

Votre vie à la CMA : Informations pratiques



Se Situer :
1 bis Joseph Cugnot
60200 COMPIÈGNE



Horaires :
Du lundi au vendredi
8h00 - 12h00
13h30 - 17h00



Se Restaurer :
Apprenants : 4,90€
Commensaux : 7,50 € et 10 €



Hébergement :
à moins de 800 m



Train :
Gare de Compiègne



Bus :
Arrêt « Joseph Cugnot »
« Mercières » ou « Lycée
Charles de Gaulle » (gratuit)



Vélo :
Parking 2 roues à disposition



Accessibilité :
Bâtiment accessible
aux personnes
à mobilité réduite



LA CMA HAUTS-DE-FRANCE

20 antennes formation
proches de chez vous.

Plus de 40 métiers
de l'artisanat
enseignés par la voie de
l'apprentissage ou de
la formation continue
(alimentaire, restauration,
hôtellerie, beauté, automobile,
services et bien d'autres).

SE FORMER À COMPIÈGNE

avec la CMA Hauts-de-France



MERCREDIS
DE LA FORMATION

Nous vous ouvrons les portes de notre
antenne pour **découvrir les métiers de
l'artisanat, échanger avec les équipes
pédagogiques** et visiter nos locaux.

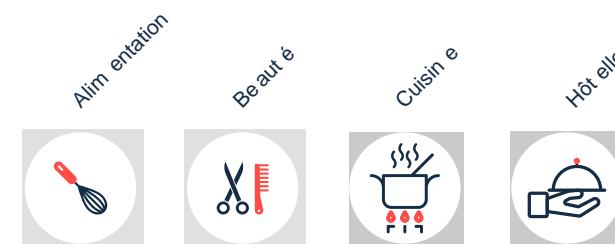
Retrouvez nos
prochaines dates ici



cma-hautsdefrance.fr
09 72 72 72 07
(Prix d'un appel local)



La certification qualité a été délivrée au titre
des catégories d'actions suivantes : actions
de formation, actions de formation par ap-
prentissage, actions permettant de faire
valider les acquis de l'expérience.



Bienvenue à l'antenne formation de Compiègne

Un enseignement d'excellence préparant à l'exigence des métiers de l'Artisanat !

- **Un suivi pédagogique individualisé** grâce à une équipe pluridisciplinaire à votre service
- **Un contact permanent et régulier** avec le maître d'apprentissage
- **Une participation à de nombreux concours** nationaux et internationaux grâce au coaching des enseignants
- **Un accompagnement à la recherche d'aides financières** (logement, santé, déplacements, etc.)
- **Des passerelles favorisant la mobilité** nationale et internationale
- **Une étude des besoins spécifiques des candidats en situation de handicap pour mobiliser les moyens adaptés** (adaptation des supports pédagogiques et de l'environnement de travail)

 **4** filières

Alimentation / Cuisine / Beauté /
Hôtellerie-restauration

 **16** formations

diplômantes et certifiantes

Nos + formations

- Des plateaux techniques de pointe pour apprendre en conditions réelles
- Des salles de classe équipées de tableaux connectés et tactiles, vidéoprojecteurs ou ordinateurs
- Une formation BTM permettant d'accéder à une haute qualification en Pâtisserie

NOS FORMATIONS PAR FILIÈRE

Toutes nos formations sont accessibles en **apprentissage** et en **formation continue**. Elles sont adaptées en fonction de votre profil, et vous pouvez les intégrer tout au long de l'année.

ALIMENTATION

CAP

- Boucher
- Boulanger
- Charcutier - Traiteur
- Chocolatier - Confiseur
- Pâtissier

MC

- Boulangerie Spécialisée
- Employé - Traiteur
- Pâtisserie - Glacerie - Chocolaterie - Confiserie Spécialisées

BP

- Boulanger

BTM

- Pâtissier - Confiseur - Glacier - Traiteur

CQP

- Boucher



CUISINE

CAP

- Cuisine



BEAUTÉ

CAP

- Métiers de la Coiffure

MC

- Coiffure Coupe Couleur

BP

- Coiffure



HÔTELLERIE-RESTAURATION

CAP

- Production et Service en Restauration (rapide, collective, cafétéria)



CAP : Certificat d'Aptitude Professionnelle

BP : Brevet Professionnel

MC : Mention Complémentaire

CQP : Certificat de Qualification Professionnelle

BTM : Brevet Technique des Métiers

➤ Nos formations s'adaptent et évoluent régulièrement.



Restez connecté !

Découvrez également de nombreuses **formations techniques ou transversales** pour **vous perfectionner** dans votre métier, **acquérir de nouvelles compétences** et développer votre activité !