



Vœux 2023

Les Membres élus, Isabelle POUJOULA - Directrice Territoriale et les Collaborateurs de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Lot & de l'École des Métiers du Lot, se joignent à moi, pour vous présenter nos meilleurs vœux et vous souhaiter une année riche en projets et en réussite ».

François BREIL – Président de la C.M.A. du Lot

Hausse des coûts d'énergie : Artisans, votre CMA est à vos côtés.

👉 Activation de la cellule de crise énergie pour accompagner tous les artisans dans leurs démarches, être à leur écoute, et faire remonter les situations particulières aux pouvoirs publics.

Contactez-nous au 05.65.35.13.55. / cm46@cm-cahors.fr

👉 Afin de faire face à la hausse des prix de l'énergie, le Gouvernement a mis en place des aides que vous pouvez consulter, ci-dessous.

[TPE/PME les aides pour faire face à la hausse de l'énergie.](#)

👉 Bouclier tarifaire : modèle d'attestation

Pour bénéficier du bouclier tarifaire, d'un prix garanti à 280 €/MWh, ou de l'amortisseur d'électricité, vous devez envoyer une attestation à votre fournisseur d'électricité. Vous en trouverez un modèle ci-dessous.

[Attestation à télécharger et à transmettre à votre fournisseur énergie.](#)



LETTRE D'INFORMATION de la C.M.A. du Lot - suite

Réseau « Ambassadeurs des Métiers »

👉 De nouvelles entreprises artisanales rejoignent le réseau « Ambassadeurs des Métiers ». Celui-ci permet de mettre en relation des professionnels de tous métiers, animés par l'envie de transmettre la passion du métier, à des jeunes en quête d'orientation ou adultes en reconversion, sur tout le territoire Lotois !

- Romuald BOUCHE, EURL Jardins & Services à Cahors
- Lionel MARSAUD, La Chartreuse Hotel Restaurant Traiteur à Cahors
- Juliette Bris-trouslot, RECTIF MOTEUR 46 à Laburgade
- Jimmy BRETON, SNC Tabac Boulangerie du Vert à Catus
- Philippe BRONDEL, Ent. BRONDEL FRERES à Montcléra
- Fabien ROUX, SAS IZARD à Duravel
- Pascal Bardet, Restaurant Le Gindreau à St-Médard
- Sandro DOMETILE, EURL SD Services à Montgesty
- Jérôme et Ludovic DEVES - Sarl devees freres auVigan
- Angie Sabarros - Karteko à Lacave
- Philippe Fraunié, Lendou Bois Emballages à Lendou-en-Quercy
- Christelle Delvit Peyron & Laetitia Moliné - Restaurant Les Arômes à Arcambal
- Jean-Philippe SCHNEIDER, Ent. Évobois à Mercuès
- Laurent Flaujac, Boucherie Dany & Laurent FLAUJAC à Cahors
- Gérard BODI - Au Banneton à Cahors
- Alexandre BOUDRIAUX - Traiteur L'epicure Maison Boudriaux à Bretenoux
- Benoît MOULY - Restaurant Delicatessens à Gourdon
- Séverine LESTRADE - Une image de soi à Gourdon
- Aurélien Grimal & Jérémy Latapie - Vermande crt à Assier

+ d'infos sur le réseau « Ambassadeurs des Métiers » : Delphine VIGNALS – d.vignals@cm-cahors.fr / 05.65.35.13.55



« Ecole des Métiers : Restaurant d'application »

Le restaurant d'application de l'Ecole des Métiers du Lot, baptisé « Saveurs & Savoirs » a ouvert ses portes au grand public le 03 janvier dernier.

👉 Les apprentis de la filière restauration peuvent ainsi mettre en exergue les techniques de cuisine et de service apprises et acquises tant auprès de leurs maîtres d'apprentissage que de leurs professeurs.

👉 Information & Réservation :

<https://www.edm-cahors.fr/>



N'hésitez pas à nous faire part de vos suggestions/interrogations, nous essaierons d'y répondre dans la prochaine newsletter. n.redon@cm-cahors.fr

LETTRE D'INFORMATION de la C.M.A. du Lot - suite



« Ecole des Métiers : Tournoi FUTSAL »

L'Ecole des Métiers a remporté le 12 janvier le Tournoi Régional de Futsal Inter-Cfa. Elle est qualifiée pour les finales du Championnat de France à Besançon les 23 et 24 mars prochain. Félicitations aux jeunes apprenants qui ont su faire preuve d'un comportement exemplaire et d'un niveau de jeu exceptionnel et ainsi qu'à leurs entraîneurs, Guillaume NOUBISSI et Pierrick HERBST.



Ecole des Métiers du Lot : Journées Portes Ouvertes

👍 L'Ecole des Métiers du Lot ouvrira ses portes au grand public les : Mercredis 1^{er} février et 22 mars / - Samedis 25 mars et 24 juin Au programme visite des ateliers, animations & dégustations.

👍 Contact Marie BEAUDRIER – Ecole des Métiers du Lot -
Tél. 05 65 53 21 00 - m.beaudrier@cm-cahors.fr

Inscrivez-vous à nos formations

👍 Cahors

- Stratégie réseaux sociaux : 02/02
- Mise à jour en hygiène alimentaire : 06/02
- Les bases de l'informatique : 16 & 23/02
- Définir ses prix : 20 & 27/02

👍 Saint-Céré

- Devis et factures sur informatique : 16/02
- Hygiène alimentaire : 20 & 21/02
- Stratégie réseaux sociaux : 23/02

👍 Contact Marie-Anaïs VAUTTIER - Service Formation -
Tél. 05 65 35 13 55 - formation@cm-cahors.fr



Fondation Paul BOCUSE : faire naître des vocations pour des secteurs dynamiques, qui recrutent !

👍 La Fondation Paul Bocuse organise partout en France des ateliers de découverte des métiers de la Gastronomie à destination d'élèves de 11 à 16 ans. Un atelier vient d'ouvrir à l'Ecole des Métiers du Lot. Ils se déroulent les mercredis après-midi et sont encadrés par des Chefs Professionnels. **Inscriptions** : 04 37 64 26 00 / <https://www.fondation-paul-bocuse.com/>



Prochain numéro : le 10 février 2023

N'hésitez pas à nous faire part de vos suggestions/interrogations, nous essaierons d'y répondre dans la prochaine newsletter. n.redon@cm-cahors.fr