

Mars 2009



CAP tertiaires

Certificats d'aptitude professionnelle
préparés dans l'académie d'Amiens

CAP TERTIAIRES >>

Agent de prévention et de sécurité
Agent d'entreposage et de messagerie
Agent polyvalent de restauration
Assistant(e) technique en milieux familial et collectif
Boucher
Boulangier
Charcutier-traiteur
Coiffure
Conducteur routier « marchandises »
Cuisine
Employé de commerce multi-spécialités
Employé de vente spécialisé option A : produits alimentaires
Employé de vente spécialisé option B : produits d'équipement courant
Esthétique cosmétique, parfumerie
Fleuriste
Maintenance et hygiène des locaux
Pâtissier
Petite enfance
Poissonnier
Restaurant
Services en brasserie – café
Services hôteliers
Signalétique, enseigne et décor
Vendeur-magasinier en pièces de rechange et équipements automobiles

CAP Agent de prévention et de sécurité

L'agent de prévention et de sécurité est chargé de la surveillance et du gardiennage des marchandises et des locaux. Il assure également la protection des personnes.

Seul ou en équipe, ses principales missions sont :

- prévention et dissuasion des actes de malveillance (intrusion, vol, dégradation...);
- prévention et lutte contre tout événement perturbant la situation normale de sécurité (en particulier l'incendie et les inondations);
- participation au maintien des conditions normales d'hygiène et de sécurité (notamment les premiers secours aux blessés ou aux personnes prises de malaise).

Cet agent doit être capable d'appliquer et de faire appliquer les consignes relatives à :

- la sécurité des biens et la sécurité des personnes ;
- la prévention ;
- l'analyse de la situation de risque ;
- l'intervention.

► DEBOUCHES

Ce professionnel est employé essentiellement, de jour comme de nuit, par des sociétés de gardiennage ou de surveillance ou par une entreprise possédant un service de sécurité intégré. C'est une activité en pleine expansion.

METIERS ACCESSIBLES

- Agent(e) de la surveillance SNCF
- Agent(e) de sécurité
- Convoyeur(euse) de fonds
- Gardien(ne) de police municipale
- Maître - Chien



► PROGRAMME

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 ^{re} année	2 ^e année
Français, histoire-géographie	3h30	3h30
Mathématiques -sciences	3h30	3h30
Arts appliqués et cultures artistiques	2h	2h
Langue vivante	2h	2h
Vie sociale et professionnelle	1h	1h30
Education physique et sportive	2h30	2h30
Education civique, juridique et sociale	0h30	0h30
Enseignement technologique et professionnel	18h	17h
Enseignements facultatifs :		
Atelier d'expression artistique	2h	2h
Atelier d'éducation physique et sportive	2h	2h

► DESCRIPTIF DES MATIERES

Enseignement technologique et professionnel :

La formation correspond aux diverses situations de prévention et de maintien de la sécurité :

- analyser les causes et conséquences d'un accident
- lire des plans et faire des repérages de sites (usine, hôpital, centre commercial, tour d'immeuble...)
- connaître, utiliser et vérifier les technologies modernes de détection, d'alarme, de télésurveillance, les moyens de prévention et de lutte contre l'incendie
- pratiquer les premiers secours
- apprendre à communiquer avec des usagers (informer, argumenter) et des services extérieurs (pompiers, police), faire un compte rendu écrit et oral d'un incident
- connaître la législation : normes de sécurité, règles concernant l'utilisation des moyens de défense.

Ce diplôme inclut les certifications EPR1 (établissements recevant le public), IGH1 (immeubles de grande hauteur), les prérequis de l'ASST (attestation de sauveteur secouriste du travail), la qualification HO-BO pour l'intervention sans risque sur une installation électrique.

► STAGE

15 semaines de stages en entreprises, réparties sur les 2 ans, complètent la formation des élèves de LP.

► EXAMEN

Unités professionnelles :

- Prévention des actes de malveillance et de négligence, coeff. 9 (dont coeff. 1 pour la vie sociale et professionnelle)
- Prévention et lutte contre l'incendie, coeff. 4
- Secours et assistance aux personnes, coeff. 4

Unités d'enseignement général :

- Français et histoire - géographie, coeff. 3
- Mathématiques - sciences, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Epreuve facultative : Langue vivante étrangère

► POURSUITE D'ETUDES

Même si ce diplôme prépare à l'exercice d'un métier, des poursuites d'études sont cependant envisageables.

Par exemple :

- Brevet professionnel (BP) Agent technique de prévention et de sécurité
- BP Agent technique de sécurité dans les transports (hors Picardie)
- Mention complémentaire (MC) Sûreté des espaces ouverts au public (hors Picardie)
- MC Sécurité civile et d'entreprise (hors Picardie)
- Bac pro Sécurité-prévention

► OU SE FORMER EN PICARDIE

• En lycée public :

- LP Robert et Nelly de Rothschild, Saint – Maximin (60)

• En lycée privé :

- LP privé Saint-Charles, Chauny (02)

► POUR EN SAVOIR PLUS

Consultez les documents de l'Onisep :

- Guides régionaux « Après la 3e » ; « Après le CAP ou le BEP »
- Voie pro « Les métiers de la sécurité », « Agents techniques de la fonction publique », « Les métiers de l'électrotechnique », « Propreté, entretien »
- Parcours « Métiers des armées et de la grande armerie »
- Le Dico des métiers
- Les fiches métiers
- Surfez sur le site internet : www.onisep.fr

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.

CAP Agent d'entreposage et de messagerie



► PROGRAMME

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 ^{re} année	2 ^e année
Français, histoire - géographie	4h	3h30
Mathématiques - sciences	4h	3h30
Arts appliqués et cultures artistiques	2h	2h
Langue vivante	2h	2h30
Vie sociale et professionnelle	1h	1h30
Education physique et sportive	2h30	2h30
Education civique, juridique et sociale	0h30	0h30
Enseignement technologique et professionnel	17h	17h
Enseignements facultatifs :		
Atelier d'expression artistique	2h	2h
Atelier d'éducation physique et sportive	2h	2h

► DESCRIPTIF DES MATIERES

Outre l'enseignement général commun à tous les CAP, la formation apporte des connaissances spécifiques.

L'enseignement technologique et professionnel comprend :

- La connaissance des activités d'entreposage et de messagerie. Cela concerne l'organisation du site logistique : la réception, la mise en stock, la préparation, l'expédition des commandes.
- La manutention mécanisée : règles de conduite des chariots automoteurs (fonctions, technologie, pratiques des outils et risque liés à l'activité).
- Le suivi administratif des activités d'entreposage et de messagerie : organisation de l'entreprise, circuit des produits, communication, suivi des stocks, pratique des outils informatiques liés aux activités d'entreposage et de messagerie.
- L'environnement économique, juridique et social des activités professionnelles.

► STAGE

16 semaines de stages en entreprises, réparties sur les 2 ans, complètent la formation des élèves de LP.

Le titulaire de ce diplôme est agent de magasinage.

Il assure différentes tâches :

- Il réceptionne les marchandises et vérifie la qualité des produits.
- Il les stocke manuellement ou à l'aide d'engins (transpalette, chariot élévateur...).
- Il prépare les commandes et expédie les produits : il s'occupe du reconditionnement et de l'étiquetage des colis.
- Il utilise l'informatique pour enregistrer les entrées et les sorties, déclencher les réapprovisionnements et faire des inventaires.
- Dans les magasins, il participe à la mise en place des produits en utilisant des relevés de plans de linéaires ou de rayons.

Il doit être prudent et respectueux des consignes de sécurité. Il aime le travail ordonné, méthodique et précis.

► DEBOUCHES

Il exerce ses activités dans des entreprises de toute taille : entreprises de production ; plates-formes de distribution ; entreprises prestataires de services en manutention, magasinage, entreposage ; entreprises publiques ou semi-publiques ; entrepôts de distribution.

Selon le type et la taille de l'entreprise, l'agent d'entreposage et de messagerie exerce ses activités sous l'autorité d'un responsable ou d'un chef d'équipe.

Un jeune professionnel de la logistique sur cinq est une femme.

METIER ACCESSIBLE

- Magasinier(ière) cariste

► EXAMEN

Unités professionnelles :

- Travaux de réception, de dégroupage, d'entreposage, coeff. 12 (dont coeff. 1 pour la vie sociale et professionnelle)
- Travaux de groupage, de préparation de commandes, d'expédition, coeff. 6

Unités d'enseignement général :

- Français et histoire - géographie, coeff. 3
- Mathématiques - sciences, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Epreuve facultative : Langue vivante étrangère

L'obtention de ce CAP vaut obtention du certificat d'aptitude à la conduite d'engins en sécurité, le CACES.

► POURSUITE D'ETUDES

Même si ce diplôme prépare à l'exercice d'un métier, des poursuites d'études sont cependant envisageables.

Par exemple :

- Bac pro Exploitation des transports
- Bac pro Logistique

► OU SE FORMER EN PICARDIE

• En lycée public :

- Lycée des métiers Condorcet, Saint-Quentin (02)
- LP Lavoisier, Méru (60)
- LP Romain Rolland, Amiens (80)
- Lycée des métiers Jean Racine, Montdidier (80)

• En apprentissage :

- CFAI Oise-Proméo Formation, Senlis (60)
- LP Lavoisier CFA Académique, Méru (60)

• En 1 an après un CAP ou BEP :

- LP Lavoisier CFA Académique, Méru (60)

► POUR EN SAVOIR PLUS

Consultez les documents de l'Onisep :

- Guides régionaux « Après la 3e » ; « Après le CAP ou le BEP »
- Diplômes « Les CAP »
- Grand Angle « L'apprentissage en Picardie »
- Voie pro « Les métiers du transport et de la logistique »
- Parcours « Transport et logistique »
- Zoom « Les métiers de l'aérien »
- Zoom « Les métiers du commerce interentreprises »
- Le Dico des métiers
- Les fiches métiers
- Surfez sur le site internet : www.onisep.fr

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.

CAP Agent polyvalent de restauration



Le titulaire de ce CAP assure la préparation des repas, sous l'autorité d'un responsable, dans les établissements de restauration rapide, la vente à emporter, la restauration collective et les entreprises de fabrication de plateaux repas.

Ses activités sont diverses :

- **En cuisine**, il prépare des plats simples froids ou chauds avec des produits déjà prêts : sauces en poudre, légumes surgelés, viandes précuites... Il réceptionne et stocke aliments et mets préparés à l'avance, vérifie leur qualité. Il peut les répartir en portions individuelles, les entreposer au froid.
- **En service**, il dispose les plats et boissons sur les présentoirs, réapprovisionne les espaces de distribution ou de vente et affiche le prix des produits. Il entretient les locaux et les équipements, lave et range la vaisselle.
- **En commerce**, il conseille les clients et leur présente des produits à consommer sur place ou à emporter. Il prend leur commande, les sert et encaisse éventuellement leurs paiements.

Il doit pouvoir supporter un rythme de travail rapide et la station debout tout en restant agréable avec la clientèle.

► DEBOUCHES

Il exerce son métier dans des établissements de production culinaire et/ou de distribution alimentaire :

- Service de restauration collective (cantines des hôpitaux, des entreprises, des écoles...)
- Nouvelles formes de restauration commerciales (consommation sur place, vente à emporter, livraison à domicile...)
- Entreprises de fabrication de plateaux conditionnés (pour le train, l'avion...)

METIER ACCESSIBLE

- Employé(e) de restaurant

► PROGRAMME

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 ^{re} année	2 ^e année
Français, histoire-géographie	3h30	3h30
Mathématiques -sciences	3h30	3h30
Arts appliqués et cultures artistiques	2h	2h
Langue vivante	2h	2h
Vie sociale et professionnelle	1h	1h30
Education physique et sportive	2h30	2h30
Education civique, juridique et sociale	0h30	0h30
Enseignement technologique et professionnel	18h	17h
Enseignements facultatifs :		
Atelier d'expression artistique	2h	2h
Atelier d'éducation physique et sportive	2h	2h

► DESCRIPTIF DES MATIERES

Outre l'enseignement général commun à tous les CAP, la formation apporte des connaissances spécifiques :

- **La microbiologie appliquée** : groupes microbiens ; agents antimicrobiens ; biocontaminations en restauration et en service : leur origine, leur prévention et leur traitement...
- **Les sciences de l'alimentation** : étude des produits alimentaires et de leur qualité nutritionnelle ; des besoins et de l'équilibre alimentaire ; du comportement alimentaire (son évolution ; les erreurs alimentaires et maladies nutritionnelles) ; l'étude de la toxicologie et de la parasitologie alimentaires...
- **L'entreprise du secteur de la restauration** : son fonctionnement, l'organisation de la production et de la distribution.
- **La gestion des stocks** ; les coûts et les prix de vente.
- **La prévention et la sécurité** : les principaux risques dans le secteur professionnel.

► STAGE

15 semaines de stages en entreprises, réparties sur les 2 ans, complètent la formation des élèves de LP.

➤ EXAMEN

Unités professionnelles :

- Production de préparations froides et de préparations chaudes, coeff. 7 (dont coeff. 1, pour la vie sociale et professionnelle)
- Mise en place de la distribution et service au client, coeff. 5
- Entretien des locaux, des matériels, des équipements, coeff. 5

Unités d'enseignement général :

- Français et histoire - géographie, coeff. 3
- Mathématiques - sciences, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Epreuve facultative : Langue vivante étrangère

➤ POURSUITE D'ETUDES

Même si ce diplôme prépare à l'exercice d'un métier, des poursuites d'études sont cependant envisageables.

Par exemple :

- Mention complémentaire (MC) Employé traiteur
- MC Employé barman
- Bac pro Restauration
- Bac pro Hygiène et environnement
- Brevet professionnel (BP) Cuisinier
- BP Restaurant

➤ OU SE FORMER EN PICARDIE

• En lycée public :

- SEP annexée au lycée des métiers Jean de la Fontaine, Château-Thierry (02)
- SEP annexée au lycée Jean Bouin, Saint-Quentin (02)
- LP Julie Daubié, Laon (02)
- LP Jules Verne, Grandvilliers (60)
- LP Amyot d'Inville, Senlis (60)
- LP annexé au lycée Lamarck, Albert (80)
- Lycée des métiers Edouard Gand, Amiens (80)
- LP Alfred Manessier, Flixecourt (80)
- LP Jean-Charles Peltier, Ham (80)

• En lycée privé :

- Lycée des métiers Saint-Vincent de Paul, Soissons (02)
- LP Notre-Dame de la Tilloye, Compiègne (60)

➤ POUR EN SAVOIR PLUS

Consultez les documents de l'Onisep :

- Guides régionaux « Après la 3e » ; « Après le CAP ou le BEP »
- Diplômes « Les CAP »
- Voie pro « Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration »
- Clips formations « Hôtellerie, restauration, tourisme »
- Le Dico des métiers
- Les fiches métiers
- Surfez sur le site internet : www.onisep.fr

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.

CAP Assistant(e) technique en milieux familial et collectif



Selon la structure qui l'emploie et selon son contrat avec l'employeur, il travaille seul ou en équipe et réalise tout ou partie des activités suivantes :

- entretien des espaces de vies (salon, chambre, cantine...)
- entretien du linge et des vêtements : il lave, repasse, range, ou prépare et réceptionne lorsque ce service est externalisé
- préparation des repas : il réceptionne les denrées ou fait lui-même l'approvisionnement, réalise les préparations froides et chaudes simples, au besoin selon des spécifications particulières (régime...).
- distribution des repas en respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité.

Il veille par ces activités à préserver le cadre de vie des personnes, assurant ainsi leur bien-être dans un souci de courtoisie, de discrétion et de respect de la vie privée.

► DEBOUCHES

C'est un professionnel qualifié qui exerce :

- dans les services techniques des structures collectives ou privées assurant ou non l'hébergement des personnes : hôpitaux, maisons de retraite, cantines, crèches, centres de vacances et de loisirs...
- chez des particuliers
- pour des organismes prestataires ou mandataires de services : on parle alors d'emplois familiaux.

Il peut avoir plusieurs employeurs et travailler seul ou en équipe.

METIERS ACCESSIBLES

- Femme de chambre

En milieu hospitalier, il est possible, en suivant une spécialisation, de devenir aide-soignant

► PROGRAMME

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 ^{re} année	2 ^e année
Français, histoire-géographie	4h	3h30
Mathématiques -sciences	4h	3h30
Arts appliqués et cultures artistiques	2h	2h
Langue vivante	2h	2h30
Vie sociale et professionnelle	1h	1h30
Education physique et sportive	2h30	2h30
Education civique, juridique et sociale	0h30	0h30
Enseignement technologique et professionnel	17h	17h
Enseignements facultatifs :		
Atelier d'expression artistique	2h	2h
Atelier d'éducation physique et sportive	2h	2h

► DESCRIPTIF DES MATIERES

Outre l'enseignement général commun à tous les CAP, la formation apporte des connaissances spécifiques :

- Préparation des repas, entretien des locaux, des vêtements, du linge...
- Hygiène professionnelle : origine et prévention des bio-contaminations, techniques et types de produits (désinfectants, antiseptiques...) appliqués à l'hygiène personnelle, l'hygiène des locaux, du linge et des aliments.
- Sciences de l'alimentation : connaissance des aliments, modes de préparation et de conservation, principes de l'équilibre nutritionnel...
- Organisation du travail dans le temps et dans l'espace.
- Communication professionnelle : règles de savoir-vivre et de savoir-être professionnels, expression verbale, compte-rendu oral et écrit...
- Connaissance des milieux d'activités : types d'employeurs et de structures collectives, connaissance de l'utilisateur (mode de vie, culture...), gestion familiale (budget, achats, documents administratifs...).

► STAGE

16 semaines de stages en entreprises, réparties sur les 2 ans, complètent la formation des élèves de LP.

► EXAMEN

Unités professionnelles :

- Services aux familles, coeff. 7 (dont coeff. 1 pour la vie sociale et professionnelle)
- Services en collectivités, coeff. 6

Unités d'enseignement général :

- Français et histoire - géographie, coeff. 3
- Mathématiques - sciences, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Arts appliqués et cultures artistiques, coeff. 1

► POURSUITE D'ETUDES

Même si ce diplôme prépare à l'exercice d'un métier, des poursuites d'études sont cependant envisageables.

Par exemple :

- Brevet d'études professionnelles agricoles (BEPA) Services, spécialité services aux personnes

- Mention Complémentaire (MC) Aide à domicile

Sous certaines conditions, il est parfois possible de poursuivre en :

- Bac pro hygiène et environnement

Selon les académies en :

- Formation Complémentaire (FC) préparation aux concours d'aide-soignante ou auxiliaire de puéricultrice

Sur concours : Diplôme d'Etat d'Auxiliaire de Vie Sociale (DEAVS), Diplôme d'Etat de Technicien de l'intervention sociale et familiale (DETISF)...

► OU SE FORMER EN PICARDIE

• En lycée public :

- SEP annexée au lycée des métiers Jean de la Fontaine, Château-Thierry (02)
- LP Françoise Dolto, Guise (02)
- LP Julie Daubié, Laon (02)
- SEP annexée au lycée Jean Bouin, Saint-Quentin (02)
- Etablissement régional d'enseignement adapté (EREA), Saint – Quentin (02)

- LP les Jacobins, Beauvais (60)
- Lycée des métiers Charles de Bovelles, Noyon (60)
- LP Jules Verne, Grandvilliers (60)

- LP de l'Authie, Doullens (80)
- LP du Vimeu, Friville-Escarbotin (80)
- Lycée des métiers Jean Racine, Montdidier (80)
- Lycée des métiers Edouard Gand, Amiens (80)
- LP des métiers Boucher de Perthes, Abbeville (80)

• En lycée privé :

- Lycée des métiers privé Saint-Vincent de Paul, Soissons (02)
- LP privé Saint-Vincent de Paul, Beauvais (60)

► POUR EN SAVOIR PLUS

Consultez les documents de l'Onisep :

- Guides régionaux « Après la 3e » ; « Après le CAP ou le BEP »
- Diplômes « Les CAP »
- Voie pro « Aide aux personnes », « Propreté, entretien »
- Zoom sur les métiers « Propreté et services associés »
- Le Dico des métiers
- Les fiches métiers
- Surfez sur le site internet : www.onisep.fr

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.

CAP Boucher



Boucher, un métier exigeant, qui requiert savoir-faire et talent commercial.

Ses activités :

- Il réceptionne et stocke les viandes (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles et gibiers).
- Il contrôle la traçabilité et la qualité de la viande de la livraison à la vente et le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Il découpe, désosse et sépare les viandes. Il les prépare (parage, épluchage, tranchage et ficelage) pour la vente en respectant les techniques de présentation, de décoration et d'étiquetage. Il habille les volailles et confectionne les produits tripiers.
- Il peut participer au conseil et à la vente des produits.

Il peut être amené à travailler en horaires décalés, le week-end et les jours fériés.

► DEBOUCHES

Le métier connaît actuellement une pénurie de candidats alors que l'âge moyen des employés et artisans du secteur est élevé.

Le boucher peut travailler dans les :

- Boucheries artisanales traditionnelles
- Entreprises industrielles de transformation des viandes
- Entreprises de restauration
- Rayons alimentation des grandes surfaces
- Marchés de gros
- Collectivités

METIERS ACCESSIBLES

- Boucher(ère)
- Opérateur(trice) de fabrication de produits alimentaires

► PROGRAMME

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 ^{re} année	2 ^e année
Français, histoire-géographie	4h	3h30
Mathématiques -sciences	4h	3h30
Arts appliqués et cultures artistiques	2h	2h
Langue vivante	2h	2h30
Vie sociale et professionnelle	1h	1h30
Education physique et sportive	2h30	2h30
Education civique, juridique et sociale	0h30	0h30
Enseignement technologique et professionnel	17h	17h
Enseignements facultatifs :		
Atelier d'expression artistique	2h	2h
Atelier d'éducation physique et sportive	2h	2h

► DESCRIPTIF DES MATIERES

Enseignement technique et professionnel :

- Les apprentissages correspondent au **processus de transformation et de commercialisation des viandes** :
 - Réceptionner (enregistrer la traçabilité), entreposer dans des chambres froides, suivre les stocks.
 - Préparer les produits carnés : couper, désosser, séparer les viandes, parer, trancher, ficeler.
 - Organiser un espace de vente : vérifier l'état de fraîcheur des produits, étiqueter, accueillir et conseiller les clients, préparer des produits, peser, emballer.
 - Entretien des locaux et du matériel : nettoyer, désinfecter, contrôler les chambres froides.
- **Sciences appliquées** : aliments, nutrition, hygiène et prévention ; électricité pour l'utilisation et l'entretien des appareils de stockage.
- **Connaissance de l'entreprise, de son environnement** : vie et règles dans l'entreprise ; gestion, comptabilité, institutions politiques, droit du travail, assurances...

► STAGE

En Picardie, ce diplôme se prépare **uniquement par la voie de l'apprentissage**.

➤ EXAMEN

Unités professionnelles :

- Approvisionnement, organisation et environnement professionnel, coeff. 4
- Transformation des produits, coeff. 8 (dont coeff. 1 pour la vie sociale et professionnelle)
- Préparation à la vente, commercialisation, coeff. 2

Unités d'enseignement général :

- Français et histoire - géographie, coeff. 3
- Mathématiques - sciences, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Epreuve facultative : Langue vivante étrangère

➤ POURSUITE D'ETUDES

Même si ce diplôme prépare à l'exercice d'un métier, des poursuites d'études sont cependant envisageables.

Par exemple :

- Bac pro Boucher charcutier traiteur
- Mention Complémentaire (MC) Employé traiteur
- Brevet professionnel (BP) Boucher
- BP Charcutier-traiteur
- Autre CAP du même secteur : CAP Charcutier traiteur

➤ OU SE FORMER EN PICARDIE

• En apprentissage :

- CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Aisne, Laon (02)
- CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Oise, Beauvais (60)
- CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Oise, Compiègne (60)
- IREAM, Amiens (80)

➤ POUR EN SAVOIR PLUS

Consultez les documents de l'Onisep :

- Guides régionaux « Après la 3e » ; « Après le CAP ou le BEP »
- Diplômes « Les CAP »
- Grand Angle « L'apprentissage en Picardie »
- Voie pro « Les métiers de l'alimentation »
- Zoom sur les métiers « Les métiers de la distribution alimentaire », « Les métiers des industries alimentaires »
- Le Dico des métiers
- Les fiches métiers
- Surfez sur le site internet : www.onisep.fr

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.

CAP Boulanger



Le boulanger réalise et présente les produits de boulangerie (pains de tradition française, pains courants, pains divers, viennoiseries) dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité.

Le titulaire du CAP boulanger participe aux différentes étapes du travail :

- **L'approvisionnement** : il réceptionne les marchandises, contrôle leur qualité et leur quantité, puis les stocke.
- **La production** : il faut tout d'abord préparer la pâte composée de farine, levure, sel et eau. Le boulanger calcule les matières premières nécessaires au type de pain à réaliser, applique les dosages en mélangeant les différents éléments. Il pétrit la pâte en fonction de la consistance désirée. Selon la production à réaliser, il choisit et suit les méthodes de fermentation appropriées. Puis il pèse, façonne et dispose les pâtons avant de les enfourner. Il doit surveiller et maîtriser leur cuisson. Ensuite il défourne les pains, puis les transporte au magasin.
- **L'entretien et la sécurité** : le boulanger doit aussi nettoyer et désinfecter les locaux et les matériels, vérifier le bon fonctionnement des appareils et s'assurer de leur sécurité.
- **Le contrôle qualité** : il doit s'effectuer non seulement sur les produits finis, mais tout au long du processus de fabrication.

Le métier exige une bonne résistance physique : horaires décalés (travailler tôt le matin, les week-ends et les jours fériés), station debout prolongée, chaleur, rythme de travail rapide...

► DEBOUCHES

Le titulaire du CAP boulanger débute comme ouvrier boulanger dans des entreprises artisanales, industrielles ou de grande distribution.

Après quelques années d'expérience, il peut s'installer à son compte. Dans un hypermarché, il peut accéder aux fonctions de chef d'équipe ou de responsable de fabrication. Une autre possibilité consiste à s'expatrier.

Le secteur de la boulangerie est en pleine évolution. Les nouvelles techniques facilitent le travail et font gagner du temps. La fabrication de produits de restauration légère (quiches, sandwiches) se développe régulièrement.

METIERS ACCESSIBLES

- Boulanger(ère)
- Opérateur(trice) de fabrication de produits alimentaires
- Pâtissier(ière)

► PROGRAMME

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 ^{re} année	2 ^e année
Français, histoire-géographie	4h	3h30
Mathématiques -sciences	4h	3h30
Arts appliqués et cultures artistiques	2h	2h
Langue vivante	2h	2h30
Vie sociale et professionnelle	1h	1h30
Education physique et sportive	2h30	2h30
Education civique, juridique et sociale	0h30	0h30
Enseignement technologique et professionnel	17h	17h
Enseignements facultatifs :		
Atelier d'expression artistique	2h	2h
Atelier d'éducation physique et sportive	2h	2h

► DESCRIPTIF DES MATIERES

Enseignement technique et professionnel :

- la technologie (connaissance des matières premières, des différents produits et des matériels, les étapes de la panification, les méthodes de fermentation, etc.)
- les sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- la connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social
- le pétrissage, pesage, façonnage, enfournement

► STAGE

En Picardie, ce diplôme se prépare **uniquement par la voie de l'apprentissage.**

➤ EXAMEN

Unités professionnelles :

- Préparation d'une production, coeff. 4
- Production, coeff. 13 (dont coeff. 1 pour la vie sociale et professionnelle)

Unités d'enseignement général :

- Français et histoire - géographie, coeff. 3
- Mathématiques - sciences, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Epreuve facultative : Langue vivante étrangère

➤ POURSUITE D'ETUDES

Même si ce diplôme prépare à l'exercice d'un métier, des poursuites d'études sont cependant envisageables.

Par exemple :

- Bac pro Boulanger pâtissier

- Mention Complémentaire (MC) Boulangerie spécialisée
- MC Pâtisserie
- MC Employé traiteur

- Brevet professionnel (BP) Boulanger

- Autre CAP dans une spécialité voisine : CAP Pâtissier (en 1 an)...

➤ OU SE FORMER EN PICARDIE

• En apprentissage :

- CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Aisne, La Capelle (02)
- CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Aisne, Laon (02)
- CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Oise, Beauvais (60)
- CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Oise, Compiègne (60)
- IREAM, Amiens (80)

• En 1 an après un CAP ou BEP :

- CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Oise, Beauvais (60)

➤ POUR EN SAVOIR PLUS

Consultez les documents de l'Onisep :

- Guides régionaux « Après la 3e » ; « Après le CAP ou le BEP »
- Diplômes « Les CAP »
- Grand Angle « L'apprentissage en Picardie »
- Voie pro « Les métiers de l'alimentation »
- Zoom sur les métiers « Les métiers de la distribution alimentaire »
- Le Dico des métiers
- Les fiches métiers
- Surfez sur le site internet : www.onisep.fr

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.

CAP Charcutier- traiteur



Sécialiste des métiers de bouche, le charcutier traiteur transforme la viande et confectionne des produits crus ou cuits pour une consommation différée.

A mi-chemin entre la boucherie et la cuisine, le métier de charcutier traiteur nécessite de l'habileté manuelle, du dynamisme, un esprit créatif et un brin de gourmandise.

Il requiert la connaissance de la découpe et du désossage des carcasses, du tri et de la répartition des morceaux. Il exige aussi la maîtrise des différentes opérations culinaires : cuisson, fumage, saumure, salaison et conservation.

La spécialité du charcutier traiteur est d'abord la confection de préparations à base de viande de porcs (saucissons, pâtés, rillettes, salaisons). Cependant il sait également préparer d'autres sortes de viande (boeuf, volailles, gibier) ainsi que le poisson. Il travaille aussi des pâtes brisées ou feuilletées pour réaliser des quiches, des pizzas...

L'hygiène et la propreté, le sens de l'organisation et du contact avec la clientèle sont des éléments indispensables dans ce métier.

Le titulaire du CAP doit aussi être capable d'appréhender les problèmes liés à l'approvisionnement, au stockage, à la commercialisation et à la vente.

► DEBOUCHES

Le titulaire de ce CAP travaille en magasin artisanal de charcuterie ou dans une entreprise de charcuterie industrielle.

Il peut aussi travailler dans un rayon spécialisé d'une grande surface ou en hôtellerie-restauration, notamment dans la restauration collective ou chez les traiteurs organisateurs de réceptions.

Avec un peu d'expérience, il peut s'installer à son compte ou devenir chef de fabrication dans l'industrie agro-alimentaire.

METIERS ACCESSIBLES

- Charcutier(ière) - Traiteur(euse)
- Opérateur(trice) de fabrication de produits alimentaires

► PROGRAMME

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 ^{re} année	2 ^e année
Français, histoire-géographie	4h	3h30
Mathématiques -sciences	4h	3h30
Arts appliqués et cultures artistiques	2h	2h
Langue vivante	2h	2h30
Vie sociale et professionnelle	1h	1h30
Education physique et sportive	2h30	2h30
Education civique, juridique et sociale	0h30	0h30
Enseignement technologique et professionnel	17h	17h
Enseignements facultatifs :		
Atelier d'expression artistique	2h	2h
Atelier d'éducation physique et sportive	2h	2h

► DESCRIPTIF DES MATIERES

L'enseignement technologique et professionnel concerne :

- la connaissance des matières premières et des matériels ;
- la prévention des accidents ;
- le stockage des produits ;
- l'approvisionnement du magasin ;
- les sciences appliquées aux équipements, à l'alimentation et à l'hygiène ;
- la connaissance de l'entreprise et de l'environnement économique, juridique et social.

► STAGE

En Picardie, ce diplôme se prépare **uniquement par la voie de l'apprentissage.**

➤ EXAMEN

Unités professionnelles :

- Pratique professionnelle, coeff. 11 (dont coeff. 1 pour la vie sociale et professionnelle)
- Technologie - arts appliqués, coeff. 4
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements, coeff. 1
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social, coeff. 1

Unités d'enseignement général :

- Français et histoire - géographie, coeff. 3
- Mathématiques - sciences, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Epreuve facultative : Langue vivante étrangère

➤ POURSUITE D'ETUDES

Même si ce diplôme prépare à l'exercice d'un métier, des poursuites d'études sont cependant envisageables.

Par exemple :

- Bac pro Boucher charcutier traiteur
- Mention Complémentaire (MC) Employé traiteur
- Brevet professionnel (BP) Charcutier-traiteur
- BP Boucher

➤ OU SE FORMER EN PICARDIE

• En apprentissage :

- CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Aisne, Laon (02)
- CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Oise, Beauvais (60)
- CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Oise, Compiègne (60)
- IREAM, Amiens (80)

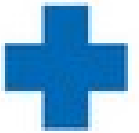
➤ POUR EN SAVOIR PLUS

Consultez les documents de l'Onisep :

- Guides régionaux « Après la 3e » ; « Après le CAP ou le BEP »
- Diplômes « Les CAP »
- Grand Angle « L'apprentissage en Picardie »
- Voie pro « Les métiers de l'alimentation »
- Zoom sur les métiers « Les métiers de la distribution alimentaire »
- Le Dico des métiers
- Les fiches métiers
- Surfez sur le site internet : www.onisep.fr

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.



Les titulaires du CAP coiffure utilisent les techniques courantes de coiffure pour homme, femme et enfant. Ils accueillent la clientèle et participent à la gestion du salon.

Ils savent :

- mettre en oeuvre les techniques d'hygiène et de soins capillaires, de préparation, d'application et de rinçage des produits ainsi que les techniques de coupe, de mise en forme et de coiffage.
- assurer le conseil et la vente des produits et des services relevant de leur compétence : accueil, identification des souhaits et des besoins du client, conseils personnalisés, vente et encaissement des ventes des produits et services, suivi de la clientèle.
- participer à l'organisation et à la gestion correspondant à leurs activités : gestion du cahier de rendez-vous, organisation de leur poste de travail, remise en état après utilisation des matériels, participation à la gestion du stock, contrôle des livraisons, étiquetage et rangement des produits, participation à la mise en valeur de l'espace de vente, mise à jour du fichier clients, etc.

► DEBOUCHES

Les titulaires du CAP coiffure exercent leur profession dans des salons de coiffure indépendants ou appartenant à des grandes chaînes, des établissements et institutions diverses comme les établissements de soins, les centres d'hébergement, de loisirs et de vacances, les entreprises de production et de distribution de produits capillaires.

Le secteur est principalement constitué de petites structures de moins de 3 personnes, dont 85 % de femmes.

METIER ACCESSIBLE

- Coiffeur(euse)

► PROGRAMME

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 ^{re} année	2 ^e année
Français, histoire-géographie	3h30	3h30
Mathématiques -sciences	3h30	3h30
Arts appliqués et cultures artistiques	2h	1h30
Langue vivante	2h	2h
Vie sociale et professionnelle	1h	1h30
Education physique et sportive	2h30	2h30
Education civique, juridique et sociale	0h30	0h30
Enseignement technologique et professionnel	18h	18h
Enseignements facultatifs :		
Atelier d'expression artistique	2h	2h
Atelier d'éducation physique et sportive	2h	2h

► DESCRIPTIF DES MATIERES

Outre l'enseignement général commun à tous les CAP, la formation apporte des connaissances spécifiques :

- professionnelles de coiffure. Technologie des matériels. Technologie des produits.
- vente des produits et des services et la réglementation des produits capillaires.
- biologie : structure de la peau, composition du cheveu, croissance et chute, caractéristiques. Anomalies et affections : signes, causes, traitements.
- environnement professionnel : cadre juridique, organisation et fonctionnement de l'entreprise.
- arts appliqués permet de travailler en dessin sur les formes, les volumes, les couleurs.

► STAGE

12 semaines de stages en entreprises complètent la formation des élèves de LP.

► EXAMEN

Unités professionnelles :

- Coupe et coiffage « homme », coeff. 4 (dont coeff.1 pour Vie sociale et professionnelle)
- Coupe, forme, couleur, coeff. 10
- Communication, coeff. 2

Unités d'enseignement général :

- Français et histoire - géographie, coeff. 3
- Mathématiques - sciences, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Epreuve facultative : Langue vivante étrangère

► POURSUITE D'ETUDES

Ce CAP prépare à l'exercice d'un métier. Mais pour faciliter l'insertion professionnelle, des formations complémentaires existent.

Par exemple :

- Mention complémentaire (MC) Coloriste - permanentiste
- MC Styliste – visagiste

- CAP Perruquier posticheur (hors Picardie)

Pour acquérir un niveau de qualification plus élevé :

- Brevet professionnel (BP) Coiffure : obligatoire pour ouvrir un salon.
- BP coiffure option coloriste-permanentiste
- BP coiffure option styliste-visagiste

► OU SE FORMER EN PICARDIE

• En lycée public :

- LP Jean Monnet, La Fère (02)
- LP les Jacobins, Beauvais (60)
- LP de l'Acheuléen, Amiens (80)

• En établissement privé :

- Ecole de coiffure et esthétique, Saint-Quentin (02) (*hors contrat*)

• En apprentissage :

- CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Aisne, Château-Thierry (02)
- CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Aisne, La Capelle (02)
- CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Aisne, Laon (02)
- CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Oise, Beauvais (60)
- CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Oise, Compiègne (60)
- IREAM, Amiens (80)

• En 1 an après un CAP ou BEP :

- Ecole de coiffure et esthétique, Saint-Quentin (02)

► POUR EN SAVOIR PLUS

Consultez les documents de l'Onisep :

- Guides régionaux « Après la 3e » ; « Après le CAP ou le BEP »
- Diplômes « Les CAP »
- Grand Angle « L'apprentissage en Picardie »
- Parcours « Beauté, bien-être et esthétique »
- Le Dico des métiers
- Les fiches métiers
- Surfez sur le site internet : www.onisep.fr

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.

CAP Conducteur routier « marchandises »



Préparation, enlèvement, livraison, relation client, transport font partie du quotidien du conducteur routier marchandises. Il doit travailler dans le respect des procédures et des consignes. L'environnement dans lequel il exerce implique un respect scrupuleux des règles de circulation et de sécurité routière, de prévention des risques professionnels, d'hygiène et sécurité, de protection de l'environnement et de respect des temps de service et de repos.

Sa mission :

- rechercher, décoder, organiser des informations ;
- établir un itinéraire ;
- organiser ses activités ;
- prendre en charge le véhicule et la marchandise ;
- conduire et livrer ;
- entretenir le véhicule.

Le métier commence à attirer de plus en plus les filles.

► DEBOUCHES

Le conducteur routier marchandises peut travailler dans les entreprises pratiquant tout type de transport de marchandises excepté les matières dangereuses nécessitant une qualification spécifique.

Il pourra ultérieurement exercer comme formateur d'une unité de conducteurs, responsable technique, gestionnaire d'une équipe de quai ou encore travailler à son compte s'il peut.

L'organisation de transports, la gestion d'entrepôts, constituent aussi des orientations possibles.

METIER ACCESSIBLE

- Conducteur(trice) routier(ière)

► PROGRAMME

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 ^{re} année	2 ^e année
Français, histoire-géographie	3h30	3h30
Mathématiques -sciences	3h30	3h30
Arts appliqués et cultures artistiques	2h	1h30
Langue vivante	2h	2h
Vie sociale et professionnelle	1h	1h30
Education physique et sportive	2h30	2h30
Education civique, juridique et sociale	0h30	0h30
Enseignement technologique et professionnel	18h	18h
Enseignements facultatifs :		
Atelier d'expression artistique	2h	2h
Atelier d'éducation physique et sportive	2h	2h

► DESCRIPTIF DES MATIERES

Outre l'enseignement général commun à tous les CAP, la formation apporte des connaissances spécifiques.

L'enseignement professionnel est axé sur :

- L'exploitation des transports, la réglementation
- La conduite et la maintenance du véhicule
- La manutention
- La communication
- La qualité

► STAGE

12 semaines de stages en entreprises complètent la formation des élèves de LP.

► EXAMEN

Unités professionnelles :

- Analyse d'une situation professionnelle de transport, coeff. 4
- Conduite d'un véhicule, coeff. 8
- Evaluation des activités en entreprises, coeff. 5 (dont coeff. 1 pour la vie sociale et professionnelle) :
 - Réalisation d'opérations de préparation, de groupage, de chargement, d'arrimage, de livraison
 - Réalisation de mise à quai.

Unités d'enseignement général :

- Français et histoire - géographie, coeff. 3
- Mathématiques - sciences, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Epreuve facultative : Langue vivante étrangère

En cours de formation, l'élève passe les épreuves du permis de conduire catégorie B, C et E (c).

► POURSUITE D'ETUDES

Même si ce diplôme prépare à l'exercice d'un métier, des poursuites d'études sont cependant envisageables.

Par exemple :

- Un autre CAP d'une spécialité voisine : CAP déménageur professionnel (hors Picardie)

Eventuellement :

- Bac pro Exploitation des transports
- Bac pro Logistique

► OU SE FORMER EN PICARDIE

• En apprentissage :

- CFA du transport et de la logistique, Laon (02)
- CFA du transport et de la logistique, Monchy-Saint-Eloi (60)
- CFA du transport et de la logistique, Amiens (80)

• En 1 an après un CAP ou BEP :

- LP Montaigne, Amiens (80)

► POUR EN SAVOIR PLUS

Consultez les documents de l'Onisep :

- Guides régionaux « Après la 3e » ; « Après le CAP ou le BEP »
- Grand Angle « L'apprentissage en Picardie »
- Diplômes « Les CAP »
- Voie pro « Les métiers du transport et de la logistique »
- Parcours « Transport et logistique »
- Le Dico des métiers
- Les fiches métiers
- Surfez sur le site internet : www.onisep.fr

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.



Le titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant diverses techniques de production culinaire.

Il assure différentes tâches :

- Il gère l'approvisionnement (bons de commandes, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts).
- Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou il assemble des produits pré-élaborés.
- Il a appris les techniques de cuisson et de remise à température.
- Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'oeuvre, sauces, desserts...) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette.
- En fin de formation, il est capable d'élaborer un menu.
- Il assure la distribution des repas.
- Il entretient son poste de travail et respecte les règles d'hygiène et de sécurité.

L'environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter aux contraintes horaires.

► DEBOUCHES

Le secteur de la restauration manque d'effectifs, beaucoup de postes sont vacants. Le titulaire du CAP Cuisine n'a donc aucune peine à trouver un emploi et à entrer directement dans la vie active.

Il peut exercer dans la :

- Restauration traditionnelle
- Restauration collective (cantines, hôpitaux...)
- Restauration commerciale (fast-food, vente à emporter, livraison à domicile).

METIER ACCESSIBLE

- Cuisinier(ière)

► PROGRAMME

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 ^{re} année	2 ^e année
Français, histoire-géographie	3h30	3h30
Mathématiques -sciences	3h30	3h30
Arts appliqués et cultures artistiques	2h	2h
Langue vivante	2h	2h
Vie sociale et professionnelle	1h	1h30
Education physique et sportive	2h30	2h30
Education civique, juridique et sociale	0h30	0h30
Enseignement technologique et professionnel	18h	17h
Enseignements facultatifs :		
Atelier d'expression artistique	2h	2h
Atelier d'éducation physique et sportive	2h	2h

► DESCRIPTIF DES MATIERES

Outre l'enseignement général commun à tous les CAP, la formation apporte des connaissances spécifiques :

- **Techniques professionnelles** : TP de confection des plats et des desserts qui, en général, sont consommés par le personnel et les élèves de l'établissement.
- **Technologie appliquée** : l'élève effectue des manipulations, suit des démonstrations, reçoit des compléments d'informations de type professionnel, technique, économique, scientifique, qui viennent approfondir la formation aux techniques professionnelles ou remédier aux insuffisances constatées en TP.
- **Technologie professionnelle** : l'élève étudie les produits comme par exemple les différents morceaux d'un animal de boucherie avec leurs différentes utilisations, les préparations, les cuissons, la culture culinaire (historique, les AOC), les personnels (comportements professionnels, tenues vestimentaires, les horaires), les arts de la table, etc.
- **Sciences appliquées, hygiène alimentaire** : microbiologie, physique, chimie, notions qui permettront de comprendre et d'appliquer avec discernement les règles en matière de risques alimentaires, de sécurité et d'hygiène des personnes et des locaux.
- **Connaissance de l'entreprise** et de son environnement économique, juridique et social : initiation à la gestion commerciale et comptable, à l'économie, à la législation du travail et aux institutions publiques. Utilisation de logiciels professionnels.

➤ STAGE

14 semaines de stages en entreprises, réparties sur les 2 ans, complètent la formation des élèves de LP.

➤ EXAMEN

Unités professionnelles :

- Approvisionnement et organisation de la production culinaire, coeff. 4
- Productions culinaires, coeff. 13 (dont coeff. 1 pour la vie sociale et professionnelle)
- Communication et commercialisation, coeff. 1

Unités d'enseignement général :

- Français et histoire - géographie, coeff. 3
- Mathématiques - sciences, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Langue vivante étrangère, coeff. 1

➤ POURSUITE D'ETUDES

Même si ce diplôme prépare à l'exercice d'un métier, des poursuites d'études sont cependant envisageables.

Par exemple :

- Bac pro Restauration
- Mention Complémentaire (MC) Employé traiteur
- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Sommellerie
- Brevet de maîtrise (BM) Cuisinier
- Brevet Professionnel (BP) Cuisinier
- CAP Pâtissier en 1 an

➤ OU SE FORMER EN PICARDIE

• En lycée public :

- LP Roberval, Breuil-le-Vert (60)
- LP Charles de Gaulle, Compiègne (60)
- LP du Marquenterre, Rue (80)
- SEP annexée au lycée de la Hotoie, Amiens (80)

• En lycée privé :

- Lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration Saint-Martin, Amiens (80)
- LP du Sacré-Cœur, Péronne (80)

• En apprentissage :

- Lycée des métiers Saint-Joseph-la-Madeleine, Château-Thierry (02)
- CFA de la CCI de l'Aisne, Laon (02)
- CFA de la CCI, Gouvieux (60)
- CFA Interfor-SIA, Amiens (80)

➤ POUR EN SAVOIR PLUS

Consultez les documents de l'Onisep :

- Guides régionaux « Après la 3e » ; « Après le CAP ou le BEP »
- Diplômes « Les CAP »
- Grand Angle « L'apprentissage en Picardie »
- Voie pro « Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration »
- Le Dico des métiers
- Les fiches métiers
- Surfez sur le site internet : www.onisep.fr

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.

CAP Employé de commerce multi-spécialités



L'employé de commerce participe à la réception, au stockage des marchandises et à l'accueil de la clientèle.

Il assure différentes tâches :

- En magasin, sous la responsabilité du chef de rayon, il réceptionne les produits, contrôle leur qualité et leur quantité et assure le stockage.
- Il met les produits en rayon et assure l'étiquetage en tenant compte de la législation en vigueur. Il assure la propreté du rayon.
- Il utilise du matériel de manutention (chariots, diables...) pour remplir les rayons.
- Il gère les documents qui présentent l'état du stock et doit prévoir les ruptures de stock.
- Il participe à la vente, à l'accueil et à l'information des clients. Il peut travailler en caisse.

► DEBOUCHES

Il peut travailler dans les :

- Grands magasins
- Petites surfaces de proximité
- Super ou hypermarchés
- Maxi-discounter.

METIERS ACCESSIBLES

- Caissier(ière)
- Commerçant(e) en alimentation
- Vendeur(euse)

► PROGRAMME

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 ^{re} année	2 ^e année
Français, histoire-géographie	4h	3h30
Mathématiques -sciences	4h	3h30
Arts appliqués et cultures artistiques	2h	2h
Langue vivante	2h	2h30
Vie sociale et professionnelle	1h	1h30
Education physique et sportive	2h30	2h30
Education civique, juridique et sociale	0h30	0h30
Enseignement technologique et professionnel	17h	17h
Enseignements facultatifs :		
Atelier d'expression artistique	2h	2h
Atelier d'éducation physique et sportive	2h	2h

► DESCRIPTIF DES MATIERES

Outre l'enseignement général commun à tous les CAP, la formation apporte des connaissances spécifiques :

- l'utilisation des différents documents comme les bons de livraison, les bordereaux de réception, les bons de commande.
- la réception des produits, la tenue d'une réserve avec la mise en stock, le contrôle et le mode de conservation des produits, la réalisation des inventaires.
- la manutention des produits, l'approvisionnement du rayon.
- la réglementation en matière d'étiquetage, de promotions, de soldes ou de présentation événementielle.
- la tenue de la caisse avec les différents modes de paiement et de facturation.
- la relation - client (contact, accueil, information).
- l'environnement juridique, économique et social des activités professionnelles.

► STAGE

16 semaines de stages en entreprises, réparties sur les 2 ans, complètent la formation des élèves de LP.

► EXAMEN

Unités professionnelles :

- Pratique de la réception des produits et de la tenue du linéaire / du rayon, coeff. 9 (dont coeff. 1 pour la vie sociale et professionnelle)
- Pratique de la tenue de caisse et de l'information « clients », coeff. 5

Unités d'enseignement général :

- Français et histoire - géographie, coeff. 3
- Mathématiques - sciences, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Epreuve facultative : Langue vivante étrangère

► POURSUITE D'ETUDES

Même si ce diplôme prépare à l'exercice d'un métier, des poursuites d'études sont cependant envisageables.

Par exemple :

- Bac pro Vente (prospection, négociation, suivi de clientèle)
- Bac pro Commerce
- Bac pro Services (accueil, assistance, conseil)

Une formation complémentaire de type MC, dans le domaine du commerce.

► OU SE FORMER EN PICARDIE

• En lycée public :

- LP Gay Lussac, Chauny (02)
- LP Camille Claudel, Soissons (02)
- Lycée des métiers Jean-Baptiste Corot, Beauvais (60)
- LP Robert Desnos, Crépy-en-Valois (60)
- LP Arthur Rimbaud, Ribecourt-Dreslincourt (60)
- LP Amyot d'Inville, Senlis (60)
- LP de la Forêt, Chantilly (60)
- LP Romain Rolland, Amiens (80)
- LP du Vimeu, Friville-Escarbotin (80)
- LP Pierre Mendès France, Péronne (80)

• En lycée privé :

- LP Saint-Vincent de Paul, Beauvais (60)

• En apprentissage :

- CFA de la ville de Compiègne, LP Mireille Grenet, Compiègne (60)
- CFA de la CCI de l'Oise, Nogent-sur-Oise (60)

► POUR EN SAVOIR PLUS

Consultez les documents de l'Onisep :

- Guides régionaux « Après la 3e » ; « Après le CAP ou le BEP »
- Diplômes « Les CAP »
- Grand Angle « L'apprentissage en Picardie »
- Voie pro « Vendre »
- Zoom « Les métiers de la distribution alimentaire »
- Le Dico des métiers
- Les fiches métiers
- Surfez sur le site internet : www.onisep.fr

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.

CAP Employé de vente spécialisé

option A : produits alimentaires



Employé dans le commerce de détail, il accueille le client et vend les produits alimentaires.

Il assure les tâches suivantes :

- Il informe et conseille la clientèle sur la fabrication, la préparation et la conservation des produits.
- Il propose des services d'accompagnement de la vente et contribue à la fidélisation du client.
- Il participe à la réception, à la préparation et à la mise en valeur des produits et, le cas échéant, à l'expédition.
- Il applique les règles d'hygiène et de conservation spécifiques aux métiers de l'alimentation (choix du conditionnement, entretien de l'espace de vente, tenue réglementaire).
- Il peut effectuer des livraisons.

► DEBOUCHES

Ce vendeur exerce dans l'ensemble du secteur alimentaire : boulangerie, pâtisserie, poissonnerie, charcuterie, épicerie, fromagerie.

Il est présent dans les entreprises de commerce de détail, quelle que soit leur taille : magasins de proximité sédentaires ou non ; petites, moyennes ou grandes surfaces spécialisées ; îlots de vente des grands magasins.

METIERS ACCESSIBLES

- Commerçant(e) en alimentation
- Vendeur(euse)

► PROGRAMME

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 ^{re} année	2 ^e année
Français, histoire-géographie	4h	3h30
Mathématiques -sciences	4h	3h30
Arts appliqués et cultures artistiques	2h	2h
Langue vivante	2h	2h30
Vie sociale et professionnelle	1h	1h30
Education physique et sportive	2h30	2h30
Education civique, juridique et sociale	0h30	0h30
Enseignement technologique et professionnel	17h	17h
Enseignements facultatifs :		
Atelier d'expression artistique	2h	2h
Atelier d'éducation physique et sportive	2h	2h

► DESCRIPTIF DES MATIERES

Outre l'enseignement général commun à tous les CAP, la formation apporte des connaissances spécifiques :

- La nutrition (constituants des aliments, valeur alimentaire...).
- L'hygiène et la prévention (modes de contamination ; altération et toxicité des aliments).
- La qualité alimentaire et son maintien lors de la commercialisation (chaîne du froid) ; l'étiquetage des produits.
- La réception, la mise en stock et l'expédition.
- Le suivi d'assortiments (attractivité du point de vente, actions promotionnelles, démarque...).
- La vente (les bases de communication orale et écrite; l'approche et le déroulement de la vente...).
- L'accompagnement de la vente (les services à la clientèle ; les supports d'information clientèle...).

► STAGE

16 semaines de stages en entreprises , réparties sur les 2 ans, complètent la formation des élèves de LP.

➤ EXAMEN

Unités professionnelles :

- Pratique de la vente et des services liés, coeff. 9 (dont coeff. 1 pour la vie sociale et professionnelle)
- Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène, coeff. 6

Unités d'enseignement général :

- Français et histoire - géographie, coeff. 3
- Mathématiques - sciences, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Epreuve facultative : Langue vivante étrangère

➤ POURSUITE D'ETUDES

Même si ce diplôme prépare à l'exercice d'un métier, des poursuites d'études sont cependant envisageables.

Par exemple :

- Mention complémentaire (MC) Vendeur spécialisé en alimentation (hors Picardie)

Avec un très bon dossier scolaire, il peut être envisageable d'entrer en :

- Bac pro Commerce
- Bac pro Technicien vente et conseil-qualité en produits alimentaires
- Vente (prospection, négociation, suivi de clientèle)

Eventuellement :

- Bac pro Services (accueil, assistance, conseil)

➤ OU SE FORMER EN PICARDIE

• EN LYCEE PUBLIC :

- LP Roberval, Breuil le Vert (60)

• En apprentissage :

- CFA de la ville de Compiègne - LP Mixte Mireille Grenet, Compiègne (60)
- CFA de la CCI, Nogent-sur-Oise (60)
- CFA Interfor-SIA, Amiens (80)
- CFA de la CCI, Laon (02)

➤ POUR EN SAVOIR PLUS

Consultez les documents de l'Onisep :

- Guides régionaux « Après la 3e » ; « Après le CAP ou le BEP »
- Diplômes « Les CAP »
- Grand Angle « L'apprentissage en Picardie »
- Voie pro « Vendre »
- Zoom « Les métiers de la distribution alimentaire »
- Le Dico des métiers
- Les fiches métiers
- Surfez sur le site internet : www.onisep.fr

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.

CAP Employé de vente spécialisé

option B : produits d'équipement courant



Ce vendeur est employé dans les magasins spécialisés en équipement de la maison ou de la personne, sport et loisirs, etc.

Il assure les tâches suivantes :

- Il participe à la réception et à la vérification des marchandises, enregistre les entrées et effectue le stockage.
- Il contribue à la présentation et à la mise en valeur des produits : mise en rayon, réapprovisionnement, attractivité du point de vente.
- Il informe, conseille la clientèle sur la fabrication, l'utilisation des produits et contribue à la fidélisation du client, participe aux manifestations événementielles ou promotionnelles.
- Il peut être amené à effectuer les livraisons.

► DEBOUCHES

Il exerce son activité dans les entreprises de commerce de détail, quelle que soit leur taille :

- magasins de proximité ;
- petites, moyennes ou grandes surfaces spécialisées ;
- îlots de vente des grands magasins ;
- entrepôts.

METIER ACCESSIBLE

- Vendeur(euse)

► PROGRAMME

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 ^{re} année	2 ^e année
Français, histoire-géographie	4h	3h30
Mathématiques -sciences	4h	3h30
Arts appliqués et cultures artistiques	2h	2h
Langue vivante	2h	2h30
Vie sociale et professionnelle	1h	1h30
Education physique et sportive	2h30	2h30
Education civique, juridique et sociale	0h30	0h30
Enseignement technologique et professionnel	17h	17h
Enseignements facultatifs :		
Atelier d'expression artistique	2h	2h
Atelier d'éducation physique et sportive	2h	2h

► DESCRIPTIF DES MATIERES

Outre l'enseignement général commun à tous les CAP, la formation apporte des connaissances spécifiques :

- Réception, mise en stock et suivi des marchandises : documents de livraison, utilisation de matériel de manutention, critères de rangement.
- Etiquetage des produits, signalisation, disposition des marchandises dans les rayons.
- Le point de vente (l'assortiment, la concurrence...).
- Le suivi d'assortiments (attractivité du point de vente, actions promotionnelles, démarques...).
- La vente (les bases de communication orale et écrite ; l'approche et le déroulement de la vente...).
- L'accompagnement de la vente (les services à la clientèle ; les supports d'information clientèle...).

► STAGE

16 semaines de stages en entreprises, réparties sur les 2 ans, complètent la formation des élèves de LP.

► EXAMEN

Unités professionnelles :

- Pratique de la vente et des services liés, coeff. 9 (dont coeff. 1 pour la vie sociale et professionnelle)
- Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène, coeff. 6

Unités d'enseignement général :

- Français et histoire - géographie, coeff. 3
- Mathématiques - sciences, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Epreuve facultative : Langue vivante étrangère

► POURSUITE D'ETUDES

Ce diplôme a pour vocation l'insertion professionnelle mais avec un très bon dossier scolaire, il est possible d'envisager l'entrée en :

- Bac pro Vente (prospection-négociation-suivi de clientèle)
- Bac pro Commerce
- Bac pro Technicien conseil vente en animalerie

► OU SE FORMER EN PICARDIE

• En lycée public :

- Lycée des métiers André Malraux, Montataire (60)
- LP Arthur Rimbaud, Ribecourt-Dreslincourt (60)

• En lycée privé :

- Lycée des métiers Saint-Vincent de Paul, Soissons (02)
- LP Saint – Joseph du Moncel, Pont Ste – Maxence (60)

• En apprentissage :

- CFA de la ville de Compiègne - LP mixte Mireille Grenet, Compiègne (60)
- CFA de la CCI, Nogent-sur-Oise (60)
- CFA Interfor - SIA, Amiens (80)
- CFA de la CCI, Laon (02)

► POUR EN SAVOIR PLUS

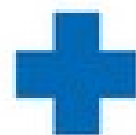
Consultez les documents de l'Onisep :

- Guides régionaux « Après la 3e » ; « Après le CAP ou le BEP »
- Diplômes « Les CAP »
- Grand Angle « L'apprentissage en Picardie »
- Voie pro « Vendre »
- Le Dico des métiers
- Les fiches métiers
- Surfez sur le site internet : www.onisep.fr

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.

CAP Esthétique cosmétique, parfumerie



Entretenir, mettre en valeur visage et corps, tel est le rôle des titulaires de ce CAP, également formés au conseil et à la vente des produits cosmétiques, d'hygiène et parfumerie.

Le titulaire du CAP est spécialisé dans les techniques de soins esthétiques du visage et du corps : massages, gommages, masques, épilation, maquillage, manucure ou soins des mains et des pieds, manuellement ou à l'aide d'appareils spécifiques.

Il est capable de conseiller la clientèle. Il fait la démonstration et la vente des produits de soins, de maquillage, d'hygiène, de parfumerie. Il peut participer à la gestion des stocks, à la réalisation d'étalages...

► DEBOUCHES

Les titulaires du CAP esthétique cosmétique exercent leur profession :

- en institut de beauté, salon de coiffure
- en entreprise de distribution, grand magasin, pharmacie ou parapharmacie, grande surface, magasin franchisé et dans les industries de production
- en établissement de soins, de cure, de convalescence, de réadaptation, du troisième âge, de thalassothérapie
- en établissements de tourisme
- A domicile.

L'insertion sur le marché du travail est plutôt aisée dans ce secteur en plein développement et qui voit apparaître une clientèle masculine.

METIER ACCESSIBLE

- Esthéticien(ne)-cosméticien(ne)

► PROGRAMME

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 ^{re} année	2 ^e année
Français, histoire-géographie	3h30	3h30
Mathématiques -sciences	3h30	3h30
Arts appliqués et cultures artistiques	2h	1h30
Langue vivante	2h	2h
Vie sociale et professionnelle	1h	1h30
Education physique et sportive	2h30	2h30
Education civique, juridique et sociale	0h30	0h30
Enseignement technologique et professionnel	18h	18h
Enseignements facultatifs :		
Atelier d'expression artistique	2h	2h
Atelier d'éducation physique et sportive	2h	2h

► DESCRIPTIF DES MATIERES

Outre l'enseignement général commun à tous les CAP, la formation apporte des connaissances spécifiques :

- Biologie : anatomie, système de la vie végétative et de régulation, système tégumentaire (peau, poil, sébum ...)
- Cosmétologie : réglementation française et européenne, composants et forme des produits cosmétiques et des produits d'hygiène corporelle
- Technologie des appareils et des instruments : courants et ondes, appareils, instruments utilisés pour les soins esthétiques
- Techniques esthétiques : accueil du client, installation du poste de travail, techniques de soins esthétiques, techniques d'épilation, de bronzage, de teinture, soins des mains et des pieds
- Vente des produits et des prestations de services : présentation des produits, techniques de vente, encaissement, gestion du fichier client
- Connaissance du milieu professionnel : connaissance de l'entreprise, des outils de gestion, de l'hygiène, de l'agencement des espaces professionnels et des acteurs de l'esthétique et de la parfumerie
- Arts appliqués : culture artistique, principaux moyens d'expression et de communication, esthétique-cosmétique et design, projet (autour d'un maquillage, du packaging, de la vitrine) à partir d'un cahier des charges

► STAGE

12 semaines de stages en entreprises complètent la formation des élèves de LP.

► EXAMEN

Unités professionnelles :

- Techniques esthétiques, coeff. 8 (dont coeff. 1 pour la Vie sociale et professionnelle)
- Vente de produits et de prestations de services, coeff. 3
- Sciences et arts appliqués à la profession, coeff. 4

Unités d'enseignement général :

- Français et histoire - géographie, coeff. 3
- Mathématiques - sciences, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Epreuve facultative : Langue vivante étrangère

► POURSUITE D'ETUDES

Ce CAP prépare à l'exercice d'un métier. Mais pour faciliter l'insertion professionnelle, des formations complémentaires existent, telles que soins du corps, vente-gestion, ou encore spécialisation en onglerie, manucurerie, maquillage artistique.

Pour acquérir un niveau de qualification plus élevé :

- Bac pro Esthétique, cosmétique, parfumerie, en 2 ans après le CAP
- Bac pro Commerce ou bac pro Vente (prospection, négociation, suivi de clientèle) en 2 ans après le CAP
- Brevet professionnel (BP) esthétique cosmétique parfumerie, après le CAP et 2 ans de pratique professionnelle
- Après 5 ans d'expérience professionnelle, le Brevet de maîtrise (BM) esthétique cosmétique délivré par les chambres de métiers.

► OU SE FORMER EN PICARDIE

• En établissement privé :

- Lycée des métiers Sainte-Sophie, Bohain-en-Vermandois (02)
- Ecole de coiffure et esthétique, Saint-Quentin (02) (*hors contrat*)

• En apprentissage :

- IREAM, Amiens (80)

• En 1 an après un CAP ou BEP :

- Ecole de coiffure et esthétique, Saint-Quentin (02) (*hors contrat*)

► POUR EN SAVOIR PLUS

Consultez les documents de l'Onisep :

- Guides régionaux « Après la 3^e » ; « Après le CAP ou le BEP »
- Diplômes « Les CAP »
- Grand Angle « L'apprentissage en Picardie »
- Voie pro « Vendre »
- Parcours « Beauté, bien-être et esthétique »
- Le Dico des métiers
- Les fiches métiers
- Surfez sur le site internet : www.onisep.fr

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.



Le titulaire du CAP fleuriste exerce une activité à caractère artisanal et artistique. Il maîtrise à la fois les techniques de base du métier de fleuriste et les étapes de la vente.

Il participe à différentes tâches :

- Il assure la réception de tous végétaux (fleurs coupées, plantes, arbustes).
- Il sait les conserver et les entretenir.
- Doté d'un esprit créatif, il réalise des arrangements floraux en utilisant les techniques de dressage, montage et piquage.
- Il assure la vente courante de toute production florale, conseille la clientèle et participe à sa fidélisation.
- Il fait preuve d'un état d'esprit de bon gestionnaire, soucieux de qualité et d'efficacité.

Ce métier nécessite une bonne condition physique : station debout, fraîcheur et humidité constante (pour conserver les fleurs), travail les week-ends et jours fériés.

► DEBOUCHES

Le fleuriste peut exercer son activité comme employé :

- en magasin traditionnel relevant du secteur de l'artisanat ;
- en magasin de fleurs libre service ;
- en rayon spécialisé d'un commerce polyvalent ;
- en entreprise de décoration, traiteur, hôtellerie ;
- en atelier d'art floral.

Après quelques années d'expérience, il peut créer ou reprendre un fonds de commerce pour diriger son propre magasin.

METIER ACCESSIBLE

- Fleuriste

► PROGRAMME

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 ^{re} année	2 ^e année
Français, histoire-géographie	4h	3h30
Mathématiques -sciences	4h	3h30
Arts appliqués et cultures artistiques	2h	2h
Langue vivante	2h	2h30
Vie sociale et professionnelle	1h	1h30
Education physique et sportive	2h30	2h30
Education civique, juridique et sociale	0h30	0h30
Enseignement technologique et professionnel	17h	17h
Enseignements facultatifs :		
Atelier d'expression artistique	2h	2h
Atelier d'éducation physique et sportive	2h	2h

► DESCRIPTIF DES MATIERES

Outre l'enseignement général commun à tous les CAP, la formation apporte des connaissances spécifiques :

- Connaissance des diverses fleurs, leur entretien, la manière de les préparer et de les présenter.
- Connaissance des différents outils et matériaux nécessaires.
- Notions de botanique, d'esthétique (respect des proportions, des couleurs).
- Commercialisation, transformation du produit, réglementation du métier, techniques de vente, attentes de la clientèle.

► STAGE

16 semaines de stages en entreprises, réparties sur les 2 ans, complètent la formation des élèves de LP.

➤ EXAMEN

Unités professionnelles :

- Pratique professionnelle en atelier de production, coeff. 12 (dont coeff. 1 pour la vie sociale et professionnelle)
- Pratique de la vente-conseil en magasin, coeff. 4

Unités d'enseignement général :

- Français et histoire - géographie, coeff. 3
- Mathématiques - sciences, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Epreuve facultative : Langue vivante étrangère

➤ POURSUITE D'ETUDES

Même si ce diplôme prépare à l'exercice d'un métier, des poursuites d'études sont cependant envisageables.

Par exemple :

- Brevet Professionnel (BP) Fleuriste
- Brevet Technique des Métiers (BTM) Fleuriste

Eventuellement :

- Bac pro Commerce
- Bac pro Technicien conseil-vente en produits horticoles et de jardinage
- Bac pro Productions horticoles, option productions florales et légumières

➤ OU SE FORMER EN PICARDIE

• En lycée public :

- LP Château Potel, La Ferté-Milon (02)

• En lycée privé :

- LP Lacordaire, Charmes (02)

• En apprentissage :

- CFA de la CCI de l'Aisne, Laon (02)

- IREAM, Amiens (80)

➤ POUR EN SAVOIR PLUS

Consultez les documents de l'Onisep :

- Guides régionaux « Après la 3e » ; « Après le CAP ou le BEP »
- Diplômes « Les CAP »
- Grand Angle « L'apprentissage en Picardie »
- Voie pro « Vendre »
- Le Dico des métiers
- Les fiches métiers
- Surfez sur le site internet : www.onisep.fr

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.

CAP Maintenance et hygiène des Locaux



Spécialiste de l'hygiène et du nettoyage, l'agent de maintenance est chargé de l'entretien, de la mise en état et de la rénovation de différents types de locaux : bureaux, magasins, hôpitaux...

- Il fait le lavage, lustrage mais aussi le décapage, ponçage et la désinfection.
- Il contrôle et maintient en bon état les machines qu'il utilise. Il nettoie et range les matériels, produits et accessoires dont il s'est servi.
- Il assure aussi une fonction de gestion et de contrôle de la qualité des prestations (tests, prélèvements...).

Il a des horaires décalés car il travaille en dehors des heures d'ouverture de l'entreprise : la nuit, tôt le matin ou tard le soir.

► DEBOUCHES

Cet agent de propreté est employé par :

- une entreprise spécialisée dans le nettoyage industriel
- le service d'entretien d'une entreprise (industrie agroalimentaire, pharmaceutique...) ou d'une collectivité (crèche, hôpital...).

Il travaille parfois en équipe mais le plus souvent seul.

METIERS ACCESSIBLES

- Agent(e) de propreté et d'hygiène
- Femme de chambre

► DESCRIPTIF DES MATIERES

Outre les cours d'enseignement général commun à tous les CAP, les élèves étudient le nettoyage industriel pour apprendre à choisir la technique d'entretien la plus adaptée au travail à effectuer.

Ils apprennent donc les différents types de matériaux et de revêtements, les produits de nettoyage et les machines (monobrosse, autolaveuse, canon à mousse...).

Ils étudient la microbiologie et la chimie appliquée, les microbes et les risques de contamination. Ils apprennent à les éliminer avec les produits et les techniques qui conviennent.

Les cours d'hygiène et de sécurité sont aussi importants.

► PROGRAMME

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 ^{re} année	2 ^e année
Français, histoire-géographie	3h30	3h30
Mathématiques -sciences	3h30	3h30
Arts appliqués et cultures artistiques	2h	1h30
Langue vivante	2h	2h
Vie sociale et professionnelle	1h	1h30
Education physique et sportive	2h30	2h30
Education civique, juridique et sociale	0h30	0h30
Enseignement technologique et professionnel	18h	18h
Enseignements facultatifs :		
Atelier d'expression artistique	2h	2h
Atelier d'éducation physique et sportive	2h	2h

► STAGE

12 semaines de stages en entreprises, réparties sur les 2 ans, complètent la formation des élèves de LP.

► EXAMEN

Unités professionnelles :

- Techniques professionnelles, coeff. 12
- Technologie, coeff. 2
- Sciences appliquées, coeff. 2
- Vie sociale et professionnelle, coeff. 1

Unités d'enseignement général :

- Français et histoire - géographie, coeff. 3
- Mathématiques - sciences, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Epreuve facultative : Langue vivante étrangère

► POURSUITE D'ETUDES

Même si ce diplôme prépare à l'exercice d'un métier, des poursuites d'études sont cependant envisageables.

Par exemple :

- Bac pro Hygiène et environnement

► OU SE FORMER EN PICARDIE

• En lycée public :

- Lycée des métiers Joliot Curie, Hirson (02)
- LP Julie Daubié, Laon (02)
- LP Colard Noël, Saint-Quentin (02)
- Etablissement régional d'enseignement adapté (EREA), Saint – Quentin (02)

- LP des Jacobins, Beauvais (60)
- LP de la Forêt, Chantilly (60)
- LP Jules Verne, Grandvilliers (60)

► POUR EN SAVOIR PLUS

Consultez les documents de l'Onisep :

- Guides régionaux « Après la 3e » ; « Après le CAP ou le BEP »
- Diplômes « Les CAP »
- Voie pro « Propreté, entretien »
- Zoom sur les métiers « Propreté et services associés »
- Le Dico des métiers
- Les fiches métiers
- Surfez sur le site internet : www.onisep.fr

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.

CAP PÂTISSIER



Spécialiste des recettes sucrées, le pâtissier confectionne toutes sortes de tartes et de gâteaux : choux, génoises, biscuits... Il élabore aussi des viennoiseries (brioches, croissants...).

A l'occasion des fêtes, il réalise les bûches de Noël, les galettes des rois, des gâteaux d'anniversaire...

Farine, sucre, laitage... le professionnel sait choisir les bons ingrédients et doser avec précision. Les différentes pâtes, leur fabrication, leur cuisson et leur réfrigération n'ont pas de secret pour lui.

Le pâtissier doit aussi faire preuve de créativité pour la décoration de ses pâtisseries : fleurs en sucre, glaçage, rubans de chocolat ou de nougatine...

Le pâtissier doit avoir une bonne résistance physique : se lever tôt, travailler les week-ends et jours fériés, travailler debout derrière les fourneaux, rythme de travail rapide.

► DEBOUCHES

Il peut travailler au sein d'entreprises diversifiées :

- du secteur artisanal (boutique, salon de thé, traiteur, commerce non sédentaire...);
- du secteur de l'hôtellerie restauration (pâtisserie de restaurant, traiteur...);
- du secteur de l'agroalimentaire (industrie du dessert, de la viennoiserie, de l'activité traiteur...);
- de la grande ou moyenne distribution (laboratoire de pâtisserie ou pâtisserie boulangère, traiteur...);
- de la restauration de collectivités (scolaire, santé, sociale, transports...).

Avec de l'expérience et des compétences en gestion, il peut s'installer à son compte.

METIERS ACCESSIBLES

- Pâtissier(ère)
- Opérateur(trice) de fabrication de produits alimentaires

► PROGRAMME

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 ^{re} année	2 ^e année
Français, histoire-géographie	4h	3h30
Mathématiques -sciences	4h	3h30
Arts appliqués et cultures artistiques	2h	2h
Langue vivante	2h	2h30
Vie sociale et professionnelle	1h	1h30
Education physique et sportive	2h30	2h30
Education civique, juridique et sociale	0h30	0h30
Enseignement technologique et professionnel	17h	17h
Enseignements facultatifs :		
Atelier d'expression artistique	2h	2h
Atelier d'éducation physique et sportive	2h	2h

► DESCRIPTIF DES MATIERES

Enseignement technique et professionnel :

- **Monde de la pâtisserie** : histoire et évolution de la pâtisserie, fonctionnement d'une pâtisserie, esthétique : comment personnaliser un dessert.
- **Technologie professionnelle** : l'élève étudie les matières premières (farine, oeufs, produits sucrés, fruits...), leur stockage et leur utilisation en pâtisserie. Il apprend les techniques de fabrication des pâtes et des crèmes ainsi que leur cuisson. Il fabrique les sauces, les coulis et les décors des desserts et entremets qu'il crée.
- **Sciences appliquées** : il sait différencier les constituants des aliments et leurs qualités nutritionnelles ainsi que les règles d'hygiène alimentaire et de sécurité des locaux.
- **Connaissance de l'entreprise** et de son environnement économique, juridique et commercial : initiation à la gestion commerciale et comptable, à la législation du travail et aux institutions ainsi que les relations professionnelles.

► STAGE

16 semaines de stages en entreprises, réparties sur les 2 ans, complètent la formation des élèves de LP.

➤ EXAMEN

Unités professionnelles :

- Approvisionnement et gestion de stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie, coeff. 4 (dont coeff. 1 pour la vie sociale et professionnelle)
- Fabrication de pâtisseries, coeff. 11

Unités d'enseignement général :

- Français et histoire - géographie, coeff. 3
- Mathématiques - sciences, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Epreuve facultative : Langue vivante étrangère

➤ POURSUITE D'ETUDES

Même si ce diplôme prépare à l'exercice d'un métier, des poursuites d'études sont cependant envisageables.

Par exemple :

- Bac pro Boulanger pâtissier

- Brevet professionnel (BP) Boulanger

- Mention Complémentaire (MC) Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisée

- MC Boulangerie spécialisée

- MC Employé traiteur

- Brevet technique des métiers (BTM) Pâtisserie

- Autre CAP dans une spécialité voisine : CAP Boulanger, CAP Chocolatier-confiseur, CAP Glacier (en 1 an)

➤ OU SE FORMER EN PICARDIE

• En lycée public :

- LP Colard Noël, Saint-Quentin (02)

• En apprentissage :

- CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Aisne, Laon (02)

- CFA de la Chambre des métiers et de l'artisanat, La Capelle (02) (*en 2010*)

- CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Oise, Beauvais (60)

- CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Oise, Compiègne (60)

- IREAM, Amiens (80)

• En 1 an après un CAP ou BEP :

- CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Oise, Beauvais (60)

➤ POUR EN SAVOIR PLUS

Consultez les documents de l'Onisep :

- Guides régionaux « Après la 3e » ; « Après le CAP ou le BEP »
- Diplômes « Les CAP »
- Grand Angle « L'apprentissage en Picardie »
- Voie pro « Les métiers de l'alimentation »
- Zoom sur les métiers « Les métiers de la distribution alimentaire »
- Le Dico des métiers
- Les fiches métiers
- Surfez sur le site internet : www.onisep.fr

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.



Le titulaire de ce CAP est un professionnel qualifié compétent pour l'accueil et la garde des jeunes enfants.

Par ses activités (aide à la prise des repas, soins d'hygiène corporelle, jeux divers...), il contribue à l'éducation de l'enfant. Il l'aide à acquérir son autonomie (vestimentaire, alimentaire, motrice). Il participe à son développement affectif et intellectuel.

Il assure aussi l'entretien courant et l'hygiène des locaux et des équipements.

► DEBOUCHES

- Ecoles maternelles
- Crèches, haltes-garderies
- Centres de vacances collectifs d'enfants
- Garderie périscolaire
- Tous établissements accueillant des jeunes enfants
- A son domicile ou à celui des parents

METIERS ACCESSIBLES

- Assistant(e) maternel(le)
- Agent(e) spécialisé(e) des écoles maternelles (ASEM, concours)
- Agent(e) de service...

► PROGRAMME

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 ^{re} année	2 ^e année
Français, histoire-géographie	3h30	3h30
Mathématiques -sciences	3h30	3h30
Arts appliqués et cultures artistiques	2h	1h30
Langue vivante	2h	2h
Vie sociale et professionnelle	1h	1h30
Education physique et sportive	2h30	2h30
Education civique, juridique et sociale	0h30	0h30
Enseignement technologique et professionnel	18h	18h
Enseignements facultatifs :		
Atelier d'expression artistique	2h	2h
Atelier d'éducation physique et sportive	2h	2h

► DESCRIPTIF DES MATIERES

Outre l'enseignement général commun à tous les CAP, la formation apporte des connaissances spécifiques :

• Sciences médico-sociales

L'enfant : besoins de l'enfant et facteurs de développement – les différents aspects du développement (somatique, sensoriel, moteur, affectif, social, intellectuel) – troubles et maladies courants de l'enfant – maladies chroniques et handicaps de l'enfant.

Cadre juridique et institutionnel de l'enfant et de la famille – protection sanitaire et sociale de l'enfant (de 0 à 6 ans) et de sa famille.

Modes d'accueil : accueil individuel de l'enfant, crèches, haltes-garderies, centres de loisirs sans hébergement, écoles maternelles.

Communication – discrétion et secret professionnel.

• Biologie générale et appliquée

Organisation générale du corps humain et fonctions – la peau – les fonctions motrices et sensorielles – hygiène du système nerveux – système locomoteur et locomotion – fonctions de nutrition – maintien de l'intégrité de l'organisme (contamination, infection microbienne).

• Nutrition, alimentation

Besoins nutritionnels de l'enfant – les sources nutritionnelles – alimentation de l'enfant de 0 à 6 ans – appareil digestif du nourrisson et du jeune enfant – les régimes alimentaires de l'enfant – la contamination alimentaire.

• Technologie

Qualité de vie dans le logement et prévention des accidents domestiques – environnement de l'enfant en collectivités (locaux, matériels et produits liés aux soins, au confort, aux loisirs des enfants) – technologies de services à l'usager (aliments pour le jeune enfant et réglementation spécifique, préparations culinaires, services des repas, produits et matériels d'entretien).

► STAGE

12 semaines de stages en entreprises, réparties sur les 2 ans, complètent la formation des élèves de LP.

► EXAMEN

Unités professionnelles :

- Prise en charge de l'enfant à domicile, coeff. 4
- Accompagnement éducatif de l'enfant, coeff. 5 (dont coeff. 1 pour la vie sociale et professionnelle)
- Techniques de services à l'utilisateur, coeff. 4

Unités d'enseignement général :

- Français et histoire - géographie, coeff. 3
- Mathématiques - sciences, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1

► POURSUITE D'ETUDES

Même si ce diplôme prépare à l'exercice d'un métier, des poursuites d'études sont cependant envisageables.

Par exemple :

- BEP Carrières sanitaires et sociales
- BEPA Services, spécialité services aux personnes

- Bac pro Services de proximité et vie locale
- Bac pro Services en milieu rural

- Formation complémentaire (FC) préparation aux concours d'aide médico-psychologique, d'aide-soignant et d'auxiliaire de puériculture

Accès sur concours :

- Diplôme d'Etat de moniteur-éducateur
- Diplôme d'Etat d'aide médico-psychologique
- Diplôme d'Etat d'aide-soignant
- Diplôme d'Etat d'auxiliaire de puériculture
- Diplôme d'Etat d'Auxiliaire de Vie Sociale (DEAVS)
- Diplôme d'Etat de technicien de l'intervention sociale et familiale

► OU SE FORMER EN PICARDIE

• En lycée public :

- SEP annexée au lycée J. de la Fontaine, Château-Thierry (02)
- LP Françoise Dolto, Guise (02)
- LP Jules Uhry, Creil (60)

• En lycée privé :

- Lycée des métiers privé Sainte-Sophie, Bohain-en-Vermandois (02)
- LP privé Notre-Dame de Tilloye, Compiègne (60)

• En apprentissage :

- MFR (Maison familiale et rurale), Beauquesne (80)
- Lycée des métiers Saint-Vincent de Paul, Soissons (02)

► POUR EN SAVOIR PLUS

Consultez les documents de l'Onisep :

- Guides régionaux « Après la 3e » ; « Après le CAP ou le BEP »
- Diplômes « Les CAP »
- Grand Angle « L'apprentissage en Picardie »
- Voie pro « Aide aux personnes »
- Parcours « Travailler auprès des enfants »
- Le Dico des métiers
- Les fiches métiers
- Surfez sur le site internet : www.onisep.fr

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.

CAP POISSONNIER



Sécialiste des produits de la mer et de la pêche. Le poissonnier est un commercial qui sait mettre en valeur et préparer ses produits : poissons, coquillages et crustacés.

Tôt le matin, avant l'ouverture du magasin, le poissonnier s'approvisionne en poisson. Puis, il prépare son étal. Au besoin, il vide les poissons, les écaille, les dépèce, les tranche, lève des filets, ficèle des crustacés... La marchandise est disposée sur de la glace avec soin, de manière à attirer le client. Il accueille ensuite la clientèle et les renseigne sur les modes de préparation ou de cuisson. A la demande du client, il prépare et transforme le poisson.

De plus en plus, le poissonnier réalise et vend des plats préparés : terrines, brochettes, rôtis...

Il peut également se spécialiser dans la vente et l'ouverture d'huîtres et autres coquillages et devenir écailler(ère).

De l'achat à la vente, il contrôle l'état du poisson car les produits vendus doivent rester très frais. Il respecte scrupuleusement les règles d'hygiène.

Ce métier nécessite une bonne condition physique : station debout, fraîcheur et humidité constante, dépassements d'horaires habituels.

► DEBOUCHES

Il peut être employé comme commis dans les entreprises artisanales, la grande distribution, comme employé de marée chez les grossistes et également chez un traiteur puisqu'il sait préparer et cuisiner les produits de la mer.

L'âge moyen des personnels du secteur promet de nombreux recrutements et de nombreuses entreprises à reprendre dans les années à venir.

Ce métier connaît actuellement une pénurie de candidats alors qu'il offre des possibilités d'évolution rapide et des salaires intéressants. Par exemple, dans la grande distribution un vendeur peut devenir rapidement chef de rayon.

Ce secteur d'activité est féminisé puisque 48 % des employés des entreprises de commerce de poissons sont des femmes.

METIER ACCESSIBLE

- Opérateur(trice) de fabrication de produits alimentaires

► PROGRAMME

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 ^{re} année	2 ^e année
Français, histoire-géographie	4h	3h30
Mathématiques -sciences	4h	3h30
Arts appliqués et cultures artistiques	2h	2h
Langue vivante	2h	2h30
Vie sociale et professionnelle	1h	1h30
Education physique et sportive	2h30	2h30
Education civique, juridique et sociale	0h30	0h30
Enseignement technologique et professionnel	17h	17h
Enseignements facultatifs :		
Atelier d'expression artistique	2h	2h
Atelier d'éducation physique et sportive	2h	2h

► DESCRIPTIF DES MATIERES

Enseignement technologique et professionnel :

- **connaissance des secteurs** : pêche, circuits de distribution, entreprises de transformation, évolution du métier ;
- **connaissance des produits** : espèces des poissons et fruits de mer, caractéristiques anatomiques, morphologiques et culinaires des produits, familles de produits, constitution des aliments et nutrition ;
- **préparation et transformation** : préparation des poissons (vidage, écaillage, dépeçage, filetage, tranchage) et des crustacés, ouvrir et présenter les coquillages, préparations culinaires simples ;
- **approvisionnement, vente** : achat des produits, contrôle de l'état de fraîcheur des produits, inventaire, facture, prix de vente, conseil à la clientèle, mise en place d'un étalage attrayant ;
- **équipements et locaux professionnels** : laboratoires de poissonnerie (chambres froides, congélateur, conservateurs, machines à produire de la glace), appareils électriques (machine à dépecer et fileter, broyeurs de déchets, trancheurs), traitement des déchets, utilisation et entretien des matériels, hygiène et sécurité ;
- **préparation traiteur** : cuisson, fonds, fumets, sauces, accompagnements (pâtes, riz, taillage et cuisson des légumes), produits lyophilisés ou sous-vides.

➤ STAGE

En Picardie, ce diplôme se prépare **uniquement par la voie de l'apprentissage**.

➤ EXAMEN

Unités professionnelles :

- Organisation et préparation, coeff. 5 (dont coeff. 1 pour la vie sociale et professionnelle)
- Transformation des produits, coeff. 6
- Vente et commercialisation, coeff. 3

Unités d'enseignement général :

- Français et histoire - géographie, coeff. 3
- Mathématiques - sciences, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Epreuve facultative : Langue vivante étrangère

➤ POURSUITE D'ETUDES

Même si ce diplôme prépare à l'exercice d'un métier, des poursuites d'études sont cependant envisageables.

Par exemple :

- Bac pro Poissonnier écailler traiteur (*intitulé non définitif*)
- Mention Complémentaire (MC) Employé traiteur

➤ OU SE FORMER EN PICARDIE

• En apprentissage :

- CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Oise, Compiègne (60)

➤ POUR EN SAVOIR PLUS

Consultez les documents de l'Onisep :

- Guides régionaux « Après la 3e » ; « Après le CAP ou le BEP »
- Diplômes « Les CAP »
- Grand Angle « L'apprentissage en Picardie »
- Voie pro « Les métiers de l'alimentation »
- Zoom sur les métiers « Les métiers de la distribution alimentaire »
- Le Dico des métiers
- Les fiches métiers
- Surfez sur le site internet : www.onisep.fr

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.



Le CAP Restaurant forme des professionnels qualifiés exerçant dans les hôtels ou les restaurants. Leurs activités varient en fonction du type et de la taille de l'établissement. Dans un petit établissement, le serveur est polyvalent et assure l'accueil et le service, sinon il dépend de son chef de rang.

Le titulaire de ce CAP exerce en salle :

- Avant l'ouverture du restaurant, il prépare et dispose les tables, il débarrasse et range la salle à la fin du service.
- Il accueille les clients, prend leurs commandes en les aidant si nécessaire à faire leur choix en argumentant et expliquant les plats et les boissons de la carte, il sert et assure le suivi des différentes tables.
- Il est capable de réaliser des préparations simples, des découpages ou des flambages devant le client.
- Il se charge de la facturation et de l'encaissement.
- Il participe également aux tâches d'entretien, de stockage et d'approvisionnement du restaurant (besoin en linge, conformité des produits réceptionnés avec la commande, inventaires).

L'environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité à s'adapter aux contraintes horaires.

► DEBOUCHES

Le secteur de la restauration manque d'effectifs, beaucoup de postes sont vacants. Le titulaire du CAP Restaurant n'a donc aucune peine à trouver un emploi et à entrer directement dans la vie active.

Le titulaire du CAP Restaurant peut travailler dans les hôtels, les restaurants, les brasseries, dans la restauration rapide ou collective : self-service, cafétéria, sandwicherie...

METIERS ACCESSIBLES

- Barman / Barmaid
- Employé(e) de restaurant
- Garçon de café
- Gérant(e) de restauration collective

► PROGRAMME

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 ^{re} année	2 ^e année
Français, histoire-géographie	3h30	3h30
Mathématiques -sciences	3h30	3h30
Arts appliqués et cultures artistiques	2h	2h
Langue vivante	2h	2h
Vie sociale et professionnelle	1h	1h30
Education physique et sportive	2h30	2h30
Education civique, juridique et sociale	0h30	0h30
Enseignement technologique et professionnel	18h	17h
Enseignements facultatifs :		
Atelier d'expression artistique	2h	2h
Atelier d'éducation physique et sportive	2h	2h

► DESCRIPTIF DES MATIERES

Outre l'enseignement général commun à tous les CAP, la formation apporte des connaissances spécifiques :

- **Technologie de service** : l'organisation d'un restaurant, la structure d'une équipe, la répartition des tâches, l'utilisation des locaux. Les arts de la table, les coutumes françaises et celles des principales clientèles étrangères. Les boissons, les produits les plus courants et leur origine.
- **Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements** : la biochimie et la qualité nutritionnelle des aliments, leurs modes de contamination. Les risques liés aux produits exposés en salle, à la sécurité des locaux et des équipements professionnels.
- **Communication et vente** : présenter et à mettre en valeur un produit, élaborer un argumentaire de vente. Accueillir le client, le conseiller dans son choix...
- **Connaissance de l'entreprise** et de son environnement économique, juridique et social : initiation à la gestion commerciale et comptable, à l'économie, à la législation du travail et aux institutions publiques. Informatique et logiciels appliqués.

► STAGE

14 semaines de stages en entreprises, réparties sur les 2 ans, complètent la formation des élèves de LP.

► EXAMEN

Unités professionnelles :

- Approvisionnement et organisation du service, coeff. 4
- Production du service des mets et des boissons, coeff. 11 (dont coeff. 1 pour la vie sociale et professionnelle)
- Communication et commercialisation, coeff. 3

Unités d'enseignement général :

- Français et histoire - géographie, coeff. 3
- Mathématiques - sciences, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Langue vivante étrangère, coeff. 1

► POURSUITE D'ETUDES

Même si ce diplôme prépare à l'exercice d'un métier, des poursuites d'études sont cependant envisageables.

Par exemple :

- Mention Complémentaire (MC) Employé barman
- MC Sommellerie
- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- Brevet Professionnel (BP) Restaurant
- BP Cuisinier
- BP Barman (hors Picardie)
- BP Sommelier (hors Picardie)

Eventuellement :

- Bac pro Restauration

► OU SE FORMER EN PICARDIE

• En lycée public :

- LP Roberval, Breuil Le Vert (60)
- LP du Marquenterre, Rue (80)
- SEP annexée au lycée de la Hotoie, Amiens (80)

• En lycée privé :

- Lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration Saint-Martin, Amiens (80)

• En apprentissage :

- Lycée des métiers Saint-Joseph-la-Madeleine, Château-Thierry (02)
- CFA de la CCI de l'Aisne, Laon (02)
- CFA de la CCI, Gouvieux (60)
- CFA Interfor-SIA, Amiens (80)

► POUR EN SAVOIR PLUS

Consultez les documents de l'Onisep :

- Guides régionaux « Après la 3e » ; « Après le CAP ou le BEP »
- Diplômes « Les CAP »
- Grand Angle « L'apprentissage en Picardie »
- Voie pro « Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration »
- Le Dico des métiers
- Les fiches métiers
- Surfez sur le site internet : www.onisep.fr

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.

CAP Services en brasserie - café



► PROGRAMME

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 ^{re} année	2 ^e année
Français, histoire-géographie	3h30	3h30
Mathématiques -sciences	3h30	3h30
Arts appliqués et cultures artistiques	2h	2h
Langue vivante	2h	2h
Vie sociale et professionnelle	1h	1h30
Education physique et sportive	2h30	2h30
Education civique, juridique et sociale	0h30	0h30
Enseignement technologique et professionnel	18h	17h
Enseignements facultatifs :		
Atelier d'expression artistique	2h	2h
Atelier d'éducation physique et sportive	2h	2h

► DESCRIPTIF DES MATIERES

Outre l'enseignement général commun à tous les CAP, la formation apporte des connaissances spécifiques :

- Règlements spécifiques aux cafés brasseries
- Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène (microbiologie, parasitologie, biochimie des aliments)
- Equipements et installations des locaux professionnels
- De l'entreprise, de l'environnement économique, juridique et social.

La formation technologique et professionnelle met l'accent sur :

- les règles d'hygiène
- les techniques de préparation, présentation et distribution de plats simples et de boissons
- les techniques de vente et de commercialisation
- l'accueil, le conseil aux clients
- la gestion des stocks et des approvisionnements.

► STAGE

14 semaines de stages en entreprises, réparties sur les 2 ans, complètent la formation des élèves de LP.

Le titulaire de ce CAP participe à la vente et à l'accueil des clients dans les brasseries.

Il met en place le comptoir, la salle et la terrasse et approvisionne les dessertes, meubles réfrigérés ou la cave du jour.

Il accueille les clients et les conseille, prend les commandes et encaisse le montant des consommations.

Il peut réaliser des préparations et des présentations simples de mets ou de boissons et en assure le service.

Il participe à la gestion des stocks et à l'entretien des locaux et du matériel en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

Il sait travailler vite tout en restant disponible pour les clients. Il doit être physiquement résistant pour supporter les horaires décalés, la station debout et le rythme de travail.

► DEBOUCHES

Le titulaire du CAP services en brasserie-café exerce comme garçon de café ou serveur dans les établissements de restauration et les débits de boisson : cafés brasseries, bars à restauration rapide, bars à thème.

Du fait de l'évolution des cafés bars vers le concept de brasserie, le rôle du garçon de café devient très proche de celui de serveur de restaurant.

Après quelques années d'expérience, il peut devenir responsable de salle, chef d'équipe ou se spécialiser dans le métier de barman (barmaid).

En fort développement, ce type de restauration multiplie les embauches et s'ouvre de plus en plus aux femmes.

METIERS ACCESSIBLES

- Barman / Barmaid
- Garçon de café

➤ EXAMEN

Unités professionnelles :

- Approvisionnement et préparations spécifiques, coeff. 3
- Services des boissons et des mets, coeff. 8 (dont coeff. 1 pour la vie sociale et professionnelle)
- Communication vente, coeff. 3

Unités d'enseignement général :

- Français et histoire - géographie, coeff. 3
- Mathématiques - sciences, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Langue vivante étrangère, coeff. 1

➤ POURSUITE D'ETUDES

Même si ce diplôme prépare à l'exercice d'un métier, des poursuites d'études sont cependant envisageables.

Par exemple :

- Bac pro Restauration
- Mention Complémentaire (MC) Employé barman
- MC Sommellerie
- Brevet Professionnel (BP) Barman (hors Picardie)

➤ OU SE FORMER EN PICARDIE

• En lycée public :

- LP Colard Noël, Saint-Quentin (02)

• En apprentissage :

- CFA de la CCI de l'Aisne, Laon (02)
- CFA Interfor-SIA, Amiens (80)

➤ POUR EN SAVOIR PLUS

Consultez les documents de l'Onisep :

- Guides régionaux « Après la 3e » ; « Après le CAP ou le BEP »
- Diplômes « Les CAP »
- Grand Angle « L'apprentissage en Picardie »
- Voie pro « Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration »
- Le Dico des métiers
- Les fiches métiers
- Surfez sur le site internet : www.onisep.fr

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.

CAP Services hôtelières



Le titulaire du CAP Services hôteliers contribue au confort et au bien-être de la clientèle en entretenant l'établissement hôtelier où il exerce.

Le titulaire de ce CAP travaille principalement dans les étages mais selon l'établissement il peut participer à la réception ou au service en salle :

- entretien des locaux : il nettoie et prépare les chambres et les parties communes de l'établissement.
- gestion du linge : il trie, sélectionne et stocke le linge pour les envoyer à la blanchisserie. Il peut laver, repasser et faire de petits travaux de couture.
- service de restauration à l'étage : il prépare et distribue les petits-déjeuners et les plateaux repas à l'étage et assure le réapprovisionnement du mini-bar.
- communication : il contribue à l'accueil et au bien-être de la clientèle en prenant les commandes et les réclamations.

Il travaille sous l'autorité de la gouvernante ou du responsable d'exploitation dans les hôtels, les résidences hôtelières ou d'hébergement para-hôtelier (maisons de retraite, centre de loisirs...).

► DEBOUCHES

Le titulaire de ce CAP exerce dans des hôtels, résidences hôtelières, maisons de retraite, résidences médicalisées, centres de cure, centres de loisirs, clubs de vacances et entreprises prestataires de services hôteliers.

METIERS ACCESSIBLES

Selon la taille de l'établissement, il assure toutes les tâches ou exerce seulement les fonctions de femme ou valet de chambre, équipier(ière), employé(e) d'étage, lingère ou employé(e) de services hôteliers.

Avec un complément de formation, il/elle accèdera à un poste de gouvernante ou de réceptionniste.

► PROGRAMME

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 ^{re} année	2 ^e année
Français, histoire-géographie	3h30	3h30
Mathématiques -sciences	3h30	3h30
Arts appliqués et cultures artistiques	2h	2h
Langue vivante	2h	2h
Vie sociale et professionnelle	1h	1h30
Education physique et sportive	2h30	2h30
Education civique, juridique et sociale	0h30	0h30
Enseignement technologique et professionnel	18h	17h
Enseignements facultatifs :		
Atelier d'expression artistique	2h	2h
Atelier d'éducation physique et sportive	2h	2h

► DESCRIPTIF DES MATIERES

Outre l'enseignement général commun à tous les CAP, la formation apporte des connaissances spécifiques :

- des microbes et parasites et des facteurs favorisant leur développement et leur mode de transmission.
- de l'application des règles en matière de sécurité et d'hygiène des personnes et des locaux.
- des différentes caractéristiques d'un établissement hôtelier ainsi que de l'organisation interne des services au sein d'un hôtel, etc.

La formation professionnelle met l'accent sur :

- les techniques d'entretien des locaux (dépoussiérage, aspiration, réfection d'un lit) et du linge (distribution du linge propre, lavage, repassage, pliage).
- la préparation et le service du petit-déjeuner (mise en place de la salle, du buffet, des plateaux).
- la communication commerciale (accueil du client, prise de la commande, présentation de la note).

► STAGE

14 semaines de stages en entreprises, réparties sur les 2 ans, complètent la formation des élèves de LP.

➤ EXAMEN

Unités professionnelles :

- Entretien des unités d'hébergement et de service du linge, coeff. 9 (dont coeff. 1 pour la vie sociale et professionnelle)
- Service du petit déjeuner, coeff. 5

Unités d'enseignement général :

- Français et histoire - géographie, coeff. 3
- Mathématiques - sciences, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Langue vivante étrangère, coeff. 1

➤ POURSUITE D'ETUDES

Même si ce diplôme prépare à l'exercice d'un métier, des poursuites d'études sont cependant envisageables.

Par exemple :

- Brevet Professionnel (BP) Gouvernante (hors Picardie)
- Mention Complémentaire (MC) Accueil réception

➤ OU SE FORMER EN PICARDIE

• En lycée public :

- SEP annexée au lycée de la Hotoie, Amiens (80)

• Dans le privé :

- Ecole technique privée d'hôtellerie Dosnon, Couvrelles (02) (*hors contrat*)

• En apprentissage :

- Lycée des métiers Saint-Vincent de Paul, Soissons (02)

➤ POUR EN SAVOIR PLUS

Consultez les documents de l'Onisep :

- Guides régionaux « Après la 3^e » ; « Après le CAP ou le BEP »
- Diplômes « Les CAP »
- Grand Angle « L'apprentissage en Picardie »
- Voie pro « Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration »
- Le Dico des métiers
- Les fiches métiers
- Surfez sur le site internet : www.onisep.fr

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.

CAP Signalétique, enseigne et décor



Le titulaire de ce CAP réalise, à l'unité ou en série, des produits à vocation publicitaire, d'information, de communication visuelle ou de décor : enseignes et panneaux publicitaires, panneaux de signalisation, panneaux de chantier, de vente et de promotion, de stands (salons et événementiel), banderoles, calicots, lambrequins, murs peints, publicitaires et décoratifs, des stickers et adhésifs... Ces produits sont destinés aux secteurs des services, de l'industrie, du commerce, de l'artisanat, du tourisme, de la distribution ainsi qu'aux services publics et aux particuliers.

Pour cela, il représente le projet en dessin ou maquette PAO avant de le réaliser et de mettre en place les lettrages, graphismes et décors. Il utilise, dans la phase de réalisation, des outils traditionnels (découpe, impression, peinture) et des logiciels spécialisés. Il participe également à l'accueil des clients et des fournisseurs.

► DEBOUCHES

Les débouchés restent limités. La recherche d'un premier emploi est difficile. Les stages permettent de découvrir des méthodes de travail en se constituant un book (recueil des travaux personnels). C'est un moyen pour rentrer dans la profession.

Il peut travailler comme salarié dans une entreprise artisanale ou dans des petites et moyennes entreprises. Il peut également s'installer à son compte comme artisan. Dans ce dernier cas, des connaissances en gestion et comptabilité sont indispensables.

METIERS ACCESSIBLES

- Ouvrier(ière) qualifié(e) en signalétique et décor
- Peintre en lettres
- Agent(e) d'exécution graphiste décorateur

► PROGRAMME

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 ^{re} année	2 ^e année
Français, histoire-géographie	3h30	3h30
Mathématiques -sciences	3h30	3h30
Arts appliqués et cultures artistiques	2h	1h30
Langue vivante	2h	2h
Vie sociale et professionnelle	1h	1h30
Education physique et sportive	2h30	2h30
Education civique, juridique et sociale	0h30	0h30
Enseignement technologique et professionnel	18h	18h
Enseignements facultatifs :		
Atelier d'expression artistique	2h	2h
Atelier d'éducation physique et sportive	2h	2h

► DESCRIPTIF DES MATIERES

Outre l'enseignement général commun à tous les CAP, la formation apporte des connaissances spécifiques :

- **Procédés de fabrication et d'impression** : réalisation de la maquette (techniques traditionnelles, utilisation de logiciels de mise en page, de dessin...), connaissance et utilisation des matériaux employés (bois, PVC, métaux, peinture...), découpe des matériaux (à la scie, au laser, au jet d'eau...), impression (peinture au pistolet, impression numérique, sérigraphie).
- **Arts appliqués** : sensibilisation aux principales œuvres du XV^{ème} siècle à nos jours, la lettre et la mise en page, les typographies, le rôle de l'image et de la couleur, dessin...
- **Organisation du travail** : respect des différentes étapes de fabrication, choix des outils et matériaux nécessaires,
- **Santé et sécurité au travail**, notion d'économie d'entreprise, communication

► STAGE

12 semaines de stages en entreprises, réparties sur les 2 ans, complètent la formation des élèves de LP.

➤ EXAMEN

Unités professionnelles :

- Analyse d'une situation professionnelle, coeff. 5
- Préparation informatique d'un ouvrage, coeff. 6 (dont coeff. 1 pour la vie sociale et professionnelle)
- Réalisation d'un ouvrage, coeff. 7

Unités d'enseignement général :

- Français et histoire - géographie, coeff. 3
- Mathématiques - sciences, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Langue vivante étrangère, coeff. 1
- Epreuve facultative : Arts appliqués et cultures artistiques

➤ POURSUITE D'ETUDES

Les débouchés étant limités, il est fortement conseillé de poursuivre ses études après l'obtention du CAP.

Par exemple :

- Bac pro Artisanat et métiers d'art option communication graphique

- Brevet des Métiers d'Art (BMA) Graphisme et décor option graphiste en lettres et décors (hors Picardie)

- Brevet des Métiers d'Art (BMA) option décorateur de surfaces et volumes

- Autre CAP dans un domaine voisin : CAP Sérigraphie industrielle (hors Picardie)...

➤ OU SE FORMER EN PICARDIE

• En lycée public :

- LP Amyot d'Inville, Senlis (60)

➤ POUR EN SAVOIR PLUS

Consultez les documents de l'Onisep :

- Guides régionaux « Après la 3e » ; « Après le CAP ou le BEP »
- Diplômes « Les CAP »
- Parcours « Graphisme et design »
- Le Dico des métiers
- Les fiches métiers
- Surfez sur le site internet : www.onisep.fr

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.

CAP vendeur- magasinier en pièces de rechange et équipements automobiles

Ce spécialiste de la vente réceptionne, contrôle et stocke toutes les pièces de rechange et équipements automobiles. Il assure la mise en rayon des produits, prépare les commandes et assure leur expédition. Sa connaissance de leurs caractéristiques techniques lui permet d'accueillir la clientèle, de la conseiller et de conclure la vente.

Il assure différentes tâches :

- En entrepôt ou magasin interne, il réceptionne les produits, contrôle la qualité et la quantité et assure le stockage.
- Il utilise l'informatique et des logiciels professionnels pour gérer le stock.
- Il est amené à conduire des engins de manutention pour stocker des charges lourdes.
- Il prépare les commandes des pièces détachées et assure leur expédition.
- Il peut approvisionner les techniciens d'un atelier de réparation en fonction de leur demande, vendre des pièces de rechange ou des accessoires automobiles à des particuliers ou professionnels ; il accueille le client, le conseille et conclut la vente.
- Il effectue l'étiquetage des produits et participe à leur mise en rayon en boutique et libre-service, il participe aux inventaires.

► DEBOUCHES

Il peut travailler chez les équipementiers, les distributeurs stockistes, les entreprises de réparation, dans les réseaux des constructeurs automobiles (succursales, concessionnaires, filiales) dans les surfaces spécialisées comme les centres-auto, ou encore les magasins automobiles des grandes entreprises et administrations.

METIER ACCESSIBLE

- Vendeur(euse)-magasinier(ière) en fournitures automobiles



► PROGRAMME

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 ^{re} année	2 ^e année
Français, histoire-géographie	4h	3h30
Mathématiques -sciences	4h	3h30
Arts appliqués et cultures artistiques	2h	2h
Langue vivante	2h	2h30
Vie sociale et professionnelle	1h	1h30
Education physique et sportive	2h30	2h30
Education civique, juridique et sociale	0h30	0h30
Enseignement technologique et professionnel	17h	17h
Enseignements facultatifs :		
Atelier d'expression artistique	2h	2h
Atelier d'éducation physique et sportive	2h	2h

► DESCRIPTIF DES MATIERES

Outre l'enseignement général commun à tous les CAP, la formation apporte des connaissances spécifiques :

- **les différents composants (pièces et matériels) d'un véhicule et leur rôle** : motorisation, boîte de vitesse, suspension, freinage.
- **les accessoires automobiles** comme les alarmes, les coffres de toit et les fournitures diverses comme les rivets, les colles, ou autres.

Les élèves apprennent à réaliser :

- la réception des pièces de rechange.
- la mise en stock des produits, en se familiarisant avec les différentes méthodes de classement utilisées en magasin (application des règles de codification des articles en stocks), et en se servant de logiciels de gestion des stocks, de catalogues électroniques et de microfiches.
- la vente des produits (accueil des clients et présentation des produits en fonction des besoins).
- les documents comme les bons de commande, les bons de livraison, les facturations ou bordereaux de transport.
- la préparation des commandes et leurs expéditions.

Au programme aussi, le **déplacement des produits** : les élèves apprennent à conduire les chariots automoteurs pour assurer la manipulation des charges lourdes.

➤ STAGE

16 semaines de stages en entreprises, réparties sur les 2 ans, complètent la formation des élèves de LP.

➤ EXAMEN

Unités professionnelles :

- Pratique de la vente et de la préparation de commande, coeff. 12 (dont coeff. 1 pour la vie sociale et professionnelle)
- Pratique de réception, mise en stock, expédition et conduite en sécurité des chariots automoteurs de manutention à conducteur porté, coeff. 6

Unités d'enseignement général :

- Français et histoire - géographie, coeff. 3
- Mathématiques - sciences, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Epreuve facultative : Langue vivante étrangère

L'obtention de ce CAP vaut obtention du certificat d'aptitude à la conduite d'engins en sécurité, le CACES.

➤ POURSUITE D'ETUDES

Même si ce diplôme prépare à l'exercice d'un métier, des poursuites d'études sont cependant envisageables.

Par exemple :

- Bac pro Vente (prospection, négociation, suivi de clientèle)
- Bac pro Commerce
- Bac pro Logistique

➤ OU SE FORMER EN PICARDIE

• **En lycée public :**

- LP Robert et Nelly de Rothschild, Saint-Maximin (60)
- LP Pierre Mendès France, Péronne (80)

➤ POUR EN SAVOIR PLUS

Consultez les documents de l'Onisep :

- Guides régionaux « Après la 3e » ; « Après le CAP ou le BEP »
- Diplômes « Les CAP »
- Voie pro « Vendre », « Les métiers de la maintenance »
- Parcours « Les métiers de l'automobile »
- Zoom « Les métiers de du commerce interentreprises »
- Le Dico des métiers
- Les fiches métiers
- Surfez sur le site internet : www.onisep.fr

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.