



Chambres de Métiers et de l'Artisanat

Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat  
Provence-Alpes-Côte d'Azur

# UNIVERSITÉ DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT



DÉCOUVERTE DU CAMPUS

**Bienvenue au Beausset ! À mi-chemin de Toulon et Marseille, notre établissement propose des formations dans les métiers de l'alimentation, de l'hôtellerie-restauration, de la coiffure, de la prothèse dentaire, avec des diplômes rares, une grande exigence pédagogique et de multiples passerelles entre spécialités.**

**[urma-paca.fr](http://urma-paca.fr) | CONFIEZ-NOUS VOTRE TALENT, NOUS EN FERONS UN MÉTIER.**

138, allée des Primevères - 83330 Le Beausset  
04 94 98 57 30  
[urma.lebeausset@cmar-paca.fr](mailto:urma.lebeausset@cmar-paca.fr)

#### CONTACT

Sylvie Blonna et Leslie Lalanne 04 94 98 57 30  
[s.blonna@cmar-paca.fr](mailto:s.blonna@cmar-paca.fr) • [l.lalanne@cmar-paca.fr](mailto:l.lalanne@cmar-paca.fr)



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

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR



# UN CAMPUS AU TOP

Le Centre de formation d'apprentis régional du Beausset de l'Université des métiers est un pôle important pour les métiers de l'alimentation. En pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie, nos apprenti-e-s peuvent aller du CAP au Brevet de maîtrise (le Master de l'Artisanat). En boucherie, boulangerie, charcuterie, notre Campus offre des parcours entre CAP, Mentions complémentaires, BP (Brevet Professionnel) et même BM pour la boucherie-charcuterie.

Nous sommes le seul établissement dans la région où on peut apprendre le métier de prothésiste-dentaire depuis la sortie du collège jusqu'au BTMS, avec des diplômes très adaptés aux besoins des entreprises.

Le CFA régional propose dans la filière de l'hôtellerie-restauration des diplômes (incluant le récent CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant) qui couvrent trois champs de compétences : hébergement, restauration, brasserie.

La haute qualification du Brevet professionnel est proposée dans la quasi-totalité des métiers enseignés dans notre CFA régional.

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 m<sup>2</sup> 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, œnologie).
- 13 ateliers/plateaux techniques : boucherie, charcuterie, traiteur, chocolaterie, glacerie, pâtisserie 1 et 2, boulangerie, cuisine, restaurant pédagogique, coiffure, prothèse dentaire.

## LES PLUS

- Nos plateaux techniques de boulangerie, pâtisserie et boucherie ont été sites d'accueil de finales nationales du Meilleur Apprenti de France.
- Un de nos anciens apprentis, médaillé de bronze national aux Olympiades des métiers, travaille aujourd'hui pour Christophe Michalak, champion du monde de pâtisserie bien connu des téléspectateurs.
- L'un de nos projets pédagogiques est unique en France : il associe nos apprenti-e-s pâtisseries avec des étudiants en design de Kedge Design School (Toulon) autour de co-créations validées par un jury d'excellence composé de MOF (Meilleur Ouvrier de France) et de 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 !»**

La Direction du Campus URMA PACA du Beausset.

[www.urma-paca.fr/cfa/le-beausset](http://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

- Agent Polyvalent de Restauration - CAP
- Barman - MC
- Boucher - CAP - BP - BM
- Boulanger - CAP - MC
- Charcutier - CAP - BP
- Chocolatier-confiseur - CAP - BTM
- Coiffeur - CAP - BP
- Cuisinier - CAP - BP
- Cuisinier en desserts de restaurant - MC
- Glaciers - CAP - BTM
- Pâtissier - CAP - MC - BTM - BM
- Prothésiste dentaire - CTM - BTM - BTMS
- Serveur de restaurant - CAP - BP
- Traiteur - MC

## PRATIQUE

- Campus implanté en bordure du village et desservi par des navettes depuis Toulon et La Seyne-sur-Mer.
- Parking.
- Restauration : cantine et restaurant d'application.
- Hébergements à tarifs préférentiels à proximité (Méditerranée Larges Horizons).
- Plateau et espace sportifs.