CCI HAUTES-ALPES
Formation

Faites de votre passion votre métier !

Montagne

Numérique

Cuisine

Tourisme &
Commerce

CATALOGUE DES FORMATIONS

Donnez des couleurs à votre CV

Venez vous former !

Découvrez toutes nos formations

Numérique

Cuisine

Montagne

Tourisme & Commerce

Via notre site web dédié
Découvrez l'intégralité de nos offres et services sur :
www.cci05formation.fr

Dans notre centre de formation
Nos bureaux sont ouverts
du lundi au vendredi,
de 8h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h30

COMMENT S'INSCRIRE ?

Par email
Envoyez-nous votre demande par email à l'adresse
contact@cci05formation.fr

Par téléphone
Contactez notre centre de formation par téléphone au
04 92 21 27 33

Site web : www.cci05formation.fr
Téléphone : 04 92 21 27 33 (Briançon)
Email : contact@cci05formation.fr
Adresses : 36 avenue de la République 05100 Briançon
16 rue Carnot 05000 Gap

CCI HAUTES-ALPES Formation

Imprimé sur papier recyclé

10 BONNES RAISONS DE FAIRE VOTRE FORMATION CHEZ CCI HAUTES-ALPES FORMATION

1. **UN ÉTABLISSEMENT À PART ENTIÈRE DE LA CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DES HAUTES-ALPES** au service du territoire et des attentes du monde économique.

2. **UN ACTEUR MAJEUR DE SON MARCHÉ**, reconnu par les entreprises, les branches professionnelles, les opca et les acteurs de l'emploi et de la formation.

3. **UN CENTRE DE FORMATION SOLIDE, RESPECTUEUX DE VOS BESOINS** juridiques, fi-nanciers et techniques de la gestion de vos actions de for-mation.

4. **UNE OFFRE DE PLUS DE 60 THÈMES ET 9 CYCLES DE FORMATIONS QUALIFIANTS OU DIPLÔMANTS** pour permettre à chacun de trouver une réponse à ses besoins.

5. **DES PÉDAGOGIES VARIÉES ET INNOVANTES** plaçant l'individu dans un contexte clair, dynamique et diversifié lui garantissant des acquis directement applicables en situation de travail. Vous bénéficiez d'une variété de pédagogies possibles pour renforcer l'ancrage des acquis au cours de votre formation : parcours personnalisé, simulations et jeux formatifs adaptés à la formation pour adultes et aux besoins de l'entreprise, échanges d'expériences, etc.

6. **DES FORMATEURS EXPÉRI-MENTÉS RECONNUS DANS LEUR DOMAINE D'INTERVENTION**, sensibles à l'établissement d'un relationnel basé sur la confiance. Pour passer du savoir à l'action, des consultants et des professionnels indépendants, issus du monde économique, vous apportent des solutions opérationnelles en phase avec les compétences et réalités attendues par les acteurs économiques.

7. **DES CONDITIONS DE FOR-MATION ET D'ACCUEIL DU STAGIAIRE PRIVILÉGIÉES**, combinées à un positionne-ment prix adapté aux exi-gences de gestion des entreprises ou individuelles.

8. **DES FORMATIONS QUI DY-NAMISENT,** nos formations continues inter-entreprises intègrent une logique de formation tout au long de la vie.

9. **DES BRANCHES PROFES-SIONNELLES PARTENAIRES DE NOS FORMATIONS**, pour améliorer et faire évoluer nos contenus pédagogiques.

10. **DES DISPOSITIFS ET DES PARCOURS DE FORMATION POUVANT ÊTRE PRIS EN CHARGE** dans le cadre de la formation professionnelle.

Site web : www.cci05formation.fr
Téléphone : 04 92 21 27 33 (Briançon)
Email : contact@cci05formation.fr
Adresses : 36 avenue de la République 05100 Briançon
16 rue Carnot 05000 Gap

CCI HAUTES-ALPES Formation

Imprimé sur papier recylcé

Table des matières

Couverture 1
Accompagnateur en montagne - Probatoire 6
Accompagnateur en montagne - Préparation à l'UF2-A Milieu enneigé 8
CQP Travailler sur Cordes - Niveau Initial 9
Guide de haute montagne - Probatoire 11
Moniteur de ski alpin : évaluation 13
Moniteur National de Ski Alpin – TEST TECHNIQUE 14
Moniteur National de Ski Alpin – Epreuve Technique CTT 16
Préparation aux TEP - DEJEPS VTT 18
Pisteur-secouriste alpin : préparation au test technique 20
Pisteur-secouriste alpin : test technique 21
Pisteur-secouriste alpin 1er degré 23
Sécurité dans le déplacement en raquettes 25
Sécurité en Montagne 26
Vérificateur EPI 27
BAC+3 - Responsable développement commercial Webmarketing 29
Réseaux sociaux et stratégie digitale 31
Barman/Barmaid - Barista 33
Brevet Professionnel Arts de la cuisine 35
CAP Cuisine 37
CAP Pâtisserie 39
Règles d'hygiène alimentaire en restauration 41
BAC+2 - Assistant(e) de Gestion et d'Administration d'Entreprise 43
BAC+2 - BTS Communication 45
BAC+2 - BTS Comptabilité et gestion 47
BAC+2 - Gestionnaire d'unité commerciale 49
BAC+3 - Chargé Clientèle Particuliers et Professionnels en Banque et Assurance 50
BAC+3 - Responsable développement commercial Généraliste/Webmarketing 52

CCI HAUTES-ALPES
Formation

CRET

Montagne

MÉTIERS DE LA MONTAGNE

Cofinancé par l'Union européenne

RÉGION SUD PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

Mise à jour : 08/04/2025

Accompagnateur en montagne - Probatoire

Préparer l'examen probatoire du Diplôme d'Etat d'accompagnateur en moyenne montagne du 12 mai au 29 août 2025

Dates
IMPORTANT
Du 12 mai au 29 août 2025

Durée
De 35h à 420h - En présentiel

Tarifs
Préparation modulaire : 385€ / semaine - Tarif dégressif à partir de 2 semaines - FORMA-CODE : 15410

Possibilités de financement
Préparation renforcée (PRF) : Formation financée dans le cadre du Programme Régional de Formation de la Région PACA, pour les demandeurs d'emploi, sous condition.

Lieux
BRIANÇON

Contact
ROZ Vincent
06.31.31.88.04
v.roz@cci05formation.fr

Référent Handicap
Aurélie THAVEAU
06 49 48 72 57
a.thaveau@cci05formation.fr

Modalités d'accès
Sur dossier d'inscription

Délai d'accès
Candidature à fournir avant le :
mi-avril 2025

Blocs de compétences
Aucune

Équivalence
Aucune

Passerelles
Aucune

Suite de parcours
Non concerné

Taux de satisfaction
89% sur l'année 2023

Taux de réussite
36% (11 inscrits et présents à l'examen)

Nombre de stagiaires
13

Taux d'abandon/interruption
8%

Taux d'insertion
14%

Publics

Tout public ayant une excellente condition physique et sportive.

Objectifs

Acquérir les compétences nécessaires à la réussite des épreuves du probatoire du Diplôme d'Etat Alpinisme option Accompagnateur en Moyenne Montagne.

Pré-requis

Avoir une expérience en montagne significative et une excellente condition physique.

Être âgé de 17 ans minimum et être titulaire du PSC1.

Votre liste de randonnées exigée par le CNSNMM doit être finalisée pour votre inscription à l'examen probatoire.

Programme

- Préparation physique et gestion de l'entraînement
- Cartographie orientation, boussole, altimètre, GPS (principes de base)
- Courses d'orientation en conditions d'examen,
- Eléments de géologie et de météorologie,
- Ecologie générale, géographie des massifs,
- Connaissance de la flore, de la faune, du milieu humain montagnard,
- Techniques en terrain varié,
- Sécurité en montagne,
- Préparation psychologique à l'examen, gestion du stress
- Connaissance du métier et du tissu professionnel
- Notions hivernales de base, nivologie
- Transition climatique/énergétique
- Transition numérique
- Laïcité/citoyenneté

Moyens pédagogiques et techniques

Alternance d'apports théoriques en salle et d'exercices pratiques et/ou d'observations sur le terrain.
Examen blanc. Suivi individuel. QCM. Vidéo sur le terrain, supports numériques et logiciels.

Encadrement

Formateurs AEM diplômés et en activité, expérimentés dans la préparation à l'examen probatoire (jury et/ou technicien sur les examans et UF, intervenant recyclage des AEM)

Suivi et évaluation

QCM, test blanc, courses d'orientation, notation par les formateurs.
Préparation renforcée => Résultats et progression du stagiaire synthétisés dans un contrat pédagogique.

Débouchés

Accompagnateur en montagne

Les +

- 1 Test Blanc en conditions réelles d'examen
- Stage en entreprise pour la préparation renforcée du 19 au 28 Février 2025

Aller plus loin

Renseignements sur le cursus d'AEM sur le site internet du cnsnmm www.cnsnmm.sports.gouv.fr

MÉTIERS DE LA MONTAGNE

Date de mise à jour : 20/03/2025

Accompagnateur en montagne - Préparation à l'UF2-A Milieu enneigé

Préparation au contenu de l'UF 2-A Milieu enneigé du Diplôme d'Etat d'Accompagnateur en Moyenne Montagne (AMM)

Dates
AUTOMNE 2025

Durée
35 h - En présentiel

Tarifs
476 € la semaine - Formacode 15410

Lieux
BRIANÇON

Contact
ROZ Vincent
06.31.31.88.04
v.roz@cci05formation.fr

Référent Handicap
Aurélie THAVEAU
06 49 48 72 57
a.thaveau@cci05formation.fr

Modalités d'accès
Sur dossier d'inscription

Blocs de compétences
Aucun

Équivalence
Aucune

Passerelles
Aucune

Suite de parcours
DE Accompagnateur en Montagne

Aller plus loin

Renseignements sur le contenu de l'UF 3 du DE AMM sur le site internet du cnsnmm

https://cnsnmm.sports.gouv.fr/formations/amm/nouveau-cursus/uf3-moy-montagne-enneigee

Publics

Toute personne préparant ou ayant eu l'examen probatoire au DE Accompagnateur en Moyenne Montagne

Objectifs

Acquérir les compétences et connaissances nécessaires à la réussite de l'UF 2-A du Diplôme d'Etat Alpinisme option Accompagnateur en Moyenne Montagne.

Pré-requis

Avoir une expérience en montagne enneigée et une bonne condition physique.

Avoir réussi le probatoire du DE AMM

Être dans le cursus du DE AMM

Programme

- Gestion d'un groupe en sécurité en montagne enneigée : faire sa trace, prise de décision – les différentes méthodes, notion « le faire ensemble ».
- Savoir préparer une itinérance hivernale : préparation sur carte et applis, matériel et équipement adapté, préparation du public, compréhension et interprétation du BRA.
- Gestion d'une itinérance en groupe sur 2 jours avec nuit sous abri à neige.
- Techniques de construction d'abri en neige.
- Apprentissage et gestion d'un accident par avalanche : gestion globale du secours – de l'avalanche à l'évacuation.
- Théorie et pratique en recherche DVA sur mono-victime et multi-victime.
- Aspects physiologiques liés au froid et à l'altitude.
- Notions de base sur « les pièges de l'inconscient ».
- Connaissances de base en nivologie.
- Techniques d'évolution sur neige par mauvaise visibilité.

Moyens pédagogiques et techniques

- Alternance d'apports théoriques en salle et d'exercices pratiques sur le terrain.
- Suivi individuel. Supports pédagogiques et logiciels.

Encadrement

Formateurs AEM diplômés et en activité, expérimentés en milieu enneigé et en secours.

Suivi et évaluation

- Test chronométré de la gestion d'une recherche mono-victime et multi-victime.
- QCM dédiés aux thématiques développées.
- Evaluation de capacité à construire un abri à neige.
- Evaluation par binôme sur la conduite de groupe sur le terrain.

Débouchés

Accompagnateur en montagne

Les +

- Un formateur pour 10 stagiaires maximum.
- Evolution sur des terrains en altitude et représentatifs de la future pratique professionnelle.
- Prêt de matériel possible.
- Fiches réflexes, pour cadrer aux automatismes ou protocoles dédiés

21/03/2025

CQP Travailler sur Cordes - Niveau Initial

Maîtrisez les techniques de déplacement sur cordes et obtenez le Certificat de Qualification Professionnelle cordiste.

Dates
DU 12 MAI AU 6 JUIN 2025

Durée
140h dont 14h d'examen - En présentiel.

Tarifs
3500 € - FORMACODE : 22274 - 31701 - RNCP : RS6610

Possibilités de financement
CPF Compte Personnel de Formation / France Travail / Transition Pro.

Lieux
BRIANÇON

Contact
ROZ Vincent
06.31.31.88.04
v.roz@cci05formation.fr

Référent Handicap
Aurélie THAVEAU
06 49 48 72 57
a.thaveau@cci05formation.fr

Blocs de compétences
RNCPRS66100BC01 - Techniques fondamentales de travail sur cordes et en hauteur / RNCPRS6610BC02 - Participation à l'organisation des interventions sur cordes / RNCPRS6610BC03 - Participation aux situations et/ou interventions d'urgence.

Équivalence
Aucune.

Passerelles
Aucune.

Suite de parcours
CQP travailler sur cordes - Niveau Confirmé.

Taux de satisfaction
100% sessions 2024

Taux de réussite
100% (22 inscrits et présents à l'examen)

Nombre de stagiaires
22

Taux d'abandon/interruption
0%

Taux d'insertion
20%

Publics

Toute personne souhaitant obtenir une qualification dans le domaine des travaux en hauteur.

Objectifs

- Acquérir les bases d'organisation de travail sur un chantier.
- Maitriser les techniques et les notions théoriques définies par le référentiel d'examen FTSC du Cordiste.

Pré-requis

Bonne condition physique ainsi que des aptitudes aux évolutions en hauteur (certificat médical).

Programme

1. Mettre en place des amarrages simples en prenant en compte les consignes transmises
2. Réaliser des déplacements en hauteur en accès simple pour se rendre à son poste de travail
3. Réaliser la production en appliquant les modes opératoires transmis afin de travailler en sécurité
4. Échanger avec les membres de l'équipe à l'aide de différents moyens de communication afin de réaliser le travail en sécurité
5. Réaliser un secours simple en appliquant la procédure de secours afin de soustraire son binôme à un danger immédiat

Appliquer une méthode de secours simple (techniques d'évacuation du poste de travail, techniques de décrochage, SST).

Débouchés

Ouvrier cordiste.

Suite de parcours : CQP Travailler sur Cordes - Niveau Confirmé

Les +

- Mise à disposition gratuite du matériel EPI pour les stagiaires.
- Centre de formation agréé par FTSC depuis 2015.
- Variété des sites naturels de pratique.

Aller plus loin

Plus d'information sur le site FTSC (France Travaux Sur Cordes) www.francetravauxsurcordes.fr

Guide de haute montagne - Probatoire

Préparer toutes les épreuves de l'examen probatoire du Diplôme d'Etat guide de haute montagne avec notre équipe.

Dates
Du 06 Janvier au 20 Juin 2025

Durée
De 35h à 385h - En présentiel

Tarifs
Stage Hiver : 595 à 910 € selon les semaines
Stage Eté : 595 à 1050 € selon les modules - FORMACODE 15410

Possibilités de financement
Formation financée dans le cadre du Programme Régional de Formation de la Région PACA dans la limite des places disponibles pour les demandeurs d'emploi.

Lieux
BRIANÇON

Contact
ROZ Vincent
06.31.31.88.04
v.roz@cci05formation.fr

Référent Handicap
Aurélie THAVEAU
06 49 48 72 57
a.thaveau@cci05formation.fr

Modalités d'accès
Sur dossier d'inscription

Blocs de compétences
Aucun

Équivalence
Aucune

Passerelles
Aucune

Suite de parcours
Non concerné

Taux de satisfaction
97% sur l'année 2024

Taux de réussite
35% (40 inscrits, 39 présents à l'examen)

Nombre de stagiaires
40

Taux d'abandon/interruption
0%

Taux d'insertion
35%

Publics

Tout public ayant un bon niveau dans les disciplines d'alpinisme et une excellente condition physique et sportive.

Objectifs

Développer et renforcer ses compétences techniques nécessaires à la réussite de toutes les épreuves de l'examen Probatoire du Diplôme d'Etat Alpinisme option guide de haute montagne.

Pré-requis

Etre titulaire de la liste de courses autorisant candidature à l'examen probatoire de guide de haute montagne organisé par l'ENSA en 2025.

Savoir utiliser un DVA et effectuer une recherche mono-victime.

Programme

Ski

- Fondamentaux ski alpin, pistes/hors-pistes.
- Adaptation technique (selon états de la neige, de la pente,…). / Lecture et utilisation du terrain. / Travail sur vitesse, changements de rythme, attitude, silhouette, endurance. / Montée peaux de phoque : technique, entraînement.
- Sécurité/DVA. Tests blancs

Escalade, CO, terrain varié, glace

- Escalade : couennes, escalade traditionnelle, pose de coinceurs en différents milieux.
- Progression, désescalade, endurance. Assurage et sécurité. Gestion du stress.
- Terrain varié : Progression, désescalade.
- Glace/terrain varié : 10 pointes, rampe, piolet traction. Progression, désescalade.
- Assurage et sécurité.
- Cartographie/orientation : utilisation boussole/alti, lecture d'itinéraire, courses d'orientation.

Alpinisme - courses d'arêtes, terrain mixte

Evolution dynamique, progression corde tendue (cordée de 2/3). Techniques sécurité, encordement, mise en place de protection et d'auto-sauvetage. Préparation des courses.

Contenus transversaux

- Transition climatique/énergétique
- Transition numérique
- Laïcité/citoyenneté

Moyens pédagogiques et techniques

Mises en situation d'examen. Travail sur l'engagement physique et psychologique. Vidéos commentées.

Encadrement

Moniteurs de ski et Guides de haute montagne diplômés, expérimentés.

Suivi et évaluation

- Tests blancs, résultats.
- Progressions synthétisés dans un contrat pédagogique pour la préparation renforcée.

Débouchés

Guide de haute montagne.

Aller plus loin

Plus d'informations sur le diplôme d'Etat Aspirant Guide de Haute Montagne sur le site www.en-sa.sports.gouv.fr

Les +

Variété des sites de pratique : Ecrins, Chamonix, Briançon.

Equipe pédagogique expérimentée, à l'écoute et investie auprès des stagiaires.

MÉTIERS DE LA MONTAGNE

Date de mise à jour : 10/03/2025

Moniteur de ski alpin : évaluation

Evaluer son niveau de ski alpin en vue d'intégrer notre préparation au Test Technique du Diplôme d'Etat de moniteur national de ski alpin.

Durée
automne 2025

Lieux
SERRE-CHEVALIER

Contact
ROZ Vincent
06.31.31.88.04
v.roz@cci05formation.fr

Référent Handicap
Aurélie THAVEAU
06 49 48 72 57
a.thaveau@cci05formation.fr

Modalités d'accès
Sur dossier d'inscription

Blocs de compétences
Aucun

Équivalence
Aucune

Passerelles
Aucune

Suite de parcours
Non concerné

Aller plus loin

Plus d'informations sur le DE moniteur national de ski alpin www.ensa.sports.gouv.fr

Publics

Tout public

Objectifs

Evaluer son niveau de ski alpin en vue d'intégrer la préparation au Test Technique du Diplôme d'Etat de moniteur national de ski alpin.

Pré-requis

Etre âgé de 17 ans minimum.

Avoir un bon niveau de ski alpin + une bonne condition physique.

Programme

Contenu

- Ski en groupe avec les formateurs et démonstration individuelle portant sur les descentes libres à thème, les godilles et les mouvements techniques.
- Debriefing avec les formateurs pour les candidats non retenus. Explications, complément d'infos, échanges questions / réponses sur la préparation au Test Technique avec les candidats retenus.

Moyens pédagogiques et techniques

- Pratique, exercices sur le terrain
- Note
- Descente à thème

Encadrement

- Equipe de formateurs, moniteurs de ski alpin spécialisés dans l'entrainement en slalom spécial et en slalom Géant

Suivi et évaluation

- Feuilles d'émargement
- Exercices pratiques notés

Débouchés

Non concerné

Date de mise à jour : 25/03/2025

Moniteur National de Ski Alpin – TEST TECHNIQUE

Dates
disponible à partir de juillet 2025

Durée
De 35h à 665h - En présentiel

Tarifs
300 € la semaine - Tarif dégressif à partir de 3 semaines 250€/sem - Hors forfaits de ski - FORMACODE : 15411

Possibilités de financement
PRF : Formation financée dans le cadre du Programme Régional de Formation de la Région PACA dans la limite des places disponibles.

Lieux
BRIANÇON

Contact
ROZ Vincent
06.31.31.88.04
v.roz@cci05formation.fr

Référent Handicap
Aurélie THAVEAU
06 49 48 72 57
a.thaveau@cci05formation.fr

Modalités d'accès
Sur dossier d'inscription et évaluation technique

Délai d'accès
Candidature à fournir avant le :
SUR DEMANDE

Blocs de compétences
Aucun

Équivalence
Aucune

Passerelles
Aucune

Suite de parcours
Moniteur national de ski alpin, épreuve technique (ex Eurotest)

Taux de satisfaction
96% sur l'année 2024

Taux de réussite
47% (21 inscrits et présents au test)

Nombre de stagiaires
21

Taux d'abandon/interruption
0%

Taux d'insertion
33%

Publics

Tout public ayant un bon niveau en ski alpin et une excellente condition physique.

Objectifs

- Renforcer la technique des stagiaires.
- Maîtriser les acquis nécessaires pour réussir le Test Technique du Diplôme d'Etat de moniteur national de ski alpin.

Pré-requis

Le niveau technique d'entrée doit être évalué par l'équipe pédagogique.
Evaluation réalisée en Mars 2025 à Serre Chevalier.

Programme

Contenu hors ski (préparation renforcée uniquement)

- Bases de l'hygiène sportive personnelle, prévenir les blessures : nutrition et hydratation, protection contre le froid, échauffements, étirements, récupération.
- Notions de préparation physique spécifique ski : effort en lactique, puissance explosive, vitesse de réaction, vitesse gestuelle, détente, souplesse, coordination, équilibre.
- Notion de préparation psychologique : gestion du stress, prise de confiance.
- Connaissance du milieu montagnard, du milieu de la compétition et du milieu professionnel.
- Anglais spécifique ski
- Transition climatique/énergétique
- Transition numérique
- Laïcité/citoyenneté

Contenu ski

- Ski foncier, technique de base
- Perfectionnement de la technique individuelle, maîtrise gestuelle
- Ski toute neige, tout terrain, ski de bosses
- Travail spécifique en slalom
- Démonstrations techniques / pédagogie (en vue de prépaper le Cycle Préparatoire)
- Matériel ski de compétition : caractéristiques, comportement, entretien et préparation en vue de la compétition
- Montagne hivernale : nivologie, avalanche, sécurité

Moyens pédagogiques et techniques

- Alternance de travail technique sur le terrain avec apports théoriques en salle.
- Individualisation de l'apprentissage.

Encadrement

Moniteurs de ski alpin, expérimentés dans la formation.

Suivi et évaluation

Test blanc chronométré avec ouvreur chaque semaine.
Dans le cadre du PRF: résultats et progression du stagiaire synthétisés dans un contrat pédagogique.

Débouchés

Moniteur national de ski alpin

Les +

- Un stage en entreprise (école de ski) est prévu durant 4 semaines (vacances de février).
- Après la réussite au Test Technique, poursuite du parcours financé avec la préparation au Cycle Préparatoire
- Tarifs modulaires dégressifs à partir de 3 semaines achetées.

Aller plus loin

Plus d'informations sur le site : www.ensa.sports.gouv.fr

Date de mise à jour : 14/03/2025

Moniteur National de Ski Alpin – Epreuve Technique CTT

Dates
Inscriptions à partir de juillet 2025

Durée
De 35h à 525h - En présentiel

Tarifs
300 € la semaine - Tarif dégressif à partir de 3 semaines 250€/sem - Hors forfaits de ski.
FORMACODE : 15411

Possibilités de financement
Formation financée dans le cadre du Programme Régional de Formation (PRF) de la Région PACA dans la limite des places disponibles pour les demandeurs d'emploi | FIFPL

Lieux
BRIANÇON

Contact
ROZ Vincent
06.31.31.88.04
v.roz@cci05formation.fr

Référent Handicap
Aurélie THAVEAU
06 49 48 72 57
a.thaveau@cci05formation.fr

Modalités d'accès
Sur dossier d'inscription

Délai d'accès
Candidature à fournir avant le :
Octobre 2025 pour les demandes de financement région PACA et jusqu'à 10 jours avant le début de formation pour la formation modulaire

Blocs de compétences
Aucun

Équivalence
Aucune

Passerelles
Aucune

Suite de parcours
Moniteur national de ski alpin spécialisé en entrainement

Aller plus loin

Plus d'information : www.ensa.sports.gouv.fr

Publics

Toute personne ayant commencé le cursus du DE de Moniteur de Ski Alpin.

Objectifs

- Renforcer la technique des stagiaires.
- Maîtriser les acquis nécessaires pour réussir le CTT - Epreuve technique (Slalom Géant - Ex Eurotest).

Pré-requis

Etre titulaire du Test Technique du DE de Moniteur National de Ski Alpin.

Programme

Contenu hors ski (préparation renforcée uniquement)

- Bases de l'hygiène sportive personnelle, prévenir les blessures : nutrition et hydratation, protection contre le froid, échauffements, étirements, récupération.
- Notions de préparation physique spécifique ski : effort en lactique, puissance explosive, vitesse de réaction, vitesse gestuelle, détente, souplesse, coordination, équilibre.
- Notion de préparation psychologique : gestion du stress, prise de confiance.
- Connaissance du milieu montagnard, du milieu de la compétition et du milieu professionnel.
- Anglais spécifique ski
- Transition climatique/énergétique
- Transition numérique
- Laïcité/citoyenneté

Contenu ski

- Ski foncier, technique de base.
- Perfectionnement de la technique individuelle, maîtrise gestuelle.
- Travail spécifique en géant
- Ski toute neige, tout terrain
- Démonstrations techniques et pédagogie (en vue de prépaper le Cycle Préparatoire)
- Snowboard
- Matériel ski de compétition : caractéristiques, comportement, entretien et préparation en vue de la compétition.
- Montagne hivernale : nivologie, avalanche, sécurité.

Moyens pédagogiques et techniques

- Alternance de travail technique sur le terrain avec apports théoriques en salle.
- Individualisation de l'apprentissage. Plan d'entraînement personnalisé, objectifs intermédiaires, notamment en fonction de l'état d'avancement dans le cursus
- Retours vidéo + analyse individuelle

Encadrement

Moniteurs de ski alpin, expérimentés dans l'entrainement en compétition.

Suivi et évaluation

Test blanc chronométré avec ouvreur chaque semaine. Dans le cadre du PRF : résultats et progression du stagiaire synthétisés dans un contrat pédagogique

Débouchés

Moniteur national de ski alpin

Les +

- Les candidats titulaires uniquement du Test Technique peuvent bénéficier d'une préparation au Cycle Préparatoire
- Le calendrier de la formation permet aux stagiaires titulaires du Livret de Formation de travailler en écoles de ski durant les vacances scolaires.

- Après la réussite au CTT, poursuite du parcours financé avec la préparation à l'UF Snowboard et l'UF Sécurité du 2ème Cycle
- Entrainement à Serre Chevalier, lieu du 1er examen de la saison.

Date de mise à jour : 24/02/2025

Préparation aux TEP - DEJEPS VTT

Le titulaire du DEJEPS mention Vélo Tout Terrain exerce son métier dans toutes les composantes de la discipline et avec tous publics. Pour entrer dans le cursus de formation du DEJEPS VTT, le candidat doit réussir les Tests d'Exigence Préalables (TEP).

Dates
Du 19/05/2025 au 20/06/2025

Durée
126 h au centre de formation et 35 h en entreprise

Tarifs
Préparation modulaire : possibilité de suivre une ou plusieurs semaines (tarif dégressif à partir de 364 €). FORMACODE : G1204 / 15436 éducation sportive.

Possibilités de financement
Préparation renforcée (PRF) : Formation financée dans le cadre du Programme Régional de Formation de la Région PACA, pour les demandeurs d'emploi, sous condition.

Lieux
BRIANÇON

Contact
ROZ Vincent
06.31.31.88.04
v.roz@cci05formation.fr

Référent Handicap
Aurélie THAVEAU
06 49 48 72 57
a.thaveau@cci05formation.fr

Modalités d'accès
Sur dossier d'inscription.

Délai d'accès
Candidature à fournir avant le :
18 avril 2025

Blocs de compétences
Aucun

Équivalence
Aucune

Passerelles
Aucune

Suite de parcours
Poursuite de formation : DEJEPS mention VTT.

Publics

Toute personne ayant une bonne pratique en VTT et une excellente condition physique.

Objectifs

Découverte du métier de l'enseignement du vélo

Connaître les différentes épreuves des TEP et le cursus complet du DEJEPS

Maîtriser les techniques de base en orientation

Maîtriser les différentes techniques de descente et trial pour préparer chaque épreuve des TEP

Pré-requis

- Etre âgé de 16 ans révolus.
- Produire un certificat médical de non-contre-indication à la pratique du VTT.
- Maîtriser le français, pas de niveau scolaire particulier.
- Posséder son propre matériel en bon état de fonctionnement (VTT/casque/gants/sac).

Programme

- Présentation générale du métier
- Les bases du VTT de descente
- Les bases de la maniabilité
- Entraînement spécifique à l'épreuve de descente – vidéos commentées
- Entraînement spécifique à l'épreuve de trial – vidéos commentées
- Entraînement spécifique à l'épreuve cross-country
- Théorie : les bases de l'orientation et lecture de carte
- Application sur le terrain : sortie VTT avec lecture de carte
- Entraînement spécifique à l'épreuve d'orientation – vidéos commentées
- Tests blancs DESCENTE / TRIAL / CROSS COUNTRY:ORIENTATION
- Projet professionnel : rappels des exigences et échanges sur la réalité du métier et les valeurs véhiculées par l'éducateur sportif (savoir-être, relationnel client, compétences transversales…).
- Sensibilisation aux enjeux climatiques liés à la pratique de l'activité VTT notamment sur la nécessité de préserver les sites naturels.
- Sensibilisation au développement commercial via les outils numériques
- Révisions
- Stage en entreprise tous les mercredis

Moyens pédagogiques et techniques

- Alternance de travail technique sur le terrain avec apports théoriques en salle.
- Immersion dans le monde du travail grâce à un stage en entreprise

Encadrement

Formateurs qualifiés et complémentaires.

Suivi et évaluation

Evaluation des acquis en continu.

UNION EUROPÉENNE
Fonds Social Européen

RÉGION SUD PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

Débouchés

Formation DEJEPS VTT Moniteur VTT

Proposée à proximité (l'Argentière La Bessée) par le CRFCK :

Vélo Tout Terrain | CRFCK

Aller plus loin

S'inscrire aux TEP 2025 : OFFRE DE FORMATION - Fédération Française de Cyclisme

Le CRFCK, à l'Argentière La Bessée (05), propose la formation au DEJEPS moniteur de VTT. Plus d'informations : https://www.crfck.com/formation/dejeps-velo-tout-terrain ».

Les +

Variété des sites de pratique dans le Briançonnais (Hautes-Alpes) sur un territoire de sports et de nature !

Formateurs passionnés

Stage en entreprise à Serre Chevalier

Pisteur-secouriste alpin : préparation au test technique

Durée
Automne 2025

Lieux
À DÉFINIR

Contact
ROZ Vincent
06.31.31.88.04
v.roz@cci05formation.fr

Référent Handicap
Aurélie THAVEAU
06 49 48 72 57
a.thaveau@cci05formation.fr

Modalités d'accès
AUTOMNE 2025

Blocs de compétences
Aucun

Équivalence
Les guides de haute montagne diplômés depuis moins de 2 ans sont dispensés du test technique de pisteur secouriste alpin

Passerelles
Aucune

Suite de parcours
Test technique de pisteur-secouriste alpin

Taux de satisfaction
88% sur l'année 2024

Taux de réussite
35% (37 inscrits et présents au test)

Nombre de stagiaires
38

Taux d'abandon/interruption
0%

Taux d'insertion
34% à 1 jour

Publics

Toute personne souhaitant accéder à la profession de pisteur secouriste, possédant une flèche de vermeil et un bon niveau en ski hors-pistes.

Objectifs

- Améliorer sa technique en ski hors-pistes en vue d'obtenir le test technique de pisteur-secouriste alpin.
- développer des qualités de prise d'information.
- adapter son ski à la neige et au terrain.
- lire correctement le terrain pour anticiper et adapter ses trajectoires
- contrôler ses trajectoires pour une bonne gestion de sa vitesse
- être performant durant toute la descente (aspect physique)

Pré-requis

Etre titulaire de la Flèche de Vermeil validée par une ESF.

Avoir un bon niveau de pratique du ski alpin hors-pistes.

Avoir une excellente condition physique et sportive.

Programme

Evaluations et corrections des techniques individuelles sur le terrain

- Optimisation des capacités physiques de chaque stagiaire
- Apprentissage de la lecture et de l'utilisation optimale du terrain

Travail sur les critères de notation

- Engagement physique et psychologique (attitude de base)
- Silhouette
- Vitesse
- Changements de rythme
- Lecture et utilisation du terrain
- Anticipation

Moyens pédagogiques et techniques

Travail technique sur le terrain.
Moyens audiovisuels, correction vidéo.

Encadrement

Moniteurs de ski alpin expérimentés dans l'entrainement hors-pistes et dans la préparation au test technique de pisteur-secouriste alpin.

Suivi et évaluation

Evaluation du niveau en coutinu. La réussite ou non réussite du test permettra d'évaluer les acquis.

Débouchés

Pisteur-secouriste alpin 1er degré

Les +

Axes de travail précis et individualisés.

Attestation de fin de formation, ne donnant pas lieu à une évaluation des acquis.

21/03/2025

Pisteur-secouriste alpin : test technique

Organisé sous responsabilité de l'ADSP (Association nationale des Directeurs de Pistes et de la Sécurité de stations de sports d'hiver).

Durée
7h - En présentiel

Tarifs
Test pisteur à 86 € + 15 € de forfait de ski donnant accès aux télésièges du test de pisteur (en option)

Lieux
À DÉFINIR

Contact
ROZ Vincent
06.31.31.88.04
v.roz@cci05formation.fr

Référent Handicap
Aurélie THAVEAU
06 49 48 72 57
a.thaveau@cci05formation.fr

Modalités d'accès
septembre 2025

Blocs de compétences
Aucun

Équivalence
Les guides de haute montagne diplômés depuis moins de 2 ans sont dispensés du test.

Passerelles
Aucune

Suite de parcours
PSE1, PSE 2, formation pisteur alpin 1er degré

Taux de satisfaction
98% sessions 2023-2024

Taux de réussite
47% (17 inscrits et présents à l'examen)

Nombre de stagiaires
20

Taux d'abandon/interruption
5%

Taux d'insertion
18% à 1 jour

Publics

Tout public ayant un excellent niveau en ski alpin hors pistes et souhaitant accéder au métier de pisteur secouriste alpin 1er degré.

Objectifs

Descente libre en ski alpin hors-piste de 400 m de dénivelé, le test technique est l'examen d'entrée en formation pisteur secouriste. Un jury composé de techniciens évalue votre capacité à skier sur un parcours hors-piste.

Pré-requis

Être âgé de 18 ans minimum ou 17 ans dans le cadre d'un cursus scolaire bi-qualification ou sur présentation d'un acte d'émancipation de mineur.

Être titulaire d'une Flèche de Vermeil validée par une ESF.

Avoir un bon niveau en ski alpin hors-pistes.

Programme

CRITERES DE NOTATION

- Aisance
- Silhouette générale
- Choix du terrain et rythme
- Application technique
- Equilibre et stabilité

Moyens pédagogiques et techniques

Non concerné car il s'agit d'un test, une évaluation

Encadrement

Non concerné car il s'agit d'un test, une évaluation

Suivi et évaluation

Vous devez obtenir 12/20 de moyenne pour valider le test technique. Une attestation de réussite au test technique de pisteur secouriste alpin 1er degré, valable 20 mois, vous sera délivrée par l'ADSP

Débouchés

Pisteur-secouriste alpin 1er degré

Les +

- Liste des admis disponible le lendemain de l’épreuve sur notre site internet.

Mise à jour : 25/04/2025

Pisteur-secouriste alpin 1er degré

Formation qualifiante organisée sous agrément DSF (Domaines Skiables de France). Présentation à l'examen du Brevet National de Pisteur Secouriste Alpin 1er degré

Dates
du 17 novembre au 19 décembre 2025

Durée
140h dont 14h d'examen - En présentiel

Tarifs
Tarifs 2024 : 2450 € (hors forfaits de ski) - FORMACODE : 42806 - Code RNCP/RS : RS5649 - Certificateur : Ministère de l'Intérieur et des Outre-Mer - Date d'enregistrement : 31/12/2021

Possibilités de financement
PRF : Formation financée dans le cadre du programme régional de la Région PACA dans la limite des places disponibles pour les demandeurs d'emplois - CPF (Compte Personnel de Formation) - TRANSITION PRO

Lieux
BRIANÇON

Contact
ROZ Vincent
06.31.31.88.04
v.roz@cci05formation.fr

Référent Handicap
Aurélie THAVEAU
06 49 48 72 57
a.thaveau@cci05formation.fr

Modalités d'accès
A partir du mois d'août 2025

Blocs de compétences
Aucun

Équivalence
Aucune

Passerelles
Aucune

Suite de parcours
Pisteur-secouriste alpin 2ème degré, 3ème degré

Taux de satisfaction
79% sessions 2024

Taux de réussite
96%

Nombre de stagiaires
24

Taux d'abandon/interruption
0%

Taux d'insertion
54% à 1 jour

Publics

Tout public

Objectifs

- Comprendre et assimiler les connaissances relatives au milieu montagnard (météo, nivologie) et au fonctionnement d'un service des pistes (réglementation).
- Acquérir les techniques de sauvetage spécifiques en situation.
- Maîtriser les techniques de secourisme adaptées au milieu montagnard.
- Savoir effectuer une recherche DVA multi-victimes en un temps donné.

Pré-requis

Etre majeur et Etre titulaire du test technique depuis moins de 20 mois, du PSE 1 & du PSE 2, à jour de formation continue.

Programme

Module « Connaissances Générales du Milieu Montagnard » – 35h

- Spécificités de la montagne hivernale / Météorologie / nivologie
- Règlementation / Sécurité / La Profession de pisteur-secouriste
- Relations clientèle (accueil, information)
- Techniques et moyens d'intervention
- Réseaux d'alerte / Cadre d'emploi / Relations interpersonnelles
- Démarche Qualité Sécurité Environnement
- Anatomie / Physiologie / Accidents liés au froid, à l'environnement
- Médicalisation des secours sur pistes

Module « Spécifique Ski » – 140 h

Techniques prévention et sauvetage :

- Protection d'une victime et prévention du sur-accident
- Conditionnement et installation des blessés
- Mise en oeuvre des traineaux et des barquettes / Conduite sur pistes et hors-pistes
- Secours en avalanches / Techniques de dégagement héliporté
- Pose de dispositifs de prévention
- Secourisme en milieu montagnard
- Météorologie et nivologie
- Réglementation et sécurité au travail
- Techniques de balisage, signalisation et Information pour les usagers des pistes
- Transition climatique/énergétique
- Transition numérique
- Laïcité/citoyenneté
- **Examen final – 14h**

Moyens pédagogiques et techniques

Alternance de travail pratique sur le terrain (en station de ski) en binôme et en équipe, et d'acquisitions théoriques en salle (cours magistraux, interventions de spécialistes). Moyens audiovisuels. Vidéoprojection. Matériel spécifique de secourisme sur pistes.

Encadrement

Maîtres pisteurs-secouristes, option ski alpin. 1 formateur pour 12 stagiaires.

Suivi et évaluation

Evaluation des acquis en continu. QCM Blanc. Satisfaction stagiaires mesurée par un questionnaire en fin de formation.

Débouchés

Pisteur-secouriste alpin 1er degré.

Aller plus loin

Plus d'informations sur le métier, les offres d'emploi : Domaines Skiables de France (domaines-skiables.fr)

Date de mise à jour : 20/03/2025

Sécurité dans le déplacement en raquettes

Acquérir les éléments de base en matière de sécurité permettant l'autonomie dans le déplacement en raquettes à neige, en vue de préparer les prérequis hivernaux de la liste de randonnées exigée pour le probatoire du Diplôme d'Etat d'accompagnateur en moyenne montagne.

Dates
AUTOMNE 2025

Durée
35h - En présentiel

Tarifs
392 € - FORMACODE : 15410

Lieux
BRIANÇON

Contact
ROZ Vincent
06.31.31.88.04
v.roz@cci05formation.fr

Référent Handicap
Aurélie THAVEAU
06 49 48 72 57
a.thaveau@cci05formation.fr

Modalités d'accès
Sur dossier d'inscription

Blocs de compétences
Aucun

Équivalence
Aucune

Passerelles
Aucune

Suite de parcours
DE Accompagnateur en montagne

Aller plus loin

Renseignements sur le cursus d'AEM sur le site internet du CNSNMM:
www.cnsnmm.sports.gouv.fr

Publics

Tout public ayant une excellente condition physique et sportive et souhaitant s'inscrire à l'examen probatoire d'accompagnateur en moyenne montagne organisé par le CNSNMM (Centre National de Ski Nordique et de Moyenne Montagne) de Prémanon.

Objectifs

- Contribuer ou finaliser sa liste de prérequis obligatoire en vue de l'inscription au probatoire du DE d'accompagnateur en moyenne montagne.
- Acquérir les connaissances de base pour une pratique de la raquette à neige en sécurité et en autonomie.

Pré-requis

Avoir commencé la liste des randonnées obligatoires.

Etre âgé de 18 ans minimum.

Avoir une excellente condition physique et sportive.

Programme

Contenu

- Matériel spécifique et conditions d'utilisation
- Nivologie : notions de base
- Connaissance du milieu naturel hivernal
- Faune, avifaune
- Coupe stratigraphique
- Méthodes d'aides à la prise de décision
- Lecture de paysage
- Notion d'orientation
- Sécurité
- Utilisation du DVA (détecteur de Victimes d'Avalanches)

Moyens pédagogiques et techniques

Alternance de cours théoriques en salle et de mise en situation pratique et observation sur le terrain. Travail en groupe, partage d'expériences.

Encadrement

Formateurs accompagnateurs en moyenne montagne diplômés en activité, spécialisés et expérimentés dans la préparation à l'examen d'AEM.

Suivi et évaluation

Evaluation des acquis en continu

Débouchés

Accompagnateur en montagne

Les +

- Conseils sur la réalisation de la liste de randonnées, sur l'examen probatoire et sur sa préparation.
- Attestation de formation

Date de mise à jour : 20/03/2025

Sécurité en Montagne

Ces formations sont exclusivement encadrées par une équipe de guides de haute montagne en exercice et expérimentés dans l'organisation et l'animation de ce type de stage.

Dates
Nous contacter

Durée
Nous contacter

Tarifs
Nous contacter

Possibilités de financement
OPCO, fonds de formation des entreprises

Lieux
BRIANÇON

Contact
ROZ Vincent
06.31.31.88.04
v.roz@cci05formation.fr

Référent Handicap
Aurélie THAVEAU
06 49 48 72 57
a.thaveau@cci05formation.fr

Modalités d'accès
Sur dossier d'inscription

Délai d'accès
Candidature à fournir avant le :
Jusqu'à 15 jours avant le début de l'action

Blocs de compétences
Aucun

Équivalence
Aucune

Passerelles
Aucune

Suite de parcours
Non concerné

Publics

Entreprises et collectivités.

Objectifs

Acquérir les connaissances de bases pour optimiser une pratique de la montagne en sécurité.

Pré-requis

Bonne condition physique.

Stage été : pratique régulière de la randonnée.

Stage hiver : pratique régulière du ski de randonnée et/ou de la raquette à neige.

Programme

- Connaître les outils et les méthodes d'orientation de base nécessaires à la préparation et à la conduite d'une sortie en montagne.

- Connaître le matériel à prévoir et savoir l'adapter à son activité et à ses déplacements.

- Apprendre à utiliser les techniques de progression en terrains difficiles (neige & rocher).

- S'approprier les bases de la météorologie de montagne.

- Savoir organiser un secours : alerter, protéger, faire évacuer.

Moyens pédagogiques et techniques

Mise en situation pratique sur le terrain

Encadrement

Guide de Haute Montagne expérimentés

Suivi et évaluation

Evaluation des acquis en continu

Débouchés

Non concerné

MÉTIERS DE LA MONTAGNE

Date de mise à jour : 20/03/2025

Vérificateur EPI

Un métier en pleine ascension ! Maîtrisez les techniques sur cordes et accéder au Certificat de Qualification Professionnelle cordiste.

Dates
Sur demande

Durée
7 heures - En présentiel

Tarifs
Nous consulter

Lieux
BRIANÇON

Contact
Mélissa BARNEOUD
04 92 21 56 17
m.barneoud@cci05formation.fr

Référent Handicap
Aurélie THAVEAU
06 49 48 72 57
a.thaveau@cci05formation.fr

Modalités d'accès
Sur dossier d'inscription

Délai d'accès
Candidature à fournir avant le :
1 mois avant le début de la formation

Blocs de compétences
Aucun

Équivalence
Aucune

Passerelles
Aucune

Suite de parcours
Non concerné

Publics

Entreprises, collectivités et travailleurs indépendants qui possède des EPI et qui en fait usage dans le cadre de son activité.

Objectifs

- Connaître le contexte réglementaire des travaux sur cordes (Législation et normes en vigueur)
- Etre capable d'acheter et d'utiliser les EPI adéquates
- Etre capable de contrôler et entretenir les EPI
- Mettre en place un registre de sécurité
- Acquérir une habilitation « Contrôleur EPI »

Pré-requis

Connaissances de base des EPI

Programme

Les EPI – Théorie

- Définition des EPI
- Les différentes catégories d'EPI
- Les exigences applicable aux EPI
- Les textes réglementaires et législatifs
- Mécanique des forces

Les EPI – Pratique

- Contrôle et entretien
- Eudes de cas concrets
- Elaboration de fiche de suivi

Equipe pédagogique

- Professionnels et formateurs spécialisés Travaux sur cordes

Validation

- Partie théorique : questionnaire type QCM
- Partie pratique : test d'aptitude au contrôle d'EPI
- Délivrance d'une attestation « Contrôleur d'EPI »

Débouchés

Vérificateur EPI

Les +

Notre centre est agréé FTSC France Travaux Sur Cordes

CCI HAUTES-ALPES
Formation

Numérique

MÉTIERS DU NUMÉRIQUE

Mise à jour : 13/02/2025

BAC+3 - Responsable développement commercial Webmarketing

Gérer une équipe commerciale et les négociations clients avec une spécialisation en Webmarketing.

Dates
Septembre 2025
Inscription du 1er janvier au 31 août 2025

Durée
1 an en alternance 560h de formation dont 28h d'examen - En présentiel

Tarifs
Nous consulter - Fiche RNCP36395 - Responsable de Développement Commercial - Certificateur : CCI FRANCE - Date d'enregistrement de la certification : 25/04/2022.

Possibilités de financement
Contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation, CPF

Lieux
GAP

Contact
Pascale STOUVENOT
06 33 65 65 61
p.stouvenot@cci05formation.fr

Référent Handicap
Aurélie THAVEAU
06 49 48 72 57
a.thaveau@cci05formation.fr

Modalités d'accès
Dossier de candidature (lettre de motivation + CV) avec tests/entretien.

Délai d'accès
Candidature à fournir avant le :
31 août 2025

Blocs de compétences
Les blocs de compétences doivent être validés dans leur globalité pour l'obtention du diplôme, en cas d'échec, les étudiants ont 5 ans pour repasser les blocs non validés et obtenir leur diplôme. Blocs : RNCP36395BC01 - Elaboration du plan opérationnel de développement commercial omnicanal / RNCP36395BC02 - Elaboration et mise en oeuvre d'une stratégie de prospection omnicanale / RNCP36395BC03 - Construction et négociation d'une offre commerciale / RNCP36395BC04 - Management de l'activité commerciale en mode projet.

Équivalence
Aucune

Passerelles
Aucune

Suite de parcours
Poursuite d'étude possible sur un Master ou une équivalence BAC+5. Possibilité de parcours en Validation des Acquis de l'Expérience (VAE).

Taux de satisfaction

Publics

Jeunes de moins 29 ans, demandeurs d'emploi, salariés, adultes en reconversion.

Objectifs

- Diriger une équipe
- Piloter les actions commerciales d'une équipe
- Mener des négociations
- Assurer la rentabilité du centre de profit/business
- Gérer des projets
- Développer et valoriser son portefeuille clients

Postes visés : animateur d'une petite équipe, chargé de clientèle, négociateur de grande surface, représentant, responsable de secteur, responsable des ventes, ...

Pré-requis

Etre titulaire d'un BAC+2 ou d'un Titre homologué de niveau III avec une expérience professionnelle dans les fonctions commerciales.

Programme

Elaboration du plan opérationnel de développement commercial omnicanal :

Exercer une fonction de veille et anticiper les tendances, analyser les profils et comportements de ses clients, définir des actions marketing et commerciales innovantes, Elaborer le plan d'action commercial omnicanal, présenter un plan d'action commercial argumenté.

Elaboration et mise en oeuvre d'une stratégie de prospection omnicanale :

Identifier les marchés et les cibles à prospecter, construire le plan de prospection omnicanale, préparer les actions de prospection, conduire des entretiens de prospection, analyser les résultats de prospection

Construction et négociation d'une offre commerciale :

Diagnostiquer les besoins du client, construire et chiffrer une offre adaptée, argumenter son offre commerciale, élaborer une stratégie de négociation, conduire une négociation commerciale, contractualiser la vente, évaluer le processus de négociation

Management de l'activité commerciale en mode projet :

Travailler en mode projet, organiser et mobiliser une équipe projet, coordonner et animer l'équipe projet commercial, évaluer les performances des actions commerciales

Webmarketing :

Comprendre l'environnement et les enjeux des nouveaux outils numériques, identifier les opportunités liées à leurs usages et les intégrer dans leur fonctionnement. Elaborer et organiser sa stratégie numérique. Savoir choisir les solutions « logicielles » et mettre en place les outils webmarketing adaptées aux enjeux et aux objectifs de son entreprise. Booster l'activité.

EVALUATION
Examen en fin de formation conforme au référentiel.

EQUIPES PEDAGOGIQUES
Formateurs spécialisés en milieu professionnel.

Débouchés

Directeur commercial adjoint, chef de service commercial, chef de secteur.

88% session 2023-2024

Taux de réussite
100% (7 inscrits et présents à l'examen)

Nombre de stagiaires
9 apprentis

Taux d'abandon/interruption
22%

Taux d'insertion
100% à 1 jour

MÉTIERS DU NUMÉRIQUE

Mise à jour : 13/02/2025

Réseaux sociaux et stratégie digitale

Développer sa stratégie de promotion et de commercialisation en utilisant les outils web et les réseaux sociaux.

Dates
4 mars, 24 avril ou 16 mai 2025

Durée
7 heures - En présentiel

Tarifs
Nous consulter

Possibilités de financement
Possibilité de prise en charge par les OPCO, le FIFPL ou l'AGEFICE

Lieux
GAP

Contact
Pascale STOUVENOT
06 33 65 65 61
p.stouvenot@cci05formation.fr

Référent Handicap
Aurélie THAVEAU
06 49 48 72 57
a.thaveau@cci05formation.fr

Modalités d'accès
Entretien

Délai d'accès
Candidature à fournir avant le :
jusqu'à 5 jours avant le début de la formation

Blocs de compétences
Aucun

Équivalence
Aucune

Passerelles
Aucune

Suite de parcours
Non concerné

Taux de satisfaction
96% sessions 2024

Taux de réussite
Non concerné

Nombre de stagiaires
7

Taux d'abandon/interruption
0%

Taux d'insertion
85%

Publics

Dirigeants, salariés en charge du marketing, de la communication au sein de l'entreprise et travailleurs indépendants.

Objectifs

- Découvrir l'environnement des réseaux sociaux majeurs ainsi que toutes les possibilités offertes par Facebook pour booster la communication de son entreprise
- Comprendre l'environnement et les enjeux des nouveaux outils numériques
- Identifier les opportunités liées à leurs usages et les intégrer dans leur fonctionnement
- Appréhender ce qu'est une stratégie digitale

Pré-requis

Savoir lire et écrire, avoir des connaissances en informatique

Programme

Intégrer la stratégie social média - Travailler sur Facebook :

- Enjeux et état des lieux des différents réseaux sociaux (Facebook, Twitter, LinkedIn, Viadeo, Instagram, Google+, Pinterest,…)
- Présentation des différents réseaux : rôle, contenu, fonctionnement, viralité,…
- Construire sa stratégie et asseoir sa présence sur les réseaux sociaux.
- L'e-réputation
- Les erreurs à éviter
- Sites internet : stratégie cross média

Ateliers pratiques :
Création optimisation de votre page Facebook :

- Administration
- Fonctionnalités
- Acquisition
- Viralité

Facebook avancé :

- Poser une stratégie
- Animer un post Facebook
- Cibler, géolocaliser, techniques avancées,
- Créer de l'engagement
- Programmation, techniques avancées, outils externes
- Gérer son e-reputation
- Actions web marketing : sponsoriser, lancer des campagnes publicitaires
- Enjeux de visibilité et de mobilité
- Mesurer : connaître ses clients, statistiques

EVALUATION
Attestation de fin de formation avec atteinte des objectifs conforme au contrat pédagogique

EQUIPES PEDAGOGIQUES
Formateurs spécialisés en milieu professionnel

Débouchés

Non concerné

Les +

Après avoir analyser les opportunités liées à la transition numérique, la formation propose à tous les participants d'appréhender les outils et la méthodologie à partir d'exemples et d'illustrations concrètes proposés.

CCI HAUTES-ALPES
Formation

Cuisine

MÉTIERS DE LA CUISINE

Mise à jour : 08/04/2025

Barman/Barmaid - Barista

Rejoignez la formation de Barman/Barmaid/Barista et développez des compétences clés pour intégrer un secteur dynamique et porteur. Une formation complète alliant théorie et pratique pour les demandeurs d'emploi et les saisonniers !

Dates
22/04/2025 au 09/09/2025

Durée
500 h en centre & 105 h en entreprise (entre le 19/07 au 09/08/2025)

Tarifs
Gratuit pour les demandeurs d'emploi dans le cadre de l'AFC. Salariés : nous consulter

Possibilités de financement
Formation financée par France Travail (dispositif AFC) pour les personnes en recherche d'emploi. Financement (module-s ou totalité de la formation) par OPCO ou entreprise pour les salariés.

Lieux
BRIANÇON

Contact
Stéphanie DECK
07 88 44 79 52
s.deck@cci05formation.fr

Référent Handicap
Aurélie THAVEAU
06 49 48 72 57
a.thaveau@cci05formation.fr

Modalités d'accès
CV, lettre de motivation + entretien individuel

Délai d'accès
Candidature à fournir avant le :
15 avril 2025

Blocs de compétences
Aucun

Équivalence
Aucun

Passerelles
Aucune

Suite de parcours
Aucune

Publics

Demandeurs d'emploi

Objectifs

Professionnaliser les participants aux métiers de barman et de barista.

Cette formation permet d'acquérir les compétences nécessaires pour préparer des cocktails, en développant une compréhension approfondie des saveurs, des techniques de mixologie et de la gestion des interactions avec les clients, tout en respectant la règlementation en vigueur.

Pré-requis

Savoir lire et écrire en français

Avoir les compétences de base en raisonnement logique

Aptitude à être créatif et innovant

Bonne présentation et sens du contact

Programme

- Introduction aux métiers de Barman/Barmaid et Barista
- Préparation et service des boissons simples
- Réalisation et présentation des cocktails classiques
- Techniques avancées de Barista
- Gestion des stocks et des approvisionnements
- Maîtrise des outils professionnels (bureautique et numérique)
- Réglementation des boissons et gestion des débits de boissons (permis d'exploitation)
- Anglais professionnel appliqué au secteur du bar
- Formation Sauveteur Secouriste du Travail (SST)
- Normes d'hygiène alimentaire
- Obtention du Permis d'Exploitation

Moyens pédagogiques et techniques

Alternance de travail pratique en bar d'application et d'acquisitions théoriques en salle.

Matériel spécifique bar/café. Mise à disposition d'ordinateurs. Moyens audiovisuels, bureautique et vidéoprojection.

Encadrement

Equipe pluridisciplinaire de professionnels du bar, intervenant SST, intervenant Hygiène Alimentaire, formatrice d'anglais.

Suivi et évaluation

Evaluations en cours de formation.

Attestation de compétences délivrée en fin de formation, certificat SST, attestation Hygiène Alimentaire en restauration, Permis d'Exploitation

Débouchés

Barman/Barmaid

Barista

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

France Travail

Les +

Plateau technique adapté aux mises en situations pratiques.

Formateurs expérimentés, professionnels en exercice.

Certifications : SST, HACCP et Permis d'Exploitation

Date de mise à jour : 08/04/2025

Brevet Professionnel Arts de la cuisine

Le titulaire du BP arts de la cuisine est capable d'accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue prospective de son métier. Il exerce son activité dans le secteur de la restauration privilégiant les produits bruts et frais, les savoir-faire culinaires, la créativité et une alimentation équilibrée. Il peut diriger un ou plusieurs commis.

Dates
Septembre 2025 à juin 2027

Durée
2 ans en alternance - 840H de formation en centre soit 12 semaines par an - En présentiel

Tarifs
Nous consulter - Fiche RNCP38431 - BP Arts de la Cuisine - Certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse - Date d'enregistrement de la certification : 01/09/2024

Possibilités de financement
Contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation, CPF transition

Lieux
BRIANÇON

Contact
Stéphanie DECK
07 88 44 79 52
s.deck@cci05formation.fr

Référent Handicap
Aurélie THAVEAU
06 49 48 72 57
a.thaveau@cci05formation.fr

Modalités d'accès
Entretien

Délai d'accès
Candidature à fournir avant le :
31/08/2025

Blocs de compétences
Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences : RNCP38431BC01-Concevoir et organiser les prestations de restauration / RNCP38431BC02-Préparer et produire en cuisine / RNCP38431BC03-Gérer l'activité de restauration / RNCP38431BC04-Expression et connaissance du monde / RNCP38431BC05-Langue vivante (anglais)

Équivalence
Aucune

Passerelles
Aucune

Suite de parcours
BAC PRO cuisine

Taux de satisfaction
Pas de retour d'enquête

Taux de réussite
100% (1 inscrit et présent à l'examen)

Publics

Jeunes (16 et +), ayant besoin d'améliorer leurs possibilités d'accès à l'emploi, dans le cadre d'un projet professionnel qui nécessite un complément de formation et possédant les prérequis exigibles pour accéder à la validation visée.

Objectifs

S'approprier les techniques, les compétences, les savoir-faire et le savoir-être permettant d'obtenir le BP Arts de la Cuisine afin de devenir un cuisinier hautement qualifié maîtrisant les techniques professionnelles du métier de cuisinier en restauration.

Pré-requis

Être titulaire d'un CAP Cuisine, d'un BEP culinaire ou de 3 ans d'expérience professionnelle.

Avoir entre 16 et 29 ans à l'entrée en apprentissage.

Programme

Enseignement professionnel :
- Conception et organisation des prestations de restauration,
- Préparations et productions de cuisine,
- Gestion de l'activité de restauration,

Enseignement général :
- Expression française et ouverture sur le monde,
- Arts appliqués à la profession,
- Langue vivante (anglais)

Préparation aux examens

Mise en situation d'examens, tests techniques.

Moyens pédagogiques et techniques

Alternance de travail pratique en cuisine d'application et d'acquisitions théoriques en salle. Matériel spécifique de pâtisserie. Mise à disposition d'ordinateurs. Moyens audiovisuels, vidéoprojection.

Méthodes pédagogiques

Face à face pédagogique, mises en situation pratique

Validation

Le BP Arts de la Cuisine est organisé et délivré par l'Education Nationale. Inscription des candidats par le centre auprès de l'Académie d'Aix-Marseille.

Equipes pédagogiques

Formateurs spécialisés en milieu professionnel

Débouchés

Chef(fe) de cuisine, second(e) de cuisine, commis de cuisine, cuisinier(e), chef(fe) de partie.

Nombre de stagiaires
2

Taux d’abandon/interruption
0%

Taux d’insertion
100%

Mise à jour : 12/02/2025

CAP Cuisine

Le CAP cuisine permet d'occuper un poste de commis de cuisine dans le secteur de la restauration commerciale, collective, gastronomique ou dans des entreprises annexes à l'industrie hôtelière.

Dates
Septembre 2025 à juin 2027

Durée
910 h de formation en centre en alternance sur 2 ans (possibilité d'adapter le parcours sur 1 an selon le profil du candidat) - En présentiel

Tarifs
Nous consulter - Fiche RNCP 37553 - CAP Cuisine - Certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse - Date d'enregistrement de la certification : 01/09/2023.

Possibilités de financement
Contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation, CPF

Lieux
BRIANÇON

Contact
Stéphanie DECK
07 88 44 79 52
s.deck@cci05formation.fr

Référent Handicap
Aurélie THAVEAU
06 49 48 72 57
a.thaveau@cci05formation.fr

Modalités d'accès
Entretien

Délai d'accès
Candidature à fournir avant le :
31/08/2025

Blocs de compétences
Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences : RNCP37553BC01-Organisation de la production de cuisine / RNCP37553BC02-Préparation et distribution de la production de cuisine / RNCP37553BC03-Français, Histoire-Géo et Enseignement moral et civique / RNCP37553BC04-Mathématiques et physique-chimie / Prévention-santé-environnement / RNCP37553BC07-Langue vivante étrangère.

Équivalence
Aucune

Passerelles
Aucune

Suite de parcours
Brevet Professionnel (BP) Arts de la cuisine

Taux de satisfaction
95% session 2022-2024

Taux de réussite

Publics

Tous publics

Objectifs

S'approprier les techniques, les compétences, les savoir-faire nécessaires à l'obtention du CAP Cuisine afin de pouvoir occuper un poste de production en cuisine, notamment :

- Connaître les produits alimentaires et gérer l'approvisionnement
- Savoir préparer légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un met ou assembler des produits
- Apprendre les techniques de cuisson et de remise en température
- Savoir réaliser des préparations chaudes et froides (hors d'œuvre, sauces, desserts...) et les mettre en valeur lors du dressage
- Savoir élaborer un menu
- Acquérir les techniques d'entretien d'un un poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité

Pré-requis

Projet professionnel en accord avec les objectifs de formation.

Aptitude physique, station debout, horaires décalés, condition de travail au chaud et au froid.

Programme

MODULE 1 - Découverte du milieu professionnel
MODULE 2 - Technologie culinaire
MODULE 3 - Travaux pratiques
MODULE 4 - Français
MODULE 5 - Histoire géographie et enseignement moral et civique
MODULE 6 - Mathématiques, sciences physiques et chimiques
MODULE 7 - Prévention, santé, environnement
MODULE 8 - Langue vivante (anglais)

Moyens pédagogiques et techniques

Alternance de travail pratique en cuisine d'application et d'acquisitions théoriques en salle. Matériel spécifique de pâtisserie. Mise à disposition d'ordinateurs. Moyens audiovisuels, vidéoprojection.

Méthodes pédagogiques

- Remise à niveau et/ou séance informative
- Appui pédagogique
- Appui à la recherche d'emploi

Préparation aux examens

Mise en situation d'examens, tests techniques.

Validation

CAP Cuisine organisé et délivré par l'Education Nationale. Inscription des candidats par le centre auprès de l'Académie d'Aix-Marseille.

Equipes pédagogiques

Formateurs spécialisés en milieu professionnel

Débouchés

Commis cuisinier, cuisinier

80% (5 inscrits et présents à l'examen)

Nombre de stagiaires
6 dont 4 apprentis et 1 contrat de professionnalisation

Taux d'abandon/interruption
0%

Taux d'insertion
100%

Aller plus loin

Plus d'information sur France Compétences : RNCP37553 - CAP - Cuisine - France Compétences (francecompetences.fr)

Les +

Cuisine pédagogique entièrement équipée, au sein du centre de formation.

Cours théoriques, démonstrations et travaux pratiques en alternance avec des périodes en entreprise. Moyens audiovisuels et informatiques.

Formateur Cuisine, passionné et très expérimenté (35 ans d'enseignement).

Mise à jour : 12/02/2025

CAP Pâtisserie

Le titulaire du CAP pâtisserie est un professionnel de la Pâtisserie qui maîtrise la fabrication depuis le choix des matières premières jusqu'à la commercialisation.

Dates
Septembre 2025 à juin 2027

Durée
868 h de formation en centre en alternance sur 2 ans (possibilité d'adapter le parcours sur 1 an selon le profil du candidat) - En présentiel

Tarifs
Nous consulter - Fiche RNCP38765 - CAP Pâtissier - Certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse - Date d'enregistrement de la certification : 01/09/2024

Possibilités de financement
Contrat d'apprentissage et contrat de professionnalisation, CPF transition

Lieux
BRIANÇON

Contact
Stéphanie DECK
07 88 44 79 52
s.deck@cci05formation.fr

Référent Handicap
Aurélie THAVEAU
06 49 48 72 57
a.thaveau@cci05formation.fr

Modalités d'accès
Entretien de positionnement

Délai d'accès
Candidature à fournir avant le :
31/08/2024

Blocs de compétences
Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences : RNCP38765BC01-Production de petits fours et gâteaux de voyage / RNCP38765BC02-Production d'entremets et petits gâteaux / RNCP38765BC03-Français et Histoire-géographie-Enseignement moral et civique / RNCP38765BC04-Mathématiques et physique chimie / RNCP38765BC06-Langue vivante étrangère / RNCP38765BC07-Prévention-santé-environnement / RNCP35316BC08-Arts appliqués et cultures artistiques

Équivalence
Aucune

Passerelles
Aucune

Suite de parcours
Ecole supérieure en pâtisserie

Taux de satisfaction
100% session 2023-2024

Publics

Jeunes (16 ans et +) et adultes sans emploi en reconversion, ayant besoin d'améliorer leurs possibilités d'accès à l'emploi, dans le cadre d'un projet professionnel qui nécessite un complément de formation et possédant les prérequis exigibles pour accéder à la validation visée.

Objectifs

S'approprier les compétences, techniques et savoir-faire et savoir-être permettant d'obtenir le CAP pâtissier, c'est à dire :

- Savoir fabriquer à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation
- S'approprier les procédés de transformation, les normes d'hygiène et de sécurité; conformément à la législation en vigueur et compte-tenu des recommandations liées au développement durable (lutte antigaspi alimentaire notamment)
- Maîtriser la mise en valeur des produits finis destinés à la vente
- Accueillir et servir la clientèle
- Identifier et répondre aux besoins des consommateurs

Pré-requis

Savoir lire, écrire, compter.

Programme

Unités d'enseignement général

- Français, histoire et géographie
- Mathématiques, sciences
- Anglais
- Arts appliqués

Unités professionnelles

- Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
- Approvisionnement et stockage
- Organisation du travail selon les consignes données
- Elaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes
- Entremets et petits gâteaux
- Préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits
- Réalisation de fonds pour entremets et petits gâteaux
- Montage et finition d'entremets et petits gâteaux
- Valorisation des produits finis.

Moyens pédagogiques et techniques

Alternance de travail pratique en cuisine d'application et atelier pâtisserie, et d'acquisitions théoriques en salle. Matériel spécifique de pâtisserie. Mise à disposition d'ordinateurs. Moyens audiovisuels, vidéoprojection.

Evaluation

Exercices pratiques, examens blancs, tests techniques, chef d'oeuvre.

Validation

CAP Pâtisserie organisé et délivré par l'Education Nationale. Inscription des candidats par le centre auprès de l'Académie d'Aix-Marseille.

Equipes pédagogiques

Formateurs spécialisés en milieu professionnel.

Débouchés

Aide pâtissier, pâtissier.

Taux de réussite
100%

Nombre de stagiaires
1 en apprentissage

Taux d'abandon/interruption
0%

Taux d'insertion
100%

Les secteurs d'activité visés par cette formation : pâtisseries artisanales, pâtisserie-boulangerie artisanale, pâtisserie-chocolaterie artisanale, glacerie artisanale fabricant, gde et moyenne surface (rayon pâtisserie), restauration commerciale (poste pâtisserie) ou spécialisée (salon de thé), traiteur, pâtisserie industrielle.

Les +

Cours théoriques, démonstrations et travaux pratiques en cuisine pédagogique en alternance avec des périodes en entreprise. Moyens audiovisuels et informatiques.

Un formateur principal passionné et très expérimenté dans les formations Cuisine

Mise à jour : 08/04/2025

Règles d'hygiène alimentaire en restauration

Un établissement en règle avec les services d'hygiène permet d'être conforme à la réglementation et de donner une bonne image auprès de sa clientèle.

Dates
19 au 20 mai 2025

Durée
14H de formation soit 2 journées - En présentiel

Tarifs
450 €/personne (4 stagiaires minimum)

Possibilités de financement
OPCO selon branche d'activité

Lieux
GAP

Contact
Stéphanie DECK
07 88 44 79 52
s.deck@cci05formation.fr

Référent Handicap
Aurélie THAVEAU
06 49 48 72 57
a.thaveau@cci05formation.fr

Modalités d'accès
Entretien téléphonique

Délai d'accès
Candidature à fournir avant le :
1 semaine avant le début de la formation

Blocs de compétences
Aucun

Équivalence
Aucune

Passerelles
Aucune

Suite de parcours
Non concerné

Taux de satisfaction
94% session 2024

Taux de réussite
Non concerné

Nombre de stagiaires
17

Taux d'insertion
47%

Publics

Tout public

Objectifs

- Rappeler les enjeux de la maîtrise de l'hygiène en restauration commerciale
- Décoder la réglementation en vigueur
- Favoriser la mise en pratique des principes d'hygiène dans l'établissement

Pré-requis

Expérience professionnelle dans le secteur de la restauration.

Programme

Jour 1 : Les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale : notion de dangers et de risques, les toxi-infections alimentaires en France, les dangers microbiens, la contamination des denrées et la multiplication des microbes
La règlementation applicable en matière d'hygiène en restauration commerciale : la règlementation européenne (que dit le ''Paquet Hygiène'' ?) et les décrets nationaux, notions d'HACCP, de l'HACCP au guide des Bonnes Pratiques D'Hygiène, les contrôles officiels (déroulé, méthode d'évaluation, suite donnée)
La mise en pratique au niveau de l'établissement : grille d'autodiagnostic et exercices d'application du Guide de Bonnes pratiques d'hygiène

Jour 2 : Synthèse des principaux points de vigilance en restauration commerciale.
Partage d'expériences sur les difficultés d'application des principes d'hygiène au sein des établissements
Appui à la mise en place et au management de l'amélioration continue en matière d'hygiène. Outils simples de suivi documentaire. Usage des autocontrôles.

Méthode et organisation
Bases théoriques, diaporamas et supports documentaires, exercices pratiques, échanges d'expériences, mise à disposition d'outils de suivi simples (fiches dématérialisées)

Moyens pédagogiques et techniques

Acquisitions théoriques en salle. Moyens audiovisuels et vidéoprojection.

Evaluation

QCM portant sur les connaissances

Validation

Attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.

Equipes pédagogiques

Formateurs spécialisés en milieu professionnel

Débouchés

Non concerné

Les +

CCI HAUTES-ALPES
Formation

Tourisme & Commerce

Mise à jour : 03/02/2025

BAC+2 - Assistant(e) de Gestion et d'Administration d'Entreprise

L'Assistant(e) de Gestion et d'Administration d'Entreprise est un parcours Bac+2 diplômant (équivalent BTS) pour travailler dans les métiers de l'assistanat. C'est un parcours polyvalent, abordant l'assistanat administratif, la gestion et l'assistanat commercial. Formation proposée en alternance sur 2 ans.

Dates
Septembre 2025 à juin 2027

Durée
2 ans en apprentissage - En présentiel

Tarifs
Nous consulter - Fiche RNCP36390 - Assistant de gestion et d'administration d'entreprise - Certificateur : CCI France - Date d'enregistrement de la certification : 25/04/2022

Possibilités de financement
Contrat d'apprentissage. Contrat de professionnalisation.

Lieux
BRIANÇON

Contact
Stéphanie DECK
07 88 44 79 52
s.deck@cci05formation.fr

Référent Handicap
Aurélie THAVEAU
06 49 48 72 57
a.thaveau@cci05formation.fr

Modalités d'accès
CV et lettre de motivation. Entretien individuel.

Délai d'accès
Candidature à fournir avant le :
05/09/2025

Blocs de compétences
Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences : RNCP36390BC01-Participer à l'optimisation du fonctionnement interne de l'unité/service sur les plans administratifs et organisationnel / RNCP36390BC02-Opérer le suivi administratif et des conditions de travail du personnel de l'unité/service / RNCP36390BC03-Préparer et suivre les éléments de gestion comptable et budgétaire de l'unité/service / RNCP36390BC04-Participer au développement commercial de l'unité/service

Équivalence
BTS

Passerelles
Aucune

Suite de parcours
BAC + 3 Chargé(e) des Ressources Humaines

Publics

Jeunes de moins de 29 ans et demandeurs d'emploi, salariés, adultes en reconversion.

Objectifs

Participer à l'optimisation du fonctionnement interne de l'unité/service sur les plans administratif et organisationnel

Opérer les suivi administratif et des conditions de travail du personnel de l'unité/service

Préparer et suivre les éléments de gestion comptable et budgétaire de l'unité/service

Participer au développement commercial de l'unité/service

Pré-requis

Etre titulaire d'un baccalauréat, d'un titre de niveau 4 ou justifier de 3 années d'expérience professionnelle.

Programme

Participer à l'optimisation du fonctionnement interne

- Organiser les procédures fonctionnelles
- Gérer les agendas des collaborateurs
- Préparer et gérer les réunions
- Organiser les déplacements des collaborateurs
- Opérer les achats généraux
- Élaborer les outils de pilotage propre à l'activité
- Conduire des recherches documentaires
- Maîtriser la création de documents et les écrits professionnels

Opérer le suivi administratif et des conditions de travail du personnel

- Suivre les évolutions règlementaires et législatives en lien avec le droit social et le droit du travail
- Effectuer les formalités d'entrée et de sortie d'un collaborateur
- Gérer les dossiers individuels des salariés
- Accompagner les salariés au quotidien
- Collecter et transmettre les données RH
- Participer au bon fonctionnement du CSE
- diffuser l'information sociale

Préparer et suivre les éléments de gestion comptable et budgétaire

- Établir, enregistrer et suivre le règlement des factures
- Assurer le suivi de la trésorerie de l'entité
- Réaliser la déclaration de TVA
- Préparer les éléments comptables
- Contribuer à l'élaboration du budget prévisionnel

Participer au développement commercial

- Réaliser un accueil professionnel omnicanal
- Prospecter de nouveaux clients
- Réaliser l'interface avec l'équipe commerciale
- Rédiger des propositions commerciales
- Assurer le suivi des clients
- Produire le reporting de l'activité commerciale

Moyens pédagogiques et techniques

Alternance de travail pratique en entreprise et d'acquisitions théoriques en salle.

Mise à disposition d'ordinateurs. Moyens audiovisuels, bureautique et vidéoprojection.

Encadrement

Equipe pluridisciplinaire de professionnels

Suivi et évaluation

Evaluations en cours de formation.

Attestation de compétences délivrée en fin de formation,

Débouchés

Assistant(e) de Direction, Assitant(e) Commercial(e), Assistant(e) RH, Assistant(e) Administratif(ve)

Mise à jour : 17/02/2025

BAC+2 - BTS Communication

Le BTS communication forme à la conception, à la mise en œuvre et au suivi d'actions de communication interne et externe, au sein d'agences spécialisées en communication, d'entreprises, de collectivités territoriales, ou de régies publicitaires.

Dates
Septembre 2025 à juin 2027

Inscription du 01/01/2025 au 31/08/2025

Durée
2 ans en alternance / 1305 h de formation en présentiel + Examen de certification

Tarifs
Nous consulter - Fiche RNCP37198 - BTS Communication - Certificateur : Ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche - Date d'enregistrement de la certification : 01/09/2023

Possibilités de financement
Contrat d'apprentissage / contrat de professionnalisation

Lieux
GAP

Contact
Pascale STOUVENOT
06 33 65 65 61
p.stouvenot@cci05formation.fr

Référent Handicap
Aurélie THAVEAU
06 49 48 72 57
a.thaveau@cci05formation.fr

Modalités d'accès
CV et lettre de motivation + Entretien

Délai d'accès
Candidature à fournir avant le :
31/08/2025

Blocs de compétences
Intégralité des blocs de compétence à valider pour l'obtention du diplôme. Blocs : RNCP37198BC01 - Contribuer à l'élaboration et au pilotage de la stratégie de communication / RNCP37198BC02 - Concevoir et mettre en oeuvre des solutions de communication / RNCP37198BC03 - Accompagner le développement de solutions média et digitales innovantes.

Équivalence
Aucune

Passerelles
Aucune

Suite de parcours
Poursuite d'étude possible sur un BAC+3 en communication

Publics

Jeunes de moins de 29 ans, demandeurs d'emploi, salariés, adultes en reconversion

Objectifs

- Contribuer à l'élaboration et au pilotage stratégique de communication
- Concevoir et mettre en oeuvre des solutions de communication
- Accompagner le développement de solutions média et digitales innovantes
- Contribuer au développement des outils stratégiques permettant aux organisations de se faire connaître, d'améliorer leur image, d'afficher leurs valeurs et de promouvoir leurs produits et/ou services
- Analyser les résultats obtenus

Pré-requis

Avoir validé un diplôme de niveau 4

Programme

Bloc 1 – Culture économique juridique et managériale :

- Analyser des situations auxquelles l'entreprise est confrontée
- Exploiter une base documentaire économique juridique ou managériale
- Proposer des solutions argumentées et mobilisant des notions et les méthodologies économiques, juridiques ou managériales adaptées aux situations proposées
- Etablir un diagnostic préparant une prise de décision stratégique
- Exposer ses analyses et des propositions de manière cohérente et argumentée.

Bloc 2 – LV1 Anglais :

- Acquisition du vocabulaire commercial et économique
- Compréhension de documents écrits
- Production et interaction écrites
- Compréhension orale
- Production et interaction orales

Bloc 3 – Culture de la communication :

- Rendre compte de manière succincte de différentes positions présentes dans un ensemble documentaire à dominante textuelle portant sur une question de société
- Mobiliser des exemples d'opérations ou de campagnes de communication illustrant les positions présentes dans l'ensemble documentaire en s'appuyant sur les connaissances acquises et la réflexion menée en cours de formation
- Analyser une opération ou une campagne de communication en lien avec la question de société abordée à travers les procédés qu'elle mobilise
- Concevoir et rédiger un message dans une situation de communication donnée
- Mobiliser les références culturelles qui peuvent le sous-tendre
- Justifier la cohérence du message produit au regard de la situation de communication donnée.

Bloc 4 – Contribuer à l'élaboration et au pilotage de la stratégie

de communication :

- Prendre en charge la demande de l'annonceur
- Elaborer un plan de communication
- Piloter un plan de communication

Bloc 5 – Concevoir et mettre en œuvre des solutions de communication :

- Mettre en œuvre une veille créative et technologique au service de la demande
- Créer des contenus et des solutions de communication
- Produire et diffuser des solutions de communication
- Acheter des prestations
- Contrôler et évaluer les solutions de communication.

Bloc 6 – Accompagner le développement de solutions média et digitales innovantes :

- Collecter, analyser et diffuser des informations sur les évolutions de l'écosystème média et digital
- Construire et positionner une offre média et digitale innovante
- Accompagner des équipes commerciales dans la valorisation de solutions média et digitales innovantes
- Conseiller les annonceurs dans la mise en œuvre de solutions média et digitales innovantes

- Évaluations

Examens en fin de formation.

- Equipes pédagogiques

Formateurs spécialisés en milieu professionnel.

Débouchés

Chargé de communication, chef de projet communication, chef de publicité, community manager.

Les +

Possibilité de VAE sur ce diplôme - Nous consulter

Mise à jour : 14/03/2025

BAC+2 - BTS Comptabilité et gestion

Le titulaire du diplôme prend en charge les activités comptables et de gestion de la structure à laquelle il appartient ou pour le compte de laquelle il agit au titre d'un prestataire extérieur : enregistrement comptable, contrôle des comptes, activités de gestion du personnel, établissement de la paie, travaux fiscaux, déclarations administratives, analyse de la performance...

Dates
Septembre 2025 à juin 2027

Inscription du 01/01/2025 au 31/08/2025

Durée
2 ans en alternance / 1350 h de formation en présentiel + Examen de certification

Tarifs
Nous consulter - Fiche RNCP39159 - BTS Comptabilité Gestion - Certificateur : Ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche - Date d'enregistrement de la certification : 01/09/2024

Possibilités de financement
Contrat d'apprentissage / contrat de professionnalisation

Lieux
GAP

Contact
Pascale STOUVENOT
06 33 65 65 61
p.stouvenot@cci05formation.fr

Référent Handicap
Aurélie THAVEAU
06 49 48 72 57
a.thaveau@cci05formation.fr

Modalités d'accès
CV et lettre de motivation + Entretien

Délai d'accès
Candidature à fournir avant le :
31/08/2025

Blocs de compétences
Intégralité des blocs de compétence à valider pour l'obtention du diplôme. Blocs : RNCP39159BC01 - Analyse comptable, fiscale et sociale / RNCP39159BC02 - Pratiques comptables fiscales et sociales / RNCP39159BC03 - Analyse de gestion et analyse financière / RNCP39159BC04 - Organisation du système d'information comptable.

Équivalence
Aucune

Passerelles
Aucune

Suite de parcours
Possibilité de poursuite en BAC+3 dans les domaines de la finance-comptabilité, les ressources humaines ou encore la gestion d'entreprise.

Publics

Jeunes de moins de 29 ans, demandeurs d'emploi, salariés, adultes en reconversion

Pré-requis

Avoir validé un diplôme de niveau 4

Programme

Bloc 1 – Analyse comptable, fiscale et sociale

- Démarches et procédures, système d'information comptable

- Traitements pertinents relatifs aux obligations comptables, fiscales et sociales

- Mise en œuvre des procédures de travail, de contrôle et des normes en vigueur

- Utilisation d'une documentation de référence

- Justification et argumentation de ses choix

Bloc 2 – Pratiques comptables, fiscales et sociales

- Appropriation dans un contexte professionnel, des démarches et des procédures

- Utilisation pertinente des ressources offertes par le système d'information comptable pour améliorer son efficacité

- Expliquation et justification des productions réalisées et la démarche mise en œuvre

Bloc 3 – Analyse de gestion et analyse financière

- Analyse et prévision de l'activité :

- Identification de la structure des coûts
- Calcul, contrôle et analyse des coûts de revient des activités, produits et services de l'organisation
- Prévision et suivi de l'activité
- Mise en place d'une gestion budgétaire
- Elaboration des tableaux de bord opérationnels

- Analyse de la situation financière :

- Analyse de la performance de l'organisation
- Analyse de la rentabilité d'un investissement
- Analyse de l'équilibre financier de l'organisation
- Analyse de la trésorerie et de la solvabilité de l'organisation
- Analyse des modalités de financement

- Analyse de la dynamique des flux financiers

Bloc 4 – Organisation du système d'information comptable

- Analyse du système d'information comptable (SIC)
- Contribution à la performance du processus « Contrôle et traitement comptable des opérations commerciales » et la recherche de la sécurisation des opérations
- Veille réglementaire nécessaire à l'établissement des comptes
- Veille fiscale
- Veille sociale
- Contribution à la performance du processus « Gestion des relations sociales » et à la recherche de la sécurisation des opérations
- Recherche d'informations
- Gestion des informations de l'organisation
- Contribution à la qualité du système d'information

-***Évaluations***

Examens en fin de formation.

-Equipes pédagogiques

Formateurs spécialisés en milieu professionnel.

Débouchés

Assistant comptable, comptable unique, collaborateur comptable, gestionnaire comptable, comptable client, comptable fournisseur, gestionnaire de paie, assistant contrôleur de gestion, assistant en gestion financière et comptable

Les +

Possibilité de VAE sur ce diplôme - Nous consulter

Mise à jour : 13/02/2025

BAC+2 - Gestionnaire d'unité commerciale

Devenez un spécialiste de la gestion des unités commerciales. Apprenez à gérer et à animer l'offre des produits et services.

Dates
Septembre 2025 à juin 2027

Inscription du 01/01/2025 au 31/08/2025

Durée
2 ans en alternance, 728 h de formation + 24.5 h d'examen - En présentiel

Tarifs
Nous consulter - Fiche RNCP 36141 - Gestionnaire d'unité commerciale - Certificateur : CCI FRANCE - Date d'enregistrement de la certification : 26/01/2022

Possibilités de financement
Contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation. Possibilité de financement par le CPF et les OPCO

Lieux
BRIANÇON

Contact
Stéphanie DECK
07 88 44 79 52
s.deck@cci05formation.fr

Référent Handicap
Aurélie THAVEAU
06 49 48 72 57
a.thaveau@cci05formation.fr

Modalités d'accès
Dossier de candidature (lettre de motivation + CV) avec test et entretien.

Délai d'accès
Candidature à fournir avant le :
31/08/2025

Blocs de compétences
Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences : RNCP36141BC01 - Mise en œuvre des actions commerciales et marketing phygitales de l'unité commerciale / RNCP36141BC02 - Conseil, vente et gestion de la relation clients dans un contexte omnicanal / RNCP36141BC03 - Suivi des ventes et gestion des stocks de l'unité commerciale / RNCP36141BC04 - Collaboration à l'organisation du fonctionnement de l'unité commerciale et à l'animation d'équipe.

Équivalence
Aucune

Passerelles
Aucune

Suite de parcours
Poursuite d'étude possible sur un BAC+3 ou un titre équivalent.

Publics

Jeunes de moins de 29 ans, demandeurs d'emploi, salariés, adultes en reconversion professionnelle.

Objectifs

Acquérir l'ensemble des compétences nécessaires pour prendre la responsabilité du tout ou

partie d'une unité commerciale au travers de 4 missions :

- Gérer et animer l'offre des produits et de services
- Gérer la relation clientèle
- Manager une équipe commerciale
- Développer l'activité commerciale

Pré-requis

Titulaire d'un baccalauréat, d'un titre de niveau IV, ou justifier de 3 années d'expérience professionnelle dans le secteur d'activité commerce-distribution.

Programme

BLOCS DE COMPÉTENCES :

Mise en oeuvre des actions commerciales et marketing phygitales de l'unité commerciale (UC) :
Analyse de l'environnement interne et externe de l'entreprise, étude de la concurrence, organisation d'un espace de vente, mise en place d'outils d'aide à la vente numérique, actions et techniques de promotion innovantes, actions de communication et marketing physiques et numériques.

Conseil, vente et gestion de la relation clients dans un contexte omnicanal :
Analyse des caractéristiques clients par l'exploitation de leurs données personnelles dans le respect du RGPD, mise en oeuvre d'une démarche d'accueil des clients sur les différents canaux de vente et analyse de leurs besoins, conseil clients, réalisation des ventes et traitement des réclamations, fidélisation de la clientèle par la mise en place de mesures d'optimisation du niveau de satisfaction.

Suivi des ventes et gestion des stocks de l'UC :
Base du suivi de trésorerie, actualisation des indicateurs de suivi d'activité en utilisant les logiciels dédiés, analyse du produit des ventes et des actions promotionnelles de l'UC, proposition d'actions correctives d'optimisation des ventes, gestion des commandes et approvisionnement au moyen d'outils numériques.

Collaborer à l'organisation du fonctionnement de l'unité commerciale et à l'animation d'équipe : Organisation du travail et du planning des collaborateurs dans le respect du droit du travail. Contrôle des activités, veille sanitaire, respect des procédures. Amélioration du fonctionnement opérationnel de l'unité commerciale par le biais d'un management adapté.

Préparation aux examens :
Mise en situation d'examens, tests techniques

Validation :
Examens en fin de formation conforme au référentiel du diplôme.

Equipe pédagogique :
Formateurs spécialisés en milieu professionnel

Possibilité de VAE

Débouchés

Direction d'un point de vente, en grande distribution manager d'univers ou de rayon

Mise à jour : 13/02/2025

BAC+3 - Chargé Clientèle Particuliers et Professionnels en Banque et Assurance

Vend des produits bancaires et d'assurance à des particuliers et des professionnels (auto-entrepreneurs, artisans, etc.). Doit créer, entretenir et développer un portefeuille de clients, les conseiller et les accompagner dans leurs projets. Cela inclut le financement d'achats, la protection de leurs biens et responsabilités, ainsi que la gestion de leurs comptes, épargne et prévoyance.

Dates
Septembre 2025 à juin 2026

Inscription du 01/01/2025 au 31/08/2025

Durée
1 an en alternance 532 heures de formation en présentiel dont 21 heures d'examen

Tarifs
Nous consulter - Fiche RNCP 36591 - Chargé de clientèle particuliers et professionnels en banque et assurance - Certificateur : CCI FRANCE - Date d'enregistrement de la certification : 01/07/2022.

Possibilités de financement
Contrat d'apprentissage / contrat de professionnalisation. Formation en partenariat avec l'Ecole Supérieure de la Banque.

Lieux
GAP

Contact
Pascale STOUVENOT
06 33 65 65 61
p.stouvenot@cci05formation.fr

Référent Handicap
Aurélie THAVEAU
06 49 48 72 57
a.thaveau@cci05formation.fr

Modalités d'accès
Dossier de candidature (lettre de motivation + CV) avec tests/entretien.

Délai d'accès
Candidature à fournir avant le :
31/08/2025

Blocs de compétences
Les blocs de compétences doivent être validés pour l'obtention du diplôme, en cas d'échec, les étudiants ont 5 ans pour repasser les blocs non validés et obtenir leur diplôme. Blocs : RNCP36591BC01 - Prospection omnicanal de clients particuliers et/ou professionnels de produits banque/assurance / RNCP36591BC02 - Commercialisation de produits banque/assurance après d'une clientèle de particuliers et/ou de professionnels / RNCP36591BC03 - Entretien et développement d'un portefeuille de clients particuliers et/ou professionnels de produit banque/assurance.

Équivalence
Aucune

Passerelles
Aucune

Publics

Jeunes de moins 29 ans, demandeurs d'emploi, salariés, adultes en reconversion.

Objectifs

- Commercialiser des biens et des services pour une clientèle de particuliers et de professionnels
- Informer, conseiller et accompagner les clients dans leurs projets
- Gérer un portefeuille clients
- Mettre en œuvre des actions commerciales, de prospection, de fidélisation et de développement
- Assurer l'atteinte des objectifs

Pré-requis

Etre titulaire d'un BAC+2 ou d'un Titre homologué de niveau III avec une expérience professionnelle dans les fonctions commerciales.

Programme

Prospection omnicanale de clients particuliers et/ou professionnels de produits Banque/Assurance :

- Appréhender le secteur Banque Assurance
- Définir et analyser les cibles à prospecter
- Sélectionner les actions de prospection omnicanale
- Bâtir des actions de prospection omnicanale
- Mener des entretiens de prospection
- Evaluer ses résultats de prospection

Commercialisation de produits Banque/Assurance auprès d'une clientèle de particuliers et/ou professionnels :

- Diagnostiquer le besoin du client
- Evaluer son profil de risque
- Conseiller son client avec déontologie
- Elaborer et présenter des solutions adaptées aux clients
- Négocier et contractualiser la vente

Entretien et développement d'un portefeuille de clients particuliers et/ou professionnels de produits :

- Exercer une veille règlementaire en banque/assurance
- Suivre et entretenir la relation avec ses clients
- Recueillir et exploiter les avis clients
- Evaluer sa performance commerciale

EVALUATIONS

Examens en fin de formation suivant le référentiel du diplôme.

EQUIPES PEDAGOGIQUES

Formateurs spécialisés en milieu bancaire et assurance

Débouchés

Directeur d'agence adjoint, chef de service, chef de secteur

Les +

Formation en présentiel

Possibilité de VAE pour ce titre - Nous consulter

Suite de parcours
Poursuite d’étude possible sur un Master ou un équivalent BAC+5

Mise à jour : 13/02/2025

BAC+3 - Responsable développement commercial Généraliste/Webmarketing

Piloter les actions commerciales d'une équipe, de mener des négociations avec les clients les plus importants.

Dates
Septembre 2025 à juin 2026

Inscription du 01/01/2025 au 31/08/2025

Durée
1 an en alternance - 469 H de formation en Présentiel dont 28 H d'examen

Tarifs
Nous consulter - Fiche RNCP 36395 - Responsable de développement commercial - Certificateur : CCI FRANCE - Date d'enregistrement de la certification : 25/04/2022.

Possibilités de financement
Contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation

Lieux
GAP

Contact
Pascale STOUVENOT
06 33 65 65 61
p.stouvenot@cci05formation.fr

Référent Handicap
Aurélie THAVEAU
06 49 48 72 57
a.thaveau@cci05formation.fr

Modalités d'accès
Dossier de candidature (lettre de motivation + CV) avec tests/entretien

Délai d'accès
Candidature à fournir avant le :
31/08/2024

Blocs de compétences
Les blocs de compétences doivent être validé dans leur globalité pour l'obtention du diplôme, en cas d'échec, les étudiants ont 5 ans pour repasser les blocs non obtenus. Blocs : RNCP36395BC01 - Elaboration du plan plan opérationnel de développement commercial omnicanal / RNCP36395BC02 - Elaboration et mise en œuvre d'une stratégie de prospection omnicanal / RNCP36395BC03 - Construction et négociation d'une offre commerciale / RNCP36395BC04 - Management de l'activité commerciale en mode projet.

Équivalence
Aucune

Passerelles
Aucune

Suite de parcours
Poursuite des études possible sur un Master ou un équivalent BAC+5 - Possibilité de parcours Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)

Publics

Jeunes de moins de 29 ans, demandeurs d'emploi, salariés, adultes en reconversion.

Objectifs

- Diriger une équipe
- Piloter les actions commerciales d'une équipe
- Mener des négociations
- Assurer la rentabilité du centre de profit/business
- Gérer des projets
- Développer et valoriser son portefeuille clients

Pré-requis

Etre titulaire d'un BAC+2 ou d'un Titre homologué de niveau III avec une expérience professionnelle dans les fonctions commerciales.

Programme

Elaboration du plan opérationnel de développement commercial omnicanal

Exercer une fonction de veille et anticiper les tendances, analyser les profits et comportements de ses clients, définir des actions marketing et commerciales innovantes, élaborer le plan d'action commercial omnicanal, présenter un plan d'action commercial argumenté.

Elaboration et mise en oeuvre d'une stratégie de prospection omnicanale

Identifier les marchés et les cibles à prospecter, constuire le plan de prospection omnicanale, préparer les actions de prospection, conduire des entretiens de prospection, analyser les résultats de prospection.

Construction et négociation d'une offre commerciale

Diagnostiquer les besoins du client, construire et chiffrer une offre adaptée, argumenter son offre commerciale, élaborer une stratégie de négociation, conduire une négociation commerciale, contractualiser la vente, évaluer le processus de négociation.

Management de l'activité commerciale en mode projet

Travailler en mode projet, organiser et mobiliser une équipe projet, coordonner et animer l'équipe du projet commercial, évaluer la performance des actions commerciales

EVALUATIONS

Examens en fin de formation suivant le référentiel du diplôme.

Obtention du diplôme : examen de blocs, pratique professionnelle en entreprise (soutenance).

EQUIPE PEDAGOGIQUE

Formateurs spécialisés en milieu professionnel

Débouchés

Directeur commercial adjoint, chef du service commercial, chef de secteur.

Les +

Possibilité de VAE sur ce titre - Nous consulter

Taux de satisfaction
93% session 2023-2024

Taux de réussite
90%

Nombre de stagiaires
10 apprentis

Taux d’abandon/interruption
0%

Taux d’insertion
30%