

Saisonnier
un métier
de professionnel



Guide des métiers saisonniers en Périgord Noir

 **N° Vert 0 800 800 379**

APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE

www.mdepn.com



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

Saisonnier,

**un métier
de professionnel**

Faciliter l'accès à l'emploi saisonnier

 **N° Vert 0 800 800 379**

Saisonnier, un travail toute l'année

Valorisation des savoir-faire

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



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

Savoir lire une fiche.....	2-3
----------------------------	-----

AGRICULTURE

Récolte des asperges.....	4
Récolte des fraises.....	5
Récolte des pommes.....	6
Récolte du tabac.....	7
Récolte des noix et châtaignes.....	8
Le gavage.....	9
Abattage, découpe et transformation des oies et canards.....	10
Les vendanges.....	11
La taille.....	12
Aide agricole.....	13

HÔTELLERIE RESTAURATION TOURISME

Agent d'entretien.....	14
Femme de ménage.....	15
Réceptionniste hébergement.....	16
Employé(e) de hall.....	25
Aide de cuisine.....	26
Cuisinier(e).....	27
Employé(e) polyvalent(e) de restauration.....	28
Serveur(se) de restaurant.....	29
Barman (Barmaid).....	30
Employé(e) de café.....	31
Animateur(trice) de loisirs.....	32
Animateur(trice) d'activités sportives.....	33
Guide accompagnateur(trice) tourisme.....	34
Hôte(sse) d'accueil.....	35

LA FORMATION

Pourquoi se former ?.....	36
---------------------------	----

LES PRINCIPALES FORMATIONS

en agriculture.....	37-38
en hôtellerie, restauration, tourisme.....	39-41

TOUTES LES ACTIVITÉS SAISONNIÈRES

EN PÉRIGORD NOIR (tableau récapitulatif)....	17-24
--	-------

La récolte des pommes



1 Le travail
 Cueiller 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 de 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

- Evaluer 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 humaine d'une équipe
 - Recruter et former le personnel de cuisine

4 Je peux apprendre

- Je consulte les formations en hôtellerie, restauration, tourisme - pages 39 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 l'accueil 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

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 etc....le travail saisonnier c'est souvent ça aussi.

Respect des règles de sécurité et prévention

Où 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.

JAN

FEV

MARS

AVR

MAI

JUN

JUIL

AOÛT

SEPT

OCT

NOV

DEC

Les
meilleurs
mois
de
l'activité

Le conseil
papillon

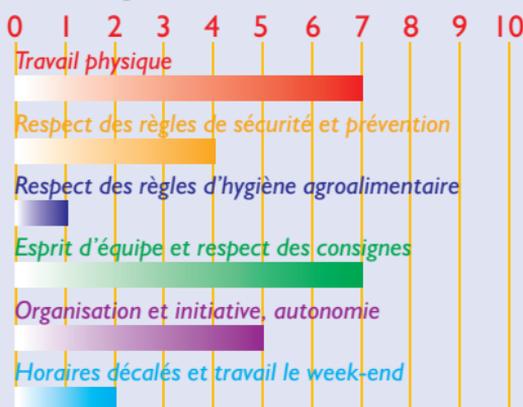


La récolte des pommes

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 37 - 38

JAN

FEV

MARS

AVR

MAI

JUIN

JUIL

AOUT

SEPT

OCT

NOV

DEC

Je n'ai pas le vertige



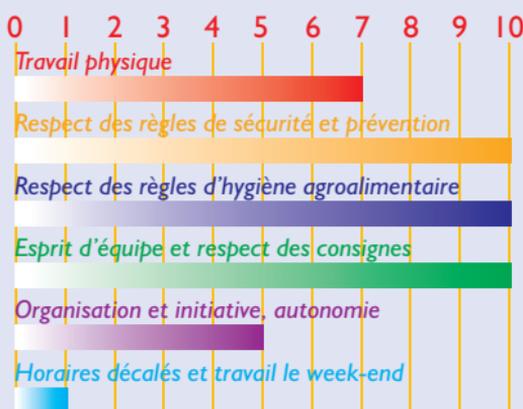


Abbatage, découpe et transformation des Palmipèdes

1 Le travail

- Réaliser toutes les opérations relatives à la transformation du foie gras

2 L'indispensable



3 Ce que l'on attend de vous

- Faire un travail répétitif,
- Avoir un bon sens de l'observation,
- Réaliser les tâches avec adresse,
- Etre rigoureux dans son travail,
- S'adapter aux variations de température.

Les autres tâches

Dans le cas d'une exploitation agricole, cette activité peut être complémentaire du gavage

4 Je peux apprendre

- Une formation est conseillée
- Je consulte les formations en agriculture - pages 37 - 38 (formation courte palmipèdes gras CFPPA)

JAN

FEV

MARS

AVR

MAI

JUIN

JUIL

AOÛT

SEPT

OCT

NOV

DEC

Je n'oublie pas ma petite laine pour le travail en chambre froide





Aide Agricole

1 Le travail

- Réaliser des travaux simples peu ou pas mécanisés, dans le domaine de l'agriculture. Cet emploi est lié à certains cycles saisonniers.

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 37 - 38 (ouvrier agricole - CFPPA)

JAN

FEV

MARS

AVR

MAI

JUIN

JUIL

AOÛT

SEPT

OCT

NOV

DEC

C'est bien aussi d'avoir une activité variée





Femme de ménage

(Employé(e) d'étage, Femme de chambre)

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 39 à 41 :
 - ◆ CAP Services Hôteliers ...

JAN

FEV

MARS

AVR

MAI

JUIN

JUIL

AOÛT

SEPT

OCT

NOV

DEC

Il faut
que ça
brille



Cuisinir(ère)

1 Le travail

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

2 L'indispensable



3 Ce que l'on attend de vous

- Evaluer 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 humaine d'une équipe
- Recruter et former le personnel de cuisine

4 Je peux apprendre

- Je consulte les formations en hôtellerie, restauration, tourisme - pages 39 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...



JAN

FEV

MARS

AVR

MAI

JUIN

JUIL

AOUT

SEPT

OCT

NOV

DEC

Grande
expérience
ou diplôme
exigé



Serveur(se) de restaurant

(commis de restaurant, commis de salle, hôte(sse) de table)

1 Le travail

- Assurer la mise en place de la salle de restaurant et le service en liaison avec la cuisine.

2 L'indispensable



3 Ce que l'on attend de vous

- Etre courtois(e),
- Avoir une mémoire visuelle et auditive,
- Effectuer les tâches avec adresse,
- Parler anglais,
- Etre disponible et à l'écoute du client,
- Facturer et encaisser les additions.

Poste d'encadrement :

Sommelier(e)

- Conseiller les clients sur les choix des vins

Chef de rang

- Encadrer une petite équipe de serveurs(ses)

Maître d'hôtel

- Encadrer le personnel de salle et assurer la coordination avec la cuisine
- Avoir la capacité de gestion humaine d'une équipe
- Savoir élaborer une carte
- Recruter le personnel de salle
- Approvisionner et gérer les fournitures nécessaires au service.

4 Je peux apprendre

- Je consulte les formations en hôtellerie, restauration, tourisme - pages 39 à 41 :

- ◆ CAP employé de restaurant
- ◆ BEP des Métiers de la Restauration et de l'hôtellerie option restaurant
- ◆ Mention Complémentaire de Sommelier
- ◆ BAC professionnel Restauration
- ◆ BTS Hôtellerie Restauration option Art Culinaire, Art de la table et du service...



JAN

FEV

MARS

AVR

MAI

JUIN

JUIL

AOUT

SEPT

OCT

NOV

DEC

Amabilité
et sourire :
des petits +
qui font la
différence



AGROALIMENTAIRE

OPERATEUR(TRICE) DE FABRICATION

1 - Le travail : L'opérateur(trice) de fabrication réalise les opérations relatives à la transformation des matières premières alimentaires (pétrissage, découpe, cuisson, mise en barquette...) au sein d'un atelier de fabrication industrielle ou artisanale. Il agit directement sur le produit à l'aide de différents outils et ustensiles dont il effectue le réglage et l'entretien.

2 - L'indispensable

- Travail physique (8)
- Respect des règles de sécurité et prévention (8)
- Respect des règles d'hygiène (10)
- Esprit d'équipe et respect des consignes (6)
- Organisation, initiative et autonomie (5)
- Horaires décalés et travail le week-end (7)

3 - Ce que l'on attend de vous :

- ▶ Faire un travail précis
- ▶ Respecter des consignes et le protocole de fabrication
- ▶ Avoir un bon sens de l'observation (pour évaluer et surveiller l'aspect du produit)
- ▶ S'adapter aux variations de température
- ▶ Assurer et nettoyer son poste de travail.

4 - Je peux apprendre

- ▶ Les formations :
 - Pré-qualification aux métiers de l'IAA
 - CAPA industrie agroalimentaire
 - BAC PRO BIT
(Bio Industrie de transformation).

Je consulte les formations - page...

Les autres métiers liés à la production :

- Conducteur de machine de fabrication ou de conditionnement
- Conducteur de ligne de fabrication ou de conditionnement
- Chef d'équipe
- Responsable d'atelier de fabrication ou de conditionnement
- Responsable de production
- Directeur de site industriel.

AGROALIMENTAIRE

PREPARATEUR(TRICE) DE COMMANDE

1 - Le travail : Le préparateur de commande regroupe une série de produits commandés afin d'assurer leur acheminement auprès de chaque client et d'effectuer les expéditions dans les meilleures conditions. Il réceptionne et gère les bons de commande. Il prélève les produits dans les stocks. Il procède à l'emballage en fonction des normes (étiquetage, date de conservation et de fabrication). Il remplit les documents administratifs d'expédition.

2 - L'indispensable

- Travail physique (charges lourdes) (10)
- Respect des règles de sécurité et prévention (7)
- Respect des règles d'hygiène (10)
- Esprit d'équipe et respect des consignes (7)
- Organisation, initiative et autonomie (7)
- Horaires décalés et travail le week-end (7)

3 - Ce que l'on attend de vous :

- ▶ Etre organisé[e]
- ▶ Respecter des consignes
- ▶ S'adapter aux variations de température
- ▶ Savoir se servir d'un ordinateur.

4 - Je peux apprendre

- ▶ Les formations :
 - BEP distribution et magasinage
 - BAC PRO logistique
 - Brevet de technicien emballage et conditionnement.

Je consulte les formations – page...

Les autres métiers liés à la fonction achat/logistique :

- Technicien de relation fournisseurs
- Acheteur
- Chauffeur livreur
- Agent logistique
- animateur logistique
- Responsable logistique

AGROALIMENTAIRE

AGENT DE MAINTENANCE

1 - Le travail : L'agent de maintenance assure des tâches courantes d'entretien et de réparations des matériels de production et des locaux.

2 - L'indispensable :

- Travail physique (6)
- Respect des règles de sécurité et prévention (10)
- Respect des règles d'hygiène (10)
- Esprit d'équipe et respect des consignes (8)
- Organisation, initiative et autonomie (9)
- Horaires décalés et travail le week-end (8)

3 - Ce que l'on attend de vous :

- ▶ Réparer des pannes ou des dysfonctionnements survenant de manière imprévue.
- ▶ Repérer d'éventuelles anomalies sur l'équipement.
- ▶ Diagnostiquer les pannes et mettre en oeuvre une méthode de résolution.
- ▶ Effectuer des opérations particulières liées à la production : changement de format, d'outillage, de programme.
- ▶ Contrôler les résultats de son travail.

4 - Je peux apprendre :

- ▶ Les formations :
 - CAP Electricité, mécanique, électrotechnique
 - BAC PRO MEI (Maintenance des Equipements Industriels).

Je consulte les formations – page

Les autres métiers liés à la fonction entretien/maintenance :

- Agent de nettoyage industriel
- Technicien de maintenance
- Responsable de maintenance

AGROALIMENTAIRE

AGENT DE NETTOYAGE INDUSTRIEL

1 - Le travail : L'agent de nettoyage industriel réalise les opérations de nettoyage et de désinfection des installations. Il met en œuvre des produits d'entretien complexes dans le cadre de procédures de sécurité rigoureuses. Il assure des opérations de démontage et de remontage.

2 - L'indispensable :

- Travail physique (10)
- Respect des règles de sécurité et prévention (10)
- Respect des règles d'hygiène (10)
- Esprit d'équipe et respect des consignes (8)
- Organisation, initiative et autonomie (6)
- Horaires décalés et travail le week-end (7)

3 - Ce que l'on attend de vous :

- ▶ Respecter strictement les exigences en matière de sécurité alimentaire, sécurité des opérateurs en production et de sa propre sécurité.
- ▶ Contrôler les résultats de son travail.
- ▶ Prévenir des dysfonctionnements au niveau des locaux, machines et installations de production.

4 - Je peux apprendre :

- ▶ Les formations : CAP maintenance et hygiène des locaux - BEP bio-services option maintenance et hygiène des locaux.

Je consulte les formations – page...

Les autres métiers liés à la fonction entretien/ maintenance :

- Agent de maintenance
- Technicien de maintenance
- Responsable de maintenance

VENDEUR(SE) EN MAGASIN

1 - Le travail : Le vendeur, aussi appelé employé de commerce, employé de libre-service ou vendeur spécialisé, reçoit les clients dans un magasin ou en rayon. Il aide le client en le conseillant sur les produits qui pourraient lui convenir. Le travail varie considérablement suivant la structure : boutique traditionnelle, grand magasin, grande surface ou magasin spécialisé.

2 - L'indispensable

- Travail physique
- Respect des règles de sécurité et prévention
- Respect des règles d'hygiène
- Esprit d'équipe et respect des consignes
- Organisation, initiative et autonomie
- Horaires décalés et travail le week-end

3 - Ce que l'on attend de vous :

- ▶ Bien connaître les produits que vous vendez
- ▶ Etiqueter les produits
- ▶ Approvisionner et agencer les rayons
- ▶ Encaisser les produits
- ▶ Assurer les commandes de réapprovisionnement
- ▶ Parler anglais (pour la vente en boutique).

Dans la grande distribution, après plusieurs années d'expérience, un vendeur peut devenir chef de rayon puis cadre (chef de département) ou démonstrateur ou attaché commercial.

4 - Je peux apprendre

- ▶ Les formations :
 - CAP Employé de vente - BAC PRO Vente
 - BAC PRO Commerce

Je consulte les formations – page...

POURQUOI SE FORMER ?

8

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 de faire le point, 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**



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 avoir un diplôme agricole,

- ▶ CAPA (Certificat d'Aptitude Professionnelle Agricole)
ouvrier agricole, ouvrier viticole, ouvrier agricole et forestier
- ▶ 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

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

◆ Vous êtes salariés 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, viniviticulture...).

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

◆ ADEFA Dordogne

4 - 6, place Francheville
24016 PERIGUEUX CEDEX
05 53 35 88 52
E-mail : adefa-dordogne@anefa.org

◆ Centre Départemental de Formation d'Apprentis Agricoles (CFA)

Renseignements :

Siège : avenue Churchill - BP 37
24660 COULOUNIEIX-CHAMIERES
05 53 02 61 35
E-mail : efa.perigueux@educagri.fr

◆ Chambre d'Agriculture de la Dordogne (SUAEF : Service d'Utilité Agricole Emploi Formation)

4-6, place Francheville
24016 PERIGUEUX Cedex
05 53 35 88 93
E-mail : suaef.cda-24@wanadoo.fr

LA FORMATION EN HOTELLERIE, RESTAURATION, TOURISME

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

- ▶ CAP Services Hôtelières
- ▶ CAP 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 des ANPE, des Espaces Economie Emploi, des Missions Locales...

◆ Ecole Hôtelière du Périgord

Formation en Alternance (CFA) :

- ▶ Classe Préparatoire à l'apprentissage
- ▶ **CQP** (Certificat de Qualification Professionnel)
- ▶ Les **CAP** : Cuisine, Services Brasserie Café, Employé de Restaurant
- ▶ Le **BEP** Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie dominante : Restaurant ou Cuisine
- ▶ **BAC** Professionnel Restauration option : Cuisine ou Restaurant
- ▶ Mention Complémentaire Accueil Réception (BAC + I)

Lycée Hôtelier :

- ▶ BAC Technologique hôtellerie
- ▶ Fondation degree Hôtellerie Restauration : formation européenne de management opérationnel (Bac+2)

Renseignements :

Av. Henry Deluc - 24750 PÉRIGUEUX BOULAZAC
05 53 35 72 72

site internet : www.ecole-hoteliere-du-perigord.com

◆ Ecole de Savignac

- ▶ Management hôtellerie-restauration-tourisme
- Admission : BAC + 2 - Formation 2 ans
(dont 7 mois de stage)

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

◆ Dordogne FORMATION

Formation Continue Professionnelle :

- ▶ inter-entreprise
- ▶ intra-entreprise

Formation en Alternance :

- ▶ contrat de qualification/contrat d'orientation
- ▶ contrats en alternance

Renseignements :

◆ Dordogne Formation

Avenue Henry Deluc - 24750 BOULAZAC

05 53 35 34 34

site internet :

www.perigueux.cci.fr/dor_formation/index.asp

E-mail : dor.formation@perigord.com

◆ Dordogne Formation

Place Marc Buisson - 24200 SARLAT

05 53 31 56 24

◆ Centre de Formation des Apprentis (CFA) de Bergerac

Formation en Alternance

- ▶ Les **CAP** : Cuisine, Employé de Restaurant
- ▶ Le **BEP** Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie dominante : Restaurant ou Cuisine

Renseignements :

◆ CFA de Bergerac

109, rue Docteur Roux - la Moulette

24400 BERGERAC

05 53 22 21 21

site internet : www.bergerac.fr/cfa

◆ GRETA Dordogne (GROUPEMENTS d'ÉTABLISSEMENTS de l'Éducation nationale)

Formation professionnelle : Hôtellerie, Restauration, Tourisme

Renseignements :

◆ GRETA siège administratif

Lycée A. Dareille

80, avenue Victor Hugo

24000 PÉRIGUEUX

05 53 02 17 69

site internet : www.greta-dordogne.com

◆ GRETA Sarlat

Lycée professionnel Pré de Cordy

24002 SARLAT

05 53 31 70 66

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

Stages de perfectionnement

Renseignements :

◆ FAFIH

125-127, rue Turenne - 33000 BORDEAUX

05 56 79 69 00

◆ IUT de Périgueux- Bordeaux IV

Formation Continue et diplômante

▶ Diplôme National :

Guide Interprète National (Niveau II)

Renseignements :

◆ IUT de Périgueux - Bordeaux IV

Service Formation Continue

39, rue Paul Mazy - 24019 PÉRIGUEUX

05 53 02 58 60 ou 05 53 02 58 73

◆ La Direction Départementale de la Jeunesse et des Sports (DDJS)

La DDJS informe sur les métiers de l'enseignement, de l'animation et de l'encadrement sportif.

▶ **BAFA** : Brevet d'Aptitude à la Fonction d'Animateur

▶ **BAPAAT** : Brevet d'Aptitude Professionnelle d'Assistant Animateur Technicien (Niveau V)

▶ **BASE** : Brevet d'Aptitude à l'Animation Socio-Educative (Niveau V) :

+ Brevet d'Animateur Technicien de l'Education Populaire et de la Jeunesse (BEATEP) Niveau IV

+ Diplôme d'Etat relatif aux Fonctions d'Animateur (DEFA) Niveau III

▶ **BNSSA** : Brevet National de Sécurité et de Sauvetage

▶ **BEES** : Brevet d'Etat d'Educateur Sportif (Niveau IV) option :

Animation des Activités Physiques Pour Tous
Activité Natation

▶ **BEMPA** : Brevet d'Etat de Moniteur de Plein Air...

Renseignements :

◆ DDJS de la Dordogne

30, rue de Chanzy

24016 PÉRIGUEUX Cedex

05 53 35 72 00

◆ Les Fédérations

ou les associations sportives

Exemple : la Délégation Nationale au Tourisme Equestre

LA FORMATION PROFESSIONNELLE EN INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

◆ Institut de Formation Régional des Industries Alimentaires d'Aquitaine - IFRIA

- ▶ CAP Industries Agro-alimentaires
- ▶ BAC PRO MEI (Maintenance des Equipements Industriels)
- ▶ BAC PRO PSPA (Pilotage des Systèmes de Production Automatisée)
- ▶ Responsable Logistique en Industrie Agro-Alimentaire
- ▶ BAC PRO BIT (Bio Industrie de Transformation)
- ▶ Licence Commerce et vente option Industries Alimentaires.

Renseignements :

IFRIA Aquitaine
Avenue des Facultés
CS 10 006
33403 TALENCE CEDEX
☎ 05 40 00 26 05
Faxes 05 40 00 25 92
Site internet ; www.ifria-apprentissage.fr
Mèl : ifria@aquitan-iaa.com

◆ C.F.P.P.A. de la Dordogne - Lycée Agricole de La Peyrouse

- ▶ Préqualification aux métiers des Industries Agro-alimentaires
- ▶ CAPA Industrie Agro-Alimentaire
- ▶ BAC PRO BIT (Bio Industrie de Transformation)
- ▶ BTSA IAA.

Renseignements :

C.F.P.P.A. de la Dordogne
Avenue Churchill - BP 38
24660 COULOUNIEIX-CHAMIERES
☎ 05 53 02 61 30
Fax : 05 53 02 61 31
e-mail : cfppa.perigueux@educagri.fr
Site internet : www.perigueux.educagri.fr

◆ LYCEE PROFESSIONNEL PRE DE CORDY

▶ BAC PRO MEI (Maintenance des Equipements Industriels)

Renseignements :

LYCEE PRE DE CORDY
5 Avenue Joséphine Baker
24200 SARLAT LA CANEDA

☎ 05 53 31 70 70

Fax : 05 53 29 18 47

e-mail : ce.0240048X@ac-bordeaux.fr

Site internet : webetab.ac-bordeaux.fr

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

Site internet : www.cfai-aquitaine.org

▶ BEP MEI (Maintenance des Equipements Industriels)

▶ 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

LA FORMATION PROFESSIONNELLE

Les métiers de la propreté

◆ INFREP

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

Renseignements :

INFREP

82 Avenue Georges Pompidou
24750 TRELISSAC

☎ 05 53 09 78 83

Fax : 05 53 35 19 23

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

LA FORMATION PROFESSIONNELLE DANS LA VENTE

◆ LYCEE PROFESSIONNEL PRE DE CORDY

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

Renseignements :

LYCEE PRE DE CORDY
5 Avenue Joséphine Baker
24200 SARLAT LA CANEDA

☎ 05 53 31 70 70

Fax : 05 53 29 18 47

e-mail : ce.0240048X@ac-bordeaux.fr

Site internet : webetab.ac-bordeaux.fr

◆ ECOLE ARNAUD DE SEGUY - CFA de la CCI (Groupe des Ecoles professionnelles de la CCI)

- ▶ CAP Employé de vente
 - Option A - Produits alimentaires
 - Option B - Produits d'équipements

courants

- ▶ BAC PRO Vente
- ▶ BAC PRO Commerce.

Renseignements :

Ecole Arnaud de Séguy
Avenue Henry Deluc
24750 BOULAZAC

☎ 05 53 35 72 72

Fax : 05 53 09 73 48

e-mail : contact@eas-cci.com

Site internet : www.eas.dordogne.cci.fr

◆ RESEAU 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 : contact@talisformation.com

Site internet : www.talisformation.com

Saisonnier, un métier de professionnel

Le Périgord Noir 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.

24 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.