

Saisonniers
un métier
de professionnel



maison
de l'emploi
Périgord Noir



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**

Travailler toute l'année

Valoriser ses savoir-faire

Découvrir et s'orienter
vers des métiers saisonniers.

www.mdepn.com



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

Ce guide a été actualisé en avril 2009

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

HÔTELLERIE RESTAURATION TOURISME

Agent d'entretien	4
Femme/homme de ménage	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	22
Récolte des pommes	23
Récolte du tabac	24
Récolte des noix et châtaignes	25
Le gavage	26
Les vendanges	27
La taille	28

AGROALIMENTAIRE

Opérateur(trice) de fabrication	29
Préparateur(trice) de commandes	30
Agent de nettoyage industriel	31
Agent de maintenance	32

COMMERCE

Vendeur(se) en magasin	33
-------------------------------------	-----------

LA FORMATION

Pourquoi se former ?	34
-----------------------------------	-----------

LES PRINCIPALES FORMATIONS

Hôtellerie, restauration, tourisme	38-39
Agriculture	35-37
Commerce	39
Agroalimentaire	40-41

TOUTES LES ACTIVITÉS SAISONNIÈRES

EN PÉRIGORD NOIR (tableau récapitulatif)	20-21
---	--------------

La récolte des pommes

6



1 Le travail

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

2 L'indispensable

0

1

Travail

Respect

Respect

Esprit

Org

H

3

JAN

FEV

MARS

AVR

MAI

JUIN

JUIL

AOÛT

SEPT

OCT

NOV

DEC

Je n'ai pas le vertige



Grande expérience ou diplôme exigé



Cuisinier(ère)

9

1 Le travail

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

2 L'indispensable

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Travail physique

Respect des règles de sécurité et prévention

Respect des règles d'hygiène agroalimentaire

Esprit d'équipe et respect des consignes

Organisation et initiative, autonomie

Esprit commercial et contact

Horaires décalés et travail le week-end

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 hôtelierie, 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...

N° Vert 0 800 800 379

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

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.

Je vous
conseille





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

page 4 à 17



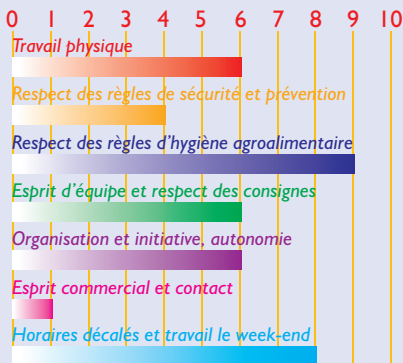
Agent d'entretien

(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.

JAN

FEV

MARS

AVR

MAI

JUIN

JUIL

AOUT

SEPT

OCT

NOV

DEC

Je suis
bricoleur



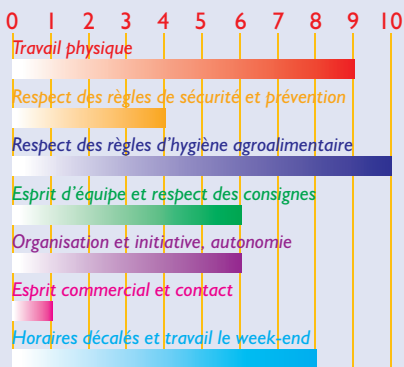
Femme/Homme de ménage

(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 35 à 41 :
 - ◆ CAP Services Hôteliers ...



JAN

FEV

MARS

AVR

MAI

JUIN

JUIL

AOUT

SEPT

OCT

NOV

DEC

Il faut
que ça
brille



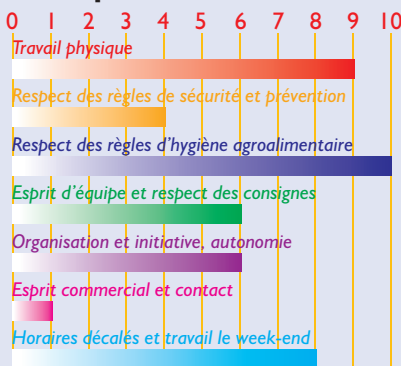


Réceptionniste hébergement

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 35 à 41 :
 - BAC Technologique Hôtellerie
 - Mention Complémentaire Accueil Réception
 - BTS Hôtellerie Restauration option Mercatique et gestion hôtelière
 - Fondation degree hôtellerie restauration...

JAN

FEV

MARS

AVR

MAI

JUIN

JUIL

AOUT

SEPT

OCT

NOV

DEC

Quoiqu'il arrive,
je garde
le sourire !





Employé(e) de 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

- ▶ Être 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 35 à 41 :
 - ◆ 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

AOÛT

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

- ▶ Etre 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 35 à 41 :
 - ◆ CAP cuisine
 - ◆ BEP Métiers de la Restauration et de l'hôtellerie option cuisine...

JAN

FEV

MARS

AVR

MAI

JUIN

JUIL

AOÛT

SEPT

OCT

NOV

DEC

ca coupe
attention
mes doigts !



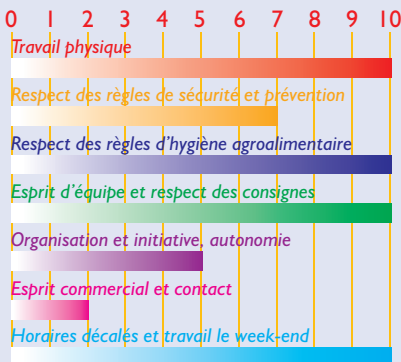
Voir aussi : ▶ employé(e) polyvalent(e) de restaurant - page 10
▶ cuisinier(e) - page 9

Cuisinier(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 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...



JAN

FEV

MARS

AVR

MAI

JUIN

JUIL

AOUT

SEPT

OCT

NOV

DEC

Grande expérience ou diplôme exigé



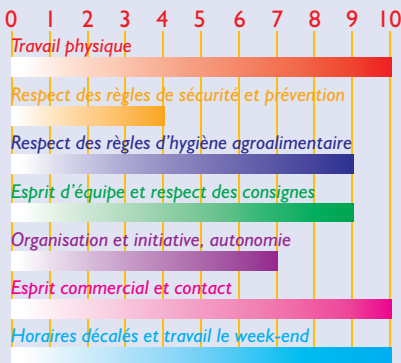


Employé(e) polyvalent(e) de restaurant

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 35 à 41 :
 - ◆ CAP Agent de restaurant

JAN

FEV

MARS

AVR

MAI

JUIN

JUIL

AOÛT

SEPT

OCT

NOV

DEC

Profil très demandé
en Périgord
Noir !



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



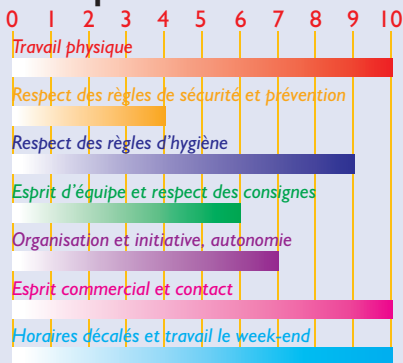
Serveur(se) de restaurant

(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 35 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

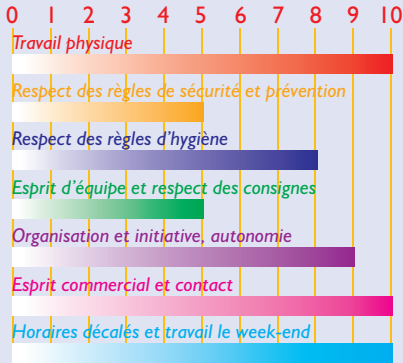


Barman Barmaid



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

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





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 35 à 41 :
 - ◆ CAP café brasserie

1 monaco,
1 péroqué,
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 10
▶ barman (barmaid) - page 12



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 imaginaire(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 - pages 37 :
 - BAFA
 - BAPAAT (niveau V)
 - BASE + BEATEP (niveau IV)
 - BASE + DEFA (niveau III)
 - BTS Tourisme option Animation et Gestion Touristique Locale (niveau III)

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

- 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 37 :
 - ◆ BNSSA
 - ◆ BAPAAT (niveau V)
 - ◆ BEES spécialisé ou BEES Animation des Activités pour Tous (niveau IV)
 - ◆ BEMPA...

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



JAN

FEV

MARS

AVR

MAI

JUIN

JUIL

AOÛT

SEPT

OCT

NOV

DEC



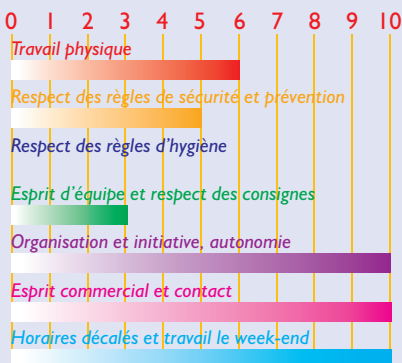
Guide

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,
- ▷ 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 37 :
 - ◆ BTS Tourisme option Animation et Gestion Touristique Locale (niveau III)
 - ◆ Guide Interprète National (niveau II).....

Je ne perds
personne
lors de
la visite !



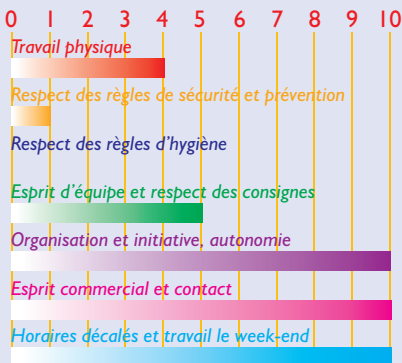


Hôte(sse) d'accueil

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

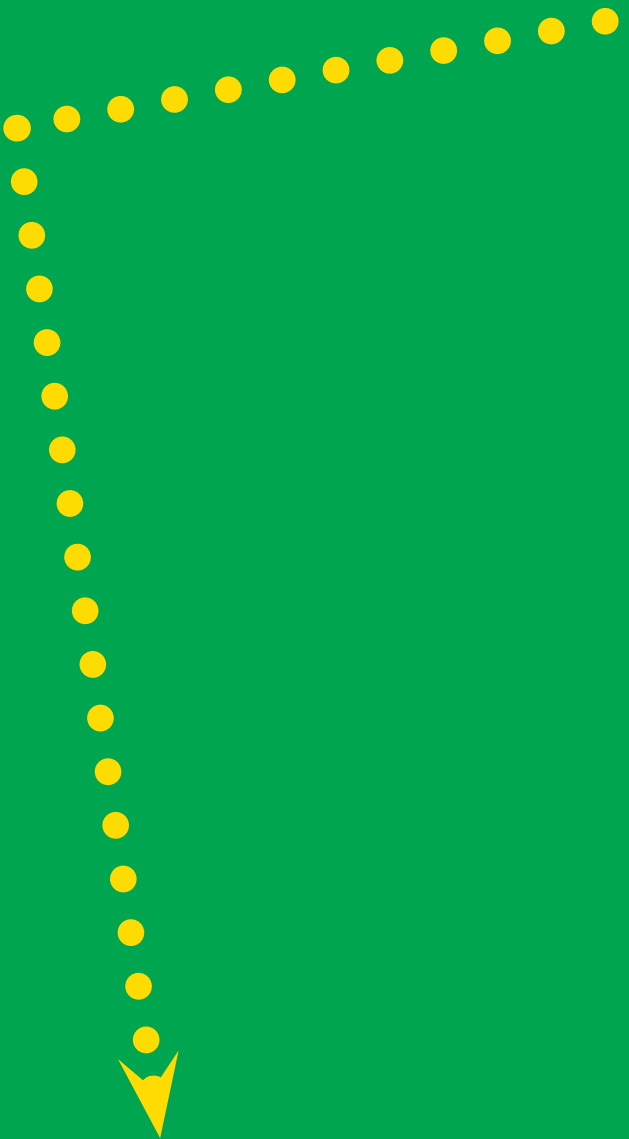
- Être disponible et accueillant(e),
- Parler anglais,
- S'exprimer et communiquer facilement,
- Gérer les encaissements (billetterie),
- Informer la clientèle sur le site visité.

4 Je peux apprendre

- Sur le tas en deux ou trois jours, le temps de bien connaître le site.
- Je consulte les formations en hôtellerie, restauration, tourisme - pages 35 - 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 !





► Agriculture

page 18 à 28



Aide agricole

JAN

FEV

MARS

AVR

MAI

JUIN

JUIL

AOÛT

SEPT

OCT

NOV

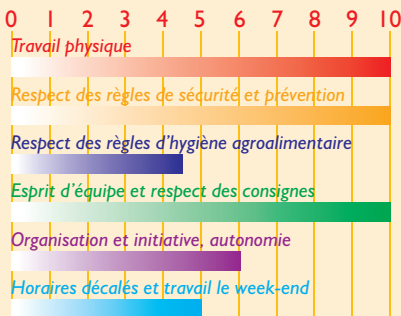
DEC

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 38 - 39 (ouvrier agricole - CFPPA)

C'est bien aussi d'avoir une activité variée



Les 4 Saisons en Périgord

Reportez vous à la brochure « Saisonnier en Périgord Nord-Ouest » pour les adresses et coordonnées nécessaires afin d'accéder plus facilement aux services de la MDE (services de l'emploi, du travail, de santé, logement, transport.... La brochure est disponible en français et en anglais (saisonniers) et en consultation dans le réseau de la MDE.

LES SAISONS		AGRICULTURE	TOURISME
Les secteurs d'activité		Asperges, tabac, noix, châtaignes, taille, gavage divers...	Hôtellerie, restauration, hôtellerie d'air, sites touristiques
Quelques exemples de postes		Aide agricole, jardinier espaces verts, gaveur(se)...	Réceptionniste, serveur(se) d'étage, cuisinier, agent de nettoyage, agent d'entretien touristique,
Calendrier		AGRICULTURE	TOURISME
<p><u>Légende</u></p> <p> <i>Activité faible</i></p> <p> <i>Activité modérée</i></p> <p> <i>Activité forte</i></p>	Janvier		
	Février		
	Mars		
	Avril		
	Mai		
	Juin		
	Juillet		
	Août		
	Septembre		
	Octobre		
	Novembre		
	Décembre		
Volume d'emplois		AGRICULTURE	TOURISME
Base : les 799 offres "saisonniers" collectées en 2008 par la bourse de l'emploi de la MDE - Répartition en %		6 %	71 %

Périgord Noir

« Périgord Noir, bien vivre ma saison » pour connaître les informations dont vous avez besoin en matière d'emploi, de droit du travail est en ligne sur le site www.mdepn.com (volet espaces professionnels) et des points relais emploi.

AGRICULTURE	COMMERCE	AGROALIMENTAIRE
Agriculteur, artisan, indépendant, de plein exercice et activités annexes...	Commerce d'alimentation générale, grande distribution, détail et spécialisé.	Secteurs industriels et artisanaux : gras, fruits, biscuiterie...
Aide, assistant(e), employé(e) polyvalent(e), cuisinier(ère), nettoyage, entretien, guide touristique, animateur...	Vendeur en épicerie fine ou en alimentation générale, Hôte/hôtesse de caisse, employé(e) libre service...	Opérateur(trice) de fabrication, Animateur(trice) de ligne, Manutentionnaire...
AGRICULTURE	COMMERCE	AGROALIMENTAIRE
AGRICULTURE	COMMERCE	AGROALIMENTAIRE
1 %	12 %	11 %

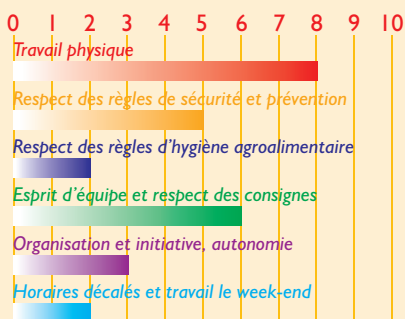


La récolte des fraises

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 38 - 39

JAN

FEV

MARS

AVR

MAI

JUIN

JUIL

AOÛT

SEPT

OCT

NOV

DEC

Rapidité
et délicatesse
mes vertues
maîtresses !

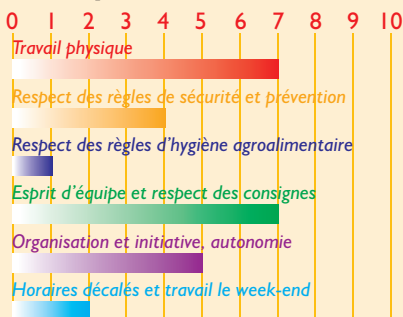


La récolte des pommes

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 38 - 39

JAN

FEV

MARS

AVR

MAI

JUIN

JUIL

AOUT

SEPT

OCT

NOV

DEC

Je n'ai pas le vertige



La récolte du tabac



JAN

FEV

MARS

AVR

MAI

JUIN

JUIL

AOUT

SEPT

OCT

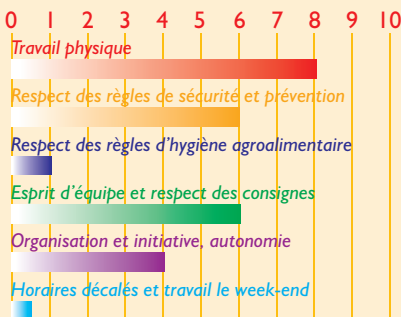
NOV

DEC

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 38 - 39

Je peux conduire le tracteur ?



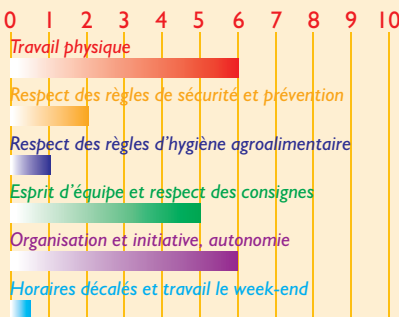


La récolte des noix et châtaignes

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 38 - 39

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



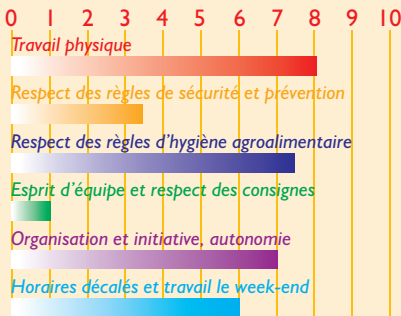


Le gavage

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 38 - 39

JAN

FEV

MARS

AVR

MAI

JUIN

JUIL

AOUT

SEPT

OCT

NOV

DEC

Attention !
les animaux
mangent
aussi le
week-end



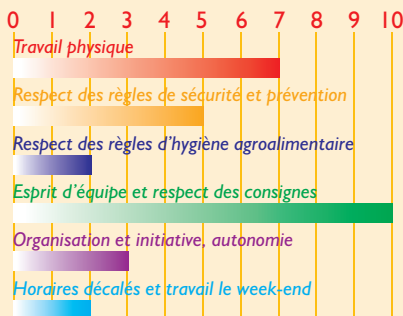


Les vendanges

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,
- ▶ Eliminer 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 38 - 39

JAN

FEV

MARS

AVR

MAI

JUIN

JUIL

AOUT

SEPT

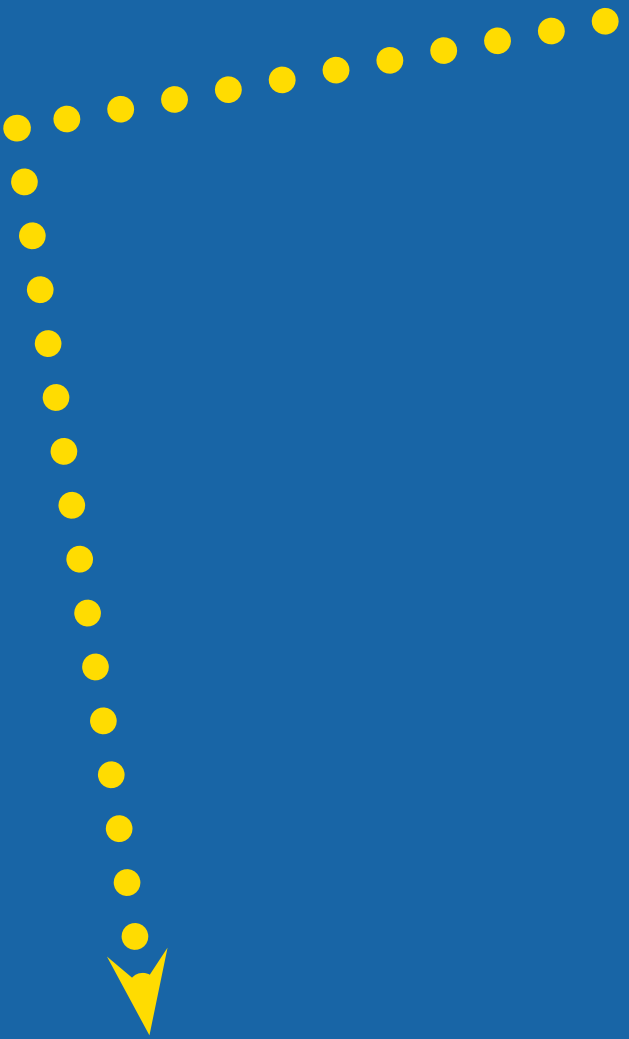
OCT

NOV

DEC

Je n'oublie pas les bottes





► **Agroalimentaire**
► **Commerce**

page 29 à 33

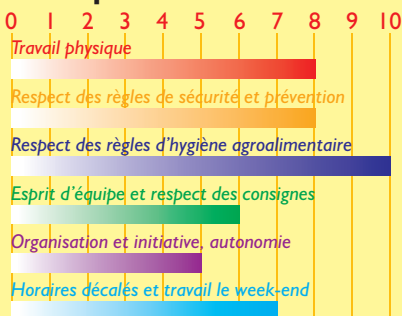


Opérateur(trice) de fabrication

1 Le travail

► 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



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.

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
- Responsable logistique

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 40 - 41

JAN

FEV

MARS

AVR

MAI

JUIN

JUIL

AOÛT

SEPT

OCT

NOV

DEC

«un bon
tremplin vers
un CDI»





Préparateur(trice) de commande

JAN

FEV

MARS

AVR

MAI

JUIN

JUIL

AOÛT

SEPT

OCT

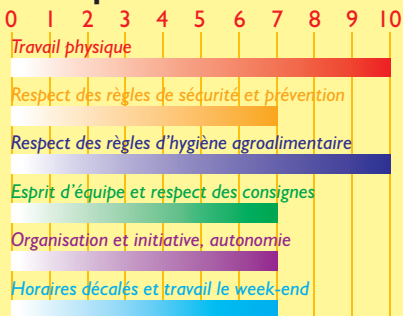
NOV

DEC

1 Le travail

► 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



3 Ce que l'on attend de vous

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

Les autres métiers liés à la fonction achat/logistique :

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

4 Je peux apprendre

- Les formations :
 - ◆ BEP distribution et magasinage
 - ◆ BAC PRO logistique
 - ◆ Brevet de technicien emballage et conditionnement.
- Je consulte les formations – page 40 - 41

«Et si j'en
faisais
carrière»





Vendeur(se) en magasin

1 Le travail ●●●●●●●●●●

▶ 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 ●●●●●●●●●●



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 39

JAN

FEV

MARS

AVR

MAI

JUIN

JUIL

AOUT

SEPT

OCT

NOV

DEC

*On dit
que le client
est roi !!!*





► Les Formations

page 34 à 41



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 du Périgord Noir

Tél. : 05 53 31 56 00 Sarlat

Tél. : 05 53 50 82 44 Terrasson

◆ **Je suis demandeur d'emploi :**

Pôle-Emploi à Sarlat et Terrasson : Tél. : 39 49

◆ **Je suis saisonnier en saison, en intersaison :**

L'espace Saisonniers

 N° Vert 0 800 800 379

LA FORMATION EN HOTELLERIE, RESTAURATION, TOURISME

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

- ▶ CAP Services Hôteliers
- ▶ 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 en Périgord Noir : centres de documentation de Pôle-Emploi, de la Maison de l'Emploi, Mission Locale à Sarlat et Terrasson...

◆ 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
- ▶ BTS Hôtellerie Restauration

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 à la demande
- ▶ Hôtellerie Restauration
- ▶ Langues (anglais, espagnol)
- ▶ Maîtrise de l'hygiène Alimentaire
- ▶ Accueil et Qualité de Service
- ▶ Bilan de Compétence

Renseignements :

◆ Dordogne Formation

Place Marc Buisson - 24200 SARLAT - **05 53 31 56 24**
E-mail : m.deroche@dordogneformation.fr

◆ 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
E-mail : secretariat@cfa-bergerac.fr

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

Formation professionnelle diplômante ou qualifiante : Hôtellerie, Restauration, Tourisme (exemple : CAP Cuisine, langues, normes HACCP...)

Renseignements :

◆ GRETA Sarlat

Lycée professionnel Pré de Cordy
24002 SARLAT - **05 53 31 70 66**
site internet : www.greta-dordogne.com

◆ 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**

◆ 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.

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

◆ 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)

▶ **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...

▶ **BPJEPS** : Brevet-Professionnel de la Jeunesse, de l'éducation Populaire et des Sports

Renseignements :

◆ **DDJS de la Dordogne**

30, rue de Chanzy

24016 PÉRIGUEUX Cedex - **05 53 35 72 00**

E-mail : dd24@jeunesse-sports.gouv.fr

Site internet : www.mjsaquitaine.jeunesse-sports.gouv.fr

◆ **Les Fédérations ou les associations sportives**

Exemple : la Délégation Nationale au Tourisme Equestre

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

◆ 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

◆ 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, viniviculture...). 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

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 de vente

- Option A : Produits alimentaires

- Option B : Produits d'équipements courants

▶ BAC PRO Vente

▶ BAC PRO Commerce

Renseignements :

◆ École Arnaud Séguy

Avenue Henry Deluc - 24750 BOULAZAC

05 53 35 72 72 - Fax : 05 53 09 73 48

E-mail : contact@aes-cci.com - 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 : contact@talisformation.com - Site : www.talisformation.com



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 Équipements 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 - Fax 05 40 00 25 92

Site : www.ifria-apprentissage.fr - Mail : 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 COULOUNIEUX-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 Équipements Industriels*)

Renseignements :

LYCEE PRE DE CORDY

5 Avenue Joséphine Baker - 24200 SABLAT 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

- ▶ 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
Site internet : www.cfai-aquitaine.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

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.

29 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 :

