant d'application etc.). Nous entretenons des relations privilégiées avec les acteurs économiques locaux et favorisons la culture de l'apprentissage en proposant des parcours de formation complets, allant du CAP au BAC+2 dans 4 filières différentes.

ALIMENTATION ET GOURMANDISE / CUISINE ET RESTAURATION / COIFFURE ET PROTHÈSE DENTAIRE / VENTE

ENZO
APPRENTI
BP ARTS
DU SERVICE

Je suis arrivé au CFA du Beausset en 2021 après un Bac ES et un 1er semestre en Fac d'histoire-géographie. C'est par un ami que j'ai eu la chance de découvrir le métier de barman. Ce qui m'a tout de suite plu, c'est l'importance du contact humain. Ayant besoin d'entrer dans la vie active, je me suis directement tourné vers un CAP Service en 1 an que j'ai effectué dans un établissement 5 étoiles pour acquérir des bases solides.

Pour ma Mention Complémentaire et mon BP, je me suis dirigé vers un établissement à cocktails car je souhaite un jour ouvrir le mien. Avec l'équipe pédagogique du Beausset, la réussite est à portée de main si on est motivé, car les enseignants ont toujours des idées de sorties pédagogiques et d'exercices pratiques innovants et plaisants.

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 masterclass et 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 du Meilleur Croissant, le Concours de la Meilleure Baguette de Tradition Française, etc.

* Collaborer avec les équipes pédagogiques et administratives à l'organisation d'évènements comme les journées portes ouvertes, des tournois sportifs, 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).

* Contribuer activement à la vie du campus en intégrant le Bureau Des Apprentis.

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 prestigieux

Nous sommes fiers de compter parmi nos formateurs un champion du monde glacier et des Meilleurs Ouvriers de France. Notre CFA est également le seul Centre de Formation en Pâtisserie à avoir remporté durant 3 années consécutives le Concours de Croquembouche d'Yssingeaux.

Une équipe complète à votre service

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

Un réseau de plus de 600 entreprises

Nous avons tissé un lien profond avec les entreprises du secteur. Aujourd'hui, elles sont 600 à nous faire confiance et à accueillir régulièrement nos apprenants.

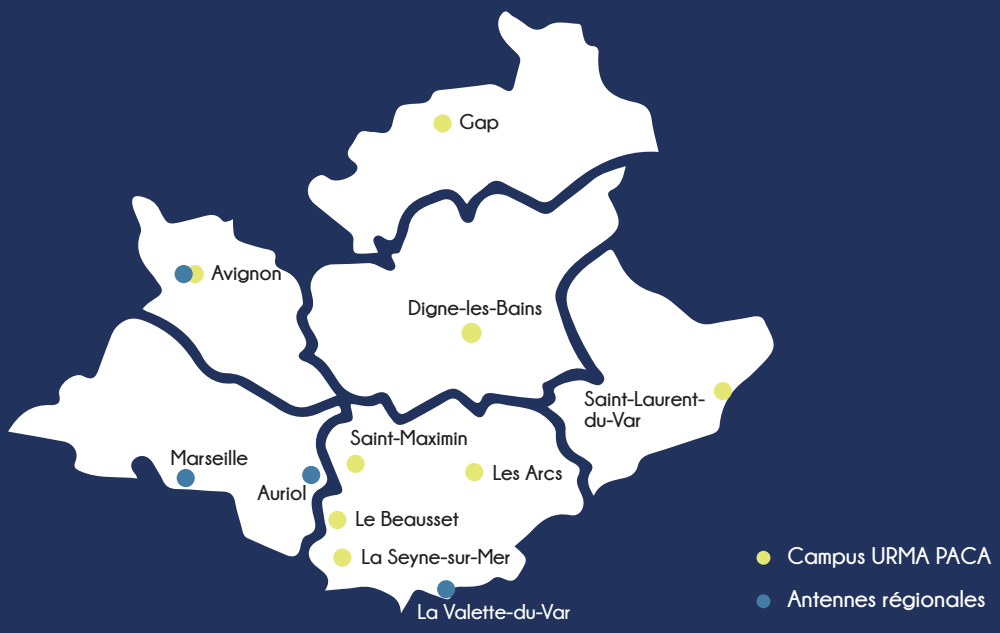
Des infrastructures modernes

Un campus de 3 500 m2 disposant de :

* 12 plateaux techniques
* 16 salles de cours
* 2 salles informatique et multimédia

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