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
Moniteur VTT - Préparation au test d'Exigence Préalable (TEP) - DEJEPS VTT 6
Aspirant Guide de haute montagne - Préparation au probatoire 8
Accompagnateur en montagne - semaine intensive - préparation probatoire 10
Accompagnateur en montagne - Test Blanc QCM + Probatoire 11
Accompagnateur en montagne - préparation probatoire 12
CQP Travailler sur Cordes - Niveau Initial 14
CQP Travailler sur Cordes - Niveau confirmé + Recyclage cordiste MAC 16
MAC cordiste niveau initial et confirmé 18
Moniteur National de Ski Nordique et pisteur Nordique - préparation au test et capacité technique 20
Moniteur National Ski Alpin- Test Blanc du TTA 21
Moniteur National Ski Alpin - Evaluation d'entrée en formation longue 22
Moniteur National Ski Alpin - Préparation au TTA et CTT formation longue 23
Pisteur-secouriste alpin - Préparation au test technique 25
Pisteur-secouriste alpin - Test technique 26
Pisteur-secouriste alpin - Brevet National de Pisteur Secouriste Alpin 1er degré 28
Sécurité déplacement en montagne en raquette 30
Sécurité déplacement en montagne estival 31
CAP Cuisine 34
CAP Pâtisserie 36
Brevet Professionnel Arts de la cuisine 38
Permis d'Exploitation & HACCP 40
Permis d'Exploitation 42
Des spiritueux aux cocktails 44
Vins et Bières 46
BAC+2 - Assistant de Gestion et d'Administration d'Entreprise 49
BAC+2 - BTS Communication 51
BAC+2 - BTS Comptabilité et gestion 53
BAC+2 - Gestionnaire d'Unité Commerciale 55
BAC+3 - Chargé Clientèle Particuliers et Professionnels en Banque et Assurance 57
BAC+3 - Responsable développement commercial Généraliste/Webmarketing 59

CCI HAUTES-ALPES
Formation

CRET

Montagne

Mise à jour : 04/05/2026

Moniteur VTT - Préparation au test d'Exigence Préalable (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 08 juin au 10 juillet 2026

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
Céline CAUNOIS
04 92 21 56 17
c.caunois@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 :
20 mai 2026

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

- Se préparer aux différentes épreuves des TEP VTT, en maitrisant les techniques d'orientation, de descente et trial
- Connaître les différentes épreuves des TEP et le cursus complet du DEJEPS
- Découvrir le métier de l'enseignement du vélo

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

Suivi et évaluation

Evaluation des acquis en continu.

Encadrement pédagogique

Formateurs qualifiés et complémentaires, titulaires du DEJEPS VTT

Débouchés

Formation DEJEPS VTT Moniteur VTT, proposée à l'Argentière La Bessée par le CRFCK : Vélo Tout Terrain | CRFCK

Les +

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

Formateurs passionnés, et expérimentés en race.

Aller plus loin

S'inscrire aux TEP 2026 : 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 en ligne.

02/10/2025

Aspirant Guide de haute montagne - Préparation au probatoire

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

Dates
Du 05 Janvier au 19 Juin 2026

Durée
De 35h à 385h - En présentiel

Tarifs
Stage Hiver : 655 à 2310€ de 1 à 4 semaines.
Stage Eté : 655 à 4060€ de 1 à 7 semaines.
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

Délai d'accès
Candidature à fournir avant le :
24 Avril 2026

Blocs de compétences
Aucun

Équivalence
Aucune

Passerelles
Aucune

Suite de parcours
Cursus de formation du DEA Aspirant-guide de haute-montagne

Taux de satisfaction
93% sur l'année 2025

Nombre de stagiaires
35

Taux d'abandon/interruption
0%

Publics

Tout personne titulaire de la liste de course exigée par l'ENSA et/ou ayant pour objectif de se présenter à l'examen probatoire aspirant-guide en 2026 ou 2027.

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.

Renforcer sa préparation mentale, nécessaire à l'examen.

Pré-requis

Etre titulaire de la liste de courses exigée par l'ENSA et 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

- Préparation mentale et préparation physique.
- 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.

Suivi et évaluation

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

Encadrement pédagogique

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

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

Débouchés

Guide de haute montagne.

Les +

- Plus de 45 ans d'expérience dans cette formation.
- Variété des sites de pratique : Ecrins, Chamonix, Verdon.
- Equipe pédagogique expérimentée, à l'écoute et investie auprès des stagiaires.
- **Nouveauté 2026**: Préparation mentale par une coach professionnelle.

MÉTIERS DE LA MONTAGNE

Mise à jour : 18/05/2026

Accompagnateur en montagne - semaine intensive - préparation probatoire

Formation intensive de 5 jours pour préparer l'examen probatoire d'accompagnateur en montagne ainsi qu'un test blanc au probatoire accompagnateur en montagne.

Dates

24 au 28 Aout 2026

Durée
35 h

Tarifs
450 €

Possibilités de financement
Autofinancement

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

Délai d'accès
Candidature à fournir avant le :
17/08/2026

Blocs de compétences
Aucun

Équivalence
Aucune

Passerelles
Aucune

Suite de parcours
Examen probatoire du DE Accompagnateur en Moyenne Montagne

Publics

Tout public ayant une excellente condition physique et sportive.

Objectifs

Optimiser ses capacités de réussite lors de l'épreuve de marche / orientation des probatoires d'accès au Diplôme d'Etat.

Pré-requis

Toute personne ayant une excellente condition physique et une pratique très régulière de la randonnée et ayant pour objectif professionnel de devenir accompagnateur en montagne.

Programme

- Perfectionnement en orientation.
- Test blanc marche et orientation : test en conditions réelles respectant le règlement d'épreuve 2024.
- Course de cheminement.
- Conseils et statégies à appliquer pour l'examen.

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.

Suivi et évaluation

QCM, test blanc, courses d'orientation, notation par les formateurs.

Encadrement pédagogique

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

Débouchés

Diplôme d'Etat Accompagnateur en moyenne montagne

Les +

Un test blanc organisé par les formateurs expérimentés du CRET- CCI Hautes-Alpes Formation participant au jury d'examen probatoire Acompagnateur en Moyenne Montagne (AMM).

Accompagnateur en montagne - Test Blanc QCM + Probatoire

Participez à un test blanc respectant le règlement d'épreuve 2024.
Test en conditions réelles pour se préparer aux épreuves du probatoire d'Accompagnateur en Moyenne Montagne.
Test sur une journée et débriefing le lendemain.

Dates
23 et 24 Juin 2026

Durée
1.5 jour

Tarifs
100€

Lieux
BRIANÇON

Contact
Céline CAUNOIS
04 92 21 56 17
c.caunois@cci05formation.fr

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

Délai d'accès
Candidature à fournir avant le :
19 juin 2026

Publics

Tout public ayant une excellente condition physique et sportive et souhaitant devenir accompagnateur en moyenne montagne.

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 excellente condition physique et une pratique très régulière de la randonnée.
- Avoir pour objectif professionnel de devenir accompagnateur en montagne.

Programme

Journée du 23 juin 2026

- Test Blanc "Marche et orientation en terrain technique de moyenne montagne" Secteur Briançon,
- Le lieu précis du TEST ainsi que l'heure de rendez-vous seront diffuser 24h00 avant le TEST.

Matinée du 24 juin 2026

QCM Blanc:

- QCM selon les condition d'examen.
- Correction du QCM

Aprés Midi du 24 Juin 2026.

Débreifing en salle :

- Correction et analyse du TEST.
- Conseils en stratégie d'orientation.
- Conseils en gestion de l'effort.
- Debalisage sur le terrain

Lieux : Rendez-vous à 8h30 CCI Hautes-Alpes Formation, 36 Avenue de la République 05100 BRIANCON.

Débouchés

Métier d'accompagnateur en moyenne montagne.

Mise à jour : 11/02/2026

Accompagnateur en montagne - préparation probatoire

Préparer l'examen probatoire du Diplôme d'Etat d'accompagnateur en moyenne montagne du 11 mai au 28 Aout 2026.

Dates
Du 11 mai au 28 aout 2026

Durée
De 35h à 315h - En présentiel

Tarifs
Préparation modulaire : 385 € / semaine - Tarif dégressif à partir de 2 semaines 350 - 3 semaines 315 - 4 semaines 280 - FORMACODE : 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 :
Avril 2026

Blocs de compétences
Aucune

Équivalence
Aucune

Passerelles
Aucune

Suite de parcours
Cursus de formation du diplôme d'accompagnateur en montagne.

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.

Suivi et évaluation

- QCM, test blanc, courses d'orientation, notation par les formateurs.
- Préparation renforcée : résultats et progression synthétisés dans un contrat pédagogique.

Encadrement pédagogique

Formateurs Accompagnateur en Montagne 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).

Débouchés

Accompagnateur en montagne.

Les +

- Formateur expérimenté dans l'organisation de l'examen probatoire.
- Stage en entreprise pour la préparation renforcée du juillet 2026

Aller plus loin

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

MÉTIERS DE LA MONTAGNE

Mise à jour : 18/05/2026

CQP Travailler sur Cordes - Niveau Initial

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

Dates
Du 03 Septembre au 02 Octobre 2026

Durée
154h dont 14h d'examen - En présentiel.

Tarifs
3600 € - FORMACODE : 22274 - 31701 - RNCP : RS6610

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

Lieux
BRIANÇON

Contact
Céline CAUNOIS
04 92 21 56 17
c.caunois@cci05formation.fr

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

Modalités d'accès
Sur dossier

Délai d'accès
Candidature à fournir avant le :
06 Aout 2026

Blocs de compétences
Aucun

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

Maitriser les techniques et les notions théoriques définies par le référentiel d'examen FTSC (France Travaux Sur Cordes) du Cordiste.

Pré-requis

Bonne condition physique
Aptitude aux évolutions en hauteur (certificat médical)
Aptitude au travail manuel
Savoir lire, écrire, compter

Programme

- Mettre en place des amarrages simples en prenant en compte les consignes transmises
- Réaliser des déplacements en hauteur en accès simple pour se rendre à son poste de travail
- Réaliser la production en appliquant les modes opératoires transmis afin de travailler en sécurité
- Échanger avec les membres de l'équipe à l'aide de différents moyens de communication afin de réaliser le travail en sécurité
- 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).

Moyens pédagogiques et techniques

Alternance de cours théoriques, de travail technique, et de mises en situation de travail sur le terrain.
Matériel collectif et individuel liés à l'activité, mis à disposition.

Suivi et évaluation

QCM théoriques notés.
Progressions synthétisées dans un contrat pédagogique.

Encadrement pédagogique

Formateurs titulaires du CQP technicien cordiste, expérimentés.

Débouchés

Ouvrier cordiste

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

MÉTIERS DE LA MONTAGNE

Mise à jour : 11/12/2025

CQP Travailler sur Cordes - Niveau confirmé + Recyclage cordiste MAC

Le cordiste "CQP cordiste niveau confirmé" est un ouvrier professionnel qui intervient sur des chantiers de travaux en hauteur dont l'accès difficile impose l'utilisation de cordes pour travailler en sécurité.

Dates
Du 07 au 24 Avril 2026

Durée
105h examen inclus - En présentiel

Tarifs
3192 € - FORMACODE : 31701 - Code RNCP34370 - Chantier BTP Code RS6611- Certificateur : France Travaux Sur Cordes - Date d'enregistrement de la certification : 31/05/2024

Possibilités de financement
CPF (compte personnel de formation) / Pôle Emploi / 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
Sur dossier d'inscription à demander par mail ou à télécharger

Délai d'accès
Candidature à fournir avant le :
20 Mars 2026

Blocs de compétences
Aucun

Équivalence
Aucune

Passerelles
Aucune

Suite de parcours
Certification professionnelle: Superviser les travaux cordes sur site - STCS Certification professionnelle: Organiser les travaux sur corde - OTC

MON COMPTE FORMATION

Publics

Tout personne disposant d'une expérience cordiste significative dans les travaux sur cordes, souhaitant acquérir les compétences nécessaires pour travailler en autonomie.

Objectifs

- Améliorer ses compétences cordistes d'un point de vue technique mais aussi réglementaire afin de répondre aux exigences législatives.
- Devenir autonome pour l'organisation d'équipe et la mise en place de différents modes opératoires sur les chantiers selon la réglementation en vigueur.
- Perfectionner ses techniques de secours en situation complexe afin de garantir un maximum de sécurité sur les chantiers.

Pré-requis

- Etre titulaire du CQP initial ou justifier de 1600 heures de travail sur les 2 dernières années.
- Etre titulaire du SST initial ou à recycler.
- Savoir lire et écrire le français.
- Avoir une bonne condition physique ainsi qu'un certificat médical de moins de 3 mois de non contre-indication pour le travail en hauteur.

Programme

- Mettre en place des amarrages complexes de façon autonome en prenant en compte les consignes transmises.
- Réaliser des déplacements en hauteur en accès complexe pour se rendre à son poste de travail.
- Réaliser la production en autonomie en appliquant les modes opératoires transmis.
- Échanger avec les membres de l'équipe à l'aide des différents moyens de communication afin de réaliser le travail en sécurité.
- Réaliser un secours complexe en appliquant la procédure de secours.

Epreuves de fin de formation : questionnaires à choix multiples, mise en situation professionnelle, le secours.

Moyens pédagogiques et techniques

Alternance de cours théoriques, de travail technique, et de mises en situation de travail sur le terrain.
Matériel collectif et individuel liés à l'activité, mis à disposition.

Suivi et évaluation

QCM théoriques notés.
Progressions synthétisées dans un contrat pédagogique.

Encadrement pédagogique

Formateurs expérimentaires, titulaires du CQP technicien cordiste. Un formateur pour 6 à 8 apprenants.

Débouchés

Technicien cordiste, chef d'équipe.

Les +

- Centre de formation agréé par FTSC (France Travaux Sur Cordes) depuis 2015
- Mise à disposition gratuite du matériel EPI pour les stagiaires
- Validation durant la formation du recyclage cordiste (MAC) .

Aller plus loin

Plus d'informations sur le site FTSC (France Travaux Sur Cordes) :

L'union des professionnels des Travaux sur Cordes en France (francetravauxsurcordes.fr)

Mise à jour : 11/12/2025

MAC cordiste niveau initial et confirmé

Le nouveau référentiel est applicable à partir du 1er janvier 2024.

Les entreprises et cordistes ont jusqu'au 1er mai 2025 pour réaliser le MAC auprès des organismes de formations agréés France Travaux Sur Cordes.

Dates
Du 26 au 28 novembre 2025

Durée
3 jours

Tarifs
350 € MAC et 250 € SST

Possibilités de financement
OPCO, autofinancement

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

Délai d'accès
Candidature à fournir avant le :
12/11/2025

Blocs de compétences
Aucun

Équivalence
Aucune

Passerelles
Aucune

Suite de parcours
Non concerné

Aller plus loin

Plus d'informations sur le site de FTSC (France Travaux Sur Cordes)
L'union des professionnels des Travaux sur Cordes en France (francetravauxsurcordes.fr)

Publics

Le MAC (Maintien et Actualisation des Compétences) s'adresse aux certifiés CORDISTE niveau initial et confirmé.

Objectifs

Mettre à jour les compétences techniques et le maintien du savoir-faire des cordistes niveau initial et cordistes niveau confirmé.

Répondre au Référentiel de France Travaux sur Cordes applicable au 01 janvier 2024.

Réaliser son recyclage Sauveteur Secouriste au Travail (SST) cordiste.

Pré-requis

Etre titulaire d'un CQP cordiste

Programme

L'actualisation des compétences permet de faire un bilan de période sur les objectifs à traiter dans chacun des modules du référentiel :

Recyclage SST cordiste (1 journée)

Module 1 : Prévention

Appliquer une attitude professionnelle adpatée à son environnement et à ses interlocuteurs.

Module 2 : Technique

- Connaître les évolutions techniques et les nouveaux appareils du marché des équipements adaptés aux travaux sur cordes.
- Connaître et maîtriser le matériel et équipements présentés.
- Appliquer la vérification visuelle avant utilisation des équipements présentés.

Module 3 : Secours & Réglementaire

- Connaître et appliquer les techniques de secours dans des situations simples et complexes de travail.
- Comprendre et analyser les retours d'expérience pour améliorer les pratiques de secours.
- Connaître et comprendre les textes réglementaires qui encadrent la profession.
- Connaître et comprendre les différents guides professionnels adaptés à son domaine d'activité.
- Connaître et comprendre les documents obligatoires sur chantier.

Chaque module constitute une journée de stage. Une attestation individuelle de suivi est remise par l'Organisme de Formation pour chaque module. La carte professionnelle sera renouvellée à l'issue de la réception des 3 attestations par FTSC.

Moyens pédagogiques et techniques

Les contenus s'appuient principalement sur des échanges, des partages d'expériences, et les actualités, accessibles aux deux niveaux. Le référentiel est bâti autour des trois modules suivants :

- Module Prévention
- Module Technique
- Module Secours & Règlementaire.

Chaque module constitue une journée de stage. Cette répartition est un point de repère pour les formateurs, qui adapteront les contenus en fonction du public inscrit dans chaque session.

Suivi et évaluation

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

Encadrement pédagogique

L'encadrement se fait par des formateurs expérimentés, titulaires du CQP Technicien Cordiste et de BE cordes. Un formateur pour 6 apprenants.

Débouchés

Non concerné

Mise à jour : 11/12/2025

Moniteur National de Ski Nordique et pisteur Nordique - préparation au test et capacité technique

Préparation au TEST TECHNIQUE D'ACCES et au TEST DE CAPACITE TECHNIQUE, et Test d'entrée en formation pisteur nordique.

Durée
28 h - En présentiel du 05 au 08 janvier 2026 et du 26 au 29 janvier 2026.

Tarifs
Tarif 2026 : 350 € /semaine - FORMACODE 15411

Possibilités de financement
Autofinancement

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 :
03 janvier 2026

Blocs de compétences
Aucun

Équivalence
Aucune

Passerelles
Aucune

Suite de parcours
Monitorat ski nordique / Brevet National de Pisteur Nordique

Aller plus loin

Plus d'infos sur le cursus du DE Moniteur national de ski nordique de fond - CNSNMM : Accueil (sports.gouv.fr)

Publics

Toute personne qui souhaite devenir Moniteur National de Ski Nordique de Fond ou Pisteur nordique.

Objectifs

- Renforcer ses capacités et améliorer sa technique en ski classique et skating
- Se préparer à la réussite des épreuves d'entrée dans le cursus du Diplôme d'Etat

Pré-requis

Avoir un bon niveau de ski (skating et classique) et une très bonne condition physique.

Programme

Contenu ski

- Technique ski classique et skating : perfectionnement de la technique individuelle
- Chrono
- Retours vidéo en salle
- Matériel ski de compétition : caractéristiques, comportement, entretien et préparation en vue de la compétition.

Le test technique d'accès - 2 épreuves :

- Une épreuve de performance se déroulant en technique de patinage sur un parcours chronométré de 7,5 km.
- Une épreuve de démonstration technique en classique sur une boucle tracée en terrain varié permettant la réalisation et l'enchaînement de tous les pas.

Le test de capacité technique - 2 épreuves :

- Une épreuve de performance sur un parcours chronométré de 7,5 km effectué en technique classique.
- Une épreuve de démonstration technique de patinage sur un parcours descendant de type nordique mettant en évidence les changements de direction au moyen de pas tournants, les virages à conduite dérapée et les pas de patineur à vitesse moyenne et élevée.

Moyens pédagogiques et techniques

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

Suivi et évaluation

Test blanc chronométré / Entretien et bilan individuels.

Encadrement pédagogique

Moniteurs DE (Diplôme d'Etat) ski nordique.

Débouchés

Moniteur national de ski nordique de fond, pisteur nordique 1er degré.

Mise à jour : 11/12/2025

Moniteur National Ski Alpin- Test Blanc du TTA

Réaliser un test blanc dans les conditions réelles d'examen pour le test technique d'accès au monitorat de ski alpin (TTA).

Dates
Le 9 janvier 2026

Durée
7h00

Tarifs
90 €

Possibilités de financement
Aucun

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

Délai d'accès
Candidature à fournir avant le :
05/01/2026

Blocs de compétences
Aucun

Équivalence
Aucune

Passerelles
Aucune

Suite de parcours
Aucun

Publics

Tout public ayant une bonne pratique du ski et souhaitant débuter le cursus de formation du monitorat de ski alpin.

Objectifs

Evaluer son niveau par rapport aux attendus lors du test technique.

Pré-requis

Aucun

Programme

- Matin, test blanc en Slalom sur le domaine de Serre-Chevalier.
- Après-midi, debriefing en salle au centre de formation, à Briançon.

Moyens pédagogiques et techniques

Mise en situation situation d'examen : slalom chronométré avec ouvreur.
Conseils pour améliorer sa technique et son engagement.
Utilisation de moyens vidéos.

Encadrement pédagogique

Formateurs ski alpin titulaires du DE moniteur de ski alpin.

Débouchés

Moniteur de ski alpin.

Les +

- Test blanc en conditions réelles d'examen.
- Débreifng personnalisé.
- Possibilité de suivre des semaines d'entrainement sur le reste de la saison.

MÉTIERS DE LA MONTAGNE

Mise à jour : 10/02/2026

Moniteur National Ski Alpin - Evaluation d'entrée en formation longue

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

Durée
le 28 MARS 2026

Tarifs
Gratuit

Possibilités de financement
Aucun car évaluation gratuite

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 :
20 MARS 2026

Blocs de compétences
Aucun

Équivalence
Aucune

Passerelles
Aucune

Suite de parcours
Préparation au Test Technique du DE moniteur de ski alpin.

Aller plus loin

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

Publics

Tout public

Objectifs

Evaluer ses capacités 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 ainsi qu'une bonne condition physique.

Programme

Contenu

- Descente libre sur piste
- Debriefing avec les formateurs pour les candidats.

Moyens pédagogiques et technique

- Explications, complément d'information, échanges questions / réponses sur la préparation au Test Technique avec les candidats retenus

Suivi et évaluation

- Feuilles d'émargement
- Exercices pratiques notés

Encadrement pédagogique

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

Débouchés

Débuter la préparation du cursus de formation du DE moniteur de ski alpin.

Date de mise à jour : 21/05/2026

Moniteur National Ski Alpin - Préparation au TTA et CTT formation longue

Préparation physique et technique au examen d'entrée du Diplôme d'Etat de Ski Alpin

Dates
Du 16 novembre 2026 au 2 avril 2027

Durée
De 35h à 630h - En présentiel

Tarifs
350 € la semaine - Tarif dégressif à partir de 2 semaines 330€/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 du 04 janvier au 09 avril 2027.

Lieux
BRIANÇON

Contact
Céline CAUNOIS
04 92 21 56 17
c.caunois@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 :
30 oct 2026

Blocs de compétences
Aucun

Équivalence
Aucune

Passerelles
Aucune

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

Taux de satisfaction
98% sur l'année 2026

Taux de réussite
67% (12 inscrits et présents au test)

Nombre de stagiaires
20

Taux d'abandon/interruption
15%

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 TTA et CTT 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 2026 à Serre Chevalier.

Programme

Contenu hors ski - préparation physique - novembre 2026.

- 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.

Contenu reprise du ski - décembre 2026.

- Technique de base, ski foncier.
- Perfectionnement de la technique individuelle, maîtrise gestuelle
- Ski toute neige, tout terrain, ski de bosses

Contenu préparation technique de janvier à avril 2027.

- Travail spécifique en slalom TTA et géant CTT.
- Progression personnalisé selon le niveau.
- Test blanc TTA et CTT
- 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, Maitrise auto-sauvetage avalanche.

Moyens pédagogiques et techniques

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

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.

Encadrement pédagogique

Moniteurs de ski alpin, expérimentés dans la formation.

Débouchés

Moniteur national de ski alpin

Les +

- Un stage en entreprise (école de ski) est prévu durant 3 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 2 semaines achetées.

Aller plus loin

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

MÉTIERS DE LA MONTAGNE

Mise à jour : 22/01/2026

Pisteur-secouriste alpin - Préparation au test technique

Préparation Physique et technique du ski en vue de se présenter au test technique de pisteur-secouriste alpin

Dates
Du 9 mars au 20 mars 2026 - possibilité de suivre 1 semaine ou 2 semaines

Tarifs
1 semaine : 540 € 2 semaines : 970 €

Possibilités de financement
Aucun

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 :
01/03/2026

Blocs de compétences
Aucun

Équivalence
Aucune

Passerelles
Aucune

Suite de parcours
Test technique de pisteur-secouriste alpin et formation au Brevet National.

Taux de satisfaction
98% sur l'année 2025

Nombre de stagiaires
9

Taux d'abandon/interruption
0%

Publics

Toute personne souhaitant accéder à la profession de pisteur-secouriste, possédant une flèche de vermeil et un bon niveau en ski alpin, sur piste et 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
- Etre 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.

Suivi et évaluation

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

Encadrement pédagogique

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

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.

Mise à jour : 27/01/2026

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).

Dates
23 mars 2026

Durée
7h - En présentiel

Tarifs
Test pisteur à 90 € + le cout de forfait de ski donnant accès aux télésièges du test de pisteur (en option)

Possibilités de financement
Aucun

Lieux
PELVOUX

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

Délai d'accès
Candidature à fournir avant le :
10 mars 2026

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

Réaliser une descente libre en ski alpin hors-piste de 300 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. Vous devez obtenir la moyenne de 12/20 pour réussir le test.

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

Critères de notation

- Engagement physique
- 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.

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.

Encadrement pédagogique

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

Débouchés

Pisteur-secouriste alpin 1er degré

Les +

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

Mise à jour : 15/04/2026

Pisteur-secouriste alpin - Brevet National de 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 16 Novembre au 18 décembre 2026

Durée
175h dont 14h d'examen - En présentiel

Tarifs
Tarifs 2026 : 2975 € (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
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
Sur dossier

Délai d'accès
Candidature à fournir avant le :
10 Octobre 2026

Blocs de compétences
Aucun

Équivalence
Aucune

Passerelles
Aucune

Suite de parcours
Pisteur-secouriste alpin 2ème degré, 3ème degré. Artificier option tir d'avalanche. Maitre chien d'avalanche

Taux de satisfaction
93% sessions sur l'année 2025

Nombre de stagiaires
24

Taux d'abandon/interruption
0%

Taux d'insertion
33% 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.
- Connaitre la règlementation relative à un domaine skiable.
- Acquérir les bases de météorologie et de la nivologie.

Pré-requis

Etre majeur

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

Produire un certificat médical de non contre-indication à la pratique du métier de pisteur.

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.

Suivi et évaluation

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

Encadrement pédagogique

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

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)

MÉTIERS DE LA MONTAGNE

Mise à jour : 11/12/2025

Sécurité déplacement en montagne en raquette

Acquérir les éléments de base en matière de sécurité permettant l'autonomie dans le déplacement en raquette, 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

Possibilités de financement
Autofinancement

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 :
15/11/2025

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.

Suivi et évaluation

Evaluation des acquis en continu.

Encadrement pédagogique

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

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

Mise à jour : 11/12/2025

Sécurité déplacement en montagne estival

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
Selon vos besoins

Durée
Selon vos besoins

Tarifs
Sur demande, nous vous transmettons un devis personnalisé

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.

Programme

- Outils et les méthodes d'orientation de base nécessaires à la préparation et à la conduite d'une sortie en montagne.
- Matériel à prévoir et savoir l'adapter à son activité et à ses déplacements.
- Techniques de progression en terrains difficiles (neige & rocher).
- Bases de la météorologie de montagne.
- Organisation d'un secours : alerter, protéger, faire évacuer.

Moyens pédagogiques et techniques

Mise en situation pratique sur le terrain.

Suivi et évaluation

Evaluation des acquis en continu.

Encadrement pédagogique

Guide de Haute Montagne expérimentés.

Débouchés

Non concerné

CCI HAUTES-ALPES
Formation

Numérique

CCI HAUTES-ALPES
Formation

Cuisine

Mise à jour : 10/04/2026

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
1er septembre 2026 au 30 juin 2028

Durée
910 h de formation en centre en alternance sur 2 ans (possibilité d'adapter le parcours sur 1 an soit 455 h 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
Dossier d'inscription, puis entretien individuel

Délai d'accès
Candidature à fournir avant le :
31/08/2026

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
Sessions 2023-2025 : 91%

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 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.

Savoir lire, écrire, compter.

Pour les candidats hors apprentissage, avoir réalisé 14 semaines de stage en entreprise avant le 14/11/2026 (nous consulter).

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 cuisine. 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.

Encadrement pédagogique

Formateurs spécialisés en milieu professionnel

Débouchés

Sessions 2023-2025 : 83% (12 inscrits et présents à l'examen dont 5 en parcours sur 1an)

Nombre de stagiaires
Sessions 2023-2025 : 12 dont 10 apprentis et 1 contrat de professionnalisation

Taux d'abandon/interruption
Sessions 2023-2025 : 0%

Taux d'insertion
Sessions 2023-2025 : 85,7%

Aller plus loin

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

Commis cuisinier, cuisinier

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 : 10/04/2026

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
1er septembre 2026 au 30 juin 2028

Durée
924 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 pro

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 d'inscription, puis entretien individuel

Délai d'accès
Candidature à fournir avant le :
31/08/2026

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
Certificat de Spécialisation (CS) Pâtisserie de Boutique / CS Desserts de Restaurant / BTM pâtissier confiseur glacier traiteur

Taux de satisfaction

Publics

Tout public. Pour un parcours en apprentissage, être âgé de 15 ans minimum.

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

Projet professionnel en accord avec les objectifs de formation.

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

Savoir lire, écrire, compter.

Pour les candidats hors apprentissage, avoir réalisé 14 semaines de stage en entreprise avant le 14/11/2026 (nous consulter).

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.

Encadrement pédagogique

Session 2024-2025 : 100%

Taux de réussite
Session 2024-2025 : 50% (2 inscrits et présents à l'examen)

Nombre de stagiaires
Session 2024-2025 : 3 en apprentissage

Taux d'abandon/interruption
Session 2024-2025 : 66%

Taux d'insertion
Session 2024-2025 : 100% à 6mois

Formateurs spécialisés en milieu professionnel.

Débouchés

Aide pâtissier, pâtissier.

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

Date de mise à jour : 20/03/2026

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 2026 à juin 2028

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
Dossier d'inscription, puis entretien individuel

Délai d'accès
Candidature à fournir avant le :
31/08/2026

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.

Encadrement pédagogique

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 : 01/04/2026

Permis d'Exploitation & HACCP

Le Permis d'Exploitation, indispensable pour ouvrir ou gérer un établissement CHRD (Café Hôtel Restaurant Discothèque), permet d'acquérir les connaissances des droits et des obligations attachées à l'exploitation d'un débit de boissons à consommer sur place, ou d'un restaurant.

Un établissement de restauration se doit d'être en conformité avec les règles d'hygiène afin de donner une bonne image auprès de sa clientèle.

Dates
Du 14 au 24 avril 2026

Durée
58h de formation dont 8h de soutien personnalisé

Tarifs
Financement par AFC France Travail pour les personnes en recherche d'emploi, dans la limite de 10 places.

Possibilités de financement
AFC France Travail

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 individuel et information collective prévue le 24 mars 2026 à Gap.

Délai d'accès
Candidature à fournir avant le :
Avant le 31/03/2025

Blocs de compétences
Aucun

Équivalence
Aucune

Passerelles
Aucune

Suite de parcours
Non concerné

Taux de satisfaction
87% session 2025

Nombre de stagiaires
10

Taux d'abandon/interruption
0%

Publics

Créateur, repreneur ou futur exploitant d'un débit de boissons ou d'un établissement de restauration.

Objectifs

La formation permet d'obtenir :

- le Permis d'Exploitation (obligation légale) pour toute ouverture ou reprise d'un débit de boissons (Art. L3332-1-1 du Code de la santé publique) et de connaître les droits et obligations d'un débit de boissons à consommer sur place, ou d'un restaurant.

- l'attestation Hygiène Alimentaire en restauration commerciale, notamment 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

Maîtrise de la langue française orale et écrite

Programme

Permis d'exploitation - Le cadre législatif et réglementaire

Les sources de droit et les applications :

- Organisation administrative et judiciaire, responsabilité civile et pénale des personnes morales et physiques, délits et infractions, mise en danger d'autrui.
- Codification des dispositions relatives aux débits de boissons dans le code de la santé publique / police administrative générale (code des collectivités territoriales) / police administrative spéciale (code de la santé publique).

Les conditions d'ouverture d'un débit de boissons à consommer sur place (café, brasserie, restaurant...)

- Conditions liées à la personne : nationalité, capacité juridique, incompatibilités, le Permis d'Exploitation et son renouvellement
- Conditions liées à la licence : classification des boissons, boissons interdites de vente en France, différentes licences et champs d'application, conditions de délivrance et de validité d'une licence, restrictions (limitation du nombre de débits de boissons, péremption, zones protégées).
- Vie d'une licence : transferts (activité touristique, communes dépourvues de débits de boissons), interdictions de transfert, translation d'une licence, mutation d'une licence.
- Déclarations préalables à l'ouverture : déclaration administrative (délai, contenu, formalisme), obligations fiscales, rédaction du bail par acte authentique, Idéclarations communes aux métiers de bouche (immatriculation, assurances, services vétérinaires).

Les obligations d'exploitation

- Obligations liées à l'établissement : horaires d'ouverture et de fermeture, obligations liées à l'exploitation d'une terrasse située sur la voie publique, étalage obligatoire des boissons sans alcool, laffichages obligatoires, information sur le prix, vidéo protection.
- Obligations en matière de prévention et de protection de la santé publique et aspects pratiques :
    - prévention et lutte contre le risque « alcool » : répression de l'ivresse publique, interdiction des « open bars » , réglementation des « happy hours », protection des mineurs contre le risque « alcool » : interdiction de vente et d'offre de boissons alcooliques aux mineurs et sanctions encourues en cas de non respect, accueil des mineurs de plus de 16 ans dans le cadre de l'apprentissage, conduite à tenir face à un mineur voulant se voir servir de l'alcool, vérification de la majorité du

client,
    - protection des femmes enceintes contre le risque « alcool », la présentation des conséquences physiques et psychologiques de la consommation d'alcool sur le corps humain, conduite à tenir face à un client en état d'imprégnation alcoolique, la réglementation de l'interdiction de fumer et les sanctions encourues en cas de non respect, la réglementation relative aux stupéfiants, conduite à tenir face à un client sous l'emprise de stupéfiants.
- Obligations en matière de prévention et de protection de l'ordre public et aspects pratiques : lutte contre le bruit, conduite à tenir en cas de tapage et autres troubles, dans ou aux abords de l'établissement, lutte contre l'alcool au volant, réglementation sur les jeux et loteries : rappel du principe général d'interdiction, sanctions encourues.

La réglementation locale
Arrêtés préfectoraux et municipaux permettant d'appréhender l'ensemble des obligations départementales concernant les débits de boissons et les restaurants, notamment : Réglementation sanitaire départementale, règlementation contre le bruit, spécificités locales, heures de fermeture et d'ouverture des établissements, affichages spécifiques…

Hygiène alimentaire

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.

Développement durable :

- Amorce de réflexion sur moyens et solutions techniques performantes contribuant à la gestion et l'économie des ressources, dont énergie, fluides, déchets…
- Accessibilité - rappel des obligations réglementaires et mise en place de mesure correctives le cas échéant

Méthodes et moyens pédagogiques et techniques
Cours magistraux, études de cas pratiques, temps d'échanges questions/réponses.
Salle cours équipée de moyens audiovisuels, vidéoprojection.
Cuisine pédagogique.

Individualisation de la formation
Accompagnement personnalisé des stagiaires par la conseillère Entreprise

Evaluation des connaissances acquises
- Expérimentation de cas pratiques pour chaque stagiaire par rapport aux obligations d'exploitation
- Questionnaires de connaissances

Validation
Attestation de formation

Equipe pédagogique
Formateurs spécialisés : François JALADE, cuisinier et formateur expérimenté en Hygiène Alimentaire - Clémentine PUJOS, avocate, formatrice Permis d'Exploitation - Annie FAYOLLET, conseillère Entreprise CCI des Hautes-Alpes

Référente pédagogique : Stéphanie DECK, coordinatrice pédagogique en charge du suivi de la formation - Joignable du lundi au vendredi, de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h - s.deck@cci05formation.fr - T. 07 88 44 79 52

Mise à jour : 14/01/2026

Permis d'Exploitation

Le Permis d'Exploitation, indispensable pour ouvrir ou gérer un établissement CHRD (Café Hôtel Restaurant Discothèque), permet d'acquérir les connaissances des droits et des obligations attachées à l'exploitation d'un débit de boissons à consommer sur place, ou d'un restaurant.

Dates
14, 15, 16 avril 2026

Durée
3 jours soit 21h

Tarifs
675€ / personne

Possibilités de financement
OPCO selon la 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
87% session 2025

Nombre de stagiaires
14

Taux d'abandon/interruption
0%

Publics

Créateur, repreneur ou futur exploitant d'un débit de boissons.

Objectifs

La formation permet d'obtenir le Permis d'Exploitation (obligation légale) pour toute ouverture ou reprise d'un débit de boissons (Art. L3332-1-1 du Code de la santé publique) et de connaître les droits et obligations d'un débit de boissons à consommer sur place, ou d'un restaurant.

Pré-requis

Aucun

Programme

Le cadre législatif et réglementaire

Les sources de droit et les applications :

- Organisation administrative et judiciaire, responsabilité civile et pénale des personnes morales et physiques, délits et infractions, mise en danger d'autrui.
- Codification des dispositions relatives aux débits de boissons dans le code de la santé publique / police administrative générale (code des collectivités territoriales) / police administrative spéciale (code de la santé publique).

Les conditions d'ouverture d'un débit de boissons à consommer sur place (café, brasserie, restaurant,...)

- **Conditions liées à la personne :** nationalité, capacité juridique, incompatibilités, le Permis d'Exploitation et son renouvellement
- **Conditions liées à la licence :** classification des boissons, boissons interdites de vente en France, différentes licences et champs d'application, conditions de délivrance et de validité d'une licence, restrictions (limitation du nombre de débits de boissons, péremption, zones protégées).
- **Vie d'une licence :** transferts (activité touristique, communes dépourvues de débits de boissons), interdictions de transfert, translation d'une licence, mutation d'une licence.
- **Déclarations préalables à l'ouverture :** déclaration administrative (délai, contenu, formalisme), obligations fiscales, rédaction du bail par acte authentique, ldéclarations communes aux métiers de bouche (immatriculation, assurances, services vétérinaires).

Les obligations d'exploitation

- **Obligations liées à l'établissement :** horaires d'ouverture et de fermeture, obligations liées à l'exploitation d'une terrasse située sur la voie publique, étalage obligatoire des boissons sans alcool, laffichages obligatoires, information sur le prix, vidéo protection.
- **Obligations en matière de prévention et de protection de la santé publique et aspects pratiques :**

- prévention et lutte contre le risque « alcool » : répression de l'ivresse publique, interdiction des « open bars » , réglementation des « happy hours », protection des mineurs contre le risque « alcool » : interdiction de vente et d'offre de boissons alcooliques aux mineurs et sanctions encourues en cas de non respect, accueil des mineurs de plus de 16 ans dans le cadre de l'apprentissage, conduite à tenir face à un mineur voulant se voir servir de l'alcool, vérification de la majorité du client,

- protection des femmes enceintes contre le risque « alcool », la présentation des conséquences physiques et psychologiques de la consommation d'alcool sur le corps humain, conduite à tenir face à un client en état d'imprégnation alcoolique, la réglementation de l'interdiction de fumer et les sanctions encourues en cas de non respect, la réglementation relative aux stupéfiants, conduite à tenir face à un client sous l'emprise de stupéfiants.

- **Obligations en matière de prévention et de protection de l'ordre public et aspects pratiques :** lutte contre le bruit, conduite à tenir en cas de tapage et

autres troubles, dans ou aux abords de l'établissement, lutte contre l'alcool au volant, réglementation sur les jeux et loteries : rappel du principe général d'interdiction, sanctions encourues.

La réglementation locale

Arrêtés préfectoraux et municipaux permettant d'appréhender l'ensemble des obligations départementales concernant les débits de boissons et les restaurants, notamment : Réglementation sanitaire départementale, règlementation contre le bruit, spécificités locales, heures de fermeture et d'ouverture des établissements, affichages spécifiques…

Méthodes et moyens pédagogiques et techniques

Cours magistraux, études de cas pratiques, temps d'échanges questions/réponses. Moyens audiovisuels, vidéoprojection.

Evaluation des connaissances acquises

- Expérimentation de cas pratiques pour chaque stagiaire par rapport aux obligations d'exploitation
- Questionnaires de connaissances

Validation

Attestation de formation

Encadrement pédagogique

Formateurs spécialisés

Mise à jour : 14/01/2026

Des spiritueux aux cocktails

Cette formation permet d'acquérir ou d'approfondir des connaissances dans les spiritueux et les cocktails, nécessaires dans les métiers du bar, pour servir, renseigner et conseiller les clients dans leurs choix.

Dates
Selon vos disponibilités - nous consulter

Durée
5 jours soit 35h

Tarifs
550€/personne 5 personnes minimum

Possibilités de financement
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
CV et lettre de motivation

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

Blocs de compétences
Aucun

Équivalence
Aucune

Passerelles
Aucune

Suite de parcours
Aucune

Publics

Salariés du secteur CHR (Café, Hôtel, Restaurant)
Personnels saisonniers du secteur CHR (Café, Hôtel, Restaurant)
Grand public

Objectifs

- Acquérir les connaissances générales des produits du bar
- Mettre en place le bar
- Réaliser et comprendre des cocktails classiques avec une ouverture sur la créativité
- Préparer et servir des boissons (boissons simples, cocktails classiques) en respectant les règles de préséance de service
- Respecter la législation en vigueur en matière de licences, d'hygiène et de sécurité alimentaire, et de consommation d'alcool

Pré-requis

Savoir lire et écrire en français
Avoir les compétences de base en raisonnement logique
Avoir des aptitudes à être créatif et innovant
Avoir une bonne présentation et le sens du contact

Programme

- **Lundi**

- Introduction, présentation de la formation
- Présentation des connaissances de base avec support soft (eaux, sirop, jus, sodas)
- Présentation du materiel pratique ainsi que des règles de base du cocktail et leurs familles
- Travail sur la gestuelle professionnelle
- Recheche d'équilibre d'un sour et introduction des highballs

- **Mardi**

- Principe de la fermentation
- Connaissance produit, ABV & ABA - Liqueurs
- les Sours

- **Mercredi**

- Principe de la distillation
- Connaissance produit, EDV de fruit - Cognac - Armagnac - Vodka - Gin
- Martini & Old fashion

- **Jeudi**

- Connaissance produit, Rhum - Rum - Ron - Tequila - Mezcal
- Les Sours composés

- **Vendredi**

- Connaissance produit, Whiskies
- Atelier création / interprétation

Moyens pédagogiques et techniques

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

Méthodes pédagogiques

Mise en situations pratiques, cours magistraux.

Evaluation

QCM, tests de connaissances théoriques et pratiques

Validation

Attestation de formation

Encadrement pédagogique

Formateurs spécialisés en milieu professionnel

Débouchés

Barman/Barmaid

Mise à jour : 19/02/2026

Vins et Bières

Cette formation permet d'acquérir ou d'approfondir les connaissances dans les vins et bières, nécessaires dans les métiers du bar et de la restauration, pour servir, renseigner et conseiller les clients dans leurs choix.

Dates
Selon vos disponibilités - nous consulter

Durée
5 jours soit 35h

Tarifs
550€/personne 5 personnes minimum

Possibilités de financement
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
CV et lettre de motivation

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

Blocs de compétences
Aucun

Équivalence
Aucune

Passerelles
Aucune

Suite de parcours
Aucune

Publics

Salariés du secteur CHR (Café, Hôtel, Restaurant)

Grand public

Objectifs

- Acquérir les connaissances de base du vin : origines historiques et géographiques, techniques de production, vocabulaire, régions viticoles, appellations, cépages, techniques de dégustation, accords mets et vins.
- Acquérir les connaissances de base de la bière : origines historiques et géographiques, techniques de production, vocabulaire, principaux pays producteurs, types de bières, malts et houblons, accords mets et bières.
- Assurer un service en toute connaissance des produits, de son menu et des équivalences.
- Respecter les codes et la préséance du service du vin et de la bière.

Pré-requis

Savoir lire et e?crire en franc?ais,

Détenir un socle de connaissances de base du vin et de la bière,

Avoir un intérêt certain pour le vin et la bière

Mémoriser facilement.

Programme

VIN

- Vocabulaire propre à la bouteille et aux verres.
- Histoire du vin et des cépages. Géographie viticole.
- Fabrication du vin.
- Localisation des cépages. Caractéristiques des cépages. Classification des vins. Vocabulaire du vin.
- Comment déboucher une bouteille, servir un vin. Techniques de dégustation du vin.
- Accords mets et vins.
- Législation AOC AOP IGP VDF, législation des étiquettes des vins, législation des menus.
- Tableau comparatif et exhaustif des vins

BIERE

- Glossaire et définition de la bière.
- Histoire de la bière.
- Fabrication de la bière. Classification de la bière.
- Les différents types de bières.
- Marché de la bière.
- Service et dégustation de la bière. Accords mets et bières.
- Législation des étiquettes de bières

Moyens pédagogiques et techniques

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

Méthodes pédagogiques

Mise en situations pratiques, cours magistraux.

Evaluation

QCM, tests de connaissances théoriques et pratiques

Validation

Attestation de formation

Encadrement pédagogique

Formateurs spécialisés en milieu professionnel

Débouchés

Barman/Barmaid

Serveur/Serveuse en restauration

CCI HAUTES-ALPES
Formation

Tourisme & Commerce

Mise à jour : 20/03/2026

BAC+2 - Assistant 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 2026 à juin 2028

Durée
2 ans en alternance - 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
Gap ou 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 d'inscription, puis entretien individuel

Délai d'accès
Candidature à fournir avant le :
05/09/2026

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 ou bénéficiaire d'une RQTH, 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

- Être titulaire d'un baccalauréat ou d'un diplôme niveau 4 ou justifier de 3 années d'expérience professionnelle

- Maîtriser la langue française

- Maîtriser les bases Word et Excel

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.

Suivi et évaluation

Evaluations en cours de formation.
Attestation de compétences délivrée en fin de formation.

Equipe pédagogique

Equipe pluridisciplinaire de professionnels

Débouchés

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

Mise à jour : 20/03/2026

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 2026 à juin 2028

Inscription du 01/01/2026 au 31/08/2026

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
Dossier d'inscription, puis entretien individuel

Délai d'accès
Candidature à fournir avant le :
31/08/2026

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-tendreJustifier 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

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.

Validation

Examens en fin de formation.

Encadrement pédagogique

Formateurs spécialisés en milieu professionnel.

Débouchés

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

Mise à jour : 20/03/2026

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 2026 à juin 2028

Inscription du 01/01/2026 au 31/08/2026

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
Dossier d'inscription, puis entretien individuel

Délai d'accès
Candidature à fournir avant le :
31/08/2026

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

Objectifs

Acquérir les connaissances et les savoir-faire nécessaires à l'exécution des missions du titulaire du BTS CG, à savoir prendre en charge les activités comptables et de gestion de l'organisation à laquelle il appartient, ou pour le compte de laquelle il agit au titre d'un prestataire extérieur. Les activités comptables et de gestion concernées rassemblent essentiellement :

- enregistrement comptable d'opérations notamment commerciales et leur contrôle
- établissement et vérification des opérations liées aux travaux de fin d'exercice et des documents financiers
- examen, contrôle des comptes et validation
- activités administratives et comptables de gestion du personnel liées à l'élaboration de la paie
- réalisation des travaux fiscaux
- établissement de déclarations auprès des administrations
- activités d'analyse de la performance des organisations (calculs et analyse des coûts, gestion de trésorerie, analyse financière)
- préparation de la prise de décision par la production d'une information fiable et organisée
- archivage, classement des documents.

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
- Explication 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

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.

Suivi et évaluation

Examens en fin de formation.

Encadrement pédagogique

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

Mise à jour : 20/03/2026

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 2026 à juin 2028

Inscription du 01/01/2026 au 31/08/2026

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, CPF et OPCO

Lieux
Gap ou 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 d'inscription, puis entretien individuel

Délai d'accès
Candidature à fournir avant le :
31/08/2026

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 30 ans, demandeurs d'emploi, salariés, adultes en reconversion professionnelle.

Objectifs

Acquérir l'ensemble des compétences nécessaires pour prendre la responsabilité de 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 4, 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 :**

Examens blancs, mises en situations professionnelles

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.

Validation

Examen en fin de formation conforme au référentiel du diplôme.

Encadrement pédagogique

Formateurs spécialisés en milieu professionnel

Débouchés

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

Mise à jour : 04/05/2026

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 2026 à juin 2027

Inscription du 01/01/2026 au 31/08/2026

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.

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 d'inscription, puis entretien individuel

Délai d'accès
Candidature à fournir avant le :
31/08/2026

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

Suite de parcours

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 5 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

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.

Evaluation

Contrôle continu puis passage de la certification via examens en fin de formation suivant le référentiel du diplôme.

Encadrement pédagogique

Formateurs spécialisés en milieu bancaire et assurance

Débouchés

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

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

Taux de réussite
Session 2024-2025 : 100% (13 inscrits et présents à l'examen)

Nombre de stagiaires
Session 2024-2025 : 14 dont 12 apprentis et 1 VAE

Taux d’abandon/interruption
Session 2024-2025 : 7%

Taux d’insertion
Session 2024-2025 : 81% à 1 an

Les +

Formation en présentiel

Possibilité de VAE pour ce titre - Nous consulter

Mise à jour : 20/03/2026

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 2026 à juin 2027

Inscription du 01/01/2026 au 31/08/2026

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

Tarifs
Nous consulter - Fiche RNCP 40568 - Responsable de développement commercial - Certificateur : CCI FRANCE - Date d'enregistrement de la certification : 30/04/2025.

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 d'inscription, puis entretien individuel

Délai d'accès
Candidature à fournir avant le :
31/08/2026

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 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 d'études possible en Master ou équivalent BAC+5 - Possibilité de parcours Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)

Taux de satisfaction
Session 2024-2025 : 93%

Publics

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

Objectifs

Devenir un professionnel qualifié et opérationnel, capable de :
- 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

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.

Evaluation

Contrôle continu puis passage de la certification via examens en fin de formation suivant le référentiel du diplôme.
Obtention du diplôme : examen de blocs, pratique professionnelle en entreprise (soutenance).

Encadrement pédagogique

Formateurs spécialisés en milieu professionnel

Débouchés

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

Taux de réussite
Session 2024-2025 : 100% (12 inscrits et présents à l'examen)

Nombre de stagiaires
Session 2024-2025 : 13 dont 12 apprentis (7 Généralistes et 5 Webmarketing) et 1 VAE

Taux d'abandon/interruption
Session 2024-2025 : 7%

Taux d'insertion
Session 2024-2025 : 100% à 6 mois

Les +

Possibilité de VAE sur ce titre - Nous consulter