

L'Actu Formation

INVESTIR EN COMPÉTENCES POUR DÉVELOPPER VOTRE ENTREPRISE

CHAMBRE DE COMMERCE
ET D'INDUSTRIE

1^{er} ACCÉLÉRATEUR DES ENTREPRISES



240

formations proposées,
dont +50 éligibles au CPF

NOS EXPERTISES FORMATIONS



Nos conseillers sont joignables au
02 41 20 49 59
formation.continue@maineetloire.cci.fr
pour vous apporter des solutions
en formation.

- ACHATS/SUPPLY CHAIN
- BÂTIMENT/MENUISERIE
- BIJOUTERIE
- BUREAUTIQUE
- CAO / DAO
- COMMUNICATION ET EFFICACITÉ PROFESSIONNELLE
- COMMUNICATION GRAPHIQUE
- COMPTABILITÉ / PAIE / GESTION / FINANCE
- COMMERCE / VENTE
- DIRECTION & STRATÉGIE
- COMITÉ SOCIAL ÉCONOMIQUE
- INDUSTRIE/MANAGEMENT DE LA PERFORMANCE
- IMMOBILIER
- INTERNATIONAL
- LANGUES ÉTRANGÈRES
- MANAGEMENT
- MANAGEMENT QSE / DÉVELOPPEMENT RESPONSABLE
- OPTIQUE
- RESSOURCES HUMAINES
- SÉCURITÉ ET PRÉVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS
- TOURISME HÔTELLERIE RESTAURATION
- DIGITAL ET WEBMARKETING

Notre sélection de formations



Devenir référent en santé et sécurité au travail

→ ANGERS : 4-22-30 NOV. + 12-13 DÉC. 5 JOURS 950 €

Prévention des risques psycho sociaux en entreprise

→ ANGERS : 23 NOV. 1 JOUR 360 €

Santé Sécurité et conditions de travail pour les nouveaux membres du CSE

→ ANGERS : 28-29 NOV. + 12-13-14 DÉC. 5 JOURS 950 €

Référent harcèlement sexuel

→ SAUMUR : 4 OCT.
ANGERS : 10 NOV. 1 JOUR 480 €

Formation initiale habilitations électriques BS - BE MANŒUVRE

→ CHOLET : 8-9 DÉC. 2 JOURS 400 €

Formation initiale habilitations électriques B1 - B1V - B2 - B2V - B2V ESSAIS - BE ESSAIS - BR - BR PHOTOVOLTAÏQUE

→ CHOLET : 12-13-14 OCT. | 7-8-9 DÉC. 3 JOURS 600 €

Optimisez le traitement de la chaîne documentaire export

→ ANGERS : 27- 28 OCT. 2 JOURS 800 €

Les formations certifiantes



Manager une équipe

→ ANGERS : 6-7-20-21 OCT. [CCE LE 8 NOV.] 4 JOURS + 2 100 €
ANGERS : 7-8-21-22 NOV. [CCE LE 16 DÉC.] 2H DE CERTIFICATION
SAUMUR : 17-18-28-29 NOV. [CCE LE 16 DÉC.]
ANGERS : 23-30 NOV. + 7-14 DÉC. [CCE LE 6 JANVIER]

Manager un projet

→ ANGERS : 17-18 OCT. + 7-8 NOV. 4 JOURS + 2 100 €
[CCE LE 25 NOV.] 2H DE CERTIFICATION

Exercer la mission de formateur en entreprise

→ ANGERS : 17-18 OCT. + 3-4 NOV. [CCE LE 25 NOV.] 4 JOURS + 2 100 €
2H DE CERTIFICATION

Techniques commerciales et négociation

→ ANGERS : 6-7-27 OCT. + 24 NOV. + 1 DÉC. 5 JOURS + 2 500 €
[CCE LE 16 DÉC.] 2H DE CERTIFICATION

Développer la qualité au service du client

→ ANGERS : 8-16-25 NOV. [CCE LE 16 DÉC.] 3 JOURS + 1 700 €
2H DE CERTIFICATION

Gérer la paie

→ ANGERS : 10-11-12 OCT. + 16-17-18 NOV. 6 JOURS + 2 780 €
[CCE LE 16 DÉC.] 2H DE CERTIFICATION

Contribuer à la gestion d'entreprise

→ ANGERS : 7-8-9-28-29 NOV. [CCE LE 16 DÉC.] 5 JOURS + 2 500 €
2H DE CERTIFICATION



Scanner ce code pour accéder au catalogue régional

Calendrier et programmes

détaillés sur

formation.paysdelaloire.cci.fr

Qualiopi
processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Certification qualité délivrée pour les catégories suivantes :
ACTIONS DE FORMATION
FORMATION PAR APPRENTISSAGE
VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPÉRIENCE
BILANS DE COMPÉTENCES

La liste exhaustive des informations liées aux formations est accessible sur notre site Internet, www.formation.paysdelaloire.cci.fr (prérequis, objectifs, durée, modalités et délais d'accès, tarifs, contacts, méthodes mobilisées, modalités d'évaluation et accessibilité aux personnes en situation de handicap).

L'ACTU DU MOMENT

Santé au travail, ce qui change avec la loi du 2 août 2021

Entrée en vigueur le 31 mars 2022, la loi Santé entend décloisonner santé publique et santé au travail. De nouvelles dispositions au sein des entreprises pour réorganiser le système de santé, accompagner, renforcer la coopération entre les métiers de la santé. Focus sur les évolutions majeures.

Le Document Unique d'Évaluation des Risques (DUER)

Dorénavant, l'employeur élabore le document unique d'évaluation des risques professionnels en associant les référents santé au travail, les services de prévention et de santé au travail et les membres du Comité social et économique (CSE). Ce document dématérialisé comporte un programme annuel de prévention des risques professionnels et des conditions de travail (entreprises de + de 50 salariés - conservé 40 ans par l'employeur).

Formation des élus, membres du CSE, en matière de sécurité

Pour permettre aux représentants du personnel de remplir leurs nouvelles prérogatives, la loi Santé vient renforcer la formation santé, sécurité et conditions de travail des membres du CSE (5 jours pour tout nouveau membre). Nommé par l'employeur, le référent « Santé et Sécurité au Travail » a l'obligation d'être formé.

Évolution des services de santé au travail

Le rôle des services de santé au travail comprend désormais l'évaluation et la prévention des risques professionnels, les campagnes de dépistage, de vaccination et d'information sur la santé dans l'entreprise.

La création du passeport de prévention

Un passeport santé (en vigueur au 01/10/2022), ouvert aux salariés, demandeurs d'emploi, rassemble toutes les informations sur leurs formations concernant la santé et la sécurité. Il est renseigné par l'employeur, les organismes de formation et le salarié lui-même quand il suivra des formations de sa propre initiative.

Le harcèlement sexuel au travail

La définition du harcèlement sexuel se cale désormais sur celle du Code pénal. Ainsi, il est caractérisé quand une ou plusieurs personnes, avec ou sans concertation, tiennent des propos ou ont des comportements à connotation sexuelle ou sexiste portant atteinte à la dignité du salarié. L'entreprise formera un référent en matière de lutte contre le harcèlement sexuel.

Suivi de la santé des salariés

Sont créés une visite (autorisée par certains médecins de ville et infirmiers) de mi-carrière professionnelle à 45 ans (à défaut d'accord de branche) et un rendez-vous « de liaison » (après une absence prolongée).

#RESTAURATION - LA SÉCURITÉ : UN ENJEU MAJEUR POUR

LES CAFÉS, HÔTELS ET RESTAURANTS

Concurrence accrue, problématiques de fréquentation et de rentabilité, évolution des attentes des clients et de la réglementation... les défis que doivent relever les professionnels du secteur de l'hôtellerie et de la restauration sont nombreux et bien réels ! Pour autant, ils ne doivent pas faire oublier les enjeux en matière de santé et de sécurité des personnes et des biens au travail.

À chaque accident, les conséquences humaines peuvent être graves pour les salariés, les clients et l'exploitant. Le fonctionnement et la rentabilité de l'établissement sont également touchés avec des conséquences fortes pour les salariés : absentéisme, service perturbé, insatisfaction des clients...

Les principaux risques des métiers de l'hôtellerie et de la restauration sont :

- Les risques corporels : douleurs, chutes, coupures...
- Le risque incendie
- Le risque de stress et d'agression

Comment passer à l'action et prévenir les risques efficacement ?

- Un outil en ligne et en accès libre adapté au métier (OIRA) : guider les professionnels dans l'évaluation des risques, la réalisation et mise à jour du document unique de ces risques, la mise en place d'actions de prévention
- Des fiches pratiques, brochures, dépliants... pour appuyer les actions de sensibilisation

>> Retrouver ces outils sur www.inrs.fr

La prévention passe aussi par la formation des salariés : formations à la prévention des risques, manipulation des extincteurs, sauveteur secouriste du travail...

Votre contact David Garreau, Conseiller en Formation
02 41 20 49 81 | david.garreau@maineetloire.cci.fr

INTERVIEW



CYRIL DE MASSEY

Formateur en « Prévention des risques professionnels et sécurité »,
à la CCI Maine-et-Loire



Quels sont vos domaines d'expertise et les thématiques pour lesquelles vous intervenez en formation ? En tant que spécialiste de la prévention des risques et de la sécurité en entreprise, j'interviens pour la CCI sur les formations : *Sauveteur Secouriste du Travail (SST)*, *Habilitations électriques*, *Devenir référent en santé et sécurité au travail*, et enfin sur la *Prévention des risques psychosociaux*.

À quels types de problématiques répondez-vous majoritairement ? J'apporte des réponses aux salariés et aux dirigeants sur le repérage des risques, leur évaluation, leurs impacts humains, économiques et juridiques et les forme à la mise en œuvre de moyens de prévention efficaces.

L'enjeu consiste à réduire voire à supprimer le risque tout en limitant les impacts organisationnels et financiers pour l'entreprise. Il ne s'agit pas de rajouter des contraintes, mais bien d'intégrer la gestion de la prévention des risques au fonctionnement de l'entreprise.

Quels sont vos méthodes et outils pédagogiques ? En quoi favorisent-ils l'apport de compétences et de solutions chez les clients et stagiaires ? Je commence systématiquement par travailler sur les connaissances que possèdent les participants, et ensuite je complète avec les éléments et les explications nécessaires. J'illustre toujours de manière concrète avec des exemples les éléments de connaissance apportés pour que les apprenants puissent se les approprier pleinement, pour ensuite les appliquer au travers d'exercices ludiques, en prenant des exemples au sein de leur activité/ établissement/entreprise.

Témoignage : Technisem



Contexte

Le développement du groupe familial LOUIS favorise la promotion interne et la montée en compétences de son personnel. Deux managers sont ainsi devenus responsables de sites (NOYANT et LOUDUN) et un autre prenait la responsabilité de la Production et Ordonnancement du site de GALVA METAL à Angers. Afin de mieux assurer leur rôle auprès de leurs équipes, la direction a sollicité la CCI pour réaliser la formation certifiante en management avec pour objectif de leur donner de outils pour être opérationnels dans leur nouvelle mission de manager.

SoluCClon

Orientés vers la formation certifiante **Animer une équipe de travail**, les trois managers ont pu y assister dans la ville la plus proche de leur site d'activité. La formation s'articulait en deux sessions espacées d'un mois. Cette formule permet de mettre en pratique, directement sur le terrain, les techniques de management acquises en formation et de réaliser des retours d'expérience lors de chaque session, dans un objectif d'amélioration continue.

Résultats

À l'issue de la formation, les nombreuses mises en situation vécues lors du stage ont permis aux 3 responsables d'être opérationnels rapidement. Depuis, ils n'hésitent pas à reprendre les notes et la boîte à outils que leur a transmises la formatrice et ont mis en place des actions : Définition d'objectifs, animation de réunions, débriefings... sans oublier une meilleure communication avec des profils de collaborateurs qui ont besoin d'être davantage accompagnés.



Patricia LOUIS
Dirigeante du groupe

Dylan RICHERT
Dirigeant du groupe

Stagiaires :

Moïse PAPIN, directeur GALVA ANJOU TOURAINE, Noyant

Nicolas SERVAIN, directeur du site GALVA TRAITEMENT SURFACE, Loudun

Bruno LOURENCO, Responsable Production et Ordonnancement de GALVA MÉTAL, Angers

 **Écouflant**

Activité : prestataire de traitement et finition de surfaces métalliques

VISEZ LA CERTIFICATION EN FORMATION CONTINUE

Certifiez les compétences de vos collaborateurs avec les CCE !



Qu'est-ce que le Certificat de Compétences en Entreprise (CCE) ?

Il s'agit d'un outil innovant pour toute entreprise et pour tout individu souhaitant se voir certifier des compétences transverses ou supports aux organisations, mises en œuvre dans un cadre professionnel ou extra-professionnel. Il atteste de la maîtrise de compétences transverses acquises en situation professionnelle et/ou à l'issue d'un parcours de formation.

Le CCE est une reconnaissance formelle, inventoriée au Répertoire Spécifique de France Compétences. Créé par CCI France, il est mis en œuvre par le réseau des CCI agréées.

Les avantages pour l'entreprise et les collaborateurs :

- reconnaître les compétences des collaborateurs en situation de travail
- anticiper la perte des savoir-faire
- motiver et fidéliser les salariés
- formaliser les compétences managériales
- optimiser le plan de développement des compétences
- finaliser un engagement qualité
- favoriser la mobilité interne

Quelles sont les thématiques concernées ?

Le management d'équipe ou de projet, tuteur en entreprise, formateur

en entreprise, la mise en œuvre de l'AFEST en entreprise, la négociation commerciale, la qualité au service du client, la gestion des opérations à l'international, le pilotage des actions de communication numériques en entreprise, le traitement de la paie, la gestion d'entreprise, le suivi et l'organisation des achats.

Comment financer son CCE ?

Éligible au CPF, il comprend la formation et/ou l'accompagnement + la certification. D'autres sources de financement sont également possibles :

- Pôle emploi
- L'OPCO
- L'AGEFICE
- Le plan de développement des compétences...



Plus de

3 000

CCE délivrés
chaque année



Un réseau de plus de

23 ans

d'expérience



70

centres de formation
des CCI adhérentes

DEMANDEURS D'EMPLOI : LE PARCOURS VERS L'EMPLOI

La Région a adopté, en octobre 2021, un **Plan de mobilisation pour l'emploi**. À travers celui-ci, elle organise collectivement des solutions emploi/formation/orientation professionnelles de proximité, facilitant la rencontre entre les compétences et les besoins des entreprises ligériennes, en lien avec les métiers qui recrutent.

Les dispositifs :

Imaginée comme un parcours vers l'emploi, l'offre de formation régionale s'organise autour de 3 piliers formant le « continuum » d'un parcours vers l'emploi :

- **PRÉPA** > vers le projet professionnel : de sa construction à l'acquisition de compétences clés
- **VISA MÉTIER** > formations qualifiantes liées à un projet professionnel validé, afin d'être guidé vers le métier visé
- **ACCÈS MOBILITÉ** > pour un accès direct à l'emploi. Des formations courtes afin de s'adapter à l'emploi, de **création/reprise d'entreprises** et à destination des salariés.

... dans un but unique : qualifier et favoriser l'accès à l'emploi !



Zoom sur

Nos formations qualifiantes à venir...

VISA MÉTIER

HÔTELLERIE RESTAURATION

- CAP Cuisine | CAP Commercialisation et service en hôtel café restaurant
 - > Angers : du 6 octobre 2022 au 20 juin 2023
 - > Saumur : du 5 octobre 2022 au 16 juin 2023
- Mentions complémentaires : Accueil réception | Cuisinier en desserts de restaurant
 - > Angers : du 8 septembre 2022 au 9 juin 2023
- CQP Employé d'étage
 - > Saumur : du 28 novembre 2022 au 24 mars 2023

BÂTIMENT

- CAP Maçon | CAP Menuisier aluminium/verre | CAP Menuisier Bois | CAP Monteur en installations thermiques | CAP Peintre
 - > Cholet : du 29 août 2022 au 16 juin 2023
- Bac Pro TISEC | TMSEC | TFCA
 - > Cholet : du 23 août 2022 au 16 juin 2023

ACCÈS MOBILITÉ

- Parcours ACCÈS Entrepreneur en Hôtellerie Restauration
 - > Angers : du 3 octobre au 6 décembre 2022
- Parcours ACCÈS Entrepreneur généraliste
 - > Saumur : du 7 novembre au 16 décembre 2022

PRÉPA

Le campus Espace Formation du Saumurois de la CCI participe toute l'année à la découverte des métiers de l'hôtellerie restauration, de la vente et de la logistique en accueillant sur ses plateaux techniques des groupes de jeunes stagiaires du dispositif Prépa Avenir désireux de découvrir ses secteurs. L'acquisition de gestes techniques leur permet de mieux appréhender le métier et d'entrer s'ils le souhaitent dans une formation diplômante.

Vos contacts

Saadya BARKAOUI - saadya.barkaoui@maineetloire.cci.fr

Françoise AUGER - francoise.auger@maineetloire.cci.fr

DES BESOINS ? UNE DEMANDE SPÉCIFIQUE ?

Nos conseillers sont à votre écoute pour bâtir vos projets de formation sur des programmes standards ou sur-mesure dédiés à votre entreprise.

formation.continue@maineetloire.cci.fr

02 41 20 49 59

NOS TROIS ÉTABLISSEMENTS

DE FORMATION



1^{er} ACCÉLÉRATEUR DES ENTREPRISES

ANGERS

Centre Pierre Cointreau
132 avenue de Lattre de Tassigny
CS 51030 - 49015 ANGERS CEDEX 01

CHOLET

Eurespace Formation
Rue Eugène Brémond
CS 22116 - 49321 CHOLET CEDEX

SAUMUR

Espace Formation du Saumurois
Square Balzac
49412 - SAUMUR CEDEX



À ne pas manquer en 2022



Du 23 au 26 septembre	Salon Habitat - Immobilier - Décoration	Angers	Grand Public
27 septembre	International Week	Angers	Professionnels
Du 16 au 17 octobre	Salon de la Boucherie Charcuterie Traiteur	Angers	Professionnels des métiers de bouche
Du 17 au 21 octobre	Les Folles Journées pour Entreprendre	Maine-et-Loire	Porteurs de projet, créateur ou repreneurs d'entreprises
Du 23 au 24 novembre	Connected Week	Angers	Tout public

Le maintien de ces événements est soumis à la situation sanitaire actuelle. Retrouvez toutes les informations nécessaires sur les sites internet dédiés.

NOS CONSEILLERS

VIENNENT

À VOTRE RENCONTRE



CONTACT

formation.continue@maineetloire.cci.fr / Tél. 02 41 20 49 59 / formation.paysdelaloire.cci.fr