

Les domaines de formation

• Commerce et relation client :

- Titre pro Employé Commercial (EC)*
- BTS Management Commercial Opérationnel (MCO)
- Bachelor Responsable en Développement Commercial et Marketing (RDCM) *

• Hôtellerie/Restauration :

- TP Cuisinier *
- CAP Cuisine
- TP Serveur en restauration*
- CAP Commercialisation et Service en Hôtel-Café-Restaurant (CSHCR)

• Santé/Social :

- TP Assistant De Vie aux Famille (ADVf)*
- CAP Accompagnant Educatif Petit Enfance (AEPE)


* Formation en 1 an

Coordonnées

**Responsable UFA
Lydie LOISELEUX**

 **03 27 60 80 40**

 **lloiseleux@ufa-ispf.com**

 **10 Rue du Général Christian
Gouttière, 59610 Fourmies**



20 min : Avesnes sur
Helpe ou Hirson

30 min : Aulnoye-
Aymeries

40min : Maubeuge

1H : Valenciennes /
Saint-Quentin /
Charleville Mézières



**Ligne Aulnoye-
Aymeries - Hirson**

Correspondance pour
Valenciennes, Paris ou
Charleville Mézières



**UFA SAINT PIERRE
Fourmies**



**Les formations
de l'UFA Saint-Pierre
Fourmies**

Notre histoire ...



Facilitateur régional de l'apprentissage pour les jeunes de 16 à 30 ans depuis le 29 mai 2018, le CFA Jean Bosco est né du rapprochement des CFA des deux anciennes régions Nord-Pas-de-Calais (CFA Saint Louis à Armentières) et Picardie (CFA Jean Bosco à Amiens).

CFA hors les murs, son siège est situé à Sainghin en Mélantois et est à la tête de 55 UFA réparties dans les Hauts de France



Ouvert en septembre 2022, l'UFA Saint-Pierre est une antenne du CFA Jean Bosco. Elle fait partie intégrante de l'Institution Saint-Pierre et offre des formations dans les 3 domaines professionnels proposés par l'ISP.

Domaine du commerce et de la relation client



TP EC * (niveau 3)

Fréquence : 2j / semaine
15H / semaine de formation
Durée : 1 an

CCP à valider :

- Mettre à disposition des clients les produits de l'unité marchande dans un environnement omnicanal
- Accueillir les clients et répondre à leur demande dans un environnement omnicanal

BTS MCO (niveau 5)

Fréquence : 2j à 3j / semaine
14H à 21H / semaine de formation
Durée : 2 ans

Programme :

- Gestion opérationnelle
- Management de l'équipe commerciale
- Culture économique, juridique et managériale
- Animation et dynamisation de l'offre commerciale
- Développement de la relation client et vente conseil
- Culture générale et expression
- Langue vivante (anglais)

Bachelor RDCM * (niveau 6)

Fréquence : 2j / semaine
14H / semaine de formation
Durée : 1 an

CCP à valider :

- UE A Techniques professionnelles
- UE B Langue vivante
- UE C Gestion de l'information et de la relation
- UE D Pratiques professionnelles

Domaine de l'hôtellerie-restauration



TP Cuisinier * (niveau 3)

Fréquence : 2j / semaine
16H / semaine de formation
Durée : 1 an

CCP à valider :

- Préparer, cuire et dresser des entrées froide et chaude
- Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud
- Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant

CAP Cuisine (niveau 3)

Fréquence : 2j / semaine
7H à 14H / semaine de formation
Durée : 2 ans

Programme :

- Enseignement professionnelle
- Enseignement général

TP Serveur en restauration * (niveau 3)

Fréquence : 2j / semaine
16H / semaine de formation
Durée : 1 an

CCP à valider :

- Réaliser les travaux préalable aux service en restauration
- Accueil, conseiller le client et prendre sa commande
- Réaliser le service en restauration

CAP CSHCR (niveau 3)

Fréquence : 2j / semaine
7H à 14H / semaine de formation
Durée : 2 ans

Programme :

- Enseignement professionnelle
- Enseignement général

Domaine du santé-social



TP ADVF * (niveau 3)

Fréquence : 2j / semaine
14H / semaine de formation
Durée : 1 an

CCP à valider :

- Entretien le logement et le linge d'un particulier
- Accompagner la personne dans ses activités essentielles du quotidien et et dans ses projets
- Assurer le relais du parent dans la garde de l'enfant à domicile

CAP AEPE (niveau 3)

Fréquence : 1j / semaine
8H30 / semaine de formation
Durée : 2 ans

Programme :

- Enseignements professionnelle
- Enseignements général

* Formation en 1 an