



# Guide pratique de l'apprenant

L'excellence au service de vos compétences !



# PRÉSENTATION

*Alicia & Malik sont d'anciens apprenants des Campus des Métiers de Barbezieux & Cognac.*

*À travers ce Guide pratique, Alicia & Malik te présenteront toutes les informations essentielles à savoir : horaires, obligations, vie scolaire, profs ...*

***Bienvenue à la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Charente (CMA16) !***



Alicia



Malik

## SOMMAIRE

L'Édito texto de la Présidente	P 02
Le Campus de Barbezieux	P04
Le Campus de Cognac	P06
Tout sur l'apprentissage et l'alternance	P08
Au quotidien, une relation privilégiée	P10
Vie scolaire et actions pédagogiques	P12
Les fournitures à ne pas oublier !	P16
Transport, Hébergement et Restauration	P18
F.A.Q. (Foire Aux Questions)	P20

# L'Édito texto

## De la Présidente



*Bienvenue sur les Campus des Métiers de la  
Chambre de Métiers et de l'Artisanat  
de la Charente !*

*Toute l'équipe de la CMA16 est heureuse de vous  
accueillir dans ses CFA pour vous accompagner  
tout au long de votre formation par la voie de  
l'apprentissage.*

*Comme vous l'ont dit Alicia & Malik,  
vous trouverez dans ce Guide de l'apprenant,  
toutes les informations sur notre organisation  
ainsi que tous les contacts utiles et outils  
à votre disposition pour faire de votre année  
de formation une belle réussite !*

*Je vous souhaite un grand succès dans votre  
cursus et un épanouissement professionnel  
certain !*

**Geneviève BRANGÉ**  
Présidente de la CMA16







Alicia



Malik

Ici, tu trouveras des infos  
générales sur le CFA de  
Barbezieux : téléphone, formations,  
enseignants ...

## Le CAMPUS DES MÉTIERS DE BARBEZIEUX

39 avenue de Vignola, 16300 BARBEZIEUX

05 45 78 35 48

cfa.barbezieux@cma-charente.fr

WWW.CMA-CHARENTE.FR

Facebook : @cma.charente

**Directeur du Pôle Formation :** Fabrice OGER

**Responsable du site de Barbezieux :** Éric GADON

**Secrétaire :** Patricia AKKOUCHE

**Responsable pédagogique :** Marie CABRERA

**Responsable CDR :** Myriam MAILLET

**Assistant éducatif :** Frédéric PIVETAUD

**Chargée des affaires sociales :** Isabelle LANDREAU

**Conseillère en formation :** Nathalie GUIGNARD

**Agents de service :** Fabienne THIVOLARD / Marylène ARNAULT

**Économe :** Laurent PAILLARD

**Cuisinière :** Isabelle GAUTHIER

### LES FORMATIONS à Barbezieux

- . Boucherie
- . Charcuterie-Traiteur
- . Boulangerie
- . Pâtisserie
- . Coutellerie
- . Ébénisterie
- . Ferronnerie d'art
- . Maréchalerie
- . Soudure
- . Taille de Pierre
- . Petite Enfance
- . Vente

+ Prépa Apprentissage

#### HUMOUR DE BOULANGERIE

*Dark Vador entre dans une boulangerie.*

*La boulangère lui dit :*

- Bonjour Maître Vador. 3 pains et 2 tartes tatin ?
- Mais comment avez-vous deviné ??
- Parce que pain pain pain tarte tatin tarte tatin...

Mon Post It



## L'ÉQUIPE ENSEIGNANTE

**Anglais** : Sévérine GAY-FRAPIN

**Arts appliqués** : Anthony GOUIN

**Biologie / Sciences appliquées** :

**Education Physique et Sportive et SST** : Arnaud Paradol

**Français / Histoire / Géographie** : Virginie KOALA / Henri TOURNE

**Gestion et comptabilité / Management / Vente / Environnement Economique Juridique et Social / Communication Professionnelle** : BIANVET Gaëlle / FIRINO MARTELL Amandine / Annie GATARD / Sabine LARGEAU

**Maths / Sciences** : Karine GRUGEON

**PSE et SST** : Nadine ROCHE / Dominique LINARD

**Boucherie** : Jean-François BASSARD

**Boulangerie** : BAZIN Grégory / Francis GAUVRIT

**Charcuterie-traiteur** : Fabrice COURRAUD / Dominique DREUILLET

**Ebénisterie** : Valentin GILLET

**Ferronnerie d'art** : Battiste CHARVOLEN

**Pâtisserie** : Amandine GUYTON

**Petite Enfance** : Dominique LINARD / Nadine ROCHE

**Instruments coupants et de chirurgie** : Laurent CHOUP / Pascal RENOUX / Jérôme TRUCHARD

**Maréchalerie** : Jimmy HENTRY / Alexandre OLMEDO / Aurélien RIMPAUD

**Soudure** : Cécil KAPP

**Taille de pierre** : Thibault JONARD







Alicia



Malik

Et là, on te donne toutes les infos  
à connaître sur le CFA de Cognac  
Les profs, l'équipe dirigeante ...

## Le CAMPUS DES MÉTIERS DE COGNAC

41 rue du Repos, 16100 COGNAC

05 45 82 40 31

cfa.cognac@cma-charente.fr

WWW.CMA-CHARENTE.FR

Facebook : @cma.charente

**Directeur du Pôle Formation :** Fabrice OGER

**Responsable du site de Cognac :** Nathalie GABEAUD

**Secrétaire :** Sarah CHAMBEAUD

**Responsable pédagogique :** Marie CABRERA

**Responsable CDR :** Myriam MAILLET

**Chargée des affaires sociales :** Isabelle LANDREAU

**Conseillère en formation :** Maryse MOSSION

**Agents de service :** Rose-Marie BERNARD / Bélanda MAZEAU

**Cuisinière :** Laurence MONTAJAUD

### LES FORMATIONS à Cognac

- . Coiffure
- . Esthétique
- . Vente
- . Tonnellerie
- . Agent de Chai

+ Prépa Apprentissage

#### CITATION de Daniel PENNAC

*Ancien libraire, ancien boucher, ancien coiffeur, ça veut rien dire !*

*Être un ancien quelque chose, c'est forcément devenir un nouveau quelqu'un !*



## Mon Post It

## L'ÉQUIPE ENSEIGNANTE

**Anglais :** Eléna HOLTOM

**Arts appliqués :** Anthony GOUIN

**Biologie / Sciences appliquées :** Moustapha BA / Olivier CHRISMANN

**Education Physique et Sportive :** Arnaud Paradol

**Français / Histoire-Géographie :** Sandrine FOUCHÉ

**Gestion et comptabilité / Management / Vente / Environnement Economique Juridique et Social / Communication Professionnelle :** Eugénie AUBINEAU / Amandine FIRINO MARTELL / Annie GATARD

**Maths / Sciences :** Karine GAVA

**PSE / SST :** Grégory GABILLAUD-POUPARD / Dominique LINARD / Nadine ROCHE

**Esthétique :** Aurélia LUCAS / Sandrine MICHAU / Marie SEGUIN

**Coiffure :** Karine FOUCHER / Grégory GABILLAUD-POUPARD / Karine FERRON-PAILLÉ

**Tonnellerie :** Fabien DINAND / Bruno NEGRE



*Atelier Esthétique*



*Galerie des Métiers de la Beauté*





Alicia



Malik

Sur ces pages, on t'explique tout ce qu'il faut que tu saches sur l'apprentissage et l'alternance !

## TOUT SAVOIR SUR L'APPRENTISSAGE & L'ALTERNANCE

### Apprendre un métier et acquérir une expérience professionnelle

L'apprentissage est une formation pratique et professionnelle qui se déroule en partie dans une entreprise publique ou privée.

Cette expérience permet à l'apprenti de développer son autonomie et de se « vendre » mieux au moment de la recherche d'un emploi après la formation : c'est le plus de l'apprentissage.

Dans l'entreprise, l'apprenti est salarié, encadré par un maître d'apprentissage et travaille pendant 1 an, 2 ans, ou plus chez le même employeur à raison de 25 à 35 semaines par an.

### Devenir salarié et toucher une rémunération

L'apprenti signe un contrat de travail spécifique et perçoit un salaire variable selon l'âge, l'année de formation et parfois le métier. L'apprenti est donc soumis aux règles du code du travail et aux conventions collectives. C'est un statut particulier différent du statut scolaire. Le rythme de l'apprentissage peut être soutenu à cause de l'alternance entre les cours au centre de formation et les périodes en entreprise.

En qualité de salarié, l'apprenti a droit à 5 semaines de congés annuels et de RTT. Toute absence ou retard doit être justifié, par exemple, par un arrêt de travail en cas de maladie. Les absences ou retards non justifiés peuvent donner lieu à une retenue sur salaire, même lors des périodes au CFA qui sont incluses dans le temps de travail.



Mon Post It



## Un diplôme

Les diplômes préparés en apprentissage vont du CAP au diplôme d'Ingénieur ou Master pour de nombreux métiers et secteurs professionnels : Tertiaire, Industrie, Commerce, Agriculture, Santé-Social, Beauté, Métiers de bouche, Bâtiment etc...

L'apprentissage permet de préparer le même diplôme que la voie « classique » ; les apprentis passent les mêmes examens que les jeunes des lycées ou de l'Université.

## L'ALTERNANCE, C'EST ?

La formation par apprentissage est une formation en alternance.

Il y a deux lieux de formation :

. En entreprise, l'apprenti apprend les gestes professionnels, les tâches spécifiques au métier : il est formé par son maître d'apprentissage qui lui transmet des savoir-faire.

. Au centre de formation des apprentis (CFA), l'apprenti suit des enseignements technologiques et généraux (Mathématiques, Français, Anglais, EPS...).

Les temps de formation au CFA sont considérés comme du temps de travail.

Le lien entre le CFA et l'employeur se fait tout au long de l'année, grâce au livret d'apprentissage et aux visites réalisées par les enseignants du CFA.





Alicia



Malik

*Sur cette page, nous te présentons toutes les actions mises en oeuvre pour la réussite de ta formation.*

## **AU QUOTIDIEN, UNE RELATION PRIVILÉGIÉE**

### **Le livret d'apprentissage**

Chaque apprenant possède son livret d'apprentissage dans lequel il doit noter les activités réalisées en cours et en entreprise. C'est pourquoi il est impératif de le présenter en entreprise et au cfa (à chaque début de cours). Le livret doit être signé par le maître d'apprentissage, les professeurs et les parents/tuteurs.

Le livret d'apprentissage est un outil de dialogue entre le CFA, l'entreprise et l'apprenant.

### **Les visites en entreprises**

En première année une visite par les professeurs est effectuée dans les deux premiers mois après la signature du contrat puis une deuxième est faite en cours d'année et une autre en deuxième année. Il y a donc 3 visites en deux ans.

L'objectif de la visite est de faire un bilan et de répondre aux besoins de l'apprenti et/ou du maître d'apprentissage.

### **La formation tuteur**

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Charente organise une formation pour les maîtres d'apprentissage volontaires. En effet, l'objectif est de les aider à réussir l'intégration de l'apprenti et de favoriser la transmission des savoir-faire par la posture et la communication.



*Mon Post It*



# LA VIE SUR LES CAMPUS

#choisirartisanat

#DémarréTaStory



*Atelier Coiffure*



*Atelier Boulangerie*



*Tonnellerie*



*Vendeurs*



*Boucherie*



*Coiffeuses*



Alicia



Malik

*Nous te présentons toutes les activités ou actions que te proposent les CFA en dehors des cours : la Vie Sco :-)*

## VIE SCOLAIRE & ACTIONS PÉDAGOGIQUES

### Les stages pédagogiques

La CMA16 organise pour ses apprenants des stages d'immersion en entreprise. L'objectif est de propulser les apprenants dans un univers d'entreprise-école, et de les mettre face aux réalités et aux contraintes d'une entreprise artisanale de ce secteur d'activité. Ce stage de deux jours est construit comme un « serious game ».

### Le chef d'oeuvre

Ce support pédagogique est avant tout une modalité de formation donnant lieu à notation. Il consiste à développer puis évaluer la capacité de l'apprenti à mobiliser des connaissances générales et professionnelles.

### Le Défi'filières

La journée « Défi'filières » s'articule autour de défis intellectuels, sportifs et artistiques. Elle est non seulement l'aboutissement des travaux des « clubs » mais également, un moment de cohésion conviviale pendant lequel, chaque filière est mise à l'honneur.



*Mon Post It*



## L'entreprise pédagogique

C'est un lieu, un atelier ou un laboratoire suivant le métier dont l'organisation a été pensée ou repensée par les apprenants eux-mêmes en termes d'organisation des espaces de travail ou de stockage par exemple.

C'est également, un fonctionnement propre à chacun des ateliers.

Ainsi chaque groupe classe a écrit ses propres procédures et process.

(Dans le respect du règlement intérieur)

C'est aussi une réflexion sur l'organisation en termes de ressources humaines.

À chaque phase d'alternance, un nouvel organigramme par groupe classe est défini, de sorte que, tous les apprenants occupent chacun des postes existants dans cette entreprise pédagogique.

Enfin, l'entreprise pédagogique, c'est surtout un projet fédérateur

## Les concours

Les élus de la CMA16 souhaitent valoriser les savoir-faire et savoir être, notamment par la participation à différents concours, à titre d'exemple « Les Olympiades » et le concours « Un des Meilleurs Apprentis de France »

Sensibiliser et soutenir nos apprenants dans une démarche concours, c'est permettre à chacun d'exprimer son potentiel afin de valoriser ses qualités professionnelles et humaines. Nos équipes pédagogiques s'y engagent au quotidien.

*À Chacun son excellence !*



*Concours MAF 19*



*Cérémonie Mise à l'honneur 19*



*Olympiades 19*

## La mobilité européenne avec Erasmus+

Erasmus+ est un programme d'échange qui permet d'intégrer les jeunes dans une démarche professionnelle, citoyenne et culturelle.

En effet, lors d'un séjour dans un pays de l'union Européenne, les apprentis découvrent, en entreprise, de nouveaux savoir-faire et adoptent de nouvelles techniques de travail.

## La MDA ou Maison Des Apprentis

Association née en novembre 2017 qui réunit les jeunes et les adultes des campus de Barbezieux et de Cognac.

Les objectifs de l'association sont de développer le sens de la citoyenneté, la créativité, l'autonomie et la gestion de projets entre les apprenants de la CMA16 mais aussi entre les apprenants et les agents de la CMA16 ou encore avec l'extérieur.

L'association est composée d'un bureau d'adultes (agents CMA16) mais aussi d'un bureau de jeunes par semaine et par campus.

Election du bureau des jeunes chaque année en novembre. La MDA vous propose la vente de viennoiseries réalisées par les apprentis boulangers le mardi et le jeudi.

Vous avez envie de rejoindre l'aventure, n'hésitez pas à nous le faire savoir !

## Individualisation et remédiation

Le Centre de ressources (CDR) est un espace de soutien aux apprentissages et aux projets installé au cœur des campus. Lors de son entrée en formation, chaque apprenant passe un test de positionnement qui évalue ses compétences en français, mathématiques, culture numérique et culture générale. Ce test est complété par un entretien individuel au cours duquel un parcours de formation adapté peut être proposé, en lien avec l'apprenant.

## NOUVEAUTÉ ! Continuité pédagogique

En cas de forces majeurs ou même d'accident, maladie ..., nous garantissons une « continuité pédagogique » assurée par les équipes éducatives. Celle-ci vise à entretenir les connaissances déjà acquises par les apprentis tout en permettant l'acquisition de nouveaux savoirs.

## Les actions culturelles

Les projets culturels que le Centre de Ressources propose ou soutient participent à la formation des apprenants. Ils développent l'autonomie, la créativité et le travail en équipe ; des qualités indispensables à tout futur professionnel !





# JEU

Coche les activités et programmes qui te plaisent !



Malik



Mon Post It

Alicia

Le CFA te fournit une tenue pro  
et un compte Office 365 !  
Mais n'oublie pas de rassembler  
quelques fournitures ...

## MON COMPTE OFFICE 365

Lorsqu'il entre au campus, chaque apprenant est doté d'un compte Office 365 qui lui permet d'accéder en ligne aux logiciels : Word, Excel, Powerpoint ...  
L'adresse de messagerie notamment permettra de maintenir un lien entre les apprenants d'une même promotion et de développer la notion de réseau.



## Mes fournitures

### Enseignement professionnel

Français Histoire Géographie

Mathématiques Sciences

Prévention Sécurité Environnement

Anglais

Sciences Appliquées

EPS



## TENUE PRO & DRESS CODE

La CMA16 offre à tous ses apprenants une tenue professionnelle en fonction de chaque métier/filière. Aussi, un dress code est à respecter dès lors qu'un apprenant entre au CFA. Pour en savoir+, prendre connaissance du Règlement Intérieur du CFA.



*Tenue Pro Vente*



*Coutellerie*



*Tenue Pro Esthétique*



## LES HORAIRES DU CAMPUS

Le campus est ouvert du Lundi au Vendredi

**08h45 - 12h15**

**13h15 - 16h45**

## LES ABSENCES & LES RETARDS

Il convient de justifier tout retard ou absence auprès du secrétariat de votre Campus des Métiers.

Toutes les absences ou retards injustifiés sont signalés à l'entreprise ainsi qu'à la famille ou responsable légal.



Alicia



Malik

*Tu souhaites tout savoir sur la cantine, le transport et pourquoi pas l'hébergement, c'est par ici !*

## DÉJEUNER SUR LES CAMPUS DE LA CMA16

Nous disposons d'un service de restauration type self accueillant 50 couverts par service du lundi au vendredi midi.

Nous sommes dorénavant dotés d'un logiciel de gestion pour la cantine. Une carte magnétique d'un coût de 5€ devra être achetée auprès du secrétariat dès votre entrée.

Nous proposons un repas complet composé d'au moins deux entrées au choix, un plat principal avec un ou deux légumes, fromage et large choix de desserts. Chaque plateau repas est composé de produits fabriqués dans les laboratoires métiers de bouche du Campus des Métiers de Barbezieux (pain, charcuterie, plats cuisinés, gâteaux).

Inscription et règlement obligatoires pour les repas de la semaine auprès du secrétariat chaque lundi matin (espèces / chèque - Ordre : CMA16)

Vous disposez d'un espace café et boisson avec distributeurs au sein des deux campus.

Des ventes de viennoiseries

### TARIFS SELF

- . 4,50 € pour les apprentis
- . 4,80 € pour les apprenants
- . 8,60 € pour le public extérieur



*Mon Post It*



## VENIR SUR LES CAMPUS - LE TRANSPORT

*Pour en bénéficier, il est nécessaire de prendre contact avec le secrétariat de votre campus.*

### VENIR AU CAMPUS DES MÉTIERS DE BARBEZIEUX

**. Ligne régulière Angoulême-Barbezieux: 1€/trajet**

*(Attention à partir du 1er janvier 2020 - carnet de 10 tickets tarif réduit à 8€ sur présentation d'une carte d'identité - réservé au moins de 27 ans).*

**. Les lignes CMA16 : 40€/trimestre**

Chalais-Barbezieux

Rouillac-Segonzac- Barbezieux

Cognac-Barbezieux

**. Navette Campus-Internat : 20€ par trimestre**

**Lignes scolaires :**

<https://transports.nouvelle-aquitaine.fr/transports-scolaires/transports-scolaires-en-charente>

### VENIR AU CAMPUS DES MÉTIERS DE COGNAC

**. Ligne régulière Angoulême- Cognac : 1€/trajet**

*(Attention à partir du 1er janvier 2020 - carnet de 10 tickets tarif réduit à 8€ sur présentation d'une carte d'identité - réservé au moins de 27 ans).*

**. Notre ligne CMA16 : 40€/trimestre**

Chalais-Barbezieux-Cognac

**. Lignes scolaires :**

<https://transports.nouvelle-aquitaine.fr/transports-scolaires/transports-scolaires-en-charente>

## SOLUTIONS D'HÉBERGEMENT

*Pour en bénéficier, il est nécessaire de prendre contact avec le secrétariat de votre campus.*

### PROCHE DU CFA DE BARBEZIEUX

En partenariat avec un établissement scolaire

Du lundi au vendredi matin environ 10 € la nuitée

*(Dîner – coucher – petit déjeuner)*

### PROCHE DU CFA DE COGNAC

En partenariat avec différents organismes

Du lundi au vendredi matin de 10 à 18 € la nuitée

*(Dîner – coucher – petit déjeuner)*



### LES NUMÉROS DES SECRÉTARIATS

**. CFA BARBEZIEUX**

05 45 78 35 48

**. CFA COGNAC**

05 45 82 40 31



# F. A. Q.



Alicia

## SI JE SUIS EN RETARD ?

J'appelle le CFA pour prévenir. Quand j'arrive au CFA, je me présente au secrétariat et la secrétaire me remettra une autorisation pour entrer en cours.

## UN PROBLEME avec un apprenant ?

Afin de ne pas laisser s'aggraver le problème, j'en informe soit l'assistant éducatif, soit un professeur soit le directeur du CFA.

## SI JE SUIS MALADE ?

J'appelle le CFA ainsi que mon employeur pour les prévenir de mon absence. Ensuite, je vais chez le médecin afin d'avoir un arrêt de travail.

## LE MATÉRIEL ?

C'est La Région Nouvelle Aquitaine qui fournit à chaque apprenant les EPI (Équipement de Protection Individuelle) à chaque métier ainsi que tout le matériel nécessaire à l'apprentissage des différents métiers.

## SI JE SUIS ABSENT ?

J'appelle le CFA ainsi que mon employeur pour les prévenir de mon absence. Toute absence doit être justifiée. Dès mon retour au CFA, je pense à passer au secrétariat.

## À QUI PAYER L'HÉBERGEMENT ET LA RESTAURATION ?

Je m'adresse au secrétariat des campus et je paye au secrétariat ce que je dois le lundi matin lors des pauses.

UNIQUEMENT LE LUNDI MATIN !

## À QUI PAYER LE TRANSPORT ?

UNIQUEMENT pour les LIGNES CMA16.

Je m'adresse au secrétariat des campus et je paye au secrétariat ce que je dois à chaque début de trimestre.

## JE VEUX SORTIR DU CFA ?

Il faut obligatoirement passer prévenir le secrétariat que l'on soit mineur ou majeur. Pour les mineurs, il faut que les parents, tuteurs ou responsables viennent signer l'autorisation de sortie. Pour les majeurs, ils peuvent quitter le campus avec l'accord du directeur.

## UN PROBLEME social ou familial ?

Je n'hésite surtout pas à en parler avec Monsieur PIVETAUD sur Barbezieux ou Madame LANDREAU sur Cognac.

## DES DIFFICULTÉS pour apprendre/comprendre ?

J'en parle à un de mes professeurs et Madame MAILLET mettra en place un programme personnalisé de soutien pour m'aider.



## LES AIDES AUX APPRENTIS



*CDR Barbezieux*

- . Fonds Social d'Aide aux Apprentis
- . Aides au passage du permis de conduire
- . Aides au logement
- . Problématiques de santé

### POUR TOUTE DEMANDE CONTACTER

-  
Madame Isabelle LANDREAU  
Chargée des Affaires Sociales  
05 45 79 49 04  
[i.landreau@cma-charente.fr](mailto:i.landreau@cma-charente.fr)



*Cognac*

## ACCÉDER À VOTRE EMPLOI DU TEMPS

Pour consulter votre EMPLOI DU TEMPS,  
rendez-vous sur le site Internet  
suivant :

<http://ypareo.artisanat-nouvelle-aquitaine.fr/cma16/>

En début d'année, un IDENTIFIANT  
et un MOT DE PASSE vous seront  
communiqués.

Authentication

Identifiant

Mot de passe

Se connecter

[Mot de passe oublié ?](#)

# Notes personnelles





# Mes infos

Nom

Prénom

Ma classe

Mon professeur référent

Mon métier

Personne à prévenir en cas d'urgence

Son téléphone

Autres précisions importantes :

NOM \_\_\_\_\_

PRÉNOM \_\_\_\_\_

DATE DE NAISSANCE \_\_\_\_\_

TRANSPORT  INTERNE

CLASSE \_\_\_\_\_

PHOTO

CMA16

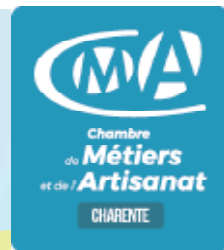
2019/2020



Ma carte apprenant  
à avoir toujours  
avec moi !

# Guide pratique de l'apprenant

L'excellence au service de vos compétences !



## CONTACTS



**Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Charente**  
68, avenue Gambetta - CS22107, 16021 ANGOULÊME CEDEX  
**05 45 90 47 00**  
[accueil@cma-charente.fr](mailto:accueil@cma-charente.fr)

**Campus des Métiers de Barbezieux**  
39, avenue de Vignola, 16300 BARBEZIEUX  
**05 45 78 35 48**  
[cfa.barbezieux@cma-charente.fr](mailto:cfa.barbezieux@cma-charente.fr)

**Campus des Métiers de Cognac**  
41, rue du Repos, 16100 COGNAC  
**05 45 82 40 31**  
[cfa.cognac@cma-charente.fr](mailto:cfa.cognac@cma-charente.fr)



[WWW.CMA-CHARENTE.FR](http://WWW.CMA-CHARENTE.FR)



[@cma.charente](https://www.facebook.com/cma.charente)

Avec le soutien financier

