

**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](http://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](http://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**

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

## **AGRICULTURE**

<b>Aide agricole saisonnier(ère)</b> .....	<b>18</b>
<b>Récolte des asperges</b> .....	<b>19</b>
<b>Récolte des fraises</b> .....	<b>22</b>
<b>Récolte des pommes</b> .....	<b>23</b>
<b>Récolte du tabac</b> .....	<b>24</b>
<b>Récolte des noix et châtaignes</b> .....	<b>25</b>
<b>Le gavage</b> .....	<b>26</b>
<b>Les vendanges</b> .....	<b>27</b>
<b>La taille</b> .....	<b>28</b>

## **AGROALIMENTAIRE**

<b>Opérateur(trice) de fabrication</b> .....	<b>29</b>
<b>Préparateur(trice) de commandes</b> .....	<b>30</b>
<b>Agent de nettoyage industriel</b> .....	<b>31</b>
<b>Agent de maintenance</b> .....	<b>32</b>

## **COMMERCE**

<b>Vendeur(se) en magasin</b> .....	<b>33</b>
-------------------------------------	-----------

## **LA FORMATION**

<b>Pourquoi se former ?</b> .....	<b>34</b>
-----------------------------------	-----------

## **LES PRINCIPALES FORMATIONS**

<b>Hôtellerie, restauration, tourisme</b> .....	<b>38-39</b>
<b>Agriculture</b> .....	<b>35-37</b>
<b>Commerce</b> .....	<b>39</b>
<b>Agroalimentaire</b> .....	<b>40-41</b>

## **TOUTES LES ACTIVITÉS SAISONNIÈRES**

<b>EN PÉRIGORD NOIR (tableau récapitulatif)</b> .....	<b>20-21</b>
---	--------------

# 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

Orga

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**



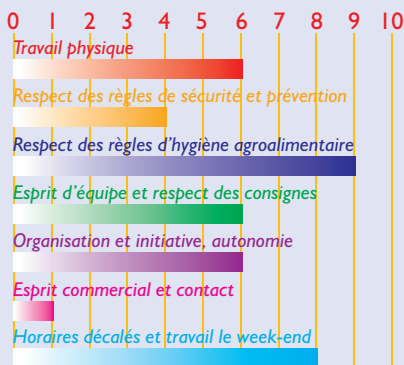
# Agent d'entretien

(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



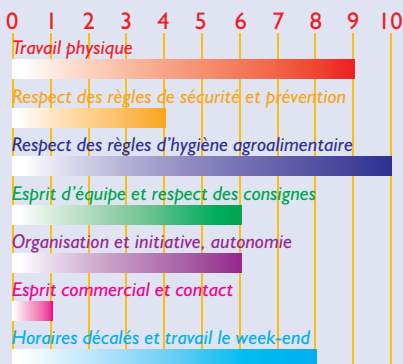
# Femme/Homme de ménage

(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

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



JAN

FEV

MARS

AVR

MAI

JUIN

JUIL

AOUT

SEPT

OCT

NOV

DEC

Il faut  
que ça  
brille









# Employé(e) de hall

(Groom, voiturier, bagagiste)

## 1 Le travail

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



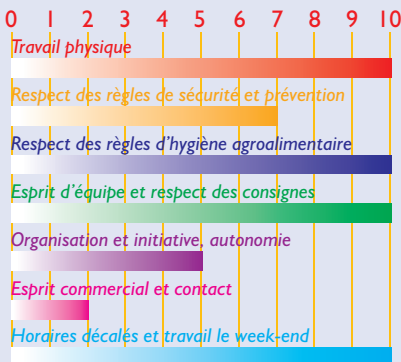


# Cuisinier(ère)

## 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

AOÛT

SEPT

OCT

NOV

DEC

Grande expérience ou diplôme exigé













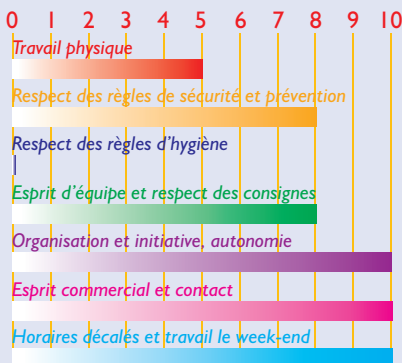


# Animateur(trice) de loisirs

## 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 imagitatif(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)

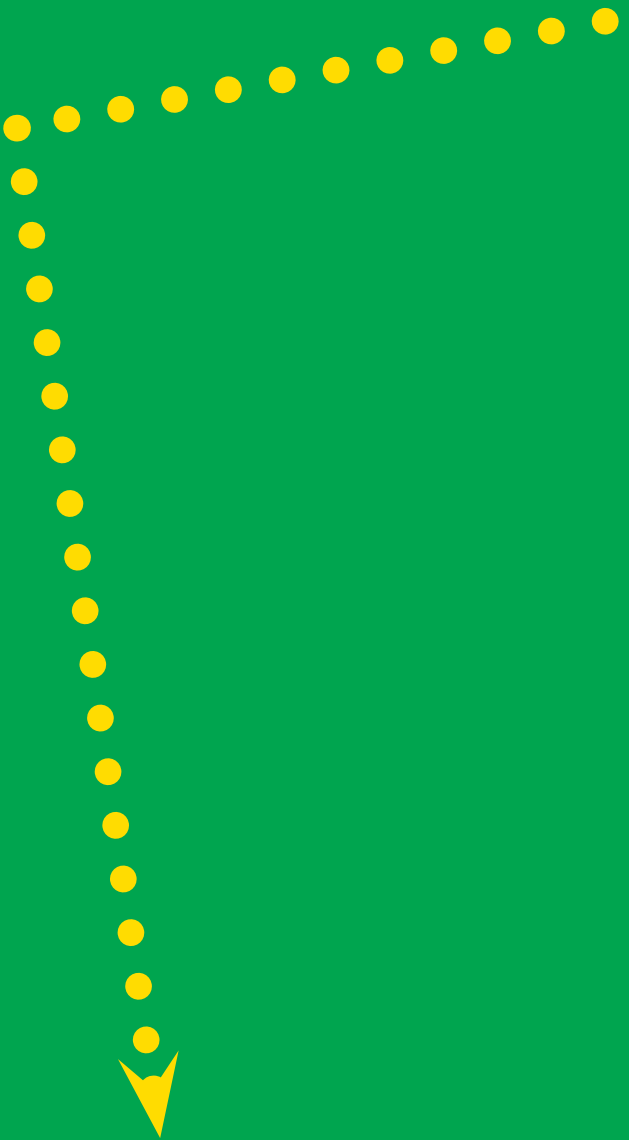
Maitres mots  
patience et  
pé-da-go-gie !!











# ► Agriculture






page 18 à 28





# Les 4 Saisons en MDE

Reportez vous à la brochure « Saisonnier en Périgord Nord-Ouest » et aux services d'accompagnement nécessaires afin d'accéder plus facilement aux services de la MDE (aide au travail, de santé, logement, transport.... La brochure est disponible en français (et en anglais) et en consultation dans le réseau de la MDE (MDE de Périgord Nord-Ouest).

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](http://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, aide-soignant(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
<b>11 %</b>	<b>12 %</b>	<b>11 %</b>

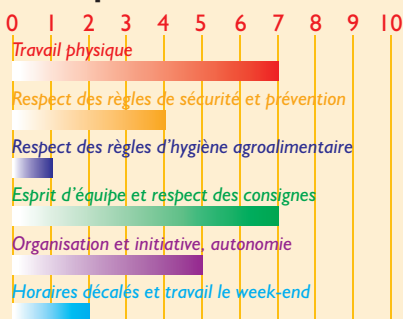


# La récolte des pommes

## 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





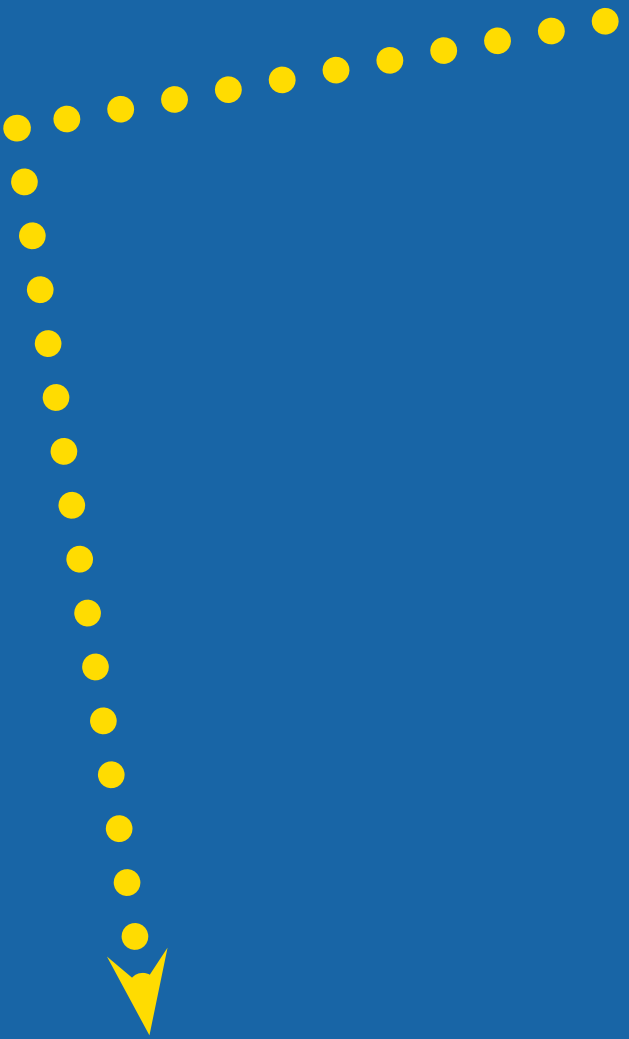












► **Agroalimentaire**

► **Commerce**

**page 29 à 33**













# ► 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](http://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](mailto:savignac@ecole-de-savignac.com)

Site internet : [www.ecole-de-savignac.com](http://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](mailto: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](http://www.bergerac.fr/cfa)  
E-mail : [secretariat@cfa-bergerac.fr](mailto:secretariat@cfa-bergerac.fr)

## ◆ GRETA Dordogne (GRoupements d'ETAbliissements 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](http://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](mailto:mfr.salignac@mfr.asso.fr)

Site : [www.mfrperigordnoir.com](http://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](mailto:dd24@jeunesse-sports.gouv.fr)

Site internet : [www.mjsaquitaine.jeunesse-sports.gouv.fr](http://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](mailto:adefa-dordogne@anefa.org)

Site : [www.anefa.org](http://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](mailto:ce.0240048x@ac-bordeaux.fr) - Site : [webetab.ac-bordeaux.fr](http://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](mailto:contact@aes-cci.com) - Site : [www.eas.dordogne.cci.fr](http://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](mailto:contact@talisformation.com) - Site : [www.talisformation.com](http://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](http://www.ifria-apprentissage.fr) - Mail : [ifria@aquitan-iaa.com](mailto: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](mailto:cfppa.perigueux@educagri.fr)

Site internet : [www.perigueux.educagri.fr](http://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 SARTLAT LA CANEDA

05 53 31 70 70 - Fax : 05 53 29 18 47

e-mail : [ce.0240048X@ac-bordeaux.fr](mailto:ce.0240048X@ac-bordeaux.fr) - Site

internet : [webetab.ac-bordeaux.fr](http://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 :

