

Le 24 janvier 2025

JPO 2025 : à la découverte de 3 nouvelles formations du CFAie

3 de plus ! C'est le nombre de nouvelles formations qui vont rejoindre l'offre du CFAie. A l'occasion de la première journée portes ouvertes de 2025, zoom sur ces nouveaux diplômes de spécialisation, véritables réponses aux besoins du territoire.

Proposer aux apprentis des parcours riches et leur offrir l'opportunité de se spécialiser. C'est avec cet état d'esprit que le CFAie de Val-de-Reuil a décidé de compléter son offre de formation pour la rentrée de septembre 2025. Ce sont donc trois nouvelles formations de spécialisation, dans trois secteurs d'activité différents qui apportent une réponse aux besoins en compétences des entreprises euroises et normandes.

Pour être un pro du tourisme !

Au cœur d'une région, la Normandie, qui offre de nombreux atouts touristiques, le CFAie lance son [BTS Tourisme](#) en apprentissage, une formation conçue pour répondre aux besoins du territoire et de ce secteur économique ultra attractif. Le programme vise l'acquisition de compétences spécifiques en gestion de projets touristiques, marketing et relation client, langues étrangères et outils numériques. Ce cursus complet permet aux jeunes passionnés par le voyage et la culture d'acquérir une expérience professionnelle concrète tout en préparant leur avenir dans des secteurs variés comme notamment les agences de voyages, les offices de tourisme ou les compagnies de transport.

Devenir un expert des pâtes et garnitures en boulangerie

La fabrication des pâtes, c'est tout un art ! Un art qui se perd, un art recherché ! C'est pourquoi, le CFAie, propose aux apprentis sortant** d'un CAP Pâtissier ou d'un CAP Boulanger de se perfectionner en un an dans ce domaine avec le [CS* Techniques du Tour en Boulangerie Pâtisserie](#). Le tourier est un as de la préparation des produits à la base de pâtes et de ses garnitures. Il maîtrise sur le bout des doigts l'art de la viennoiserie, des tartes et des feuilletés. Cela en fait un professionnel recherché, capable de s'adapter aux exigences variées du métier, que ce soit dans des boulangeries artisanales, des laboratoires centralisés ou des grandes surfaces alimentaires.

**Ce diplôme est aussi accessible pour des diplômés en Bac Pro Boulangerie ou pâtisserie

Avoir une double casquette de boucher et de vendeur

C'est la promesse du [CS* Vente Conseil en Boucherie](#) et une formidable opportunité offerte aux jeunes professionnels de la viande (titulaires d'un diplôme en boucherie ou charcuterie) souhaitant affûter leurs compétences commerciales. Cette formation d'un an permet en effet d'allier expertise technique et savoir-

faire commercial. Avec ce diplôme en poche, les missions de développement commercial et de relation clients n'auront plus aucun secret pour les apprentis bouchers ! Parmi leurs missions, on compte ainsi l'approvisionnement et l'entretien de l'espace de vente, la valorisation des produits, et bien sûr la vente, le conseil et la fidélisation de la clientèle. Une formation sur mesure pour répondre aux exigences du marché actuel de la boucherie.

* Certificat de Spécialisation (CS), anciennement Mention Complémentaire (MC)

PORTES OUVERTES 2025

CFAie de Val-de-Reuil

SAMEDI 01 FÉVRIER

9H-12H > 14H-17H



 7 secteurs d'activité
+ de 30 formations

 www.cfaie.fr

 02 32 09 33 77



A PROPOS DE L'AIDAMCIE - CFAIE

Le CFAie propose plus de 30 formations par apprentissage dans les métiers de la boucherie charcuterie traiteur, de la boulangerie pâtisserie chocolaterie, de la fleur, de la mécanique automobile, de la coiffure, de la vente et des métiers de la restauration.

La gouvernance du CFAie est assurée par la CCI Portes de Normandie, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Normandie ainsi que par les organisations professionnelles.

Le CFAie se situe par sa taille parmi les plus importants CFA de France. Il forme environ 2 200 apprentis chaque année. Le CFAie dispose également d'un internat qui accueille 650 jeunes chaque année et met à disposition des transports, fréquentés par 1 300 apprentis.

CONTACT PRESSE

Pauline CARPE | communication@cfaie.fr | 06 31 75 48 82