

MODALITÉS DE FORMATION VARIÉES

- Formations professionnalisantes, certifiantes, qualifiantes, diplômantes ou de perfectionnement ;
- parcours **individualisés**
- **Formations Ouvertes et/ou à distance** avec accompagnement et tutorat depuis plus de 20 ans
- Formations en **alternance** : Contrats ou périodes de professionnalisation
- **Formations intra ou interentreprises** : Pour les salariés sur le plan de formation, dans le cadre du CPF, de transition pro...
- Accompagnement **VAE**
- Référent handicap et mobilité à disposition.

PARTENARIATS

Le CFA a noué des partenariats avec les négoce et coopératives du département, les chambres consulaires ou encore l'office national des forêts, les entreprises agricoles, para-agricoles et forestières, les collectivités territoriales, les clubs canins, les associations tel que handi'chiens et bien d'autres.

Site de Bar-le-Duc

Technopôle P. de Vilmorin
CS 40249
55006 BAR-LE-DUC
03.29.79.64.83
cfa.meuse@educagri.fr

Site de Verdun

Pôle Martial Brousse
8, Av. du Président Kennedy
55100 VERDUN
03.29.85.18.83
cfa.meuse@educagri.fr

Site de Belleray

Centre équestre
19, Route de Dugny
55100 BELLERAY
03.29.73.50.00
pole-equestre.belleray@educagri.fr



03.29.79.64.83



EPL Agro de la Meuse



cfa.meuse@educagri.fr

**Former aux métiers du vivant
d'aujourd'hui et de demain**

CFA

**Centre de Formation
par Apprentissage
Site de Bar-le-Duc**



Imprimé par nos soins - 2025 - ne pas jeter sur la voie publique



ACCOMPAGNEMENT INDIVIDUALISÉ

- semaine d'intégration culturelle et professionnelle
- rencontres annuelles parents - maîtres d'apprentissage - apprentis - CFA
- responsable Vie Educative impliqué dans le suivi quotidien des absences et de l'handicap
- même coordinateur de classe tout au long de la formation
- secrétariat à l'écoute
- tests de positionnement pour différencier la formation
- un conseil de classe par semestre
- visites annuelles en entreprise
- temps d'échange après chaque session en entreprise : le REX

ACCÈS

L'accès aux différents sites peut se réaliser par la route, les trains (navettes entre les gares et les sites) et les bus.

HÉBERGEMENT ET RESTAURATION

Le CFA dispose d'un **internat**. Les apprentis sont accueillis dans des chambres de 3 à 8 élèves. Le trousseau à prévoir pour l'internat est composé de : drap, duvet et oreiller. L'hébergement est assuré du lundi au vendredi. Le coût de l'hébergement en pension complète pour l'année scolaire 2024-2025 est de 9,25€/semaine en demi-pension et 46,65€/semaine en pension complète par semaine de présence en CFA. Le régime est choisi par trimestre et ne peut être changé en dehors de cette période. Les repas sont facturés au forfait et non aux repas pris. La **restauration** est sous forme de self, équipé d'un contrôle d'accès informatisé, fonctionnant à l'aide de cartes magnétiques. Celles-ci sont remises en début de formation.

NOS FORMATIONS

CAPA ET CS	 CAPa MA "Ruminant ou Grandes cultures"  CAPa Travaux forestiers  CAPa MA "Elevage Canin Félin"  CAPa Opérateur en Industrie Alimentaire  CS Restauration collective
BAC PRO	 Bac Pro GEA  Bac Pro Forêt  Bac Pro Educateur Canin  Bac Pro CAEHSCF  BP IA : Industries Alimentaires
CS	 CS RUMA Méthanisation  CS PTC Transformation des produits fermiers  CS CEBV Bovins Viande
BTSA	 BTSA ACS'AGRI : Analyse, Conduite et Stratégie de l'Entreprise Agricole

LES AVANTAGES

- approche concrète du monde professionnel et une excellente voie d'insertion professionnelle
- cursus de formation complets du CAP au Bac Pro, jusqu'aux niveaux supérieurs, avec des diplômes reconnus, identiques à ceux de l'enseignement général
- formation gratuite et rémunérée avec une prise en charge par l'OPCO du coût de la formation
- aides qui facilitent la vie des apprentis - 500€ d'aide pour le permis de conduire selon conditions
- Voyages d'études
- Participation à des salons professionnels
- Visites d'entreprises, interventions de professionnels...

ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

- Centre de Documentation et de Ressources (CDR) et Centre de Documentation et d'Information (CDI)
- Laboratoires : Langues, Physique/Chimie, Microbiologie et Biologie
- 2 salles informatiques
- Installations sportives récentes avec salle de musculation
- Amphithéâtre de 300 places
- Terrain d'application canine
- 2 ateliers technologiques : un atelier de transformation des viandes de 750 m² (production de 30T/an) et une halle végétale de 60 m² (qui seront remplacés par un nouvel atelier de 1400 m² en octobre 2020)
- Exploitation agricole de 145 ha de SAU - Troupeau de 75 vaches laitières (Races : Prim-Holstein, Montbéliarde, Brune) en AOC Brie de Meaux - Vaches allaitantes : Salers - Agriculture Durable
- Atelier d'entretien du matériel, parc de tronçonneuses, débroussailluses

PUBLIC CONCERNÉ

Entre 16 et 29 ans révolus (ou 15 ans au 31 décembre si issus de 3^{ème} EA ou générale).

