
EDITO



Les CMA sont aujourd'hui en pleine mutation. Le réseau national subit une réforme historique qui oblige chaque région à structurer toutes les CMA en un établissement unique à horizon 2021.

La loi PACTE (plan d'action pour la croissance et la transformation des entreprises) comporte certaines mesures visant spécialement les artisans.

La loi du 5 septembre 2018 « pour la liberté de choisir son avenir professionnel », réforme en profondeur le système de la formation professionnelle et de l'apprentissage. Elle bouleverse et remet en question les organisations, les méthodes de travail et le modèle économique des centres de formation.

Il s'agit de remettre les entreprises et les apprentis au cœur du système et notre centre de formation doit donc s'adapter à des besoins et des attentes qui ne sont plus ceux d'hier. L'exigence d'adaptation est également liée à l'arrivée de la concurrence dans le domaine de la formation initiale.

Dans ce contexte, nous devons repenser notre outil de formation pour répondre aux besoins des entreprises et des apprenants.

L'enjeu est de répondre aux besoins en compétences des entreprises artisanales du territoire.

Nos formations doivent favoriser une insertion professionnelle durable, par le recours à l'alternance qui favorise un lien direct du jeune avec l'entreprise et l'emploi, et une montée en compétences de chacun par le développement de nouveaux savoir-faire et l'accompagnement vers un niveau plus élevé de qualification professionnelle.

APPRENDRE UN METIER EN ALTERNANCE

CONTACT

CFA de la CMA Guyane

41 Zone Artisanale Galmot-97300 CAYENNE

Tél. : 0694 03 33 53—0594 29 95 9

Mail : j.gredoire@cfa-guyane.fr

CAP CUISINE



PRESENTATION

Dans le respect des consignes et des règles d'hygiène, de sécurité et de rentabilité, le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle (CAP) Cuisine contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise en assurant la production culinaire et sa distribution, sous l'autorité d'un responsable.

Durée de la formation : 2 ans

Rythme d'alternance : l'alternance est de 2 semaines en entreprise et 1 semaine en CFA



CONTENU

Domaine professionnel

Pôle 1 : « Organisation de la production de cuisine »

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l'activité.
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti.

Pôle 2 : « Préparation et distribution de la production de cuisine »

- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur.
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel.
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.

Domaine général

Français et histoire-géographie ; mathématiques et sciences physiques et chimiques ; éducation physique et sportive ; langue vivante

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

PRESENTATION

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle « Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant » occupe un poste dans le secteur des HCR (Hôtel, Café-Brasserie, Restaurant).

Durée de la formation : 2 ans

Rythme d'alternance : l'alternance est de 2 semaines en entreprise et 1 semaine en CFA



CONTENU

Domaine professionnel

Pôle 1 : « Organisation des prestations en HCR »

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liés à l'activité.
- Collecter l'ensemble des informations et ordonnancer ses activités dans le respect des consignes et du temps imparti.

Pôle 2 : « Accueil, commercialisation et services en HCR »

- Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations.
- Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.
- Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi dans un objectif de satisfaction du client.
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.

Domaine général

Français et histoire-géographie ; mathématiques et sciences physiques et chimiques ; éducation physique et sportive ; langue vivante

PRESENTATION

Dans le respect des consignes et des règles d'hygiène, de sécurité et de rentabilité, le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle (CAP) Cuisine contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise en assurant la production culinaire et sa distribution, sous l'autorité d'un responsable.

Durée de la formation : 2 ans

Rythme d'alternance : l'alternance est de 2 semaines en entreprise et 1 semaine en CFA

CONTENU

Domaine professionnel

Pôle 1 : « Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage »

- Gérer la réception des produits.
- Effectuer le suivi des produits stockés.
- Organiser son poste de travail.
- Appliquer les règles d'hygiène.
- Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication.
- Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries : à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues.
- Évaluer sa production.

Pôle 2 : « Entremets et petits gâteaux »

- Organiser la production.
- Préparer des éléments de garniture.
- Préparer les fonds d'un entremet et/ou des petits gâteaux.
- Monter garnir et glacer un entremet et/ou des petits gâteaux.
- Décorer un entremet et/ou des petits gâteaux.
- Valoriser la pâtisserie élaborée.
- Mesurer le coût des produits fabriqués.

Domaine général

Français et histoire-géographie ; mathématiques et sciences physiques et chimiques ; éducation physique et sportive ; langue vivante



CAP MÉTIERS DE LA COIFFURE

PRESENTATION

Le titulaire du Certificat d'aptitude professionnelle (CAP) Métiers de la coiffure est compétent dans les techniques d'hygiène, de soins, de coupe, de mise en forme et de coiffage de la chevelure. Il exerce également des activités commerciales de prestation de services et de vente de produits.

Durée de la formation : 2 ans

Rythme d'alternance : 2 jours en CFA, le reste de la semaine en entreprise, dans la limite du temps de travail réglementaire.

CONTENU

Pôle 1 : « Réalisation de prestations de coiffure »

- **Élaborer un diagnostic.**
- **Mettre en œuvre une technique d'hygiène et de soin capillaire :** shampoing et/ou soin capillaire.
- **Réaliser des techniques de base de coiffure :** techniques de coupe, techniques de couleur, technique de forme et de coiffage.

Pôle 2 : « Relation clientèle et participation à l'activité de l'entreprise »

- **Accueillir la clientèle et gérer la prise de rendez-vous :** créer la relation client, recueillir les attentes du client, prendre un rendez-vous, actualiser le fichier clientèle.
- **Conseiller et vendre** des services, des matériels, des produits capillaires : formuler un conseil, réaliser la vente et l'encaissement.
- **Contribuer à l'activité de l'entreprise :** exercer son activité, valoriser des produits et matériels dans différents espaces, participer à la gestion des stocks.

Domaine général

Français et histoire-géographie; Mathématiques—sciences; Éducation physique et sportive



BP COIFFURE

PRESENTATION

Le titulaire du Brevet Professionnel Coiffure est un professionnel hautement qualifié. Il est compétent dans l'accueil, la prise en charge et le suivi de la clientèle. Il maîtrise les techniques d'hygiène et de soins capillaires, de coupe, de coloration, d'éclaircissement, de mise en forme temporaire ou durable et de coiffage.

Durée de la formation: 2 ans

Rythme d'alternance : 2 jours en CFA, le reste de la semaine en entreprise, dans la limite du temps de travail réglementaire.

CONTENU

Techniques de coupe et de coiffage homme

- Réaliser des coupes, mises en forme de la chevelure et coiffages

Techniques de création, couleur, coupe et coiffage

- Conception de nouvelles coiffures personnalisées
- Mise en œuvre de modification permanente de la couleur par éclaircissement, coloration, association de techniques
- Mise en œuvre de techniques de coupe, de mises en forme
- Conception d'un coiffage personnalisé

Techniques de modification durable de la forme

- Mise en œuvre de soins capillaires
- Mise en œuvre des techniques de modification durable de la forme
- Mise en œuvre des techniques de mise en forme et de coiffage

Techniques de réalisation d'une coiffure événementielle

- Conception de coiffures événementielles
- Réalisation des coiffures événementielles sur toutes longueurs

Techniques d'entretien du système pilo-facial

- Conception d'une forme créative
- Réalisation de boucs, colliers, moustaches, favoris, ...

CAP ESTHÉTIQUE, COSMÉTIQUE, PARFUMERIE

PRESENTATION

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle (CAP) Esthétique, cosmétique, parfumerie est un professionnel qualifié, spécialiste des techniques de soins esthétiques et de maquillage, du conseil et de la vente des produits cosmétiques, des produits de parfumerie et des prestations esthétiques.

Durée de la formation: 2 ans

Rythme d'alternance : 2 jours en CFA, le reste de la semaine en entreprise, dans la limite du temps de travail réglementaire.

CONTENU

Domaine professionnel

- Sciences appliquées, biologie ; cosmétologie
- Technologie des appareils et des instruments
- Connaissance du milieu professionnel
- Techniques esthétiques
- Vente-conseil

Son activité consiste à :

- Réaliser des soins esthétiques du visage au décolleté, des mains et des pieds, des maquillages du visage et des ongles, des épilations ;
- Accueillir, conseiller le (la) client (e), vendre des produits cosmétiques et de parfumerie et des prestations de services ;
- Assurer la gestion des rendez-vous, du stock, des encaissements et du suivi de clientèle.

Qualités requises

Domaine général

Français et histoire-géographie ; mathématiques et sciences physiques et chimiques ; éducation physique et sportive ; langue vivante.



CAP ACCOMPAGNANT ÉDUCATIF PETITE ENFANCE

PRESENTATION

Le titulaire de ce diplôme est un professionnel qualifié qui exerce ses activités auprès de l'enfant de moins de 6 ans dans le souci constant du respect de ses besoins, de ses droits et de son individualité.

Durée de la formation: 2 ans

Rythme d'alternance : l'alternance est de 2 semaines en entreprise et 1 semaine en CFA

CONTENU

Domaine professionnel

- **Sciences-médico-sociales :** l'enfant et son développement ; cadre juridique et institutionnel de l'enfant et de la famille
- **Biologie générale et appliquée :** organisation générale du corps humain et fonctions (les fonctions de relations, de nutrition, maintien de l'intégrité de l'organisme...)
- Nutrition, alimentation de l'enfant...
- **Technologie :** qualité de vie dans le logement et prévention des accidents domestiques ; environnement de l'enfant en collectivités ; technologies de services à l'utilisateur ; pratique des techniques de services à l'utilisateur en milieu familial ou collectif.

Domaine général

Français et histoire-géographie ; mathématiques et sciences physiques et chimiques ; éducation physique et sportive



CAP MAINTENANCE DES VÉHICULES OPTION VOITURE PARTICULIERE

PRESENTATION

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle (CAP) Maintenance de véhicules, option A : voitures particulières est appelé à exercer un emploi de mécanicien au sein d'un garage indépendant ou d'un concessionnaire de marque effectuant de la mécanique automobile.

Durée de la formation : 2 ans

Rythme d'alternance : l'alternance est de 2 semaines en entreprise et 1 semaine en CFA

CONTENU

Domaine professionnel

- **Enseignement technologique et professionnel (théorie et travaux pratiques) :** analyse technique, dessin technique, technologies des véhicules, mise en œuvre d'interventions sur véhicules.
- **Systèmes et composants techniques étudiés :** motorisation ; allumage, alimentation en carburant et en air, injection ; transmission, embrayage, boîte de vitesse ; liaisons au sol, suspension, direction, pneumatiques ; freinage ; circuits de charge, démarrage, éclairage, signalisation ; chauffage, climatisation ; équipements électriques, etc.

Domaine général

Français- histoire géographie ; mathématiques et sciences physique et chimie ; éducation physique et sportive



CAP ÉLECTRICIEN

PRESENTATION

Le ou la titulaire du certificat d'aptitude professionnelle (CAP) électricien intervient dans les secteurs d'activités du bâtiment (résidentiel, tertiaire, industriel), de l'industrie, de l'agriculture, des services et des infrastructures.

Durée de la formation : 2 ans

Alternance : l'alternance est de 2 semaines en entreprise et 1 semaine en CFA

CONTENU

Domaine professionnel

9 compétences constituent les objectifs de la formation :

- Analyser les conditions de l'opération et son contexte
- Organiser l'opération dans son contexte
- Réaliser une installation de manière éco-responsable
- Contrôler les grandeurs caractéristiques de l'installation
- Valider le fonctionnement de l'installation
- Remplacer un matériel électrique
- Exploiter les outils numériques dans le contexte professionnel
- Communiquer entre professionnels sur l'opération
- Communiquer avec le client/usager sur l'opération
- Toutes les compétences sont développées dans les secteurs d'activités du bâtiment et de l'industrie

Domaine général

Français et histoire-géographie ; mathématiques et sciences physiques et chimiques ; éducation physique et sportive ; langue vivante.



CAP INSTALLATEUR EN FROID ET CONDITIONNEMENT D'AIR

PRESENTATION

Le titulaire de ce diplôme est un professionnel chargé de l'installation et de la maintenance d'équipements frigorifiques et de climatisation.

Durée de la formation : 2 ans

Alternance : l'alternance est de 2 semaines en entreprise et 1 semaine en CFA

CONTENU

Domaine professionnel

Objectifs des matières du domaine professionnel :

- Appliquer à partir de consignes, les exigences réglementaires et environnementales
- Préparer, installer, raccorder les équipements et effectuer l'assemblage de tous les organes de systèmes frigorifiques et climatiques
- Appliquer les procédures d'autocontrôle
- Réaliser les réglages de base, les tests nécessaires et la mise en service d'une installation mono étagée en autonomie (sur des installations de puissance frigorifique <5kW) et en équipe sur les autres installations
- Contribuer à la réalisation du diagnostic
- Effectuer le dépannage avec assistance, réaliser l'entretien préventif, rendre compte, y compris à distance, renseigner les documents de mise en service et d'intervention des installations, communiquer avec les clients et les exploitants, le personnel de l'entreprise, les fabricants, les fournisseurs, les autres corps de métier;

Domaine général

Français et histoire-géographie ; mathématiques et sciences physiques et chimiques ; éducation physique et sportive.



CAP MONTEUR EN INSTALLATIONS SANITAIRES

PRESENTATION

Le titulaire de la spécialité monteur en installations sanitaires (MIS) du certificat d'aptitude professionnelle (CAP) exerce ses compétences, sous le contrôle de sa hiérarchie dans le domaine du bâtiment pour des travaux neufs, de rénovation et de réhabilitation.

Durée de la formation : 2 ans

Alternance : l'alternance est de 2 semaines en entreprise et 1 semaine en CFA



CONTENU

Domaine professionnel

Objectifs des matières du domaine professionnel :

- Compléter et transmettre des documents
- Échanger et rendre compte oralement
- Décoder un dossier technique d'installation sanitaire
- Choisir les matériels et les outillages
- Déterminer les fournitures nécessaires à la réalisation
- Organiser son intervention
- Sécuriser son intervention
- Réceptionner les approvisionnements
- Équiper les appareils
- Implanter l'installation sanitaire
- Installer les supports et les appareils
- Assembler et raccorder les réseaux
- Contrôler le travail réalisé
- Réaliser une mise en service
- Appliquer une procédure de maintenance préventive
- Effectuer une opération de maintenance corrective

Domaine général

Français et histoire-géographie ; mathématiques et sciences physiques et chimiques ; éducation physique et sportive ; langue vivante étrangère.

CAP SERRURIER MÉTALLIER

PRESENTATION

La serrurerie-métallerie s'inscrit dans les spécialités professionnelles œuvrant dans le bâtiment au même titre que la maçonnerie, l'électricité... Le serrurier-métallier peut également exercer son métier dans d'autres secteurs. La serrurerie-métallerie fait partie des quelques métiers du Bâtiment dont l'activité se partage entre deux sites :

- l'atelier pour la fabrication ;
- le chantier pour la pose.

Durée de la formation : 2 ans

Rythme d'alternance : l'alternance est de 2 semaines en entreprise et 1 semaine en CFA



CONTENU

Domaine professionnel

Objectifs des matières du domaine professionnel :

- Décoder, analyser les consignes, les plans, les schémas et les documents techniques.
- Décoder les gammes de fabrication, les modes opératoires.
- Effectuer un relevé de cotes, de formes simples. 4 - Informer l'entreprise, le client.
- Traduire une solution technique.
- Inventorier, classer les phases, choisir le moyen pour réaliser et définir les phases de fabrication.
- Établir la feuille de débit d'un ouvrage simple ou partie d'ouvrage.
- Identifier et/ou rechercher par un tracé des données de fabrication.
- Organiser et préparer le poste, l'aire de travail, le site de pose, de maintenance.
- Réaliser l'usinage et/ou la conformation, le montage et la finition de tout ou partie d'un ouvrage à l'atelier.
- Réaliser la pose et/ou l'installation de tout ou partie d'un ouvrage et en préparer la réception.
- Assurer la maintenance périodique des ouvrages.
- Vérifier et maintenir en état.

Domaine général

Français et histoire-géographie ; mathématiques et sciences physiques et chimiques ; éducation physique et sportive.

PRESENTATION

Le brevet professionnel Installations et équipements électriques prépare à un emploi de monteur électricien hautement qualifié, autonome et capable d'animer une petite équipe sur un chantier de taille réduite.

Durée de la formation : 2 ans

Alternance : l'alternance est de 2 semaines en entreprise et 1 semaine en CFA

CONTENU

Domaine professionnel

Objectifs des matières du domaine professionnel (compétences visées) :

- Analyser les conditions de l'opération dans son contexte
- Évaluer les risques et proposer une mesure de prévention
- Exploiter les outils numériques professionnels
- Définir une installation à l'aide de solutions préétablies
- Organiser une opération dans son contexte
- Réaliser une installation électrique
- Contrôler les caractéristiques de l'installation
- Régler, paramétrer les matériels de l'installation
- Valider le fonctionnement de l'installation
- Diagnostiquer un dysfonctionnement
- Remplacer un matériel électrique
- Communiquer entre professionnels sur l'opération
- Communiquer avec le client, l'utilisateur, sur l'opération
- Compléter les documents de l'opération

Domaine général

Expression française et ouverture sur le monde (français et histoire-géographie)

Langue vivante étrangère

