



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 à Saint-Maximin !** Au cœur de la région, notre Campus est le seul établissement d'apprentissage par l'alternance en Provence verte. Les formations couvrent cinq secteurs professionnels : alimentation et gourmandise, automobile, cuisine et restauration, services à la personne, commerce-vente.

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

845, chemin du Deffends  
83470 Saint-Maximin-la-Sainte-Baume  
04 94 37 10 50  
[urma.saint-maximin@cmar-paca.fr](mailto:urma.saint-maximin@cmar-paca.fr)

### CONTACT

Odile Collette - 04 94 37 10 50  
[o.collette@cmar-paca.fr](mailto:o.collette@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 de Saint-Maximin de l'Université des métiers est labellisé CFA Pilote de l'Association nationale pour la formation automobile (ANFA) : cette reconnaissance nous permet d'améliorer continuellement la qualité de nos formations (pédagogie, relation établissement-entreprises, accompagnement social...) en mécanique automobile.

Unique à l'Université des métiers : le CAP maintenance des véhicules de transports routiers, pour lequel nos apprentis bénéficient des installations du Groupe national formation automobile (GNFA) à Brignoles.

La haute qualification du Brevet professionnel est proposée pour trois métiers : cuisinier, serveur de restaurant et boulangerie.

La boulangerie est un pôle d'excellence dans notre Campus : l'un de nos anciens élèves a été Meilleur jeune boulanger de France, et nos jeunes remportent régulièrement des concours.

Nos plateaux techniques de pâtisserie et boucherie ont été récemment remis à neuf.

## LE CAMPUS EN CHIFFRES

- 11 600 m<sup>2</sup> de Campus.
- 35 enseignants et personnels administratifs/éducatifs.
- 500 apprenti-e-s formé-e-s chaque année.
- 400 entreprises partenaires.
- 11 salles banalisées de formation.
- 1 salle technique/spécialisées (informatique multimédia).
- 9 ateliers/laboratoires/plateaux techniques : boucherie, boulangerie, carrosserie, coiffure, cuisine, maintenance automobile (véhicules particuliers et véhicules de transports routiers), pâtisserie, service de restaurant, vente.

## LES PLUS

• Au-delà des visites de suivi des apprenti-e-s dans les entreprises, nos équipes et les maîtres d'apprentissages se rencontrent régulièrement sur l'évolution des contenus de formation.

• La pédagogie suit le rythme de chacun. Pour les savoirs de base (maths, français, géographie, sciences physiques, communication/numérique...), nos apprenti-e-s sont réunis non par métiers mais par groupes de besoins. Ces besoins peuvent être par exemple une remise à niveau ou des enseignements accélérés. La rotation entre les groupes se fait selon un suivi régulier des progrès de chacun.

• Depuis plusieurs années, notre CFA régional anime le projet « Bien vivre ensemble », qui permet aux apprenti-e-s de jouer un rôle dans la réinsertion de personnes en situation de précarité tout en faisant leur métier (coiffure, restauration...).

• Le Campus dispose d'un très beau restaurant d'application (avec vue sur Saint-Maximin) doté d'une cuisine pédagogique récemment rénovée.

**« Beaucoup de nos enseignants sont passés par l'apprentissage, se sont diplômés au plus haut niveau, ont fait leur métier et dirigé une entreprise pendant de nombreuses années, avant de revenir enseigner et transmettre ce qu'ils ont acquis. Il n'y a pas de plus beaux parcours dans l'Artisanat que ceux-là, et il est important que nos apprenti-e-s soient conscients de cette excellence dans leur propre parcours. »**

Mireille Bœuf

Directrice du Campus URMA PACA de Saint-Maximin

[www.urma-paca.fr/cfa/saint-maximin](http://www.urma-paca.fr/cfa/saint-maximin)

## 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

- Boucher - CAP
- Boulanger - CAP - MC - BP
- Carrossier - CAP
- Coiffeur - CAP - BP
- Cuisinier - CAP - BP
- Mécanicien automobile - CAP - Bac Pro
- Pâtissier - CAP
- Serveur de restaurant - CAP - BP
- Vendeur - CAP - Bac Pro

## PRATIQUE

- Campus implanté à flanc de colline sur les hauteurs de la ville, accessible via le réseau de bus urbains.
- Parking.
- Restauration : cantine en self-service, restaurant d'application.
- Hébergement : partenariat avec un hôtel à proximité.
- Plateau sportif prochainement aménagé.