

Saisonniers
un métier
de professionnel



Guide

des métiers saisonniers
en Sud Périgord



www.mdesp.fr



www.mdepn.com



Des hommes, des savoir-faire
Un territoire, le Sud Périgord

Saisonnier,

un métier
de professionnel

Faciliter l'accès à l'emploi saisonnier

Travailler toute l'année

Valoriser ses savoir-faire

*Découvrir et s'orienter
vers des métiers saisonniers.*

www.mdesp.fr

www.mdepn.com



Saisonnier en Sud Périgord,
Une activité,
une diversité toute l'année

Savoir lire une fiche, l'indispensable.....	2-3
---	-----

HÔTELLERIE RESTAURATION TOURISME

Agent d'entretien.....	4
Femme/valet de chambre.....	5
Réceptionniste hébergement.....	6
Employé(e) de hall.....	7
Aide de cuisine.....	8
Cuisinier(ère).....	9
Employé(e) polyvalent(e) de restauration.....	10
Serveur(se) de restaurant.....	11
Barman (Barmaid).....	12
Employé(e) de café.....	13
Animateur(trice) de loisirs.....	14
Animateur(trice) d'activités sportives.....	15
Guide accompagnateur(trice) tourisme.....	16
Hôte(sse) d'accueil.....	17

AGRICULTURE

Aide agricole saisonnier(ère).....	18
Récolte des asperges.....	19
Récolte des fraises.....	20
Récolte des pommes.....	21
Récolte du tabac.....	22
Récolte des noix et châtaignes.....	23
Le gavage.....	24
Les vendanges.....	25
La taille.....	26

AGROALIMENTAIRE

Opérateur(trice) de fabrication.....	27
Préparateur(trice) de commandes.....	28
Agent de nettoyage industriel.....	29
Agent de maintenance.....	30

COMMERCE

Vendeur(se) en magasin.....	31
-----------------------------	----

LA FORMATION

Pourquoi se former ?.....	32
---------------------------	----

LES PRINCIPALES FORMATIONS

Hôtellerie, restauration, tourisme.....	33-35
Agriculture.....	36-37
Commerce.....	37
Agroalimentaire.....	38-39

La récolte des pommes



1 Le travail

- Cueillir les fruits. La récolte se fait principalement à l'aide d'échelles.

2 L'indispensable



- JAN
- FEV
- MARS
- AVR
- MAI
- JUIN
- JUIL
- AOÛT
- SEPT
- OCT
- NOV
- DEC

Je n'ai pas le vertige



Grande expérience ou diplôme exigé



N° Vert 0 800 800 379

Cuisinier(ère)

1 Le travail

- Confectionner des plats, des mets en mettant en œuvre des techniques et des règles de fabrication culinaire.

2 L'indispensable



3 Ce que l'on attend de vous

- Évaluer la qualité des produits,
- Faire preuve de créativité, (élaboration de nouvelles recettes),
- Avoir des notions de diététiques.

Poste d'encadrement :

- Chef de partie** est spécialisé(e) dans une partie (pâtisserie, sauce)
- Chef cuisinier(e)**
 - Organiser et gérer l'ensemble du processus de production des plats
 - Gérer un budget de fonctionnement
 - Avoir la capacité de gestion d'une équipe
 - Recruter et gérer le personnel de cuisine

4 Je peux apprendre

- Je consulte les formations en hôtellerie, restauration, tourisme - pages 35 à 41
- CAP cuisine
- BEP Métiers de la Restauration et de l'hôtellerie option cuisine
- BAC professionnel restaurant option cuisine
- BAC technologique hôtellerie
- BTS Hôtellerie restauration option Art Culinaire, Art de la table et du service...

La bonne volonté est fondamentale mais ne remplace pas la technicité. Chaque métier nécessite des savoir-faire techniques dont l'apprentissage peut être extrêmement rapide, sur le tas en un ou deux jours d'adaptation et d'autres, plus complexes, nécessitent de l'expérience voire un diplôme.

Savoir lire

L'indispensable

JAN

FEV

MARS

AVR

MAI

JUIN

JUIL

AOUT

SEPT

OCT

NOV

DEC

Les
meilleurs
mois
de
l'activité

Travail physique

Chaque métier nécessite plus ou moins d'engagement physique. Il faut en tenir compte : au téléphone plusieurs heures par jour, porter des charges, rester debout derrière un comptoir ou piétiner en salle, être à genoux, supporter les variations de température, etc...le travail saisonnier c'est souvent ça aussi.

Respect des règles de sécurité et prévention

Ou comment toucher votre salaire sans passer par la case hôpital.

Pour certains métiers, il faut impérativement respecter des règles. Le sécateur et l'échelle ne se manipulent pas comme le téléphone ou le stylo. On pouvait s'en douter mais il faut le garder à l'esprit. On est jamais aussi bien protégé que par soi-même.

Respect des règles d'hygiène

Tétanos, listéria, staphylocoque doré, acariens, moisissures... etc. vous en avez entendu parler ? Dans le cadre professionnel, ça va dépendre aussi de vous !!! Respectez les règles d'hygiène !

Esprit d'équipe et respect des consignes

Toute activité est un enchaînement logique de tâches réalisées par plusieurs personnes et aboutissant à un résultat. Respecter l'ordre des choses, respecter les autres, respecter l'organisation mise en place c'est contribuer à une bonne ambiance de travail.

Organisation et initiative, autonomie

Quand on fait quelque chose, il y a toujours des aléas, du non prévu. Soyez attentif ; dans certains cas il faut savoir réagir, dans d'autres il faut informer du problème.

Horaires décalés et travail le week-end

Le travail saisonnier est par définition lié à un pic d'activité dont on est dépendant : « il faut cueillir le fruit quand il est mûr » - « Le client est roi ». Il faut être disponible.

Esprit commercial et contact

Gardez à l'esprit la dernière fois où vous vous êtes dit : « on a été super bien reçu ! » - Faites en sorte que les personnes en contact avec vous repartent avec ce même sentiment.

Je vous
conseille





- ▶ **Hôtellerie**
- ▶ **Restauration**
- ▶ **Tourisme**

page 4 à 17

Femme/Valet de chambre

(employé(e) d'étage, agent de propreté)



JAN

FEV

MARS

AVR

MAI

JUIN

JUIL

AOUT

SEPT

OCT

NOV

DEC

1 Le travail

- ▶ Nettoyer, entretenir et mettre en ordre les chambres, les sanitaires et les parties communes de l'établissement.

2 L'indispensable



3 Ce que l'on attend de vous

- ▶ Etre discrète,
- ▶ Etre rapide dans votre travail,
- ▶ Etre consciencieuse,
- ▶ Connaître les spécificités de certains produits d'entretien.

Poste d'encadrement : Gouvernante

- ▶ Organiser le planning de travail de l'équipe
- ▶ Avoir la capacité de gestion humaine d'une équipe
- ▶ Former les employés d'étage
- ▶ Gérer des stocks

4 Je peux apprendre

- ▶ Sur le tas en deux ou trois jours si motivée
- ▶ Je consulte les formations en hôtellerie, restauration, tourisme - pages 32 à 39 :
 - ◆ CAP Services Hôteliers ...

Il faut que ça brille





Employé(e) de hall

(Groom, voiturier, bagagiste)

1 Le travail

- ▶ Accueillir la clientèle dans le hall de l'établissement. Principalement dans les établissements ****

2 L'indispensable



3 Ce que l'on attend de vous

- ▶ Etre courtois et discret,
- ▶ Avoir des notions d'anglais,
- ▶ Anticiper les besoins de la clientèle.

Poste d'encadrement :

Concierge

- ▶ Organiser le planning de travail de l'équipe
- ▶ Avoir la capacité de gestion humaine d'une équipe
- ▶ Utiliser l'informatique
- ▶ Parler l'anglais

4 Je peux apprendre

- ▶ Sur le tas en un ou deux jours
- ▶ Je consulte les formations en hôtellerie, restauration, tourisme p 32 à 39 :
 - ◆ CAP Services Hôteliers
 - ◆ BAC Technologique Hôtellerie
 - ◆ BTS Hôtellerie Restauration option mercatique et gestion hôtelière
 - ◆ Fondation degree hôtellerie restauration...

JAN

FEV

MARS

AVR

MAI

JUIN

JUIL

AOUT

SEPT

OCT

NOV

DEC

Je n'oublie pas :
avec le
sourire !





Aide de cuisine

1 Le travail

- ▶ Exécuter des tâches simples, préalables à la préparation des repas et se charger de l'entretien de la cuisine.

2 L'indispensable



3 Ce que l'on attend de vous

- ▶ Être rigoureux(se),
- ▶ Effectuer des tâches répétitives avec adresse,
- ▶ Réaliser des mets simples,
- ▶ Faire la plonge, nettoyer et ranger les équipements.

4 Je peux apprendre

- ▶ Sur le tas en deux ou trois jours
- ▶ Je consulte les formations en hôtellerie, restauration, tourisme pages 32 à 39 :
 - ◆ CAP cuisine
 - ◆ BAC pro cuisine...

JAN

FEV

MARS

AVR

MAI

JUIN

JUIL

AOUT

SEPT

OCT

NOV

DEC

ça coupe attention mes doigts !



Voir aussi : ▶ employé(e) polyvalent(e) de restaurant page 10
▶ cuisinier(e) - page 9



Employé(e) polyvalent(e) de restaurant

1 Le travail

- ▶ Etre efficace aussi bien en cuisine (préparation de mets simples) qu'en salle (service, facturation, nettoyage).

2 L'indispensable



3 Ce que l'on attend de vous

- ▶ Etre courtois(e),
- ▶ Effectuer des tâches répétitives avec adresse,
- ▶ Réaliser des mets simples, des boissons, des pâtes à pizza, pâte à crêpe...
- ▶ Nettoyer et ranger les équipements,
- ▶ Encaisser et facturer les consommations,
- ▶ Avoir des notions d'anglais.

4 Je peux apprendre

- ▶ Sur le tas en deux ou trois jours
- ▶ Je consulte les formations en hôtellerie, restauration, tourisme pages 32 à 39 :
 - ◆ CAP Agent de restaurant

Profil très demandé en Périgord Noir !



Voir aussi : ▶ aide de cuisine - page 8
▶ employé(e) de café - page 13



Barman Barmaid

1 Le travail

- ▶ Accueillir la clientèle au bar, préparer et effectuer le service des boissons simples et composées (cocktails).

2 L'indispensable



3 Ce que l'on attend de vous

- ▶ Avoir une mémoire visuelle et auditive,
- ▶ Effectuer des tâches répétitives avec adresse,
- ▶ Parler anglais,
- ▶ Nettoyer et ranger les équipements du bar,
- ▶ Facturer et encaisser les consommations,
- ▶ Appliquer la réglementation des débits de boisson,
- ▶ Gérer les stocks et les approvisionnements.

4 Je peux apprendre

- ▶ Je consulte les formations en hôtellerie, restauration, tourisme pages 32 à 39 :
 - ◆ CAP service en brasserie café

Voir aussi : ▶ serveur(se) de restaurant - page 11
 ▶ employé(e) de café - page 13

JAN

FEV

MARS

AVR

MAI

JUIN

JUIL

AOÛT

SEPT

OCT

NOV

DEC

Moi
je suis
adroit
et rapide





Animateur(trice) de loisirs

1 Le travail

- Organiser et animer des activités ludiques, artistiques, manuelles dans un but de distraction et de détente.

2 L'indispensable



3 Ce que l'on attend de vous

- Etre rigoureux(se),
- Etre créatif(ive) et imaginatif(ive),
- Etre disponible et accueillant(e),
- Faire preuve de pédagogie,
- Parler anglais,
- Etre spécialisé(e) dans une activité d'animation,
- Elaborer et organiser un programme d'activité.

4 Je peux apprendre

- Je consulte les formations en hôtellerie, restauration, tourisme page 35 :
 - BAFA
 - BAPAAT (niveau V)
 - BPJEPS (niveau IV)
 - DEJEPS (niveau III)
 - CQP de branche du sport
 - BTS Tourisme option Animation et Gestion Touristique Locale (niveau III)

JAN

FEV

MARS

AVR

MAI

JUIN

JUIL

AOUT

SEPT

OCT

NOV

DEC

Maitres mots
patience et
pé-da-go-gie !!





Animateur(trice) d'activités sportives

1 Le travail ●●●●●●●●●●●●●●●●

- ▶ Initier, former ou perfectionner à une discipline sportive des publics différents.

2 L'indispensable ●●●●●●●●●●●●●●●●



3 Ce que l'on attend de vous

- ▶ Etre disponible et accueillant(e),
- ▶ Etre spécialisé(e) dans une activité sportive,
- ▶ Faire preuve de pédagogie,
- ▶ Avoir des notions d'anglais.

Vous pouvez être amené(e)
à effectuer des déplacements
quotidiens

4 Je peux apprendre ●●●●●●●●●●●●●●●●

- ▶ Je consulte les formations en hôtellerie, restauration, tourisme page 35 :

- ◆ BAPAAT (niveau V)
- ◆ BPJEPS (niveau IV)
- ◆ DEJEPS (niveau III)
- ◆ CQP de branche du sport

j'encadre
un groupe...
pas de risques
inutiles



JAN

FEV

MARS

AVR

MAI

JUIN

JUIL

AOÛT

SEPT

OCT

NOV

DEC



Guide Accompagnateur(trice) tourisme

1 Le travail

- ▶ Accueillir et prendre en charge les touristes afin de les informer sur les sites culturels et touristiques.

2 L'indispensable



3 Ce que l'on attend de vous

- ▶ Savoir animer un groupe,
- ▶ S'exprimer et communiquer facilement,
- ▶ Parler anglais,
- ▶ Être disponible et accueillant(e),
- ▶ Savoir s'adapter à la diversité de la clientèle.

Poste d'encadrement :

- ▶ Avoir la capacité de gestion humaine d'une équipe
- ▶ Savoir élaborer un projet d'animation

4 Je peux apprendre

- ▶ Sur le tas en deux ou trois jours, le temps de bien connaître le site.
- ▶ Je consulte les formations en hôtellerie, restauration, tourisme p 32 à 39 :
 - ◆ BTS Tourisme option Animation et Gestion Touristique Locale (niveau III)
 - ◆ Guide Interprète National (niveau II).....

JAN

FEV

MARS

AVR

MAI

JUIN

JUIL

AOUT

SEPT

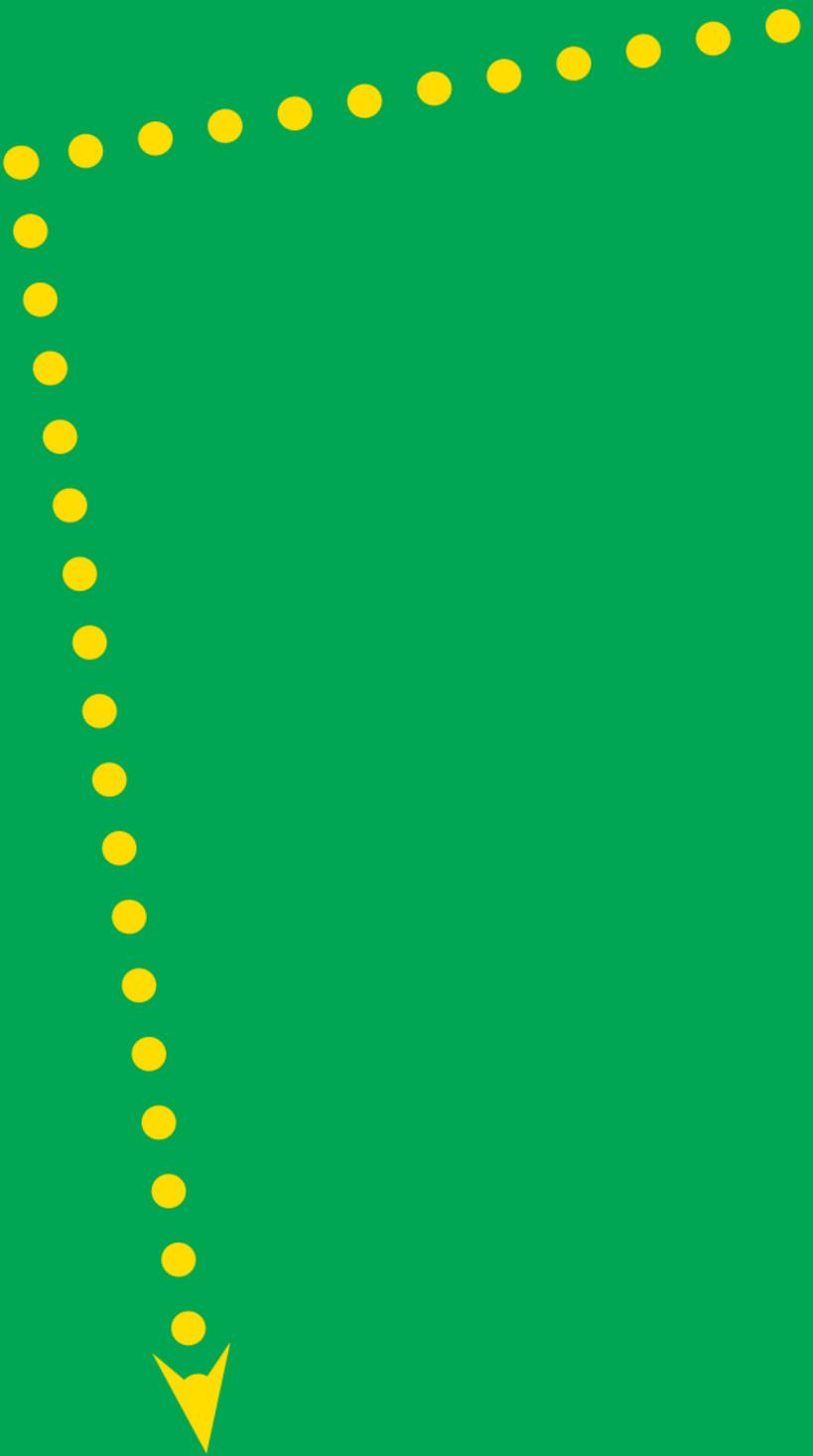
OCT

NOV

DEC

Je ne perds
personne
lors de
la visite !





► Agriculture

page 18 à 26

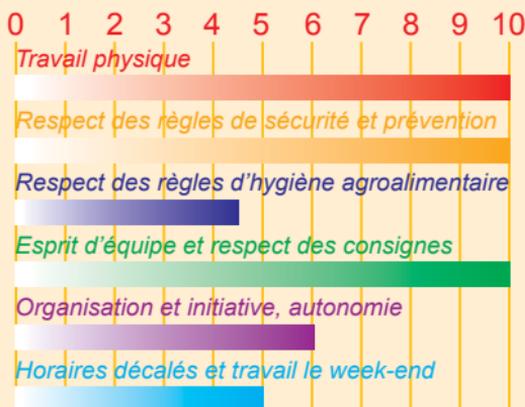
Aide agricole

1 Le travail

- Réaliser des travaux simples peu ou pas mécanisés, dans le domaine de l'agriculture. Cet emploi est lié aux cycles saisonniers : asperges, fraises, tabac....

Compétent dans tous les travaux cités précédemment, l'aide agricole peut espérer travailler toute l'année

2 L'indispensable



3 Ce que l'on attend de vous

- Faire un travail répétitif,
- Tenir un rythme soutenu,
- S'adapter à toutes conditions climatiques,
- Accepter de changer d'activité.

4 Je peux apprendre

- Je consulte les formations en agriculture - pages 36 - 37 (ouvrier agricole - CFPPA)

JAN

FEV

MARS

AVR

MAI

JUIN

JUIL

AOUT

SEPT

OCT

NOV

DEC

C'est bien aussi d'avoir une activité variée



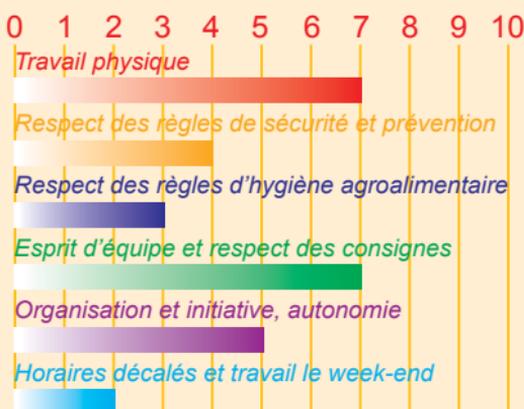


La récolte des asperges

1 Le travail

- ▶ Ramasser les asperges au sol à l'aide d'une gouge

2 L'indispensable



3 Ce que l'on attend de vous

- ▶ Avoir le sens de l'observation,
- ▶ Savoir apprécier le calibre de l'asperge,
- ▶ Manipuler avec soin le légume,
- ▶ Respecter les consignes de ramassage,
- ▶ Nettoyer et conditionner en botte ou en cageot.

4 Je peux apprendre

- ▶ Sur le tas en un ou deux jours
- ▶ Je consulte les formations en agriculture - pages 36 - 37

JAN

FEV

MARS

AVR

MAI

JUIN

JUIL

AOUT

SEPT

OCT

NOV

DEC

Je pense à m'équiper de vêtements adaptés à tous les temps



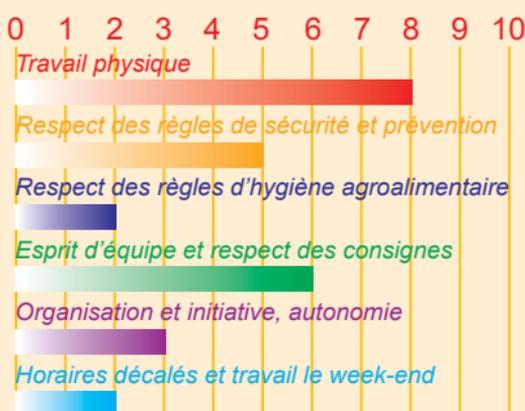


La récolte des fraises

1 Le travail

- Cueillir les fraises au sol, à genoux pour la culture traditionnelle debout pour la culture hors sol

2 L'indispensable



3 Ce que l'on attend de vous

- Acquérir une bonne technique de cueillette,
- S'assurer de la bonne maturité du fruit et de son calibre,
- Manipuler les fruits avec soin,
- Eliminer les fruits non conformes,
- Conditionner en barquettes et plateaux.

Les autres tâches

Le nettoyage :

janvier, février, septembre, octobre

La plantation :

mars, août

Le montage et démontage des tunnels :

janvier à mars

4 Je peux apprendre

- Sur le tas en un ou deux jours
- Je consulte les formations en agriculture - pages 36 - 37

JAN

FEV

MARS

AVR

MAI

JUIN

JUIL

AOÛT

SEPT

OCT

NOV

DEC

Rapidité
et délicatesse
mes vertues
maîtresses !



La récolte des pommes

1 Le travail ●●●●●●●●●●●●●●●●

- ▶ Cueillir les fruits. La récolte se fait principalement à l'aide d'échelles. Les cueilleurs sont munis d'un sac de cueillette.

2 L'indispensable ●●●●●●●●●●●●●●●●



3 Ce que l'on attend de vous

- ▶ Comprendre et respecter les normes de qualité,
- ▶ S'assurer de la bonne maturité du fruit et de son calibre,
- ▶ Manipuler les fruits avec soin,
- ▶ Eliminer les fruits non conformes,
- ▶ Bien utiliser le picking bag ou panier,
- ▶ Bien remplir le palox,
- ▶ Bien utiliser le matériel, (plate-forme, échelle, traîneau).

Les autres tâches

*La taille de novembre à avril
L'éclaircissage de mai à juin.*

4 Je peux apprendre ●●●●●●●●●●●●●●●●

- ▶ Sur le tas en un ou deux jours
- ▶ Je consulte les formations en agriculture - pages 36-37



JAN

FEV

MARS

AVR

MAI

JUIN

JUIL

AOUT

SEPT

OCT

NOV

DEC

Je n'ai
pas le
vertige

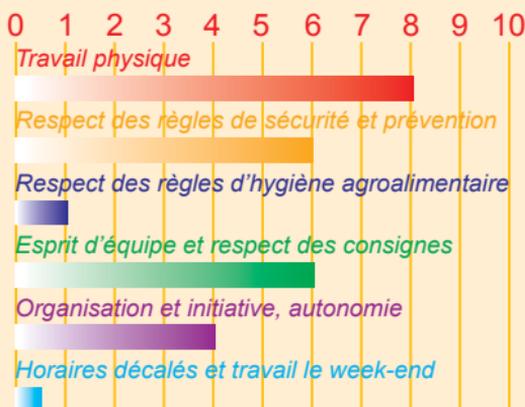


La récolte du tabac

1 Le travail

- ▶ Ramasser le tabac en «tiges» ou «à la feuille» selon les variétés.

2 L'indispensable



3 Ce que l'on attend de vous

- ▶ Faire un travail répétitif,
- ▶ Tenir un rythme soutenu,
- ▶ S'adapter à toutes conditions climatiques,
- ▶ Apprécier la qualité des feuilles et les manipuler avec soin,
- ▶ Être rigoureux dans son travail.

Les autres tâches

*L'écimage juillet et août
L'effeuillage et le triage
d'octobre à décembre.*

4 Je peux apprendre

- ▶ Sur le tas en un ou deux jours
- ▶ Je consulte les formations en agriculture - pages 36-37

JAN

FEV

MARS

AVR

MAI

JUIN

JUIL

AOÛT

SEPT

OCT

NOV

DEC

Je peux conduire le tracteur ?



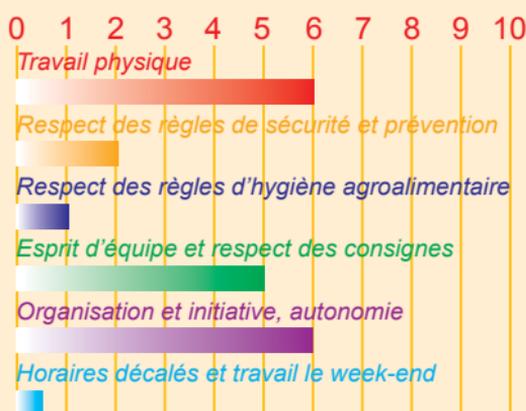


La récolte des noix et châtaignes

1 Le travail ●●●●●●●●●●●●●●●●

- ▶ Ramasser les fruits au sol et trier sur la chaîne de lavage (la récolte des noix se mécanise de plus en plus).

2 L'indispensable ●●●●●●●●●●●●●●●●



3 Ce que l'on attend de vous

- ▶ Avoir le sens de l'observation,
- ▶ Faire un travail répétitif,
- ▶ Tenir un rythme soutenu,
- ▶ Eliminer les fruits non conformes,
- ▶ Savoir apprécier le calibre et la couleur pour le triage.

Les autres tâches

*Triage des cerneaux pour les noix de novembre à janvier
Taille des noyers.*

4 Je peux apprendre ●●●●●●●●●●●●●●●●

- ▶ Sur le tas en un ou deux jours
- ▶ Je consulte les formations en agriculture - pages 36-37

JAN

FEV

MARS

AVR

MAI

JUIN

JUIL

AOÛT

SEPT

OCT

NOV

DEC

*ça pique
et ça noircit,
c'est mieux
avec des
gants*

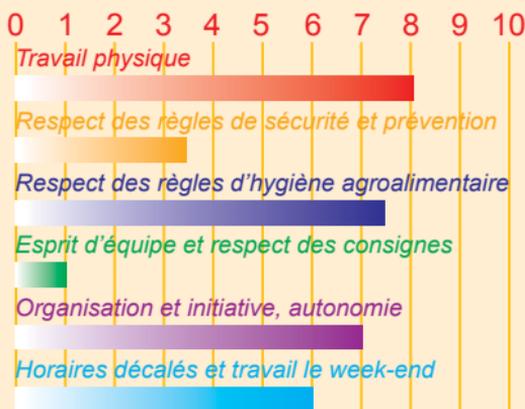


Le gavage

1 Le travail

- Procéder au gavage des oies et canards le matin et le soir.

2 L'indispensable



3 Ce que l'on attend de vous

- Accepter les horaires décalés et le travail le week-end,
- Travailler en contact avec les animaux,
- Préparer la ration alimentaire, embucquer l'animal sans le blesser et le gaver manuellement ou mécaniquement,
- Avoir un sens aigu de l'observation,
- Être patient et rigoureux,
- Approcher l'animal calmement,
- Accepter les travaux de manutention et de nettoyage.

Les autres tâches

L'abattage, la découpe et la transformation.

4 Je peux apprendre

- Sur le tas en trois jours minimum
- Je consulte les formations en agriculture - pages 36-37



JAN

FEV

MARS

AVR

MAI

JUIN

JUIL

AOUT

SEPT

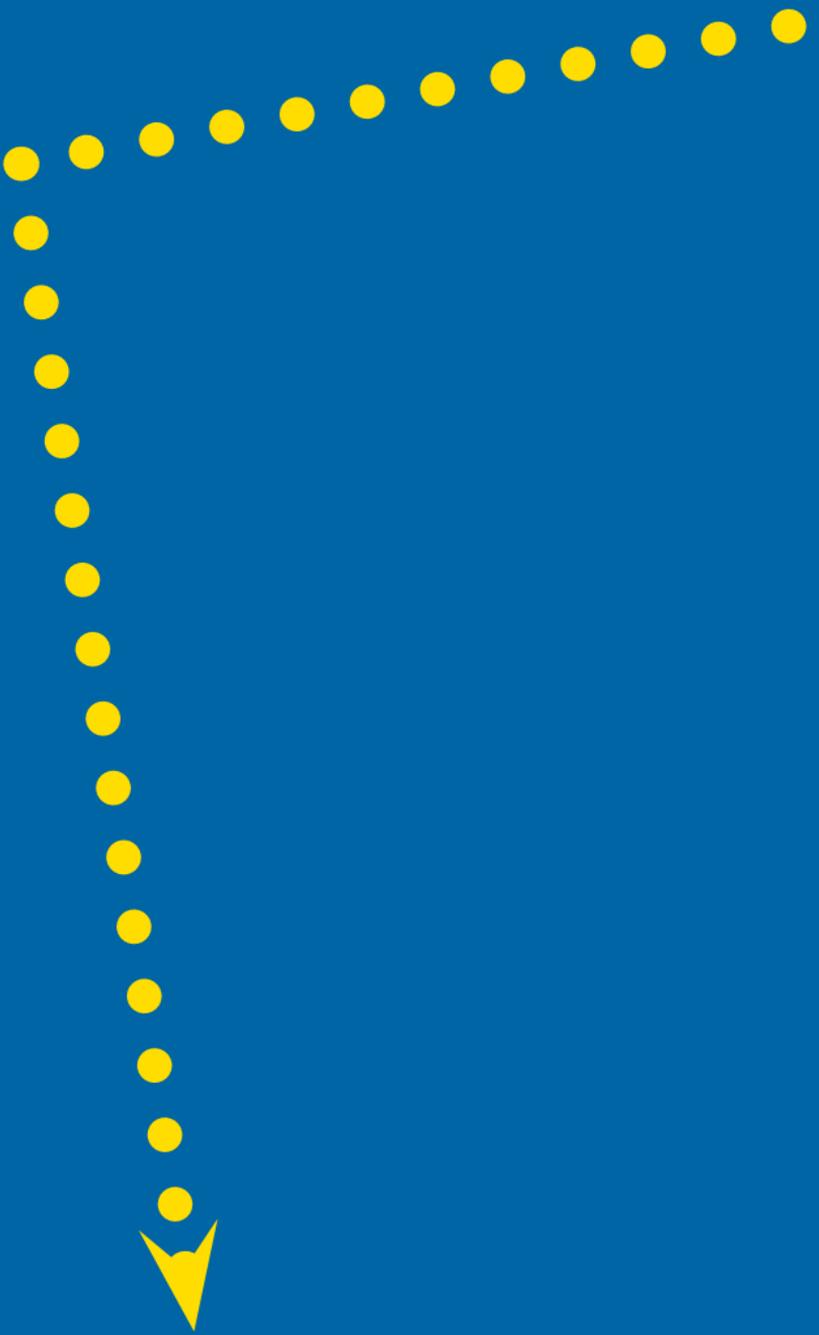
OCT

NOV

DEC

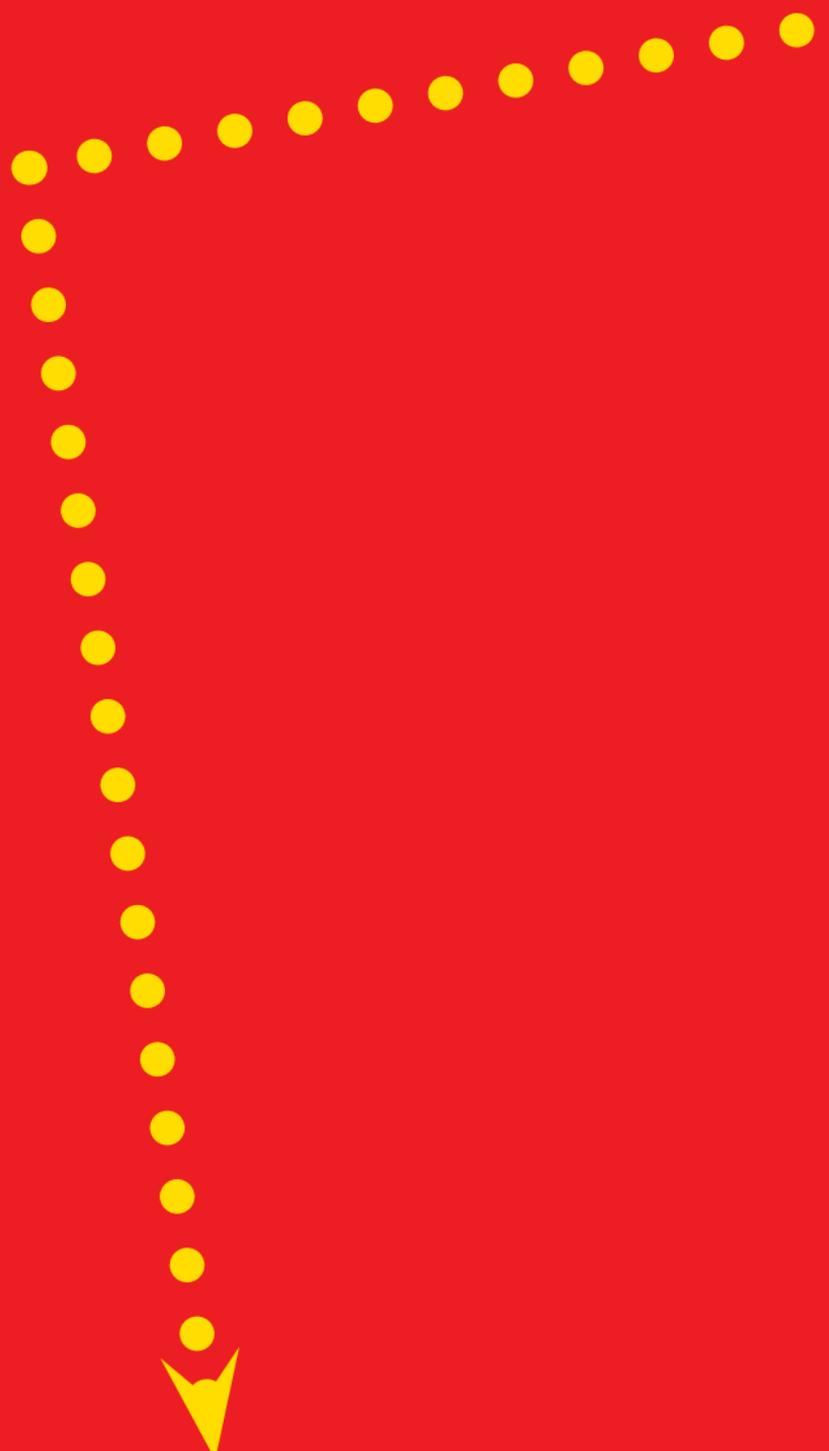
Attention !
les animaux
mangent
aussi le
week-end





► Agroalimentaire
► Commerce

page 27 à 31



► Les Formations

page 32 à 39



POURQUOI SE FORMER ?

BONNES RAISONS

- 1 Pour trouver un emploi
- 2 Pour augmenter mon temps de travail annuel
- 3 Pour accéder à un meilleur salaire
- 4 Pour me permettre d'évoluer, trouver un emploi qui me corresponde le mieux
- 5 Pour que mes compétences, mes savoir-faire soient reconnus
- 6 Pour progresser personnellement et dans mon parcours professionnel
- 7 Parce que les métiers, les offres d'emploi évoluent (nouveau matériel, nouvelles normes, nouvelles techniques.....)
- 8 Pour changer de métier, de secteur d'activité

QUI ME RENSEIGNE ?

Faites-vous accompagner pour vous aider à construire votre projet, vous informer sur les différents dispositifs, sur vos droits, la réglementation et le financement.

◆ J'ai moins de 26 ans :

La mission locale

Tél. : 05 53 31 56 00 Sarlat

Tél. : 05 53 50 82 44 Terrasson

Tél. : 05 53 58 25 27 Bergerac

◆ Je suis demandeur d'emploi :

Pôle-Emploi à Sarlat, Terrasson, et Bergerac :

Tél. : 39 49

◆ Je suis saisonnier en saison, en intersaison :

L'espace Saisonniers : Tél : 05 53 31 56 32

www.mdepn.com/saisonniers

LA FORMATION

EN HOTELLERIE, RESTAURATION, TOURISME

Certaines formations n'existent pas en Dordogne mais en région Aquitaine :

- ▶ CAP Services Hôteliers, Agent de restauration
- ▶ Mention Complémentaire Employé Barman
- ▶ Mention Complémentaire Sommelier
- ▶ BTS Tourisme, BTS Hôtellerie Restauration...

Renseignez-vous auprès des organismes qui pourront vous orienter : centres de documentation de Pôle-Emploi, de la Maison de l'Emploi, Mission Locale à Sarlat, Terrasson, Bergerac, Lalinde...

◆ **Ecole Hôtelière du Périgord**

Formation en Alternance (CFA) :

- ▶ Préparation à l'alternance (DIMA)
- ▶ CAP Cuisine, Restaurant, Service en Brasserie-Café
- ▶ CQP Réceptionniste, Serveur Option Sommellerie
- ▶ Bac Technologique Hôtellerie, Restauration Cuisine, Restauration Service...
- ▶ MC Cuisinier en desserts...
- ▶ Mise à niveau BTS
- ▶ BTS HR Option A et Option B

Renseignements :

Av. Henry Deluc
24750 PÉRIGUEUX BOULAZAC - **05 53 35 72 72**
site internet : www.ecole-hoteliere-du-perigord.com
e-mail : ehp@dordogne.cci.fr

◆ **Ecole de Savignac**

- ▶ Bachelor of Arts (Hons) "Top-up" in Hospitality Management : *Développez des capacités de manager en une année, après un BTS HTR, grâce à une approche pluridisciplinaire et multiculturelle... Diplôme préparé avec Savignac et Stratford upon Avon College et délivré par University of West London - UK.*
- ▶ MBA in Hospitality Management (en 21 mois)
Vous avez une expérience dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme vous souhaitez poursuivre vos études pour occuper un poste à haute responsabilité. Diplôme préparé et délivré par l'Ecole Supérieure Internationale de Savignac et reconnu par l'état au niveau Bac+5.

Renseignements :

- ◆ **École Supérieure Internationale**
24420 SAVIGNAC - **05 53 05 08 11**
E-mail : savignac@ecole-de-savignac.com
Site internet : www.ecole-de-savignac.com

◆ **Centre de Formation des Apprentis
(CFA) de Bergerac**

Formation en Alternance

- ▶ **CAP** vente
- ▶ **BAC PRO** commerce

Renseignements :

◆ **CFA du grand Bergeracois**
109, rue Docteur Roux - la Moulette
24400 BERGERAC - **05 53 22 21 21**
site internet : www.cfa-bergeracois.fr
E-mail : accueil@cfa-bergerac.fr

◆ **GRETA Dordogne (GRoupements
d'ETAbissements de l'Éducation nationale)**

Diplômes et titres :

- ▶ Cuisine et service : CAP, titre professionnel, BAC PRO et CQP

Formations professionnelles :

- ▶ Langues appliquées
- ▶ Normes HACCP
- ▶ Risques professionnels
- ▶ Œnologie
- ▶ Perfectionnement en cuisine ou en service sur thématiques variées (foie gras, desserts à l'assiette...), accueil réception

Renseignements :

◆ **GRETA Sarlat**
Lycée professionnel Pré de Cordy
24002 SARLAT - **05 53 31 70 66**
site internet : www.greta-dordogne.com
E-mail : app.sarlat@ac-bordeaux.fr

◆ **FAFIH (Fonds d'Assurance Formation
de l'Industrie Hôtelière)**

Stages de perfectionnement

Renseignements :

◆ **FAFIH**
Immeuble Plaza 2 B – 2 Place Ravesies
33300 BORDEAUX- **05 56 79 69 00**
e.mail : bordeaux@fafih.com
Site internet : www.fafih.com

◆ Maison Familiale et Rurale

CQP : Certificat de Qualification Professionnelle

- ▶ CQP Employé(e) d'étage (formation en alternance)
- ▶ CQP Réceptionniste (formation en alternance)
- ▶ CQP par la V.A.E.
- ▶ CQP Recape (REConnaissance d'Aptitude Pour l'Emploi)

Renseignements :

◆ **M.F.R. du Périgord Noir**

Place du Champs de Mars
24590 SALIGNAC-EYVIGUES - **05 53 31 31 90**
E-mail : mfr.salignac@mfr.asso.fr
Site : www.mfrperigordnoir.com

◆ Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations (DDCSPP ex DDJS)

- ▶ **BAFA** : Brevet d'Aptitude à la Fonction d'Animateur
- ▶ **BAPAAT** : Brevet d'Aptitude Professionnelle d'Assistant Animateur Technicien (Niveau V)
- ▶ **BPJEPS** : Brevet-Professionnel de la Jeunesse, de l'éducation Populaire et des Sports (niveau IV) et activités nautiques, activités gymniques de la forme et de la force, loisirs pour tous...
- ▶ **DEJEPS** (niveau III) et **DESJPES** (niveau II) - Diplôme d'Etat de la Jeunesse, de l'Education populaire et du Sport - spécialités perfectionnement sportif et animation socio-éducative ou culturelle.
- ▶ **CQP** Certification de Qualification Professionnelle de la branche du sport (exemple : ALS Animateur de loisirs sportifs, animateur des activités gymniques... Les CQP sont accessibles par la VAE auprès de la branche professionnelle du sport.

Renseignements :

◆ **DDCSPP DORDOGNE**

Cité administrative 24024 PERIGUEUX CEDEX
05 53 02 24 24

(Demander le service jeunesse et sports)

e.mail : drjscs33@drjscs.gouv.fr

site internet : www.aquitaine.drjscs.gouv.fr

**LA FORMATION
PROFESSIONNELLE
EN AGRICULTURE**

◆ **Vous voulez**

Trouver un emploi dans l'agriculture,

- ▶ Stage de découverte des métiers agricoles.

Suivre une formation courte

exemples : (palmipèdes gras, viticulture, sylviculture, travaux forestiers...)

Suivre une formation pour obtenir un diplôme agricole,

- ▶ CAPA (*Certificat d'Aptitude Professionnelle Agricole*) ouvrier agricole, ouvrier viticole, ouvrier agricole et forestier
- ▶ Bac Pro TP (travaux paysagers)
- ▶ Bac Pro Prod Horticoles
- ▶ BTSA Prod Horticoles
- ▶ BPA (*Brevet Professionnel Agricole*) ouvrier agricole et forestier, Agriculture biologique
- ▶ BPREA (*BAC Professionnel responsable de l'exploitation agricole*)
- ▶ BTSA (*Brevet Technicien Supérieur Agricole*)

Compléter vos qualifications dans le domaine agricole pour augmenter vos durées d'emploi,

- ▶ Modules de formations courtes :
Techniques d'élevage
Machinismes agricole et forestier
Viniviticulture
Maraîchage et grandes cultures
Cultures fruitières
Espaces verts

Que vos compétences, vos savoir-faire en agriculture soient reconnus

- ▶ VAE (Validation des Acquis de l'Expérience)

Vous pouvez vous adresser au

C.F.P.P.A.

Avenue Churchill - BP 38

24660 COULOUNIEIX-CHAMIERES - **05 53 02 61 30**

mail : cfppa.perigueux@wanadoo.fr

◆ **Formation par la voie de l'apprentissage CDFAA (Centre Départemental de Formation des Apprentis Agricoles de la Dordogne)**

Renseignements :

CFAA de la Dordogne

Antenne de Monbazillac

Siège : avenue Churchill - BP 37

Domaine de la Brie

24660 COULOUNIEIX-CHAMIERES

24240 MONBAZILLAC

05 53 02 61 35

05 53 58 33 91

E-mail : cfa.perigueux@educagri.fr monbazillac.cfaa@educagri.fr

◆ **Vous êtes salarié(e) agricole**

Votre employeur cotise à un fonds de formation professionnelle continue, le FAFSEA qui propose des formations généralistes (informatique, gestion, communication...) ou spécifiques (élevage, cultures fruitières, vitiviticulture...).

Si vous souhaitez suivre une formation, faites-en part à votre employeur qui étudiera avec le FAFSEA les modalités de réalisation pratique et financière.

Vous pouvez prendre contact avec

◆ **FAFSEA Délégation Aquitaine**

8, avenue de Chavailles
Bureau du Lac - Bât. 6 - 33525 BRUGES CEDEX - **05 56 11 93 91**
E-mail : aquitaine@fafsea.com

◆ **ADEFA Dordogne**

Boulevard des saveurs - Cré@vallée Nord
Coulounieix Chamiers
24060 PERIGUEUX CEDEX 09 - **05 53 35 88 52**
E-mail : adefa-dordogne@anefa.org - Site : www.anefa.org



● **LA FORMATION PROFESSIONNELLE DANS LA VENTE**

◆ **Lycée Professionnel Pré de Cordy**

- ▶ CAP Employé(e) de vente
- ▶ BAC PRO Commerce

Renseignements :

◆ **Lycée Pré de Cordy**

5, Avenue Joséphine Baker - 24200 SARLAT LA CANÉDA
05 53 31 70 70 - Fax : 05 53 29 18 47
mail : ce.0240048x@ac-bordeaux.fr - Site : webetab.ac-bordeaux.fr

◆ **École Arnaud de Seguy - CFA de la CCI**

- (Groupe des Ecoles professionnelle de la CCI)
- ▶ CAP Employé(e) de vente
 - ▶ CAP employé(e) de commerce multi-spécialités
 - ▶ BAC PRO Vente
 - ▶ BAC PRO Commerce
 - ▶ BTS Management des Unités Commerciales

Renseignements :

◆ **École Arnaud Séguy**

Avenue Henry Deluc - 24750 BOULAZAC
05 53 35 72 72 - Fax : 05 53 09 73 48
E-mail : aes@dordogne.cci.fr - Site : www.eas.dordogne.cci.fr

◆ **Réseau TALIS - EPSECO - CITEA**

- ▶ BAC PRO Commerce

Renseignements :

◆ **Réseau TALIS**

Place Louis de la Bardonnie - 24100 BERGERAC Cedex
05 53 22 12 00 - Fax : 05 53 22 12 12
E-mail : accueil.bergerac@epseco.net - Site : www.talisformation.com

◆ **C.F.A.I. - Centres de Formations
d'Apprentis de l'Industrie**

- ▶ BAC PRO MEI
- ▶ BAC PRO PSPA (Pilote des Systèmes de Production Automatisée)

Renseignements :

◆ **CFAI - Périgueux**

Avenue Benoît Frachon - ZI - 24750 BOULAZAC
e-mail : perigueux@mi-cfai.org

◆ **CFAI - BRUGES**

40 Avenue Maryse Bastié
BP 75 - 33523 BRUGES CEDEX
e-mail : cfai@mi-cfai.org
Site internet : www.cfai-aquitaine.org

◆ **AFPI SUD OUEST**

- ▶ CQP Agent de maintenance industrielle, mécanicien industriel d'entretien, ajusteur-monteur industriel et opérateur en chaudronnerie.

Renseignements :

◆ **AFPI SUD OUEST**

Avenue Benoît Frachon - ZI - 24750 BOULAZAC
05 53 35 86 95 - www.afpiso.com



LA FORMATION

PROFESSIONNELLE

LES MÉTIERS DE LA PROPRETÉ

◆ **INFREP**

- ▶ CQP Agent de propreté et d'hygiène, agent machiniste classique, agent d'entretien et de rénovation, chef d'équipe.
- ▶ Accompagnement VAE (Validation des acquis de l'expérience)

Renseignements :

◆ **INFREP**

82 Avenue Georges Pompidou -24750 TRELISSAC
05 53 09 78 83 - e-mail : infrep24@infrep.org
Site internet : www.infrep.org

◆ **INHNI (les métiers de la propreté)**

- ▶ CAP maintenance et Hygiène des Locaux
- ▶ BAC PRO Hygiène et Environnement
- ▶ BTS Hygiène, Propreté, Environnement.

Renseignements :

◆ **INHNI**

3 Rue Marcel Dassault - 33600 PESSAC
05 57 26 69 69 - Fax : **05 57 26 69 79**
e-mail : c.chevalier@inhni.com
Site internet : www.inhni.com

Mes notes

Mes contacts

A series of horizontal dashed lines for handwriting practice. Yellow dots are placed at the top left and bottom right corners, with a trail of dots connecting them across the page.



Saisonnier, un métier de professionnel

Le Sud Périgord est marqué
par la saisonnalité.
Des activités multiples
s'enchaînent toute l'année.
Etre saisonnier n'est pas un état
mais un métier de professionnel.

28 fiches métiers présentent
de façon pratique les compétences,
les secteurs d'activité, les périodes,
la formation, etc...

Un outil pour les employeurs :
les compétences recherchées,
un profil de poste.

Un outil pour les salariés :
ce que je dois savoir faire pour travailler.

Un outil pour le développement local :
la territorialisation des compétences.

Cette brochure a été cofinancée par :

