

Saisonnier, un métier de professionnel



Guide
des métiers
en

Périgord Noir



N° Vert 0 800 800 379



equal

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

Sommaire

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**
 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

0 1 2 3

Travail physique

Respect des règles de sécurité et prévention

Règles d'hygiène

Esprit d'équipe

Organisation et initiative, autonomie

Esprit commercial et contact

Horaires décalés et travail le week-end

Poste d'encadrement

Chef de partie

Chef cuisinier(e)

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 Culinare, Art de la table et du service

Voir aussi :

employé(e) polyvalent(e) de restaurant - page 28

aide de cuisine - page 26

N° Vert 800 800 379

3 Ce que l'on attend de vous

Évaluer la qualité des produits,

Faire preuve de créativité,

Innovation de nouvelles recettes,

Proposer des options de diététiques.

Poste d'encadrement
 Chef de partie
 Chef cuisinier(e)

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 Culinare, Art de la table et du service

Voir aussi :

employé(e) polyvalent(e) de restaurant - page 28

aide de cuisine - page 26

N° Vert 800 800 379

Je n'ai pas le ouvrage

Grande expérience au diplôme

le conseil papillon

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.

Les meilleurs mois de l'activité

JAN

FEV

MARS

AVR

MAI

JUIN

JUIL

AOÛT

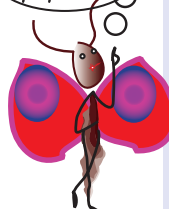
SEPT

OCT

NOV

DEC

le conseil papillon



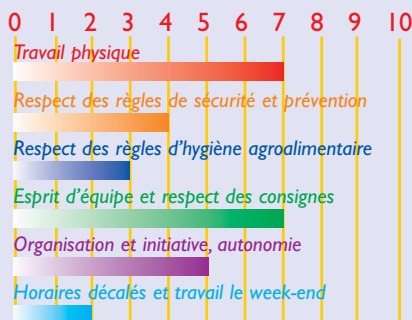
La récolte des asperges



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

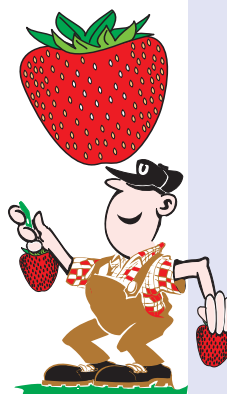
- ▶ Sur le tas en un ou deux jours
- ▶ Je consulte les formations en agriculture - pages 37 - 38

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



▶ N°Vert 0 800 800 379

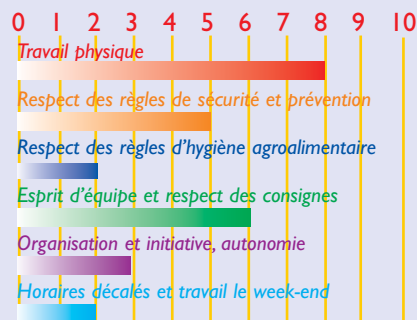
La récolte des fraises



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

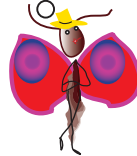
La plantation :
mars, août

Le montage et démontage des tunnels :
janvier à mars

4 Je peux apprendre

- ▶ Sur le tas en un jour
- ▶ Je consulte les formations en agriculture - pages 37 - 38

Rapidité et délicatesse, mes vertues maîtresses !



▶ N°Vert 0 800 800 379

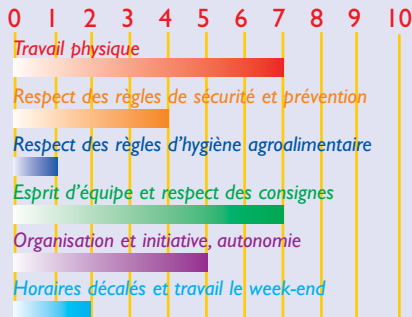


La récolte des pommes

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).

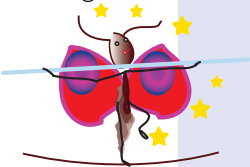
Les autres tâches

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

Je n'ai pas le vertige



► N°Vert 0 800 800 379

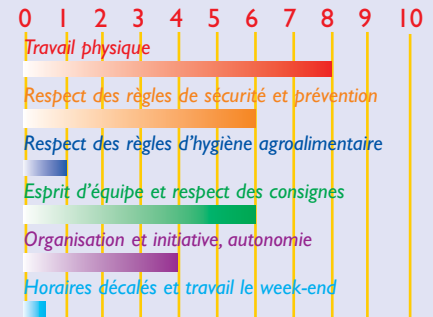
La récolte du tabac



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,
- Etre rigoureux dans son travail.

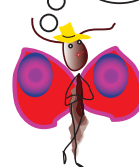
Les autres tâches

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

4 Je peux apprendre

- Sur le tas en un jour
- Je consulte les formations en agriculture - pages 37 - 38

Je peux conduire le tracteur ?



► N°Vert 0 800 800 379

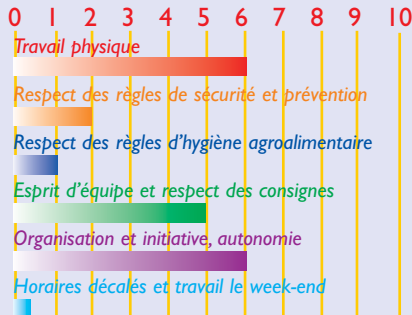


La récolte des noix et châtaignes

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 d'adaptation
- ▶ Je consulte les formations en agriculture - pages 37 - 38

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



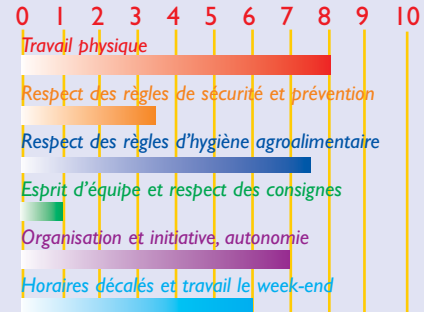
▶ N°Vert 0 800 800 379

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, embuquer l'animal sans le blesser et le gaver manuellement ou mécaniquement,
- ▶ Avoir un sens aigu de l'observation,
- ▶ Etre 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 37 - 38



JAN

FEV

MARS

AVR

MAI

JUIN

JUIL

AOUT

SEPT

OCT

NOV

DEC

Attention ! les animaux mangent aussi le week-end



▶ N°Vert 0 800 800 379

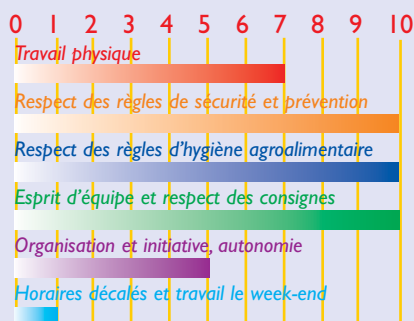


Abattage, découpe et transformation des oies et canards

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,
- ▶ Être 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



▶ N°Vert 0 800 800 379

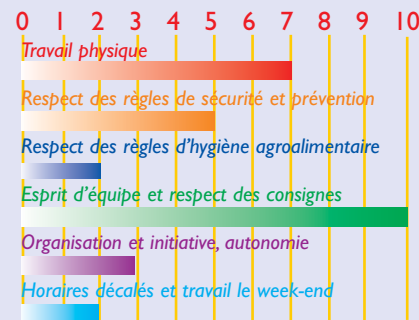


Les vendanges

1 Le travail

- ▶ Cueillir les grappes de raisins manuellement à l'aide de sécateurs.

2 L'indispensable



3 Ce que l'on attend de vous

- ▶ Savoir manipuler un sécateur,
- ▶ Tenir un rythme soutenu,
- ▶ Avoir le sens de l'observation,
- ▶ Manipuler les grappes avec soin,
- ▶ Éliminer les grappes non conformes.

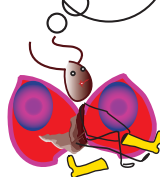
Les autres tâches

Taille de décembre à mars.
Tirage des bois.

4 Je peux apprendre

- ▶ Sur le tas en quelques heures
- ▶ Je consulte les formations en agriculture - pages 37 - 38

Je n'oublie pas les bottes



▶ N°Vert 0 800 800 379



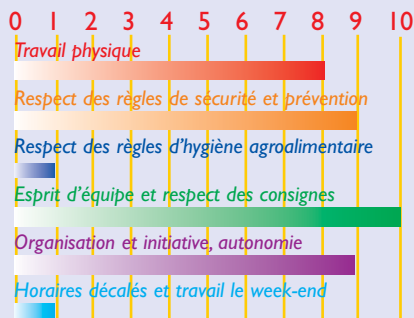
La taille



1 Le travail

► Couper des bois en période de repos végétatif de l'arbre ou de la plante (noyer - pommier - vigne...). La taille s'effectue à l'aide de sécateurs mécaniques ou pneumatiques.

2 L'indispensable



3 Ce que l'on attend de vous

- Connaître les techniques de taille,
- Avoir un bon sens de l'observation,
- Faire un travail répétitif,
- Tenir un rythme soutenu,
- S'adapter à toutes conditions climatiques.

Les autres tâches
Le tirage des bois.
L'éclaircissage.

4 Je peux apprendre

- Une formation est indispensable pour tailler
- Je consulte les formations en agriculture - pages 37 - 38 (ouvrier agricole, module taille - CFPPA)



► N°Vert 0 800 800 379



Aide agricole

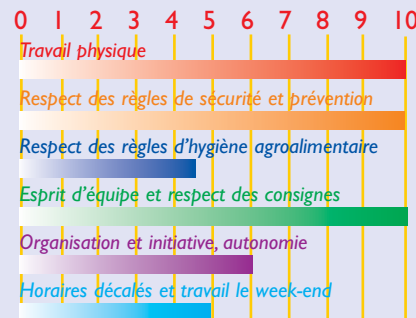


1 Le travail

► 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)



► N°Vert 0 800 800 379



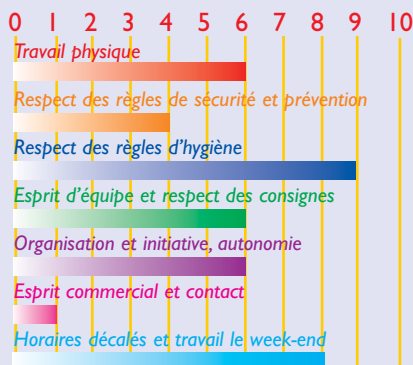
Agent d'entretien

(Hommes toutes mains)

1 Le travail

- ▶ Effectuer des travaux d'entretien et de réparations de toutes sortes.

2 L'indispensable



3 Ce que l'on attend de vous

- ▶ Être polyvalent : entretien des espaces verts, électricité, plomberie...
- ▶ Connaître les spécificités de certains produits d'entretien,
- ▶ Travailler de façon rapide.

4 Je peux apprendre

- ▶ Sur le tas en deux ou trois jours si motivé.



▶ N°Vert 0 800 800 379

JAN

FEV

MARS

AVR

MAI

JUIN

JUIL

AOÛT

SEPT

OCT

NOV

DEC



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

- ▶ Être discrète,
- ▶ Être rapide dans votre travail,
- ▶ Être 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 ...



▶ N°Vert 0 800 800 379

JAN

FEV

MARS

AVR

MAI

JUIN

JUIL

AOÛT

SEPT

OCT

NOV

DEC



Réceptionniste hébergement

1 Le travail

- Assurer l'accueil des clients pendant la durée de leur séjour (de leur arrivée au départ) et les renseigner.

2 L'indispensable



3 Ce que l'on attend de vous

- Etre à l'écoute et disponible envers le client,
- Parler l'anglais,
- Connaître l'informatique, la télématique,
- Gérer les plannings de réservation et la facturation,
- Connaître les sites et les activités touristiques locaux,
- Avoir une bonne mémoire visuelle,
- Avoir une bonne présentation vestimentaire.

Poste d'encadrement : Chef réceptionniste

- Organiser le planning de travail de l'équipe
- Avoir la capacité de gestion humaine d'une équipe
- Commercialiser des produits touristiques

4 Je peux apprendre

- Je consulte les formations en hôtellerie, restauration, tourisme - pages 39 à 41 :
 - BAC Technologique Hôtellerie
 - Mention Complémentaire Accueil Réception
 - BTS Hôtellerie Restauration option Mercatique et gestion hôtelière
 - Fondation degree hôtellerie restauration...

N° Vert 0 800 800 379



Employé du hall

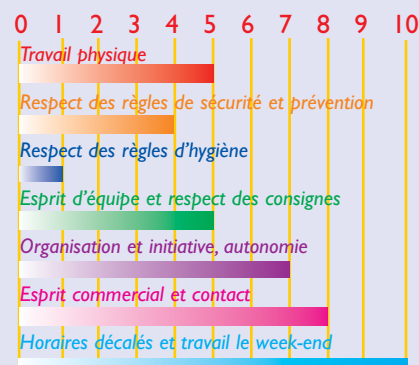
(Groom, voiturier, bagagiste)



1 Le travail

- Accueillir la clientèle dans le hall de l'établissement. Principalement dans les établissements ★★★★★ et ★★★★★luxe.

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 - pages 39 à 41 :
 - CAP Services Hôtelières
 - BAC Technologique Hôtellerie
 - BTS Hôtellerie Restauration option mercatique et gestion hôtelière
 - Fondation degree hôtellerie restauration ...

N° Vert 0 800 800 379





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 39 à 41 :
 - ◆ CAP cuisine
 - ◆ BEP Métiers de la Restauration et de l'hôtellerie option cuisine...

Voir aussi : ▶ employé(e) polyvalent(e) de restaurant - page 28
▶ cuisinier(e) - page 27



▶ 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)

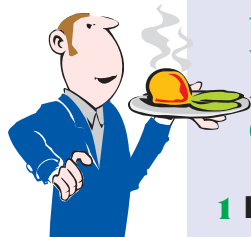
- ▶ Organiser et gérer l'ensemble du processus de production des plats
- ▶ Gérer un budget de fonctionnement
- ▶ Avoir la capacité de gestion humaine d'une équipe
- ▶ Recruter et former le personnel de cuisine

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...



▶ N° Vert 0 800 800 379



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 39 à 41 :
 - ◆ CAP Agent de restaurant

JAN

FEV

MARS

AVR

MAI

JUIN

JUIL

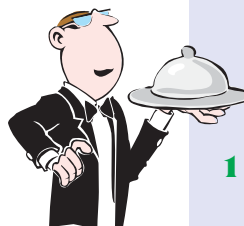
AOOUT

SEPT

OCT

NOV

DEC



Serveur(se) de restaurant

(commis de restaurant, commis de salle, hôte(esse) 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(esses)
- ### Maitre 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...

Profil très demandé en Périgord Noir !



Voir aussi :

- ▶ aide de cuisine - page 26
- ▶ employé(e) de café - page 31

▶ N°Vert 0 800 800 379

Amabilité et sourire : des petits + qui font la différence!



▶ N°Vert 0 800 800 379

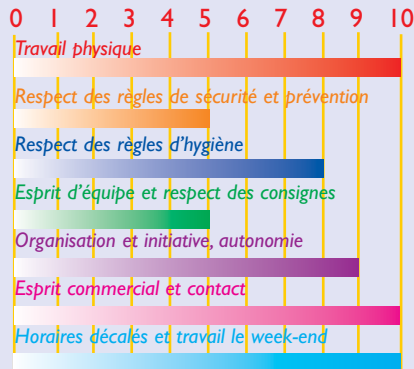
Barman Barmaid



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 39 à 41 :
 - ◆ CAP / BEP restaurant
 - + mention complémentaire Employé Barman

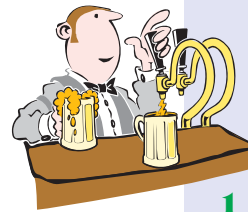
Moi je suis adroit et rapide

Voir aussi : ▶ serveur(se) de restaurant - page 29
▶ employé(e) de café - page 31

▶ N° Vert 0 800 800 379



Employé(e) de café



1 Le travail

- ▶ Effectuer la prise de commandes des consommations et assurer le service en salle, terrasse et comptoir.

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 de l'établissement,
- ▶ Facturer et encaisser les consommations,
- ▶ Appliquer la réglementation des débits de boisson.

4 Je peux apprendre

- ▶ Je consulte les formations en hôtellerie, restauration, tourisme - pages 39 à 41 :
 - ◆ CAP café brasserie

1 monaco,
1 pirogue,
1 indien,
2 jus d'orange,
1 grenadine,
2 cafés ...
j'ai une mémoire d'éléphant !

Voir aussi : ▶ employé(e) polyvalent(e) de restaurant - page 28
▶ barman (barmaid) - page 30

▶ N° Vert 0 800 800 379





32 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

- ▶ Être rigoureux(se),
- ▶ Être créatif(ive) et imaginaire(ive),
- ▶ Être disponible et accueillant(e),
- ▶ Faire preuve de pédagogie,
- ▶ Parler anglais,
- ▶ Être 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 - pages 39 à 41 :
 - ◆ BAFA
 - ◆ BAPAAT (niveau V)
 - ◆ BASE + BEATEP (niveau IV)
 - ◆ BASE + DEFA (niveau III)
 - ◆ BTS Tourisme option Animation et Gestion Touristique Locale (niveau III)



▶ N° Vert 0 800 800 379



33 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

- ▶ Être disponible et accueillant(e),
- ▶ Être 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 - pages 39 à 41 :
 - ◆ BNSSA
 - ◆ BAPAAT (niveau V)
 - ◆ BEES spécialisé ou BEES Animation des Activités pour Tous (niveau IV)
 - ◆ BEMPA...



▶ N° Vert 0 800 800 379



Guide Accompagnateur(trice) tourisme

JAN

FEV

MARS

AVR

MAI

JUIN

JUIL

AOUT

SEPT

OCT

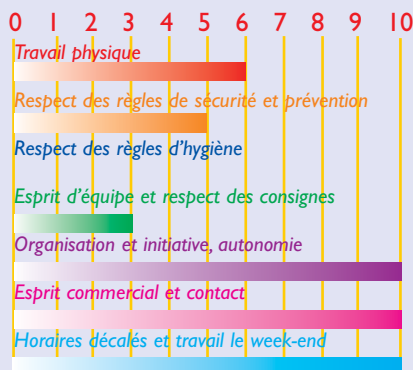
NOV

DEC

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,
- ▶ Etre disponible et accueillant(e),
- ▶ Savoir s'adapter à la diversité de la clientèle.

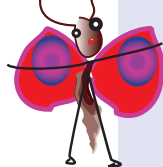
Poste d'encadrement :

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

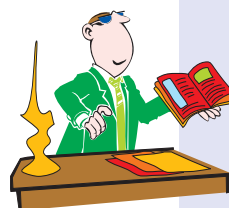
4 Je peux apprendre

- ▶ Sur le tas en deux ou trois jours, le temps de bien connaître le site.
- ▶ Je consulte les formations en hôtellerie, restauration, tourisme - pages 39 - 41 :
 - ◆ BTS Tourisme option Animation et Gestion Touristique Locale (niveau III)
 - ◆ Guide Interprète National (niveau II)...

je ne perds personne lors de la visite !



▶ N°Vert 0 800 800 379



Hôte(sse) d'accueil

JAN

FEV

MARS

AVR

MAI

JUIN

JUIL

AOUT

SEPT

OCT

NOV

DEC

1 Le travail

- ▶ Recevoir et orienter les visiteurs sur les sites touristiques et culturels.

2 L'indispensable



3 Ce que l'on attend de vous

- ▶ Etre disponible et accueillant(e),
- ▶ Parler anglais,
- ▶ S'exprimer et communiquer facilement,
- ▶ Gérer les encaissements (billetterie),
- ▶ Informer la clientèle sur le site visité.

4 Je peux apprendre

- ▶ Sur le tas en deux ou trois jours
- ▶ Je consulte les formations en hôtellerie, restauration, tourisme - pages 39 - 41 :
 - ◆ BTS Tourisme option Animation et Gestion Touristique Locale (niveau III)
 - ◆ BTS Tourisme option Ventes et Production Touristique (niveau III)...

Je n'oublie pas : avec le sourire !



▶ N°Vert 0 800 800 379

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

Source : Bulletin d'information « Infos Saisonniers » - MSA - mars 2004

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 COULOUNIEUX-CHAMIERIS

05 53 02 61 30

mail : cfppa.perigueux@wanadoo.fr

◆ Vous êtes salarié 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

◆ 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 HÔTELLERIE, RESTAURATION, TOURISME

ATTENTION ! 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 +1)

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

◆ École 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'ETAbissements 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'Éducation Populaire et de la Jeunesse (BEATEP) Niveau IV
+ Diplôme d'État relatif aux Fonctions d'Animateur (DEFA) Niveau III

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

▶ **BEES** : Brevet d'État d'Éducateur Sportif (Niveau IV) option : Animation des Activités Physiques Pour Tous
Activité Natation

▶ **BEMPA** : Brevet d'État 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

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.

