



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

OCCITANIE

GERS

Calendrier Formations

mars - juin 2025

Les certifications qualité Qualiopi et Certif'Région ont été délivrées au titre de la catégorie des actions suivantes :

CERTIFICATION QUALITÉ
QUALIOPi ET CERTIF'REGION



- Actions de formation
- Actions de bilan de compétences
- Actions permettant de faire valider les acquis de l'expérience
- Actions de formation par apprentissage

+ d'infos
& Inscriptions



d.cayet@cma-gers.fr
05 62 61 22 53

cma-gers.fr

Formation continue

Création - Reprise d'entreprise

Consolider votre projet de micro-entreprise Eformation - 450€	5h		entrée / sortie
Consolider votre projet d'entreprise Eformation - 450€	5h		permanente

Réglementation & sécurité

Travail en hauteur R408 - 570€	31 mars 1 & 2 avril
Atelier OIRA - Document unique	7 avril (matin)
Mettre un luminaire en conformité avec les exigences règlementaires - 490€	14 & 15 avril
Echafaudage roulant R457 : montage démontage - 380€	5 & 6 mai
Renouveler vos connaissances en hygiène alimentaire	2 juin
Hygiène alimentaire pour l'activité de restauration commerciale	16 & 23 juin

Gestion, comptabilité & fiscalité

Vous initier à la comptabilité	1 & 8 avril
Informatiser vos devis et factures	15 avril ou 16 juin
Anticiper et chiffrer l'évolution de votre micro-entreprise	17 & 24 avril
Déclarer en ligne pour respecter vos échéances fiscales et sociales	23 avril
Gérer votre micro-entreprise	6 mai
Définir vos prix	3 & 10 juin

Commercial & communication

Valoriser votre point de vente	10 & 24 mars
Préparer vos supports publicitaires	24 & 25 mars
Créer des vidéos attractives pour internet	1 & 8 avril
Créer votre identité graphique sur Canva	28 avril
Gérer vos achats	19 mai

Bureautique

Maîtriser les bases d'Excel	7 & 14 avril
Maîtriser les bases de l'informatique	5 & 12 mai
Optimiser votre activité avec l'IA	13 juin

Site internet & webmarketing

Créer et animer votre page Facebook pro	6 mars ap. midi, 07 & 13 mars matin
Créer votre fiche entreprise sur Google	6 mars matin & 13 mars ap.midi
Dynamiser votre site internet	10 mars
Utilisez LinkedIn pour étendre votre réseau professionnel	21 mars
Créer et animer votre profil pro Instagram	3 & 10 avril
Construire le cahier des charges de votre site internet	15 mai
Créer votre site vitrine avec Wordpress (niveau 1)	16 & 22 mai
Créer votre site vitrine avec Wordpress (niveau 2)	23 & 27 mai
Ajouter les fonctions e-commerce à son site Wordpress	28 mai & 13 juin
Référencer naturellement votre site internet	26 & 27 juin

Management & RH & RSE

Vous affirmer à l'oral et savoir convaincre	4 & 18 mars
Mieux gérer votre temps et vos projets	31 mars & 7 avril
Manager et motiver votre équipe	13 & 20 mai
Comment allier performance et bien-être	16 & 23 juin

Formation technique & métier

Module 8-2 Habilitation électrique B2VL BCL	recyclage 910€	28 mars
Module 8-1 - Habilitation électrique B2VL BCL	initial 455€	31 mars & 1 avril

Formations à distance tutorées

Vous souhaitez vous former à votre rythme ?

Notre offre e-formation artisanat : découvrez une nouvelle offre simple et flexible www.artisanat.fr/e-formation

- Des contenus opérationnels, élaborés par les experts métiers CMA
- Accessible en quelques clics, 7j/7, 24h/24, pendant 30 ou 60 jours
- Des tuteurs-trices disponibles pour répondre à vos questions et soutenir votre motivation
- Des prises en charge financières possibles pour cette formation

Commercial & communication

Elaborer ma stratégie commerciale	5h
Référencement naturel : booster la visibilité de mon site Internet	5h
Réussir ma stratégie Facebook	4h
Concevoir votre projet de site web	4h
Prospecter et fidéliser ma clientèle	4h

Ressources Humaines

Maître d'apprentissage	7h
Elaborer vos contrats de travail en toute sécurité dans une perspective RSE	5h
Devenir artisan manager	4h
Attirer, développer et fidéliser les talents	4h

Règlementation

Hygiène alimentaire pour l'activité de restauration commerciale	10 h à distance et 4h en présentiel
-----------------------------------------------------------------	--------------------------------------------

Gestion comptabilité

Déterminer vos prix de vente - initiation	4h
Bien gérer la trésorerie de mon entreprise	4h
Réaliser vos déclarations de revenu et d'URSSAF en ligne en toute sécurité	30 mn

Pilotage

Intégrer le développement durable	5h
-----------------------------------	-----------

Financement

Votre droit à la formation pour suivre nos stages

Votre formation est financée et prise en charge !

Nous vous accompagnons dans la recherche de votre financement (FAFCEA, OPCO, CPF/Mon compte formation, France Travail, ...) quel que soit votre statut : chef d'entreprise, gérant salarié, conjoint collaborateur, salarié, demandeur d'emploi, ...

Le montant de la prise en charge financière dépend de votre contribution pour la formation continue professionnelle et de votre secteur d'activité.

Nos tarifs

Nos tarifs sont simples et transparents : 30 € de l'heure pour toutes nos formations. Certains cas particuliers peuvent cependant avoir des tarifs spécifiques, qui sont clairement indiqués.

**MON CONSEIL
EN ÉVOLUTION
PROFESSIONNELLE**

**avenir
actifs**
mandaté par
France compétences

VOUS SOUHAITEZ FAIRE LE POINT SUR VOTRE SITUATION, VOTRE AVENIR PROFESSIONNEL ?

En tant que chef d'entreprise ou salarié, vous bénéficiez du conseil en évolution professionnelle (CEP).

Le CEP est un **accompagnement gratuit et personnalisé** pour faire le point sur votre situation et vos projets professionnels d'évolution ou de reconversion.

Avec l'aide de votre conseiller.e, vous analyserez votre situation actuelle, vos objectifs d'évolution, et définirez votre plan d'actions.

 Laurence CHEVALLIER : 06 48 19 00 53 - l.chevallier@cma-gers.fr

Hôtellerie, restauration, alimentation

CAP	Cuisine	BP	Art de la cuisine
CAP	Commercialisation & services en hôtel-café-restaurant	CAP	Production et service en restauration (rapide, collective, cafétéria)
BP	Arts du service et commercialisation en restaurant		
CAP	Boucher	CAP	Charcutier traiteur
CS	Vente-conseil en boucherie	BP	Boucher
CAP	Boulangier	CAP	Pâtissier
CS	Pâtisserie de boutique	CS	Technique de tour en boulangerie et pâtisserie

Commerce, services

CAP	Métiers de la coiffure	CS	Coiffure coupe couleur
BP	Coiffure	CAP	Esthétique cosmétique parfumerie
BP	Esthétique cosmétique parfumerie		
CAP	Equipier polyvalent du commerce	Bac PRO	Métiers du commerce et de la vente Option A Animation et gestion de l'offre commerciale
Bac PRO	Métiers du commerce et de la vente Option B prospection clientèle et valorisation de l'offre commerciale	BTS	Conseil et commercialisation de solutions techniques

Maintenance véhicules & matériels

CAP	Maintenance de véhicules Option A voitures particulières	CAP	Maintenance de véhicules Option B véhicules de transport routier
Bac PRO	Maintenance de véhicules Option voitures particulières	CAP	Carrossier automobile
CAP	Peintre automobile	CAP / Bac PRO	Maintenance des matériels Option A matériels agricoles
CAP Bac PRO	Maintenance des matériels Option B matériels de construction et manutention	CAP / Bac PRO	Maintenance des matériels Option C matériels d'espaces verts
BTS	Maintenance des matériels de construction et manutention	BTS	Techniques et services en matériels agricoles

Bâtiment & travaux publics

CAP	Charpentier bois	CAP	Conducteur d'engins de TP et carrières
CAP	Menuisier fabricant	CAP	Menuisier installateur
CAP	Métiers du plâtre et de l'isolation		
TP	Façadier peintre	CAP	Carreleur mosaïste
		CAP	Maçon

Fluides énergies

CAP	Electricien	CAP	Installateur en froid et conditionnement de l'air
CAP	Monteur en installations sanitaires	CAP	Monteur en installations thermiques
TP	Electricien d'équipements du bâtiment	Bac PRO	Installateur en chauffage, climatisation et énergies renouvelables
Bac Pro	Métiers de l'électricité et de ses environnements connectés	Bac PRO	Métiers du froid et des énergies renouvelables
BTS	Fluides énergies domotique A génie climatique et fluide	BTS	Fluides énergies domotiques B froid et conditionnement de l'air

Sport

BPJEPS Rugby à XV

Contact : 05 62 61 22 30

Formation continue

Chefs d'entreprise, salariés, demandeurs d'emplois, intérimaires : formez-vous à un diplôme !

A tout moment de votre parcours professionnel, formez-vous en préparant un diplôme.

Avant de vous lancer, il est essentiel de prendre le temps de bien construire votre projet. Vous souhaitez obtenir une qualification professionnelle, envisager une reconversion, vous adapter à votre poste de travail, trouver plus facilement un emploi ?

Que vous soyez chef d'entreprise, ou futur chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur, demandeur d'emploi, nos équipes vous accompagnent pour choisir le dispositif de formation et de prise en charge adapté à votre profil !

Contact : Julie REGUENA – 05 62 61 22 36 – j.reguena@cma-gers.fr