

## LES CONDITIONS POUR UNE FORMATION EN ALTERNANCE

- Être âgé de 15 ans ou plus pour ceux qui ont terminé la scolarité du 1<sup>er</sup> cycle du collège.
- Être âgé de 16 ans ou plus et signer un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise.

Pour apprendre un métier en apprentissage ou en formation continue, l'IFA de BOURGES saura vous accompagner dans votre projet professionnel, afin de devenir qui vous voulez !

## LES AVANTAGES DE L'APPRENTISSAGE

- Apprendre son métier au sein de l'entreprise.
- Acquérir une 1<sup>ère</sup> expérience professionnelle.
- Être rémunéré(e).
- Augmenter ses chances de trouver un emploi à l'issue de la formation.

PLUS D'INFOS



## L'IFA en quelques chiffres

- 45 années d'expertise dans la formation.
- 11 000 m<sup>2</sup> avec des plateaux techniques adaptés à chaque secteur d'activité et en capacité d'accueillir des PSH.
- + de 1 000 apprenants chaque année.
- 80 collaborateurs, dont 50 formateurs.
- 9 référents spécialisés : relation entreprises (2), médiation (2), handicap (2), mobilité (2), qualité (1).
- 1 service de restauration collective.
- 1 service d'hébergement (sur les semaines IFA).
- 750 entreprises d'accueil.
- Partenaire de différents réseaux professionnels.
- Les + de la formation : Espace remédiation, Module SST, Module savoir-être, TOEIC, Projet Voltaire, Challenge DCF.
- 96% des apprenants recommandent l'apprentissage.
- 91% des apprenants recommandent l'IFA de Bourges.

### IFA Institut de Formation en Alternance

149-151 rue de Turly 18000 BOURGES  
Tél : 02 48 23 53 73 - Mail : commercial@ifabourges.fr  
[www.ifabourges.fr](http://www.ifabourges.fr)



**IFA** | INSTITUT  
DE FORMATION  
EN ALTERNANCE  
B O U R G E S

## Formations du CAP au BAC+5



[www.ifabourges.fr](http://www.ifabourges.fr)

**Nos formations  
du CAP au BAC+5**

**MÉTIERS  
DE BOUCHE**

- CAP Boucher
- CAP Charcutier / Traiteur
- CAP Pâtissier
- CAP Boulanger
- CS\* Pâtisserie de Boutique
- CS\* Techniques du Tour en Boulangerie et Pâtisserie
- BP Boulanger
- BTM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur

**CUISINE &  
RESTAURATION**

- CAP Cuisine
- CAP Production et Service en Restauration
- CAP Commercialisation et Services en hôtel-café-restaurant
- BP Arts de la Cuisine
- BP Arts du Service & Commercialisation en Restauration

\*Certificat de Spécialisation  
anciennement Mention Complémentaire (MC)

**COIFFURE**

- CAP Métiers de la Coiffure
- CS\* Coiffure Coupe Couleur
- BP Coiffure

**ESTHÉTIQUE**

- CAP Esthétique - Cosmétique Parfumerie
- BP Esthétique - Cosmétique Parfumerie

**AUTOMOBILE**

- CAP Carrossier automobile
- CAP Maintenance des Véhicules / Véhicules particuliers
- BAC PRO Maintenance des Véhicules / Véhicules particuliers

**ÉLECTRICITÉ  
DU BÂTIMENT**

- CAP Électricien



**TERTIAIRE**

- CAP Équipier Polyvalent du Commerce
- Titre Professionnel Vendeur Conseiller Commercial 
- Bac Pro Métiers du Commerce et de la Vente - option A & B
- BTS (BAC+2) Gestion de la PME
- BTS (BAC+2) Négociation & Digitalisation de la Relation Client
- BTS (BAC+2) Management Commercial Opérationnel
- BTS (BAC +2) Support à l'Action Managériale
- Diplôme Professionnel (BAC+2) d'Attaché Commercial 
- Diplôme Professionnel (BAC+2) Assistant Manager Loisirs Hébergement Restauration 
- Bachelor (BAC+3) Responsable de Développement Commercial et du Marketing Opérationnel 
- Bachelor (BAC+3) Responsable d'Univers Commercial 
- Bachelor (BAC+3) Chargé de clientèle en Banque &/Assurance 
- Bachelor (BAC+3) Chargé des Ressources Humaines
- Mastère (BAC+5) Manager des Ressources Humaines



**VOUS SOUHAITEZ VOUS RÉORIENTER, APPRENDRE UN MÉTIER,  
NOUS VOUS PROPOSONS :**

- **Un accompagnement dans la recherche de financements** adaptés à votre profil et à votre statut,
- **Une individualisation de votre parcours de formation** en fonction de votre niveau.

Tous les diplômes proposés par l'IFA sont **accessibles via la Formation Continue.**



**DES AVANTAGES  
POUR L'ENTREPRISE !**

**L'entreprise formatrice qui accueille un(e) apprenant(e) peut bénéficier d'aides :**

Aides pour recruter en contrat d'apprentissage :

- Aide unique aux employeurs d'apprentis,
- Aide à l'embauche d'un travailleur handicapé en contrat d'apprentissage,
- L'accès au contrat d'apprentissage des personnes reconnues RQTH est sans limite d'âge,
- Exonération de cotisations et contributions sociales des entreprises employant un(e) apprenant(e).