



**LES FILIÈRES  
DES FORMATIONS  
EN ALTERNANCE**

**L'ALTERNANCE  
POUR VOUS  
ACCOMPAGNER**

Obtenez un diplôme  
en étant rémunéré.e

Gagnez en compétences  
et apprenez un métier

**À LA CLÉ,  
UNE INSERTION  
PROFESSIONNELLE**

**80% de nos diplômé.e.s**  
trouvent un emploi  
(selon les diplômes)



**QUELLE  
FORMATION  
EST FAITE  
POUR MOI ?**



### MARKETING VENTE

Sans qualif.

**CAP Employé de Vente Spécialisé**  
Vendeur.se / Employé.e libre-service

J'ai un CAP ou Brevet des Collèges

**BAC Pro Métiers du Commerce et de la Vente**  
Vendeur / Assistant.e commercial.e

J'ai un BAC

**BTS Négociation et Digitalisation de la Relation Client**  
Négociateur.trice / Commercial.e  
Assistant.e responsable e-commerce

**BTS Management Commercial Opérationnel**  
Chef.fe de rayon / Chef.fe des ventes

En partenariat avec **Négoventis**  
**Gestionnaire d'Unité Commerciale**  
Conseiller.ère commercial.e / Chef.fe de rayon

**Attaché Commercial**  
Attaché.e commercial.e et Négociateur.trice

J'ai un BAC+2

**Responsable de Développement Commercial\***  
Chef.fe des ventes / Manager de clientèle

En partenariat avec **Négoventis**

**Bachelor Négociateur Conseil en Patrimoine Immobilier et Financier\***  
Négociateur.trice Conseil en patrimoine immobilier

En partenariat avec **Sciences U Lyon**

J'ai un BAC+3

### MANAGEMENT ET RESSOURCES HUMAINES

J'ai un BAC

**BTS Support à l'Action Managériale**  
Assistante.e de direction  
Assistant.e manager

J'ai un BAC+2

**Responsable de Gestion des Ressources Humaines\***  
Chargé.e de formation  
Consultant.e en recrutement

En partenariat avec **l'IPAC**

J'ai un BAC+3

**À SAVOIR**

- Rythme de l'alternance**  
Il est en général de 3 jours par semaine en entreprise. Consulter les fiches formations pour connaître le détail. RDV sur [interfor.fr](http://interfor.fr)
- Type de contrat**  
La majorité de nos formations sont éligibles au contrat d'apprentissage et au contrat de professionnalisation. Plus d'infos, nous contacter.

**LÉGENDE**

Exemple de métiers exerçables à l'issue de la formation

\*Poursuite possible vers un BAC+5 en partenariat avec l'ESC d'Amiens

**esc amiens**

### COMPTABILITÉ GESTION

J'ai un CAP ou Brevet des Collèges

**Bac Pro Assistance à la Gestion des Organisations**  
Assistante.e de direction  
Assistant.e manager

J'ai un BAC

**Secrétaire Médicale**  
(accessible avec un niveau BAC)  
Secrétaire médicale

En partenariat avec **VIDAL**

**BTS Gestion de la PME**  
Assistent.e de gestion / Assistent.e manager

**BTS Comptabilité et Gestion**  
Comptable / Contrôleur.se de gestion

J'ai un BAC+2

**Diplôme de Comptabilité et Gestion**  
Commissaire aux comptes  
Expert-comptable

J'ai un BAC+3

### INFORMATIQUE WEB DIGITAL

J'ai un BAC

**BTS Services Informatiques aux Organisations**  
Administrateur.trice systèmes et réseaux  
Informaticien.ne support et déploiement  
Développeur.se d'applications  
Intégrateur.trice web

J'ai un BAC+2

**NEW! Chef de projet Web et Stratégie digitale**  
Chef.fe de projet web, Community manager,  
Intégrateur.trice web, Webdesigner

En partenariat avec **FIM Normandie**

J'ai un BAC+3

### QUALITÉ SÉCURITÉ ENVIRONNEMENT

J'ai un BAC

**BTS Métiers des Services à l'Environnement**  
Animateur.trice / Assistant.e QHSE  
Technicien.ne environnement industriel  
Chargé.e d'étude

J'ai un BAC+2

**Responsable Qualité Sécurité Environnement**  
Responsable QHSE

En partenariat avec **IEQT**

J'ai un BAC+3

**Manager des Risques (Master I et Master II)**  
Manager des risques

En partenariat avec **IEQT**

J'ai un BAC+5

### HÔTELLERIE RESTAURATION NUTRITION

Sans qualif.

**CAP Commercialisation et Services en Hôtel / Café / restaurant**  
Serveur.se / Commis de salle

**CAP Cuisine**  
Cuisinier.ère / Commis de cuisine

**CQP Barman Monde de la Nuit**  
Barman / Barmaid / Garçon de café

**CQP Serveur Option Sommellerie**  
Serveur.se / Sommelier

J'ai un CAP / CQP

**Brevet Professionnel Arts du Service et Commercialisation en Restauration**  
Responsable de salle / Maître d'hôtel  
Chef.fe de rang

**Brevet Professionnel Arts de la Cuisine**  
Chef.fe de cuisine / Chef.fe de partie  
Cuisinier.ère

J'ai un BAC

**BTS Diététique**  
Statut étudiant  
Pas d'alternance sur cette formation

Déjà Diététicien.ne

J'ai un BAC+2

## DES PARCOURS EN ALTERNANCE JUSQU'AU BAC +3 ET BAC +5

## J'AI TROUVÉ LA FORMATION QU'IL ME FAUT ! ET APRÈS ?

**Je dépose ma candidature**  
Créez un compte, complétez votre dossier et réglez les frais de candidature (de 30 à 90 euros selon votre niveau) directement sur le site [interfor.fr](http://interfor.fr)

**Je cherche une entreprise**  
Interfor peut vous accompagner dans le ciblage d'entreprises, la rédaction de votre CV ou encore la préparation de l'entretien professionnel. Participez aussi aux événements ! (calendrier disponible en ligne)

**Je valide mon inscription et je contractualise**  
Vous entamez les dernières démarches : fourniture de l'ensemble des pièces administratives, rendez-vous de validation pédagogique avec Interfor, signature du contrat avec l'employeur.

**Je démarre la formation :-)**

## NOS RÉSEAUX



En partenariat avec **IEQT**, des formations niveau **BAC+3** et **+5** dans le domaine de la **QA**



**Brevet Professionnel Arts du Service et Commercialisation en Restauration**  
Responsable de salle / Maître d'hôtel  
Chef.fe de rang

En partenariat avec **IPAC**, une formation niveau **BAC+3** dans le domaine des **RH**



En partenariat avec **Négoventis**, des formations niveau **BAC+2** et **+3** en **marketing et vente**



En partenariat avec **FIM Normandie**, une formation niveau **BAC+3** en **informatique**



En partenariat avec **Vidal**, une formation niveau **BAC** dans le domaine de la **Santé**



En partenariat avec **Sciences-U Lyon**, une formation niveau **BAC+3** dans l'**immobilier**

# CE QU'IL FAUT SAVOIR SUR LA FORMATION EN ALTERNANCE

## L'ALTERNANCE ?



à partir de  
**15 ans**



Du niveau V au niveau I  
(du CAP au BAC +5)



Chez Interfor  
**6 filières**

## JE PRÉPARE UN DIPLÔME DANS UN PARCOURS PÉDAGOGIQUE TOUT EN ÉTANT SALARIÉ.E



Il faut être  
**motivé et déterminé !**



J'apprends à  
**gérer mon temps et mieux m'organiser**



**Le rythme est différent**

- > Temps divisé entre présence en entreprise et au centre de formation
- > Le rythme de l'alternance est différent selon les formations
- > Plus intensif et plus riche de connaissances



**J'ai un statut salarié et non étudiant**

- > Je touche un **salaires**
- > Je bénéficie des **avantages** de l'entreprise comme tout autre salarié
- > Je bénéficie des **congés payés**
- > Les vacances scolaires c'est fini !
- > **Je m'engage** professionnellement : respect des valeurs de l'entreprise et de mon employeur, ponctualité, responsabilités...

## JE ME PROFESSIONNALISE ET JE ME QUALIFIE EN MÊME TEMPS



J'acquiers une **expérience professionnelle**  
Je développe mes **compétences, mon savoir-être** en entreprise  
Je gagne en **autonomie** et je suis **opérationnel.le**  
Je **valide mes diplômes**

## ET APRÈS ?



**Je trouve plus facilement un emploi :-)**  
Taux d'insertion moyen Interfor en 2018 :  
**80% dans les 6 mois suivant la sortie de la formation**  
**Taux de réussite 2019 : 85%**  
J'ai déjà une ou plusieurs **expériences significatives**  
J'ai aussi des **diplômes reconnus** par le monde professionnel

## LES DATES À RETENIR

### Janvier

- Portes Ouvertes à Amiens

### Mars

- Salon de l'Alternance, de l'Apprentissage et des Métiers
- Portes Ouvertes à Amiens

### Mai

- Objectif alternance : le mois de l'apprentissage

### Fin août - Septembre

- Quinzaine du recrutement



**Interfor**  
2 rue Vadé - 80000 AMIENS  
T. 03 22 82 00 00  
[interfor.fr](http://interfor.fr)



Ce projet est cofinancé par l'Union européenne, par le Fonds Social Européen et dans le cadre de l'Initiative pour l'Emploi des Jeunes.

