

CORREZE - IMMERSION - CFA et UFA
Année scolaire 2021-2022

Etablissements	Diplômes préparés	Début et fin des périodes d'immersion	Contact (s) en établissement	Modalité d'inscription aux immersions	Durée de l'immersion (min max)	Modalités complémentaires d'immersion restauration - internat	Informations complémentaires
Lycée Bort-Artense 259 rue du Lycée 19110 Bort-les-Orgues Tél.: 05 55 46 16 30 ce.0190008f@ac-limoges.fr	Bac pro Métiers du commerce et de la vente option A animation et gestion de l'espace commercial Bac pro Métiers du commerce et de la vente option B prospection clientèle et valorisation de l'offre commerciale Bac pro Technicien Constructeur bois	De novembre 2021 à mai 2022	N Cafferini Directrice déléguée aux formations professionnelles et technologiques	Convention	1 à 2 jours	Possibilité de restauration et d'hébergement	
Lycée Georges Cabanis 6 boulevard Henri de Jouvenel 19311 Brive-La-Gaillarde Cedex Tél. : 05 55 87 38 50 ce.0190010h@ac-limoges.fr	Bac Pro Maintenance des systèmes de production connecté (R 2022) Bac pro Métier de l'électricité et de ses environnements connectés Bac pro Systèmes numériques Bac Pro Technicien en réalisation de produits mécaniques option réalisation et suivi de productions (R 2022)	Du 17 janvier au 15 avril	M. Monteil : ce.0190010h@ac-limoges.fr	Auprès de son établissement d'origine, puis par convention	1/2 journée à 1 journée	Restauration le midi possible	
Unité de formation des apprentis Simone Veil (UFA) 21 rue Evariste Galois 19100 Brive-La-Gaillarde Tél. : 05 55 87 89 97 ufa.simone-veil@ac-limoges.fr	CAP Métiers de la Mode - vêtements flous CAP Production et service en restaurations rapides, collectives et cafétérias CAP Equipier polyvalent de Commerce Bac pro Métier du commerce et de la vente option A Animation et gestion de l'espace commercial Bac pro Métier du commerce et de la vente option B Prospection clientèle et valorisation de l'offre commerciale	Année scolaire	Mme Eddibi-Arduin Sophie Coordonnatrice pédagogique	Contactez le secrétariat de l'UFA au 05.55.87.89.97	1 journée	Possibilité de se restaurer au self du LPO Simone Veil	Immersion en fonction des dates du calendrier d'alternance des apprentis
Unité de formation des apprentis Lavoisier 28 rue Lavoisier 19311 Brive-La-Gaillarde Tél. : 05 55 86 44 00 cfa.lavoisier@ac-limoges.fr	CAP Ebéniste CAP Maintenance des véhicules option A voitures particulières CAP Réalisations industrielles en chaudronnerie ou soudage option A chaudronnerie CAP Réparation des carrosseries Bac pro Technicien en chaudronnerie industrielle Bac pro Maintenance des véhicules option A voitures particulières Bac pro Réparation des carrosseries	Pas d'immersion					
Unité de formation des apprentis Pierre Caraminot 28 avenue Ventadour 19300 Egletons Tél. : 05 55 93 13 19 ce.0190018s@ac-limoges.fr	CAP Constructeurs de routes et aménagements urbains Bac pro Travaux Publics	du 17/01 au 28/01 et du 21/03 au 15/04 du 10/01 au 4/02. Du 7/03 au 31/03. Du 2/05 au 20/05. Classe de première	franck.chartier@ac-limoges.fr	Convention entre EPLE	1 journée	Restauration et/ou internat Places très limitées	
Unité de formation des apprentis Marcel Barbanceys 20 rue de l'Artisanat 19160 Neuvic Tél. : 05 55 95 03 72 ce.0190027b@ac-limoges.fr	CAP Maintenance des matériels option A - Matériels agricoles CAP Maintenance des matériels option B - Matériels de construction et Manutention CAP Maintenance des matériels option C - Matériels Espaces verts Bac pro Maintenance des matériels option A - Matériels agricoles Bac pro Maintenance des matériels option B - Matériels de construction et manutention Bac pro Maintenance des Matériels option C - Matériels des espaces verts	Fin janvier 2022 à fin mai 2022	Bruno Jean (DDFPT) - bruno.jean@ac-limoges.fr	Par mail : contact@lycee-barbanceys.com Par téléphone : 05 55 95 82 80	1 à 2 jours	Possibilité d'une nuit à l'internat	Site web : www.lycee-barbanceys.com
EREA des milles sources 11 boulevard de la Maisonnette 19250 Meymac Tél. : 05 55 46 17 80 ce.0190089u@ac-limoges.fr	CAP Carreleur mosaïste CAP Menuisier installateur CAP Peintre applicateur de revêtements	Information non communiquée. Prendre contact avec l'établissement.					
CFA inclusif Nouvelle Aquitaine Annexe de Meyssac 19500 Meyssac Tél. : 05 55 84 03 90 cfa.inclusif@lespep19.org	CAP métiers de la blanchisserie CAP Commercialisation et Services en Hôtel - Café - Restaurant CAP Cuisine CAP Production et service en restauration (rapide, collective, cafétéria)	janvier à mai	Magali Combes Coordiantrice pédagogique 05 55 27 28 86 06 11 92 08 64	prendre contact avec le CFA pour planifier la visite (1 h de visite et d'entretien de présentation) et l'immersion	1 semaine minimum	convention avec l'établissement d'origine, restauration au CFA et hébergement en autonomie à Tulle, résidence en face de la gare	CFA spécialisé : accueil de publics en grande fragilité, troubles de l'apprentissage, demande de RQTH

CORREZE - IMMERSION - CFA et UFA
Année scolaire 2021-2022

Etablissements	Diplômes préparés	Début et fin des périodes d'immersion	Contact (s) en établissement	Modalité d'inscription aux immersions	Durée de l'immersion (min-max)	Modalités complémentaires d'immersion restauration - internat	Informations complémentaires
CFA Inclusif Nouvelle-Aquitaine 1580 route de Lauthonie 19490 Sainte-Fortunade Tél. : 05 55 27 28 86 cfa.inclusif@lespep19.org	CAP Agent de propreté et d'hygiène CAP Maçon CAP agricole Jardinier paysagiste CAP Métiers de l'agriculture production végétale : arboriculture, horticulture	janvier à mai	Magali Combes Coördiantrice pédagogique 05 55 27 28 86 06 11 92 08 64	prendre contact avec le CFA pour planifier la visite (1 h de visite et d'entretien de présentation) et l'immersion	1 semaine minimum	convention avec l'établissement d'origine, restauration au CFA et hébergement en autonomie à Tulle, résidence en face de la gare	CFA spécialisé : accueil de publics en grande fragilité, troubles de l'apprentissage, demande de RQTH
CFAI Limousin - Site de Tulle 3 rue du 9 juin 1944 19000 Tulle Tél. : 05 55 29 57 05 tulle@cfa-limousin.fr	Bac Pro Maintenance des systèmes de productions connectés (R 2022) Bac Pro Technicien en réalisation de produits mécaniques option réalisation et suivi de production (R 2022)					Information non communiquée. Prendre contact avec l'établissement.	
CFA Bâtiment 61 boulevard de la Lunade CS 50294 19000 Tulle Cedex Tél. : 05 55 29 92 60 cfabat.tulle@cca-btp.fr	CAP Charpentier bois CAP Couvreur CAP Maçon CAP Menuisier installateur CAP Monteur en installations sanitaires CAP Métreur CAP Métiers du plâtre et de l'isolation CAP Peintre applicateur de revêtements CAP Electricien Bac pro Technicien en installation des systèmes énergétiques et climatiques Bac pro Maintenance et efficacité énergétique (R 2022) Bac pro Métiers de l'électricité et de ses environnements connectés					Information non communiquée. Prendre contact avec l'établissement.	
CFA les 13 Vents - EIMCL 51 boulevard de la Lunade 19000 Tulle Tél. : 05 55 20 75 20 accueil@cfa13vents.com	CAP Boucher CAP Boulanger CAP Chocolatier-confiseur CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant CAP Cuisine CAP Equiper polyvalent du commerce CAP Métiers de la coiffure CAP Pâtissier CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)	De janvier à mai de chaque année	Jérômes Bordes jbordes@cfa13vents.com ou Isabelle Sanchez isabelle.sanchez@cfa13vents.com	Demander par mail (nom/prénom âge et classe fréquentée) et réponse immédiate avec envoi de la convention sous 1 semaine	1/2 journée à 2 jours	Restauration : oui Internat : oui	
Lycée René Cassin Boulevard du Marquisat 19012 Tulle Tél. : 05 55 20 20 44 ce.0190034j@ac-limoges.fr	CAP Cuisine CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant CAP Electricien	3 janv. au 15 avril 2022 4 janv. au 15 avril 2022	M. Christian LOPEZ - DDF	Mail : christian.lopez@ac-limoges.fr	1 demi journée / 1 journée	Possibilité d'hébergement la veille en fonction des places disponibles et des conditions sanitaires. Possibilité de restauration le jour même en fonction des conditions sanitaires.	Pour le CAP Elec, en attente de validation avec les équipes. Jusqu'à présent, en CAP Cui et CAP HCR il s'agissait de mixité de parcours.