Université des MÉTIERS et de l'Artisanat
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Bienvenue au Beausset ! À proximité de Toulon et Marseille, notre établissement, reconnu depuis plus de 40 ans pour son exigence pédagogique, forme dans les métiers de bouche, de l'hôtellerie-restauration, de la coiffure, de la prothèse dentaire. De multiples passerelles existent entre les spécialités.

138, allée des Primevères - 83330 Le Beausset
04 94 98 57 30
urma.lebeausset@cmar-paca.fr

CONTACT
Sylvie Blonna et Leslie Lalanne 04 94 98 57 30
s.blonna@cmar-paca.fr • l.lalanne@cmar-paca.fr

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

RÉGION SUD PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

urma-paca.fr
Confiez-nous votre talent, nous en ferons un métier

UN CAMPUS AU TOP

Choisir le CFAR DU BEAUSSET de l'Université des Métiers, c'est vouloir se former auprès de formateurs exigeants et acquérir les qualifications indispensables à la réalisation de votre projet.

Incontournable pour les métiers de l'alimentation : en boulangerie, pâtisserie, chocolaterie-confiserie, glacerie, nos apprenti-e-s peuvent aller du CAP au Brevet de maîtrise.

En boucherie, charcuterie et traiteur notre Campus offre des parcours allant du CAP, Mentions complémentaires, Brevet Professionnel et jusqu'au BM.

En hôtellerie-restauration, nos apprentis peuvent se former sur des niveaux allant du CAP au BP en passant par la MC Barman.

Leader dans la région sur le métier de la prothèse dentaire, nos diplômes sont accessibles dès la sortie du collège pour le CTM et forment jusqu'au BTMS. Les compétences développées répondent aux besoins réels des entreprises.

En coiffure, le parcours proposé, du CAP au Brevet Professionnel, permet aux jeunes diplômés d'acquérir le diplôme nécessaire à l'ouverture d'un salon.

Nous ne comptons plus les apprentis lauréats de concours et dont la carrière professionnelle est exemplaire. Deux exemples de notre excellence dans l'alternance : un champion du monde de glace enseigne chez nous ; une championne du monde, d'Europe et de France en coiffure est à la fois ancienne apprentie et actuelle maître d'apprentissage.

LE CAMPUS EN CHIFFRES

• 3 500 m2 de Campus.
• 50 enseignants et personnels administratifs/éducatifs.
• 800 apprenti-e-s formé-e-s chaque année.
• 530 entreprises partenaires.
• 15 salles banalisées de formation.
• 2 salles techniques/spécialisées (informatique, oenologie).
• 13 ateliers/plateaux techniques : boucherie, charcuterie, traiteur, chocolaterie, glacerie, pâtisserie 1 et 2, boulangerie, cuisine, restaurant pédagogique, coiffure, prothèse dentaire.

LES PLUS

• A plusieurs reprises nos plateaux techniques de boulangerie, pâtisserie et boucherie ont été sites d'accueil de finales nationales du Meilleur Apprenti de France.

• 3 de nos apprenti.e.s en formation ont intégré l'équipe de France de coiffure.

• Nous accompagnons et entraînons tous nos apprenti.e.s qui souhaitent participer à des concours ou aux olympiades des métiers. Pour la 3e année consécutive, nous venons de remporter le concours de croquembouche d'Yssingeaux, bien connu des professionnels.

«Quand on choisit un métier artisanal, il est nécessaire de viser l'excellence. Dans les concours, nos apprentis tutoient cette exigence. C'est la raison pour laquelle nous les encourageons, autant que possible, à participer aux Olympiades des métiers, Meilleur Apprenti de France et autres concours qui imposent cette excellence pour réussir !»

Yann Thoreux,
Directeur du Campus URMA PACA du Beausset

www.urma-paca.fr/cfa/le-beausset

LA FORCE D'UN RÉSEAU

• Une Université où l'on peut commencer en CAP pour poursuivre jusqu'en Bac+5.

• 80 % des jeunes en emploi après le diplôme.

• 90 % de satisfaction pour nos formations.

• Un enseignement supérieur par sa qualité et l'engagement des équipes pédagogiques.

• Une Université où l'on peut démarrer sur un Campus et poursuivre sur un autre.

MÉTIERS & DIPLÔMES

• Production et Service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) - CAP
• Barman - MC
• Boucher - CAP - BP - BM
• Boulanger - CAP - BC - MB
• Charcutier - CAP - BP
• Chocolatier-confiseur - CAP - MC - BTM - BM
• Coiffeur - CAP - BP
• Cuisinier - CAP - BP
• Cuisinier en desserts de restaurant - MC
• Glacier - CAP - MC - BTM - BM
• Pâtissier - CAP - MC - BTM - BM
• Prothésiste dentaire - CTM - BTM - BTMS
• Serveur de restaurant - CAP - BP
• Traiteur - MC
• Vente en boulangerie - CTM

PRATIQUE

• Le CFAR est desservi par deux navettes depuis Toulon et une depuis La Seyne-sur-Mer.

• Parking.

• Restauration : cantine et restaurant d'application.

• Hébergements à proximité comme "Méditerranée Larges Horizons".

• Plateau et espace sportifs.

2019 - Création © - lagriffe.io