



DÉCOUVRE  
LE CAMPUS  
DE

# Saint Maximin

**Bienvenue à Saint-Maximin !** Au cœur de la région, notre Campus est le seul établissement d'apprentissage par l'alternance en Provence verte. Les formations couvrent cinq secteurs professionnels : alimentation et gourmandise, automobile, cuisine et restauration, services à la personne, commerce-vente.

845, chemin du Deffends  
83470 Saint-Maximin-la-Sainte-Baume  
04 94 37 10 50  
[urma.saint-maximin@cmar-paca.fr](mailto:urma.saint-maximin@cmar-paca.fr)

#### CONTACT

Stéphanie Serra - [s.serra@cmar-paca.fr](mailto:s.serra@cmar-paca.fr)  
Odile Collette - [o.collette@cmar-paca.fr](mailto:o.collette@cmar-paca.fr)  
04 94 37 10 50

## UN CAMPUS AU TOP

Unique à l'Université des métiers : le CAP maintenance des véhicules de transports routiers, pour lequel nos apprentis bénéficient des installations du Groupe-ment national formation automobile (GNFA) à Brignoles.

La haute qualification du Brevet professionnel est proposée pour 4 métiers : boucher, cuisinier, serveur de restaurant et boulangerie.

Dans notre CFA nos métiers de bouche sont régulièrement plébiscités. Comme chaque année, 2 apprenants, un en boulangerie et un en cuisine ont participé au concours de Meilleur apprenti de France (MAF) qu'ils ont remportés.

Nos plateaux techniques de pâtisserie et boucherie ont été récemment remis à neuf.

## LE CAMPUS EN CHIFFRES

- 11 600 m<sup>2</sup> de Campus.
- 48 enseignants et personnels administratifs/éducatifs.
- 500 apprenti-e-s formé-e-s chaque année.
- 400 entreprises partenaires.
- 11 salles banalisées de formation.
- 1 salle technique/spécialisées (informatique multimédia).
- 9 ateliers/laboratoires/plateaux techniques : boucherie, boulangerie, pâtisserie, cuisine, service de restaurant, maintenance automobile (véhicules particuliers et véhicules de transports routiers), carrosserie, coiffure et vente.

## LES PLUS

• Au-delà des visites de suivi des apprenti-e-s dans les entreprises, nos équipes et les maîtres d'apprentissages se rencontrent régulièrement sur l'évolution des contenus de formation.

• La pédagogie suit le rythme de chacun. Pour les savoirs de base (maths, français, géographie, sciences physiques, communication/numérique...), nos apprenti-e-s sont réunis non par métiers mais par groupes de besoins. Ces besoins peuvent être par exemple une remise à niveau ou des enseignements accélérés. La rotation entre les groupes se fait selon un suivi régulier des progrès de chacun.

• Depuis plusieurs années, notre CFA régional anime le projet « Bien vivre ensemble », qui permet aux apprenti-e-s de jouer un rôle dans la réinsertion de personnes en situation de précarité tout en faisant leur métier (coiffure, restauration...).

• Le Campus dispose d'un très beau restaurant d'application (avec vue sur Saint-Maximin) doté d'une cuisine pédagogique récemment rénovée.

---

**« Un grand nombre de nos professeurs sont issus de monde professionnel. La plupart d'entre eux sont passés par la voie de l'apprentissage, permettant la transmission de savoir-faire indéniables. Hier Artisans, aujourd'hui Enseignants, ils sont le fer de lance de notre culture de la transmission de chaque métier auprès des plus jeunes. Tout lendemain devient un aujourd'hui et verra fleurir de nouvelles passions pour devenir un professeur émérite, passionné par une transmission de qualité. »**

Thierry Lescaut  
Chef d'établissement du Campus URMA PACA de St Maximin

[www.urma-paca.fr/cfa/saint-maximin](http://www.urma-paca.fr/cfa/saint-maximin)

## LA FORCE D'UN RÉSEAU

- Une Université où l'on peut commencer en CAP pour poursuivre jusqu'en Bac+5.
- 80 % des jeunes en emploi après le diplôme.
- 90 % de satisfaction pour nos formations.
- Un enseignement supérieur par sa qualité et l'engagement des équipes pédagogiques.
- Une Université où l'on peut démarrer sur un Campus et poursuivre sur un autre.

## MÉTIERS & DIPLÔMES

- Boucher CAP - BP
- Boulanger CAP - MC - BP
- Carrossier CAP
- Coiffeur CAP - BP
- Cuisinier CAP - BP
- Mécanicien automobile CAP BAC PRO
- Mécanicien Véhicules Transports Routiers CAP
- Pâtissier CAP - MC
- Serveur de Restaurant CAP - BP
- Vendeur CAP - BAC PRO

## PRATIQUE

- Campus implanté à flanc de colline sur les hauteurs de la ville, accessible via le réseau de bus urbains.
- Parking.
- Restauration : cantine en self-service, restaurant d'application.
- Plateau sportif prochainement aménagé.

