



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

OCCITANIE

GERS



cma-gers.fr

# Calendrier Formations

Septembre 2025 - Juin 2026

Les certifications qualité Qualiopi et Certif'Région ont été délivrées au titre de la catégorie des actions suivantes :

CERTIFICATION QUALITÉ  
QUALIOPI ET CERTIF'REGION



Qualiopi  
processus certifié  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

- Actions de formation
- Actions de bilan de compétences
- Actions permettant de faire valider les acquis de l'expérience
- Actions de formation par apprentissage

**+ D'INFOS &  
INSCRIPTIONS**



service-formation@cma-gers.fr  
05 62 61 22 53 - Danièle CAYET  
05 62 61 22 60 - Dorothée THUAL

**CMA Gers**

1 Avenue de la République  
32 550 Pavie

# Formations continues

## Bureautique

	Date(s)	Durée
Maîtriser les bases d'Excel	<ul style="list-style-type: none"><li>• 29 &amp; 30 septembre</li><li>• 12 &amp; 13 janvier</li></ul>	14h
Maîtriser les bases de l'informatique	<ul style="list-style-type: none"><li>• 19 &amp; 20 janvier</li></ul>	14h
Exploiter le potentiel de l'IA pour développer son entreprise N1	<ul style="list-style-type: none"><li>• 14 octobre</li><li>• 17 juin</li></ul>	7h
Optimiser votre activité avec l'intelligence artificielle N2	<ul style="list-style-type: none"><li>• 3 mars</li></ul>	7h

## Commercial & communication

Construire votre stratégie commerciale	<ul style="list-style-type: none"><li>• 23 &amp; 30 septembre</li><li>• 19 &amp; 26 janvier</li></ul>	14h
Gérer vos achats : négociation avec les fournisseurs	<ul style="list-style-type: none"><li>• 9 décembre</li><li>• 14 avril</li></ul>	7h
Préparer vos supports publicitaires	<ul style="list-style-type: none"><li>• 27 octobre &amp; 4 novembre</li><li>• 4 &amp; 5 mai</li></ul>	14h
Prospecter et fidéliser vos clients	<ul style="list-style-type: none"><li>• 29 octobre &amp; 5 novembre</li><li>• 9 &amp; 16 mars</li></ul>	14h
Réussir une manifestation professionnelle	<ul style="list-style-type: none"><li>• 14 octobre</li><li>• 23 mars</li></ul>	7h
Valoriser son point de vente	<ul style="list-style-type: none"><li>• 3 &amp; 17 novembre</li><li>• 23 février &amp; 2 mars</li></ul>	14h
Vous affirmer à l'oral et savoir convaincre	<ul style="list-style-type: none"><li>• 8 &amp; 22 octobre</li><li>• 20 &amp; 27 janvier</li></ul>	14h

## Gestion, comptabilité & fiscalité

Déclarer en ligne pour respecter vos échéances fiscales et sociales	<ul style="list-style-type: none"><li>• 17 septembre</li><li>• 10 décembre</li><li>• 14 janvier</li></ul>	7h
Informatiser vos devis et factures	<ul style="list-style-type: none"><li>• 15 septembre</li><li>• 5 mai</li></ul>	7h
Gérer votre micro-entreprise	<ul style="list-style-type: none"><li>• 6 octobre</li><li>• 7 avril</li></ul>	7h
Construire vos tableaux de bord micro	<ul style="list-style-type: none"><li>• 22 &amp; 29 octobre</li><li>• 24 février &amp; 4 mars</li></ul>	14h
Anticiper le passage de votre micro ou réel	<ul style="list-style-type: none"><li>• 19 &amp; 25 novembre</li><li>• 11 &amp; 18 février</li></ul>	14h
Définir vos prix	<ul style="list-style-type: none"><li>• 17 &amp; 24 septembre</li><li>• 16 &amp; 23 février</li><li>• 2 &amp; 9 juin</li></ul>	14h
Vous initier à la comptabilité	<ul style="list-style-type: none"><li>• 12 &amp; 17 novembre</li><li>• 16 &amp; 23 mars</li></ul>	14h
Comptabiliser vos opérations courantes d'entreprise	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1er &amp; 9 décembre</li><li>• 8 &amp; 13 avril</li></ul>	14h
Préparer vos déclarations de TVA	<ul style="list-style-type: none"><li>• 21 avril</li></ul>	7h
Construire vos outils de suivi de marge par activité	<ul style="list-style-type: none"><li>• 8 &amp; 13 octobre</li><li>• 11 &amp; 18 mars</li></ul>	14h

## Site Internet & webmarketing

Développer une stratégie de communication sur les réseaux sociaux		<ul style="list-style-type: none"><li>• 18-19-29 septembre &amp; 2-3 octobre</li><li>• 28-30-31 octobre &amp; 6-7 novembre</li><li>• 15-16-19 janvier &amp; 2-3 février</li><li>• 13-14-16-20-21 avril</li></ul>	35h
Définir votre stratégie sur les réseaux sociaux		<ul style="list-style-type: none"><li>• 18 septembre</li><li>• 28 octobre</li><li>• 15 janvier</li><li>• 13 avril</li></ul>	7h
Créer et animer votre page pro sur Facebook		<ul style="list-style-type: none"><li>• 19 &amp; 29 septembre</li><li>• 30 &amp; 31 octobre</li><li>• 16 &amp; 19 janvier</li><li>• 14 &amp; 16 avril</li></ul>	14h
Créer et animer votre page pro sur Instagram		<ul style="list-style-type: none"><li>• 2 &amp; 3 octobre</li><li>• 6 &amp; 7 novembre</li><li>• 2 &amp; 3 février</li><li>• 20 &amp; 21 avril</li></ul>	14h
Créer votre fiche entreprise sur Google		<ul style="list-style-type: none"><li>• 30 septembre</li><li>• 27 novembre</li><li>• 20 janvier</li><li>• 23 mars</li></ul>	7h
Utiliser LinkedIn pour étendre votre réseau professionnel		<ul style="list-style-type: none"><li>• 13 novembre</li><li>• 19 mars</li></ul>	7h
Construire le cahier des charges de votre site internet		<ul style="list-style-type: none"><li>• 13 octobre</li><li>• 22 janvier</li><li>• 26 mai</li></ul>	7h
Créer votre site vitrine avec Wordpress (Niveau 1)		<ul style="list-style-type: none"><li>• 14 &amp; 20 octobre</li><li>• 23 &amp; 29 janvier</li><li>• 27 mai &amp; 1er juin</li></ul>	14h
Créer votre site vitrine avec Wordpress (Niveau 2)		<ul style="list-style-type: none"><li>• 21 octobre &amp; 3 novembre</li><li>• 30 janvier &amp; 9 février</li><li>• 2 &amp; 15 juin</li></ul>	14h
Créer et administrer un site Internet pour TPE-PME		<ul style="list-style-type: none"><li>• 13-14-20-21 octobre &amp; 3 novembre</li><li>• 22-23-29-30 janvier &amp; 9 février</li><li>• 26-27 mai &amp; 1-2-15 juin</li></ul>	35h
Dynamiser votre site Internet		<ul style="list-style-type: none"><li>• 7 octobre</li><li>• 2 décembre</li><li>• 10 février</li><li>• 26 juin</li></ul>	7h
Référencer naturellement votre site Internet		<ul style="list-style-type: none"><li>• 15 &amp; 16 décembre</li><li>• 7 &amp; 8 avril</li></ul>	14h
Ajouter des fonctions e-commerce à votre site Wordpress		<ul style="list-style-type: none"><li>• 20-21 octobre &amp; 3 novembre</li><li>• 9-10-24 mars</li><li>• 29-30 juin &amp; 1er juillet</li></ul>	21h
Créer des vidéos attractives pour Internet		<ul style="list-style-type: none"><li>• 22 &amp; 23 septembre</li><li>• 27 &amp; 28 novembre</li><li>• 9 &amp; 10 mars</li><li>• 18 &amp; 19 mai</li></ul>	14h

## Management, ressources humaines & RSE

Manager et motiver vos équipes		<ul style="list-style-type: none"><li>• 25 &amp; 29 septembre</li><li>• 11 &amp; 18 février</li></ul>	14h
Mieux gérer votre temps et vos projets		<ul style="list-style-type: none"><li>• 3 &amp; 10 octobre</li><li>• 10 &amp; 17 avril</li></ul>	14h
Comment allier performance et bien-être ?		<ul style="list-style-type: none"><li>• 31 octobre &amp; 7 novembre</li><li>• 13 &amp; 20 mars</li></ul>	14h

## Réglementation & sécurité

Atelier OIRA (document unique)	• 29 septembre	4h
Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale (420€)	• 27 & 28 octobre • 10 & 17 novembre • 2 & 3 février • 20 & 21 avril • 15 & 16 juin	14h
Renouveler vos connaissances en hygiène alimentaire	• 15 octobre • 7 janvier • 11 mars • 6 mai	7h
Etiqueter sa production alimentaire et allergènes à déclaration obligatoire (245€)	• 22 octobre • 18 mars	7h

## Formations techniques & métier

Electrifier un luminaire (245€)	• 10 octobre • 10 février	7h
Mettre un luminaire en conformité avec les exigences réglementaires (490€)	• 6 & 7 novembre • 12 & 13 mars • 8 & 9 juin	14h
Module 8-1 - Habilitation électrique B2VL BCL (910€)	• 30 & 31 octobre • 23 & 24 février • 23 & 24 avril	14h
Module 8-2 - Habilitation électrique B2VL BCL - Recyclage (455€)	• 25 février • 22 avril	7h
Habilitation électrique basse tension BO HO HOV B1 BIV B2V BR BC BS (570€)	Nous consulter	21h
Recyclage Habilitation électrique basse tension BO HO HOV B1 BIV B2V BR BC BS (380€)	Nous consulter	14h
Attestation d'aptitude à la manipulation des fluides frigorigènes Cat I (1370€)	Nous consulter	25h
Attestation d'aptitude à la manipulation des fluides frigorigènes Cat V (980€)	Nous consulter	17,5h

### Vous souhaitez faire le point sur votre situation, votre avenir professionnel ?

MON CONSEIL  
EN ÉVOLUTION  
PROFESSIONNELLE

avenir  
actifs  
mandaté par  
France compétences

#### CEP (Conseil en Evolution Professionnelle)

En tant que chef d'entreprise ou salarié, vous bénéficiez du conseil en évolution professionnelle (CEP).

Le CEP est un **accompagnement gratuit, personnalisé et confidentiel** pour faire le point sur votre situation et vos projets professionnels d'évolution ou de reconversion.

Avec l'aide de votre conseiller.e, vous analyserez votre situation actuelle, vos objectifs d'évolution, et définirez votre plan d'actions.

### Evolution et reconversion professionnelle

#### Bilan de compétences

Valorisez votre profil et donnez un élan à votre carrière !

L'objectif du bilan est d'**analyser les compétences professionnelles et personnelles** du salarié et de **définir un projet professionnel** et éventuellement une formation.

MON COMPTE FORMATION Tarif : 70€ de l'heure  
Prise en charge possible selon votre statut



#### Contact :

Laurence CHEVALLIER

06 48 19 00 53 - l.chevallier@cma-gers.fr



# Formations à distance tutorées

## Vous souhaitez vous former à votre rythme ?

**Notre offre e-formation artisanat : découvrez une nouvelle offre simple et flexible [www.artisanat.fr/e-formation](http://www.artisanat.fr/e-formation)**

- Des contenus opérationnels, élaborés par les experts métiers CMA
- Accessible en quelques clics, 7j/7, 24h/24, pendant 30 ou 60 jours
- Des tuteurs-trices disponibles pour répondre à vos questions et soutenir votre motivation
- Des prises en charge financières possibles pour cette formation

## Création - Reprise d'entreprise

Consolider son projet de micro-entreprise (450€)



5h

Consolider son projet d'entreprise (450€)



5h

Suis-je fait pour l'entrepreneuriat ? (Gratuit)

45min

## Gestion, comptabilité & fiscalité

Bien gérer la trésorerie de mon entreprise (120€) 4h

Déterminer vos prix de vente - initiation (120€) 4h

Passer du micro au réel : les solutions possibles ? (120€) 4h

## Site Internet & webmarketing

Concevoir votre projet de site web (120€) 4h

Elaborer ma stratégie digitale (150€) 5h

Réaliser mes déclarations en ligne URSSAF et de revenus professionnels en toute sécurité (15€) 30min

Référencement naturel : booster la visibilité de mon site web (150€) 5h

Réussir ma stratégie Facebook (120€) 4h

## Financement

### Votre droit à la formation pour suivre nos stages

Votre formation est financée et prise en charge !

Nous vous accompagnons dans la recherche de votre financement (FAFCEA, OPCO, CPF/Mon compte formation, France Travail, ...) quel que soit votre statut : chef d'entreprise, gérant salarié, conjoint collaborateur, salarié, demandeur d'emploi, ...

Le montant de la prise en charge financière dépend de votre contribution pour la formation continue professionnelle et de votre secteur d'activité.

### Nos tarifs

Nos tarifs sont simples et transparents : 30 € de l'heure pour toutes nos formations.

Certains cas particuliers peuvent cependant avoir des tarifs spécifiques, qui sont clairement indiqués.

## Commercial & communication

Prospecter et fidéliser ma clientèle (120€) 4h

Vendre aux clients particuliers et professionnels (120€) 4h

Vendre en ligne sur les marketplaces et les réseaux sociaux incontournables (180€) 6h

## Management, ressources humaines & RSE

Attirer, développer et fidéliser les talents (120€) 4h

Devenir artisan manager : les fondamentaux (120€) 4h

Elaborer vos contrats de travail en toute sécurité dans une perspective de RSE (150€) 5h

Intégrer le développement durable (150€) 5h

Maître d'apprentissage (210€) 7h

## Réglementation & sécurité

Hygiène alimentaire pour l'activité de restauration commerciale (420€) 10h à distance et 4h en présentiel

## Hôtellerie, restauration, alimentation

<b>CAP</b> Cuisine	<b>BP</b> Art de la cuisine
<b>CAP</b> Commercialisation & services en hôtel-café-restaurant	<b>CAP</b> Production et service en restauration (rapide, collective, cafétéria)
<b>BP</b> Arts du service et commercialisation en restaurant	
<b>CAP</b> Boucher	<b>CAP</b> Charcutier traiteur
<b>CS</b> Vente-conseil en boucherie	<b>BP</b> Boucher
<b>CAP</b> Boulanger	<b>CAP</b> Pâtissier
<b>CS</b> Pâtisserie de boutique	<b>CS</b> Technique de tour en boulangerie et pâtisserie

## Commerce, services

<b>CAP</b> Métiers de la coiffure	<b>CS</b> Coiffure coupe couleur
<b>BP</b> Coiffure	<b>CAP</b> Esthétique cosmétique parfumerie
<b>BP</b> Esthétique cosmétique parfumerie	
<b>CAP</b> Equipier polyvalent du commerce	<b>Bac PRO</b> Métiers du commerce et de la vente option A Animation et gestion de l'offre commerciale
<b>Bac PRO</b> Métiers du commerce et de la vente Option B prospection clientèle et valorisation de l'offre commerciale	<b>BTS</b> Conseil et commercialisation de solutions techniques

## Maintenance véhicules & matériels

<b>CAP</b> Maintenance de véhicules Option A voitures particulières	<b>CAP</b> Maintenance de véhicules Option B véhicules de transport routier
<b>Bac PRO</b> Maintenance de véhicules Option voitures particulières	<b>CAP</b> Carrossier automobile
<b>CAP</b> Peintre automobile	<b>CAP / Bac PRO</b> Maintenance des matériels Option A matériels agricoles
<b>CAP / Bac PRO</b> Maintenance de véhicules Option B matériels de construction et manutention	<b>CAP / Bac PRO</b> Maintenance des matériels Option C matériels d'espaces verts
<b>BTS</b> Maintenance des matériels de construction et manutention	<b>BTS</b> Techniques et services en matériels agricoles

## Bâtiment & travaux publics

<b>CAP</b> Charpentier bois	<b>CAP</b> Conducteur d'engins de TP et carrières
<b>CAP</b> Menuisier fabricant	<b>CAP</b> Menuisier installateur
<b>CAP</b> Métiers du plâtre et de l'isolation	<b>CAP</b> Peintre applicateur de revêtements
<b>TP</b> Façadier peintre	<b>CAP</b> Carreleur mosaïste
	<b>CAP</b> Maçon

## Fluides énergies

<b>CAP</b> Electricien	<b>CAP</b> Installateur en froid et conditionnement de l'air
<b>CAP</b> Monteur en installations sanitaires	<b>CAP</b> Monteur en installations thermiques
<b>Bac PRO</b> Installateur en chauffage, climatisation et énergies renouvelables	
<b>Bac PRO</b> Métiers de l'électricité et de ses environnements connectés	<b>Bac PRO</b> Métiers du froid et des énergies renouvelables
<b>BTS</b> Fluides énergies domotique A génie climatique et fluidique	<b>BTS</b> Fluides énergies domotiques B froid et conditionnement de l'air

## Sport

**BPJEPS** Rugby à XV



**Contact : 05 62 61 22 30**

## Formation continue

**Chefs d'entreprise, salariés, demandeurs d'emplois, intérimaires : formez-vous à un diplôme !**

A tout moment de votre parcours professionnel, formez-vous en préparant un diplôme.

**Avant de vous lancer, il est essentiel de prendre le temps de bien construire votre projet. Vous souhaitez obtenir une qualification professionnelle, envisager une reconversion, vous adapter à votre poste de travail, trouver plus facilement un emploi ?**

Que vous soyez chef d'entreprise, ou futur chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur, demandeur d'emploi, nos équipes vous accompagnent pour choisir le dispositif de formation et de prise en charge adapté à votre profil !

**➤ Contact : Julie REGUENA – 05 62 61 22 36 – [j.reguena@cma-gers.fr](mailto:j.reguena@cma-gers.fr)**