

Cristina Cordula  
Marraine filière Beauté



Philippe Etchebest  
Parrain filière Métiers  
de Bouche



# FORMATIONS 100% EN LIGNE AUX MÉTIERS DE VOS RÊVES



5 filières  
porteuses  
d'emploi



Diplômes  
reconnus par l'Etat



Démarrage toute l'année  
& apprentissage à votre  
rythme



Accompagnement  
jusqu'à la réussite

# Bienvenue dans notre école 100% en ligne

Créé sous l'impulsion de Studi, leader de la formation en ligne en France, et du Groupe M6, Academee est un partenariat inédit dans le monde de l'éducation. Il combine l'expertise du Groupe M6 dans la production de contenus audiovisuels et l'expérience de Studi dans la conception de parcours pédagogiques en ligne.



## Notre mission

Proposer des parcours de formation pour accompagner les vocations vers une profession et faciliter l'insertion professionnelle, avec des professionnels de terrain.



### À votre rythme

Inscrivez-vous à tout moment de l'année et gérez votre emploi du temps comme vous le souhaitez.



### Accessibilité H24

Des cours écrits et vidéos accessibles en illimité, des cours en live et en replay via des applications web et mobile.



### Un accompagnement main dans la main

Plus de 100 formateurs et conseillers pour vous accompagner dans votre formation.



### Des experts hors du commun

Nos formations sont incarnées par des pros du secteur à tous les niveaux : nos parrains et marraines de filière, formateurs, évaluateurs ou responsables pédagogique.



### Communauté d'apprenants

Échanges, partages de connaissances, entraide et retours d'expérience entre apprenants.



### Financement pour tous

Nos formations sont éligibles au CPF ainsi qu'aux financements France Travail et réalisables en alternance.

# Des solutions de formation pour tous et tout au long de la vie



## Évolution - Reconversion

Actif en poste, donnez un élan à votre carrière ou explorez un autre chemin professionnel.

### Avantages Academee

- Cours accessibles 24h24 et 7j/7
- Cours en live avec des experts métier
- 2 ans d'accès supplémentaires à tous vos services de formation à la fin de votre parcours + 2 passages d'examens inclus

### Types de financement

CPF À partir de 39€ par mois

Financement entreprise

**Bourse d'études jusqu'à 30% selon votre profil**



## Alternance

Étudiant et jeune, formez-vous en alternance pour vous immerger dans la vie active.

### Avantages Academee

- Démarrage tout au long de l'année
- Frais de formation 100% pris en charge
- Diplômes reconnus par l'État
- Coaching complet gratuit pour trouver votre entreprise rapidement

### Types de financement

Contrat d'apprentissage

Contrat de professionnalisation

**Coaching intensif inclus**



## Retour à l'emploi

Demandeur d'emploi, développez les compétences qui vous mènent à l'emploi.

### Avantages Academee

- Accessible partout en France
- Diplômes reconnus par l'État
- Coaching Carrière
- Possibilité de financement jusqu'à 100%
- Rythme accéléré possible

### Types de financement

France Travail

**Formations jusqu'à 100% financées**

## Nos apprenants témoignent



**Sabrina, Bac Pro Coiffure**

Les avantages de la formation en ligne, c'est d'avoir pu gérer ma vie de famille, mon travail et mon apprentissage.



**Sandrine, BTS Diététique**

J'étais dans ma maison mais à l'intérieur d'une école, dans une communauté et donc on n'est pas seul [...]. Pour moi Academee c'est facile, bienveillant, la réussite.



**Grégory, CAP Cuisine & CAP Pâtisserie**

Pour moi qui suis salarié à temps plein avec une activité professionnelle très prenante, le fait d'avoir des cours sur une plateforme en ligne me permet de choisir les moments où je vais pouvoir faire les cours que ce soit le soir, le week-end, et d'avancer à mon rythme, donc je suis maître de mon rythme.



**Chloé, CAP Pâtisserie**

C'est une plateforme qui est hyper intuitive. Au final tout est bien fait pour qu'on s'y retrouve. J'adore la plateforme, je peux retrouver mes cours, je peux organiser mes semaines par rapport à mes disponibilités pour suivre les lives ou les revoir en replay, récupérer des recettes et échanger avec les autres apprenants. Je trouve ça génial.



TrustScore 4.5 304 avis



4.6/5 - 45 avis

# Des experts hors du commun à vos côtés !

L'école est parrainée par des professionnels de premier plan, qui vous transmettent les compétences clés d'aujourd'hui et de demain !

## Filière Métiers de Bouche



### Philippe Etchebest

Chef multi-étoilé et Meilleur Ouvrier de France, Parrain de la Filière Métiers de Bouche.

Pour les meilleurs apprenants, il vous sera possible de rencontrer Philippe Etchebest et de passer une demi-journée en sa compagnie avec d'autres apprenants. Il partagera son expertise en tant que professionnel de la cuisine et des métiers de bouche et vous apportera conseils et astuces pour la suite de votre carrière.



### Olivier Guillois

Expert gastronomique ayant travaillé dans des restaurants doublement étoilés et palaces en France, Responsable pédagogique de la filière Métiers de Bouche.

Olivier conçoit vos programmes de formation adaptés aux besoins du marché et de la profession.

## Filière Beauté



### Cristina Cordula

Cristina Cordula, animatrice TV et conseillère en image, vous dévoile ses secrets dans des vidéos exclusives. Ses équipes de pros vous partagent leurs astuces beauté.

Pour nos meilleurs apprenants, une opportunité exclusive vous attend : rencontrer Cristina Cordula lors d'une demi-journée spéciale en sa compagnie et profiter de ses conseils précieux pour votre future carrière !



### Monica Bibalou

Makeup artist à l'international, créatrice de la méthode FSW (French Sophisticated Way) et aux côtés de Cristina Cordula sur M6, Experte Maquillage Academee.

Se former en ligne

# Notre méthode pédagogique

La meilleure façon d'apprendre en ligne, où vous voulez et quand vous voulez.



## Classes virtuelles

Des séances collectives et interactives animées par nos formateurs spécialisés.



## Cours vidéos et écrits

Des supports pédagogiques variés pour une expérience d'apprentissage riche.



## Révisions collectives

Avant les examens, vous révisez en groupe avec vos formateurs.



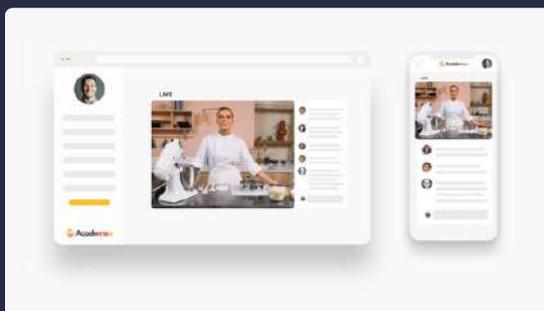
## Communauté d'échange

Une plateforme collaborative pour échanger avec vos formateurs et d'autres apprenants.



## Évaluations corrigées

Des évaluations corrigées individuellement pour tester vos compétences.



## PARCOURS DÉCOUVERTE

Profitez d'un essai gratuit en accès libre pendant 7 jours.

## Accompagnement

# L'accompagnement au coeur de notre pédagogie

Tout au long de votre parcours, vous bénéficiez d'un accompagnement sur-mesure pour vous aider à vous organiser, à réussir votre formation jusqu'au diplôme et à réaliser votre projet professionnel.



### « Le mot de Charlotte Fillol

*Chez Academee, un accompagnement dès l'entrée en formation permet d'apporter des méthodes d'apprentissage adaptées, ainsi que des conseils pour travailler efficacement et au bon moment. Cet accompagnement joue un rôle essentiel dans la réussite des apprenants. Grâce à des contenus adaptés, un planning individualisé et des évaluations d'entraînement, chaque apprenant peut progresser à son propre rythme en tenant compte de ses contraintes personnelles.*

Charlotte FILLLOL - Directrice Education chez Academee

### Accompagnement vers la réussite

Notre engagement est de vous accompagner main dans la main pour :

- Faire le meilleur choix dans votre projet de formation et son financement
- Vous mener jusqu'à la réussite et obtenir votre diplôme
- Réaliser vos objectifs professionnels (évolution de carrière, reconversion, retour à l'emploi...)

Toute l'équipe Academee est mobilisée pour la réussite de nos apprenants.

### Accompagnement vers l'emploi

Academee vous propose un coaching carrière pour vous accompagner vers l'emploi :

- Coaching pour construire votre plan de carrière et préparer vos entretiens
- Vidéos et interviews métiers pour vous aider à définir et affiner votre projet professionnel
- Modèles de CV, lettres de motivation et mails-types pour vous outiller dans vos recherches d'emploi
- Réseau d'entreprises partenaires afin de faciliter votre recherche d'emploi
- Réseau d'alumni pour booster votre réseau professionnel



# Academee +

Au-delà du diplôme, Academee s'engage à vous préparer aux métiers et aux compétences d'aujourd'hui et de demain

## Un Diplôme reconnu par l'Etat

Pour apprendre votre premier job, booster votre carrière ou retrouver un emploi

**BOURSE D'ÉTUDES JUSQU'À -30%\***

### Pack Création d'entreprise

INCLUS

Préparez-vous efficacement à la création de votre entreprise et maximisez vos chances en tant qu'entrepreneur !

### Pack Langue Française

INCLUS

Améliorez votre communication écrite en Français grâce à Orthodidacte

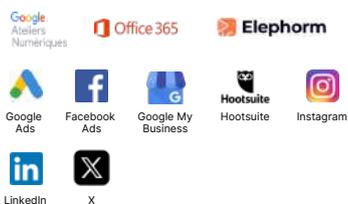
**Orthodidacte**

### Pack Digital

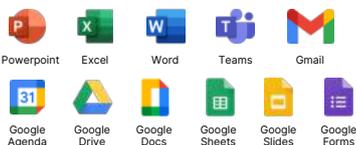
INCLUS

Pour maîtriser les connaissances digitales et les logiciels incontournables dans le cadre de votre futur métier.

#### Marketing Digital



#### Bureautique



INCLUS

### Pack Langues étrangères

Apprenez jusqu'à 6 langues étrangères et préparez des certifications reconnues comme le TOEIC.

**ETS TOEIC**

**GlobalExam**  
BECOME A GLOBAL PLAYER

# Votre formation jusqu'à 100% financée\*

Chez Academee, nous voulons rendre la formation plus accessible et cela passe par le financement.



JUSQU'À 100% FINANCÉ\*

**Votre formation éligible au CPF**



JUSQU'À 100% FINANCÉ\*

**Demandeur d'emploi en France ?**  
Votre formation éligible à des aides France Travail

## Financement personnel

À PARTIR DE 39€/MOIS

Financez votre formation facilement en plusieurs fois sans frais

- Paiement flexible échelonné sur 10, 12, 24 ou 36 mois
- Sans aucun frais supplémentaire

Deux solutions possibles :

- Financement Academee
- Financement Sofinco

[Voir les conditions](#)

**Academee**  
ALTERNANCE

100% FINANCÉ

Pour les jeunes de moins de 30 ans\*\*

### Contrat d'apprentissage

Votre formation réalisable en alternance 100% en ligne

Pour les salariés en CDI de moins de 30 ans\*\*

### CDI Apprentissage

Votre formation réalisable tout en restant en poste dans votre entreprise

\*Sous réserve d'un crédit suffisant de vos droits formation CPF et d'un cas d'exonération d'une participation financière. Vérifiez votre éligibilité à un financement avec un conseiller formation. La prise en charge à 100 % n'est pas automatique et dépend de votre situation professionnelle.

\*\*Il n'y a pas d'âge maximum dans les cas suivants : apprenti reconnu travailleur handicapé ; apprenti envisageant de créer ou reprendre une entreprise ; apprenti inscrit en tant que sportif de haut niveau.

# Formez-vous en ligne au métier de vos rêves !

Apprenez de chez vous auprès des experts les plus inspirants et obtenez un diplôme reconnu par l'État.



Cuisine

Pâtisserie

Boulangerie



Immobilier

Décoration



Esthétique

Coiffure



## TOP CHEF



« *Olivier Guillois, Responsable Filière Métiers de bouche*

Le secteur de la food est riche et diversifié, allant de la gastronomie aux arts culinaires. Nos formations doivent allier savoir-faire traditionnel et techniques modernes. En tant qu'organisme de formation, nous mettons à disposition de nos apprenants des compétences 360° pour qu'ils soient capables de gérer leur propre restaurant et se différencier face à la concurrence. Cet aspect reste un de nos atouts considérables. Nos apprenants cherchent à maîtriser des compétences artisanales tout en développant leur créativité, leur permettant ainsi d'exceller dans un secteur où la passion et l'excellence vont de pair.

**Avec Philippe Etchebest** - Parrain de la filière Métiers de Bouche

CAP (Niveau 3)		Durée	Tarif
<b>CAP Cuisine</b> Diplôme d'Etat Code : 38430	600 h	2 790 € 0€ pour les demandeurs d'emploi*	
<b>CAP Cuisine (matières pro)</b> Diplôme d'Etat Code : 38430	450 h	2 490 €	
<b>CAP Pâtissier</b> Diplôme d'Etat Code : 38765	600 h	2 790 €	
<b>CAP Pâtissier (matières pro)</b> Diplôme d'Etat Code : 38765	450 h	2 490 €	
<b>CAP Boulanger</b> Diplôme d'Etat Code : 37537	600 h	2 790 €	
<b>CAP Boulanger (matières pro)</b> Diplôme d'Etat Code : 37537	450 h	2 490 €	
<b>CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)</b> Diplôme d'Etat Code : 35317	450 h	2 790 €	
<b>CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) - (matières pro)</b> Diplôme d'Etat Code : 35317	85 h	1 790 €	
<b>Formation cuisinier</b> Titre professionnel : 38722	380 h	2 690 €	
Cycles courts - Certificats professionnels		Durée	Tarif
<b>Organiser la production de cuisine</b> Bloc de compétences Code : 38430	100 h	1 790 €	
<b>Réaliser la production de cuisine</b> Bloc de compétences Code : 38430	200 h	1 790 €	
<b>Pâtisserie : préparer des entremets et petits gâteaux</b> Bloc de compétences Code : 38765	200 h	1 790 €	
<b>Pâtisserie : préparer des tours, gâteaux de voyage, petits fours secs et moelleux</b> Bloc de compétences Code : 38765	200 h	1 790 €	
<b>Boulangerie : organiser la production - Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie</b> Bloc de compétences Code : 37537	200 h	1 790 €	
<b>Boulangerie : réaliser de la production de pain</b> Bloc de compétences Code : 37537	200 h	1 790 €	

\*Sous réserve de places disponibles - Places limitées dans le cadre du marché national de formations ouvertes exclusivement à distance mis en place par France Travail

Nos formations sont éligibles CPF, France Travail et réalisables en Alternance



## Cycles courts - Certificats professionnels

## Réceptionner, stocker et inventorier les produits

Bloc de compétences Code : 38722

Durée  
210 h  
Tarif  
890 €

## Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts

Bloc de compétences Code : 38722

Durée  
267 h  
Tarif  
890 €

## Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

Bloc de compétences Code : 38722

Durée  
245 h  
Tarif  
890 €

## Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

Bloc de compétences Code : 38722

Durée  
188 h  
Tarif  
890 €

## Production et service en restaurations - Production alimentaire

Bloc de compétences Code : 35317

Durée  
250 h  
Tarif  
1 790 €

## Production et service en restaurations - Service en restauration

Bloc de compétences Code : 35317

Durée  
85 h  
Tarif  
1 790 €

## Formations qualifiantes

## Créer et gérer son restaurant

Pas de niveau spécifique

Durée  
380 h  
Tarif  
1 490 €

## Les bases de la cuisine

Pas de niveau spécifique

Durée  
30 h  
Tarif  
690 €

## Les bases de la pâtisserie

Pas de niveau spécifique

Durée  
40 h  
Tarif  
690 €

## Les bases de la boulangerie

Pas de niveau spécifique

Durée  
40 h  
Tarif  
690 €

## Cuisine italienne

Pas de niveau spécifique

Durée  
40 h  
Tarif  
690 €

## Lancer son foodtruck

Pas de niveau spécifique

Durée  
30 h  
Tarif  
690 €

## Glacier

Pas de niveau spécifique

Durée  
30 h  
Tarif  
690 €

## Pâtisserie au naturel

Pas de niveau spécifique

Durée  
30 h  
Tarif  
690 €

## Chocolaterie

Pas de niveau spécifique

Durée  
40 h  
Tarif  
690 €

**Formations qualifiantes**

Durée

Tarif

**Healthy Food**

Pas de niveau spécifique

30 h

690 €

**Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale**

Pas de niveau spécifique

15 h

690 €



“ *Sonia Zouaoui, Responsable Filière Beauté*

Le secteur de la Beauté est en pleine expansion, avec une demande croissante pour des solutions personnalisées et respectueuses de l'environnement. Academee s'engage à former des professionnels qui comprennent les tendances du marché et les besoins des clients.

**Avec Cristina Cordula - Marraine de la filière Beauté**

**BAC (Niveau 4)**

Durée Tarif

**Brevet Pro Coiffure**

Diplôme d'Etat Code : 38231

800 h 2 990 €

**Bac Pro Esthétique Cosmétique Parfumerie**

Diplôme d'Etat Code : 36331

1 200 h 2 590 €

**Bac Pro Esthétique Cosmétique Parfumerie (matières pro)**

Diplôme d'Etat Code : 36331

800 h 2 090 €

**CAP (Niveau 3)**

Durée Tarif

**CAP Esthétique Cosmétique Parfumerie**

Diplôme d'Etat Code : 39030

600 h 2 690 €

**CAP Esthétique Cosmétique Parfumerie (matières pro)**

Diplôme d'Etat Code : 39030

450 h 2 290 €

**CAP Coiffure**

Diplôme d'Etat Code : 39266

600 h 2 690 €

**CAP Coiffure (matières pro)**

Diplôme d'Etat Code : 39266

450 h 2 290 €

**Cycles courts - Certificats professionnels**

Durée Tarif

**Gérer un salon de coiffure**

Bloc de compétences Code : 38231

200 h 1 090 €

**Réaliser une coupe Homme et entretenir une barbe**

Bloc de compétences Code : 38231

200 h 1 090 €

**Réaliser une coiffure événementielle**

Bloc de compétences Code : 38231

200 h 1 090 €

**Concevoir une coiffure (couleur, coupe, coiffage)**

Bloc de compétences Code : 38231

200 h 1 090 €

**Maîtriser les techniques de soins capillaires et de mise en forme**

Bloc de compétences Code : 38231

200 h 1 090 €

**Assurer des soins esthétiques du visage, des mains et des pieds**

Bloc de compétences Code : 39030

200 h 1 190 €

## Cycles courts - Certificats professionnels

### Assurer des soins esthétiques : épilation, sourcils et ongles

Bloc de compétences Code : 39030

Durée

Tarif

200 h

1 190 €

### Accueillir, conseiller et vendre dans un institut de beauté

Bloc de compétences Code : 39030

200 h

1 190 €

### Maîtriser les techniques esthétiques soins du visage, du corps et liées aux phanères

Bloc de compétences Code : 39030

235 h

1 090 €

### Piloter une entreprise - Secteurs Esthétique Cosmétique Parfumerie

Bloc de compétences Code : 36331

200 h

1 090 €

### Établir une relation avec la clientèle et participer à l'activité du salon

Bloc de compétences Code : 39266

200 h

1 190 €

### Réaliser des prestations de coiffure

Bloc de compétences Code : 39266

200 h

1 190 €

## Formation qualifiante

### Prothésiste styliste ongulaire

Pas de niveau spécifique

Durée

Tarif

50 h

1 590 €



« Nathalie Bourre-Salard, Responsable de la filière Immobilier

L'immobilier et la décoration sont des domaines où la passion et la technique se rencontrent. Chez Academee, nous proposons des formations qui permettent d'acquérir les bases indispensables pour bien démarrer et comprendre les rouages de ces métiers aussi passionnants qu'exigeants.

**BAC+5 (Niveau 7)**

Durée Tarif

**MBA Expert en ingénierie patrimoniale de l'immobilier**

Titre RNCP Code : 39112

450 h 5 190 €

**BAC+2 (Niveau 5)**

Durée Tarif

**BTS Professions Immobilières**

Diplôme d'Etat Code : 38380

1100 h 4 190 €

**Graduate Agent Commercial en Immobilier**

Titre Professionnel Code : 39063

380 h 3 990 €

**BAC (Niveau 4)**

Durée Tarif

**Pré-Graduate Conseiller Commercial en Immobilier**

Titre Professionnel Code : 37717

400 h 2 990 €

**Formations qualifiantes**

Durée Tarif

**Home staging**

Pas de niveau spécifique

30 h 690 €

**Décoration d'intérieur**

Pas de niveau spécifique

30 h 690 €

**Cycles courts - Certificats professionnels**

Durée Tarif

**Conduite du projet immobilier du client en vente et/ou location**

Bloc de compétences Code : 38380

240 h 1 090 €

**Administration des copropriétés et de l'habitat social**

Bloc de compétences Code : 38380

240 h 1 090 €

**Développer les activités et pratiques de conseil patrimonial**

Bloc de compétences Code : 39112

80 h 1 690 €

**Développer le portefeuille client**

Bloc de compétences Code : 39112

80 h 1 690 €

**Mettre en oeuvre la stratégie patrimoniale**

Bloc de compétences Code : 39112

120 h 1 690 €

**Élaborer la stratégie patrimoniale**

Bloc de compétences Code : 39112

120 h 1 690 €

**Élaborer un diagnostic patrimonial**

Bloc de compétences Code : 39112

80 h

1 690 €

**Prospecter pour développer son activité d'agent commercial immobilier**

Bloc de compétences Code : 39063

200 h

2 090 €

**Prospecter pour développer son activité de décoration intérieure**

Bloc de compétences Code : 39063

200 h

2 090 €

**Négocier une solution technique et commerciale et consolider l'expérience client**

Bloc de compétences Code : 39063

200 h

2 090 €

**Elaborer une stratégie de prospection et la mettre en œuvre**

Bloc de compétences Code : 39063

200 h

2 090 €

**Prospecter et négocier une proposition commerciale**

Bloc de compétences Code : 39063

200 h

1 990 €

**Accompagner le client et lui proposer des produits et des services**

Bloc de compétences Code : 37717

200 h

1 590 €

**Prospecter un secteur de vente**

Bloc de compétences Code : 37717

200 h

1 590 €



*Alexia Réau, Responsable pédagogique Santé et Social*

Travailler dans le secteur de la santé et du social, c'est avant tout une vocation. Accompagner, aider, soutenir, nos formations préparent à ces métiers humains et indispensables. Nous donnons à nos apprenants toutes les clés pour qu'ils exercent avec professionnalisme et bienveillance.

**BAC+2 (Niveau 5)**

Durée Tarif

**BTS Diététique**

Diplôme d'Etat Code : 39153

1100 h 3 890 €

**BTS Services et prestations des secteurs sanitaire et social**

Diplôme d'Etat Code : 36939

1100 h 3 890 €

**Graduate Responsable de services à domicile**

Titre Professionnel Code : 39539

380 h 3 990 €

**BAC (Niveau 4)**

Durée Tarif

**Pré-Graduate Secrétaire Assistant Médico-Social**

Titre Professionnel Code : 36805

400 h 2 990 €

**Bac Pro Accompagnement, Soins et Services à la Personne**

Diplôme d'Etat Code : 37231

1200 h 2 490 €

**Bac Pro Accompagnement, Soins et Services à la Personne (matières pro)**

Diplôme d'Etat Code : 37231

800 h 2 190€

**CAP (Niveau 3)**

Durée Tarif

**CAP Accompagnant Educatif Petite Enfance**

Diplôme d'Etat Code : 38565

600 h 2 390 €

**CAP Accompagnant Educatif Petite Enfance (matières pro)**

Diplôme d'Etat Code : 38565

450 h 1 990 €

**Préparation Concours**

Durée Tarif

**Concours Agent Territorial Spécialisé des Ecoles Maternelles (ATSEM)**

150 h 990 €

## Cycles courts - Certificats professionnels

Durée Tarif

**Concevoir et organiser une prestation de services au domicile**

200 h 1 290 €

Bloc de compétences Code : 39539

**Animer et coordonner une équipe d'intervenants à domicile**

200 h 1 290 €

Bloc de compétences Code : 39539

**Contribuer au développement de partenariat**

200 h 1 290 €

Bloc de compétences Code : 39539

**Accompagner la personne dans une approche globale et individualisée**

200 h 1 090 €

Bloc de compétences Code : 37231

**Réaliser des soins d'hygiène, de confort et de sécurité de la personne**

200 h 1 090 €

Bloc de compétences Code : 37231

**Accompagner le développement du jeune enfant**

200 h 1 090 €

Bloc de compétences Code : 38565

**Accompagnant éducatif petite enfance : exercer son activité en accueil individuel**

200 h 1 090 €

Bloc de compétences Code : 38565

**Accompagnant éducatif petite enfance : exercer son activité en accueil collectif**

200 h 1 090 €

Bloc de compétences Code : 38565

**Secrétariat médico-social : assister une équipe dans la communication des informations et l'organisation des activités**

225 h 1 090 €

Bloc de compétences Code : 36805

**Assurer l'accueil et la prise en charge administrative du patient ou de l'utilisateur**

200 h 1 090 €

Bloc de compétences Code : 36805

**Les bases scientifiques de la diététique**

200 h 1 090 €

Bloc de compétences Code : 39153

**Economie et Gestion appliquées aux activités du diététicien**

200 h 1 090 €

Bloc de compétences Code : 39153

**Accompagner et coordonner le parcours de la personne**

255 h 1 090 €

Bloc de compétences Code : 36939

**Participer aux projets et à la démarche qualité**

200 h 1 090 €

Bloc de compétences Code : 36939



« Arnaud Ducerf, Responsable de la filière Commerce et Vente

Dans le commerce, tout commence par le contact ! Nos formations donnent à nos apprenants les bases essentielles : accueillir un client, conseiller, traiter des commandes, gérer des stocks ou encore encaisser. Autant de compétences clés pour s'insérer ou se réinsérer sur le marché.

**CAP (Niveau 3)****CAP Equipier polyvalent de commerce**

Diplôme d'Etat Code : 34947

Durée

Tarif

600 h

2 690 €

**CAP Equipier polyvalent de commerce (matières pro)**

Diplôme d'Etat Code : 34947

450 h

2 290 €

**Cycles courts - Certificats professionnels****Merchandising : optimiser la présentation des produits**

Bloc de compétences Code : 34947

Durée

Tarif

120 h

1 090 €

**Conseiller et accompagner le client dans son parcours d'achat**

Bloc de compétences Code : 34947

120 h

1 090 €

**Recevoir, traiter et suivre des commandes**

Bloc de compétences Code : 34947

120 h

1 090 €

# La qualité, au coeur de nos enjeux

## Partenaires et Relations Institutionnelles : des gages de sérieux et de qualité



Academee est titulaire de la certification Qualiopi. Cette certification atteste de la qualité de nos formations, qui répond aux exigences de la loi n°2018-771 du 5 septembre 2018 pour la liberté de choisir son avenir professionnel.



Les formations Academee sont éligibles à un financement CPF, permettant l'acquisition d'une qualification (diplôme, titre professionnel, certification professionnelle, etc.)



Academee a le statut de centre de formation d'apprentis et dispense des formations en alternance.



Academee a été sélectionné par France Travail dans le cadre de son appel d'offre qui vise à former des demandeurs d'emploi sur tout le territoire national pour le CAP Cuisine.



France compétences contribue au financement du système de la formation professionnelle et de l'apprentissage de façon soutenable et optimale



Academee référence son offre de formation sur Carif Oref Occitanie, qui est la base régionale de l'offre de formation professionnelle et de l'apprentissage en Occitanie.



Academee référence son offre de formations à destination des demandeurs d'emploi sur Kairos

Academee ou ses partenaires bénéficient de l'agrément de la DREETS qui l'autorise à organiser des sessions d'examen conduisant à des Titres professionnels. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

Academee propose des formations en ligne, qui préparent à des Diplômes d'État délivrés par le Ministère de l'Éducation Nationale et par le Ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation.

# Prêt à faire de votre talent, un métier ?

Pour joindre notre école par téléphone : 01 85 53 75 73

Accueil ouvert du lundi au vendredi de 9h à 19h

