

Accueil



ALIMENTATION, HOTELLERIE, RESTAURATION

- › CAP Agent polyvalent de restauration
- › CAP Assistant technique en milieux familial et collectif
- › CAP Boucher
- › CAP Boulanger
- › CAP Charcutier-traiteur
- › CAP Chocolatier-confiseur
- › CAP Cuisine
- › CAP agricole Opérateur en industries agroalimentaires - Conduite de machines
- › CAP agricole Opérateur en industries agroalimentaires - Transformation de produits alimentaires
- › CAP Pâtissier
- › CAP Poissonnier
- › CAP Restaurant
- › CAP Service en brasserie-café
- › CAP Services hôteliers

CAP Agent polyvalent de restauration



SOMMAIRE

LIEUX DE FORMATION EN RHÔNE-ALPES

En 1 an

En 2 ans

MÉTIER(S) ACCESSIBLE(S)

› employé(e) de restaurant

Le titulaire de ce CAP est polyvalent. Sous l'autorité d'un responsable, il prend en charge la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, la restauration collective et les entreprises de fabrication de plateaux-repas. Ce professionnel doit supporter un rythme de travail rapide et la station debout, tout en restant disponible pour la clientèle.

➤ Objectifs/débouchés

En cuisine, il prépare des plats simples froids ou chauds avec des produits déjà prêts, réceptionne, stocke aliments et mets préparés à l'avance et vérifie leur qualité.

En service, il dispose les plats et boissons sur les présentoirs, réapprovisionne les espaces de distribution et affiche le prix. Il entretient les locaux et les équipements, lave et range la vaisselle.

En commerce, il conseille et présente les produits aux clients. Il prend leur commande, les sert et encaisse leurs paiements.

L'agent polyvalent de restauration travaille dans une entreprise de restauration rapide ou de vente à emporter ou dans la restauration collective. Il peut exercer également dans des établissements de production culinaire et/ou de distribution alimentaire

➤ Programme

En plus de l'enseignement général commun à tous les CAP, la formation comporte des enseignements techniques et professionnels.

Les élèves s'initient aux techniques de stockage, d'entretien, de service, de vente et de préparation de plats simples : salades composées, viandes en sauce, etc. Les sciences de l'alimentation traitent de la qualité nutritionnelle des produits alimentaires, de leurs modes de conservation ainsi que de l'importance d'un bon équilibre alimentaire sur la santé.

La formation comprend plusieurs semaines de stage en entreprise.

➤ Poursuites d'études

Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible sous certaines conditions de poursuivre des études vers un bac pro ou une mention complémentaire (MC).

› bac pro Commercialisation et services en restauration

› MC Cuisinier en desserts de restaurant

› MC Employé barman

› MC Sommellerie

CAP Assistant technique en milieux familial et collectif


 SOMMAIRE

LIEUX DE FORMATION EN RHÔNE-ALPES

En 1 an

En 2 ans

Selon la structure qui l'emploie, il travaille seul ou en équipe et réalise tout ou partie des activités suivantes : entretien des espaces de vie (salon, chambre, cantine...), entretien du linge et des vêtements (lavage, repassage et rangement du linge - ou sa préparation et sa réception lorsque ce service est externalisé) et préparation des repas (approvisionnement ou réception des denrées, réalisation des préparations froides et chaudes simples, au besoin selon des spécifications particulières - régimes alimentaires par exemple - et service).

➤ Objectifs/débouchés

Cet assistant travaille dans les services techniques de collectivités publiques ou privées ou au domicile d'un particulier. Il sait respecter les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité.

Il assure seul les tâches qui lui sont confiées tout en participant à un travail d'équipe. Ses principales fonctions sont l'entretien des espaces de vie, du linge et des vêtements et la préparation des repas

Il veille par ces activités à préserver le cadre de vie des personnes, assurant ainsi leur bien-être dans un souci de courtoisie, de discrétion et de respect de la vie privée.

➤ Programme

En plus de l'enseignement général commun à tous les CAP, la formation comporte des enseignements techniques et professionnels.

- **hygiène professionnelle** : études des biocontaminations des micro-organismes, prévention et traitement, mesures réglementaires, hygiène personnelle et professionnelle, des locaux et du linge, des denrées et des préparations culinaires

- **sciences de l'alimentation** : classification, étiquetage. Qualité organoleptique et nutritionnelle des aliments. Risques, altération et maintien de leur qualité. Comportements alimentaires. Equilibre nutritionnel.

- **produits et matériaux communs aux secteurs** : entretien des matériaux (sols, murs, surfaces vitrées) et des articles textiles.

- **organisation du travail dans le temps et dans l'espace.**

- **communication professionnelle.**

- **qualité des services en milieu familial et en milieu collectif** : démarche, mesure et amélioration de la qualité, certification, norme, label.

- **savoirs spécifiques au domaine familial** (identification des besoins des usagers, aide à la gestion familiale) et d'autres aux **structures collectives** (étude des structures publiques et privées, établissements à caractère éducatif, sanitaire, médico-social, administratif...)

La formation comprend plusieurs semaines de stage en entreprise.

➤ Poursuites d'études

Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible sous certaines conditions de poursuivre des études vers une mention complémentaire (MC).

› MC Aide à domicile

MÉTIER(S) ACCESSIBLE(S)

 › *auxiliaire de vie sociale*

CAP Boucher


 SOMMAIRE

LIEUX DE FORMATION EN RHÔNE-ALPES

En 1 an

En 2 ans

MÉTIER(S) ACCESSIBLE(S)

> boucher(ère)
 > opérateur(trice) de
 fabrication de produits
 alimentaires

Le métier de boucher est très exigeant et requiert du savoir-faire en matière de préparation et de présentation des viandes ainsi que du talent commercial.

Le boucher réceptionne et stocke les viandes, en contrôle la traçabilité et la qualité. Il les découpe, les désosse et les prépare pour la vente en respectant les techniques de présentation, de décoration et d'étiquetage. Il habille les volailles et confectionne les produits tripiers. Il peut participer au conseil et à la vente des produits.

➤ Objectifs/débouchés

Il doit :

- connaître les viandes des bovins, ovins, porcins, caprins, équidés, volailles et gibiers ;
- acquérir les techniques professionnelles utiles à l'achat et à la vente des viandes et produits tripiers ;
- mettre en valeur et vendre les produits.

Le titulaire du CAP Boucher peut être boucher préparateur qualifié ou ouvrier professionnel qualifié ou de fabrication dans les entreprises artisanales, la grande distribution, les grossistes, les entreprises industrielles ou les collectivités.

➤ Programme

En plus de l'enseignement général commun à tous les CAP, la formation comporte des enseignements techniques et professionnels :

- **approvisionnement et organisation** : réception des produits, entreposage, suivi des stocks, prise de commande, vérification des produits, produits et transformation, filière viande, traçabilité des produits ;
- **transformation des produits** : contenu nutritionnel des viandes et abats, préparation des produits (découper, séparer, désosser, parer, éplucher, parer une volaille), transformation (trancher, couper, hacher, préparation de produits tripiers), finition (mise en forme, bardage et ficelage) ;
- **préparation à la vente, commercialisation** : organisation espace de vente, vérification des produits, étiquetage, service et conseil à la clientèle, décoration ;
- **équipements et locaux professionnels** : nettoyage et désinfection des locaux, contrôle des appareils et des dispositifs de sécurité, équipement matériel, tenue professionnelle, organisation du plan de travail, outillage, stockage des déchets, fonctionnement des chambres froides.

La formation comprend plusieurs semaines de stage en entreprise.

➤ Poursuites d'études

Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible sous certaines conditions de poursuivre des études vers un bac pro, un brevet professionnel ou une mention complémentaire (MC).

- > bac pro Boucher charcutier traiteur
- > BP Boucher
- > BP Charcutier-traiteur
- > MC Employé traiteur

LIEUX DE FORMATION EN RHÔNE-ALPES

En 1 an

En 2 ans

MÉTIER(S) ACCESSIBLE(S)

- > *boulangier(ère)*
- > *opérateur(trice) de fabrication de produits alimentaires*
- > *pâtissier(ière)*

Le boulanger pétrir la pâte, pèse et façonne les pains. Il assure le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson. Le boulanger participe à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières. Il peut s'orienter vers l'artisanat, l'industrie ou la grande distribution...

➤ Objectifs/débouchés

Le boulanger participe :

- à **l'approvisionnement** : réception, contrôle qualité et quantité des marchandises
- à **La production** : préparation et façonnage des pâtons
- à **l'entretien et la sécurité** : nettoyage et désinfection des locaux et des matériels, vérification du bon fonctionnement des appareils
- **au contrôle qualité** : sur les produits finis et tout au long du processus de fabrication

L'ouvrier boulanger travaille dans des entreprises artisanales, industrielles ou de grande distribution mais il peut aussi s'installer à son compte. Dans un hypermarché, il peut accéder aux fonctions de chef d'équipe ou de responsable de fabrication.

➤ Programme

En plus de l'enseignement général commun à tous les CAP, la formation comporte des enseignements techniques et professionnels :

- la technologie (connaissance des matières premières, des différents produits et des matériels, les étapes de la panification, les méthodes de fermentation, etc.)
- les sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène
- la connaissance de l'entreprise
- le pétrissage, pesage, façonnage, enfournement

La formation comprend plusieurs semaines de stage en entreprise.

➤ Poursuites d'études

Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible sous certaines conditions de poursuivre des études vers un bac pro, un brevet professionnel (BP) ou une mention complémentaire (MC).

- > *Bac pro Boulanger pâtissier*
- > *BP Boulanger*
- > *MC Boulangerie spécialisée*
- > *MC Employé traiteur*
- > *MC Pâtisserie boulangère*

CAP Charcutier-traiteur


 SOMMAIRE

LIEUX DE FORMATION EN RHÔNE-ALPES

En 1 an

En 2 ans

MÉTIER(S) ACCESSIBLE(S)

- > charcutier(ière)-traiteur(euse)
- > opérateur(trice) de fabrication de produits alimentaires

Spécialiste des métiers de bouche, le charcutier traiteur confectionne des jambons, des pâtés, des saucissons à partir de viande de porc. Principalement artisanal, son travail est diversifié et créatif puisque comme traiteur, il fabrique des plats cuisinés et peut organiser des buffets. Il approvisionne et stocke des matières et des produits. Il réalise, conditionne et présente des produits de charcuterie et de traiteur. Il participe à l'entretien des équipements et au contrôle de la qualité.

➤ Objectifs/débouchés

Il s'occupe de la découpe, du désossage des carcasses, du tri et de la répartition des morceaux. Sa spécialité est la confection de préparations à base de viande et de poisson, la réalisation de quiches ou de pizzas. L'hygiène et la propreté, le sens de l'organisation et du contact avec la clientèle sont des éléments indispensables dans ce métier. Il doit aussi être capable de gérer les problèmes d'approvisionnement, de stockage, de commercialisation et de vente.

Il travaille en magasin artisanal de charcuterie, dans une entreprise de charcuterie industrielle, dans un rayon spécialisé d'une grande surface ou en hôtellerie-restauration, notamment dans la restauration collective ou chez les traiteurs organisateurs de réceptions.

➤ Programme

En plus de l'enseignement général commun à tous les CAP, la formation comporte des enseignements techniques et professionnels :

- la connaissance des matières premières et des matériels
- la prévention des accidents
- le stockage des produits
- l'approvisionnement du magasin
- les sciences appliquées aux équipements, à l'alimentation et à l'hygiène
- la connaissance de l'entreprise et de l'environnement économique, juridique et social

La formation comprend plusieurs semaines de stage en entreprise.

➤ Poursuites d'études

Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible sous certaines conditions de poursuivre des études vers un brevet professionnel (BP), un bac professionnel ou une mention complémentaire (MC).

- > BP Charcutier-traiteur
- > BP Boucher
- > Bac pro boucher charcutier traiteur
- > MC Employé traiteur

CAP Chocolatier-confiseur


 SOMMAIRE

LIEUX DE FORMATION EN RHÔNE-ALPES

En 1 an

MÉTIER(S) ACCESSIBLE(S)

> opérateur(trice) de fabrication de produits alimentaires

Le titulaire du CAP chocolatier confiseur assure les opérations d'approvisionnement. Il intervient à tous les stades de la fabrication de la chocolaterie, de la confiserie et éventuellement de la pâtisserie à base de chocolat. Il assure le conditionnement avant commercialisation et est en contact avec la clientèle. En chocolaterie, il sait effectuer correctement les opérations de tempérage, trempage, enrobage. En confiserie, il connaît les techniques de cuisson, de fonte, de façonnage et de fourrage...

➤ Objectifs/débouchés

Il sait :

- organiser, préparer la production en assurant l'approvisionnement des matières premières
- réaliser des produits de chocolaterie, de pâtisserie spécialisée et de confiseries
- utiliser les procédés de conservation appropriés
- conditionner et stocker les produits
- nettoyer et entretenir les matériels, les équipements et les locaux
- informer la clientèle

Le titulaire du CAP chocolatier confiseur peut accéder aux emplois de commis chocolatier confiseur, chocolatier confiseur spécialisé, de chef de laboratoire ou de responsable de production dans une entreprise industrielle. Il peut aussi s'installer ou reprendre une activité artisanale.

➤ Programme

En plus de l'enseignement général commun à tous les CAP, la formation comporte des enseignements techniques et professionnels :

- **l'histoire et les pays producteurs de cacao** : repérage des zones de production, principales variétés de cacao et leurs caractéristiques, géographie économique
- **les matières premières et les produits de base** : le cacao, le lait et leurs dérivés, identification et utilisation des sucres et édulcorants, les oeufs et les fruits secs
- **les autres produits** : les fruits frais et séchés, leurs modes de transformation et d'utilisation, les arômes et les additifs
- **l'élaboration et la conservation des produits** : la cristallisation et la conservation du chocolat, les ganaches, les pralinés et gianduja, les sirops et sucres cuits, les autres produits de confiserie, les procédés de conservation, l'emballage et le conditionnement
- **les sciences appliquées** : les constituants des aliments, l'hygiène et la prévention, l'utilisation des locaux, équipements et matériels, leur nettoyage et leur entretien
- **la relation avec le public**

- **l'environnement économique juridique et social de l'entreprise** : la forme juridique, les éléments comptables, les opérations commerciales, le droit social

La formation comprend plusieurs semaines de stage en entreprise.

➤ Poursuites d'études

Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible sous certaines conditions de poursuivre des études vers un brevet de maîtrise (BM), un brevet technique de maîtrise (BTM), un brevet professionnel (BP) <ou une mention complémentaire (MC).

- > BM Pâtissier confiseur glacier traiteur
- > BTM Chocolatier confiseur
- > BP Boulanger
- > MC Pâtisserie glacierie chocolaterie confiserie spécialisées

**LIEUX DE FORMATION
EN RHÔNE-ALPES**
En 2 ans
**MÉTIER(S)
ACCESSIBLE(S)**

› cuisinier(ière)
› gérant(e) de restauration collective

Les élèves du CAP Cuisine apprennent à préparer les ingrédients, les techniques de cuisson, les bases de la cuisine : les entrées, la viande, le poisson... En fin de formation, ils doivent être capables de composer un menu.

Par ailleurs, ce professionnel doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Son environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.

➤ Objectifs/débouchés

En CAP cuisine, les élèves apprennent les techniques culinaires et approfondissent leur connaissance des produits. En deux ans, ils sont formés à la réalisation de mets de l'entrée au dessert, ils sont capables d'élaborer un menu. La conception culinaire suppose également la maîtrise des approvisionnements et des stocks ainsi que la connaissance des règles d'hygiène et de sécurité.

Le titulaire du CAP cuisine exerce la fonction de commis cuisinier(ière) dans tous les secteurs de la restauration d'hôtellerie et de collectivité

➤ Programme

En plus de l'enseignement général commun à tous les CAP, la formation comporte des enseignements techniques et professionnels :

- **confection des plats et des desserts**
- **technologie appliquée** : l'élève effectue des manipulations, suit des démonstrations.
- **technologie professionnelle** : il étudie les produits avec leurs différentes utilisations, les préparations, les cuissons, la culture culinaire (historique, les AOC), les personnels (comportements professionnels, tenues vestimentaires, les horaires), les arts de la table.
- **sciences appliquées, hygiène alimentaire** : notions sur les règles en matière de risques alimentaires, de sécurité et d'hygiène des personnes et des locaux.
- **communication** : techniques de communication avec ses collègues et la clientèle
- **connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social** : initiation à la gestion commerciale et comptable, à l'économie, à la législation du travail et aux institutions publiques.

La formation comprend plusieurs semaines de stage en entreprise.

➤ Poursuites d'études

Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible sous certaines conditions de poursuivre des études vers un bac pro, un brevet professionnel (BP) ou une mention complémentaire (MC).

- › *bac pro Commercialisation et services en restauration*
- › *bac pro Cuisine*
- › *BP Boucher*
- › *BP Charcutier-traiteur*
- › *BP Cuisinier*
- › *MC Cuisinier en desserts de restaurant*
- › *MC Employé traiteur*
- › *MC Sommellerie*

CAP agricole Opérateur en industries agroalimentaires - Conduite de machines


 SOMMAIRE

LIEUX DE FORMATION EN RHÔNE-ALPES

En 2 ans

MÉTIER(S) ACCESSIBLE(S)

› Opérateur /trice de fabrication de produits alimentaires

Ce CAP agricole forme des agents ou agentes de production en industrie alimentaire spécialisés dans la fabrication et le conditionnement sur machines automatisées.

Exercée souvent par roulement (2 ou 3x8h), leur activité est soumise au bruit, froid, à la chaleur, l'humidité... Elle impose le port d'équipements de protection et d'hygiène (gants, chaussures, bouchons anti-bruit, charlotte, masque...).

Rigueur et précision, respect d'objectifs qualitatifs et quantitatifs sont exigés.

➤ Objectifs/débouchés

Les titulaires de ce CAP agricole sont capables d'assurer les fonctions suivantes :

- conduite et régulation d'installations automatisées : réglages, démarrage, arrêt, surveillance et régulation des flux ; alimentation en ingrédients ; entretien de base des machines et appareils ;
 - contrôle (prélèvements d'échantillons en vue d'analyses au laboratoire) et enregistrement de données ;
 - maintien de l'hygiène (rangement, nettoyage et désinfection du matériel, des machines et de l'espace de travail, de la sécurité des biens et des personnes (charges, gestes répétitifs...)) ;
 - réception et commandes ;
 - prise d'informations diverses (planning, consignes, anomalies, recettes, disponibilité et conformité des matières premières...) et communication (rapport à la hiérarchie, échanges avec les collègues...).
- Débouchés : emplois salariés dans les industries alimentaires (lait, viandes, céréales, huiles, sucres, boissons...), ateliers des grandes ou moyennes surfaces, sociétés de restauration collective...

➤ Programme

En plus des capacités générales communes aux CAP agricoles, la formation comporte plusieurs capacités professionnelles propres à l'option :

- organisation du travail en fonction de l'ordre de fabrication : préparation du matériel, des matières premières et emballages ;
- conduite en sécurité des machines ou installations mécanisées ou automatisées en vue d'opérations de fabrication ou de conditionnement (mise en sachets, barquettes...) ;
- application des procédures d'hygiène, réalisation des opérations de contrôle qualité du produit ;
- UC d'adaptation régionale ou à l'emploi (approfondissement de savoir-faire, spécificité locale ou évolutions prospectives des emplois).

En formation initiale, Ce CAP agricole est proposé uniquement en apprentissage (diplôme organisé et délivré en unités capitalisables pouvant être obtenues indépendamment et valables pendant 5 ans).

➤ Poursuites d'études

Le CAP agricole débouche sur la vie active mais il est possible sous certaines conditions de poursuivre des études vers des diplômes de niveau IV - bac pro ou brevet professionnel (BP) - ou un brevet professionnel agricole (BPA, niveau V) :

- › Bac pro Bio-industries de transformation
- › BP Industries alimentaires
- › BPA Transformations alimentaires

CAP agricole Opérateur en industries agroalimentaires – Transformation de produits alimentaires


 SOMMAIRE

**LIEUX DE FORMATION
EN RHÔNE-ALPES**

En 2 ans

**MÉTIER(S)
ACCESSIBLE(S)**

› Opérateur /trice de fabrication de produits alimentaires

Ce CAP agricole forme des agents et des agentes de production en industrie alimentaire spécialisés dans la fabrication et le conditionnement manuels de produits alimentaires.

Leur activité impose le port d'équipements de protection et d'hygiène (gants, chaussures, bouchons anti-bruit, charlotte, masque...). Souvent exercée par roulement (2 ou 3x8h), elle est soumise au bruit, froid, à la chaleur, l'humidité...

Rigueur et précision, respect d'objectifs qualitatifs et quantitatifs sont exigés.

➤ Objectifs/débouchés

Les titulaires de ce CAP agricole sont capables d'assurer les tâches suivantes :

- approvisionnement, fabrication à l'aide d'ustensiles et appareils (découpe de viande, salage du poisson, pétrissage de pâte, enfournage...);
 - conservation et conditionnement (mise en sachets ou barquettes);
 - contrôle (prélèvement et transmission d'échantillons au laboratoire pour analyse) et enregistrement de données;
 - maintien de l'hygiène (rangement, nettoyage et désinfection du matériel et de l'espace de travail, tri et évacuation des déchets), de la sécurité des biens et des personnes (charges, gestes répétitifs...);
 - réception et commandes;
 - prise d'information (planning, consignes, recettes, disponibilité, conformité des ingrédients...) et communication (rapport à la hiérarchie, échanges avec les collègues...).
- Débouchés : emplois salariés dans les industries alimentaires (lait, viandes, céréales, huiles, sucres, boissons...), ateliers des grandes ou moyennes surfaces, sociétés de restauration collective...

➤ Programme

En plus des capacités générales communes aux CAP agricoles, la formation comporte plusieurs capacités professionnelles propres à l'option :

- organisation du travail en fonction de l'ordre de fabrication : préparation du matériel, des matières premières et emballages;
- réalisation en sécurité des opérations de fabrication et de conditionnement des produits;
- application des procédures d'hygiène, réalisation des opérations de contrôle qualité du produit;
- UC d'adaptation régionale ou à l'emploi (approfondissement de savoir-faire, spécificité locale ou évolutions prospectives des emplois).

En formation initiale, Ce CAP agricole est proposé uniquement en apprentissage (diplôme organisé et délivré en unités capitalisables pouvant être obtenues indépendamment et valables pendant 5 ans).

➤ Poursuites d'études

Le CAP agricole débouche sur la vie active mais il est possible sous certaines conditions de poursuivre des études vers des diplômes de niveau IV - bac pro ou brevet professionnel (BP) - ou un brevet professionnel agricole (BPA, niveau V) :

- › Bac pro Bio-industries de transformation
- › BP Industries alimentaires
- › BPA Transformations alimentaires

LIEUX DE FORMATION EN RHÔNE-ALPES

En 1 an

En 2 ans

MÉTIER(S) ACCESSIBLE(S)

› opérateur(trice) de fabrication de produits alimentaires
› pâtissier(ière)

Le titulaire de ce CAP sait préparer les pâtisseries et organiser leur fabrication. Il sait également gérer les stocks de produits, fabriquer les pâtes, les crèmes, décorer les desserts, les présenter et les décrire. Il travaille comme ouvrier de production en pâtisserie artisanale, restaurant traditionnel ou collectif, en entreprise industrielle ou dans la grande distribution. Il pourra, avec une solide expérience professionnelle, s'installer à son compte.

➤ Objectifs/débouchés

Avec son CAP, le titulaire domine ces différentes étapes :

- façonnage des pâtes, fermentation, cuisson ;
- réalisation des crèmes, sirops, coulis, sauces ;
- réalisation de décors à base de sucre, chocolat, fruits ou de nappage.

Il doit maîtriser les notions de commerce s'il veut s'installer à son compte.

Il doit connaître les ingrédients utilisés, maîtriser les techniques de préparation, de cuisson, de conservation des pâtes et des garnitures.

Ce diplômé peut exercer son activité dans une boulangerie-pâtisserie, une pâtisserie-confiserie, ou dans les rayons spécialisés des grandes surfaces ou des pâtisseries semi-industrielles. Il peut également exercer dans un restaurant où il peut être amené à préparer d'autres préparations comme les quiches et les pizzas.

➤ Programme

En plus de l'enseignement général commun à tous les CAP, la formation comporte des enseignements techniques et professionnels :

• **monde de la pâtisserie** : histoire et évolution de la pâtisserie, fonctionnement d'une pâtisserie, esthétique : comment personnaliser un dessert.

• **technologie professionnelle** : l'élève étudie les matières premières (farine, œufs, produits sucrés, fruits, etc.), leur stockage et leur utilisation en pâtisserie. Il apprend les techniques de fabrication des pâtes et des crèmes ainsi que leur cuisson. Il fabrique les sauces, les coulis et les décors des desserts et entremets qu'il crée.

• **sciences appliquées** : il sait différencier les constituants des aliments et leurs qualités nutritionnelles ainsi que les règles d'hygiène alimentaire et de sécurité des locaux.

• **connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et commercial** : initiation à la gestion commerciale et comptable, à la législation du travail et aux institutions ainsi que les relations professionnelles.

La formation comprend plusieurs semaines de stage en entreprise.

➤ Poursuites d'études

Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible sous certaines conditions de poursuivre des études vers un bac pro, un brevet professionnel (BP), un brevet technique de maîtrise (BTM), un certificat d'aptitude professionnelle (CAP) ou une mention complémentaire (MC) du domaine.

- › bac pro Boulanger pâtissier
- › BP Boulanger
- › BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur
- › CAP Boulanger
- › CAP Chocolatier-confiseur
- › CAP Glacier fabricant
- › MC Pâtisserie boulangère
- › MC Pâtisserie glacierie chocolaterie confiserie spécialisées

CAP Poissonnier


 SOMMAIRE

LIEUX DE FORMATION EN RHÔNE-ALPES

En 1 an

En 2 ans

MÉTIER(S) ACCESSIBLE(S)

> opérateur(trice) de fabrication de produits alimentaires

Spécialiste des poissons, coquillages et crustacés, le poissonnier a une connaissance des produits de la mer et il est un commercial qui sait mettre en valeur et préparer ses produits. Il maîtrise les méthodes de conservation, connaît les techniques de préparation et de transformation des produits aquatiques. Enfin, il réalise l'étalage, accueille et conseille la clientèle.

➤ Objectifs/débouchés

Il doit :

- connaître et cuisiner les produits de la mer et d'eau douce
- acquérir les techniques professionnelles utiles de l'achat à la vente des produits
- maîtriser les techniques de vente.

Il peut être employé comme commis dans les entreprises artisanales, la grande distribution, comme employé de marée chez les grossistes et également chez un traiteur puisqu'il sait préparer et cuisiner les produits de la mer.

L'âge moyen des personnels du secteur promet de nombreux recrutements et de nombreuses entreprises à reprendre dans les années à venir. Ce métier connaît actuellement une pénurie de candidats alors qu'il offre des possibilités d'évolution rapide et des salaires intéressants. Par exemple, dans la grande distribution un vendeur peut devenir rapidement chef de rayon.

Ce secteur d'activité est féminisé puisque 48 % des employés des entreprises de commerce de poissons sont des femmes.

➤ Programme

En plus de l'enseignement général commun à tous les CAP, la formation comporte des enseignements techniques et professionnels :

- **connaissance des secteurs** : pêche, circuits de distribution, entreprises de transformation, évolution du métier
- **connaissance des produits** : espèces des poissons et fruits de mer, caractéristiques culinaires des produits
- **préparation et transformation** : préparation des poissons et des crustacés, ouvrir et présenter les coquillages, préparations culinaires simples
- **approvisionnement, vente** : achat des produits, contrôle de l'état de fraîcheur des produits, inventaire, facture, conseil à la clientèle, mise en place d'un étalage attrayant
- **équipements et locaux professionnels** : laboratoires de poissonnerie, appareils électriques, traitement des déchets, utilisation et entretien des matériels, hygiène et sécurité
- **préparation traiteur** : cuisson, fonds, fumets, sauces, accompagnements, produits lyophilisés ou sous-vide.

La formation comprend plusieurs semaines de stage en entreprise.

➤ Poursuites d'études

Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible sous certaines conditions de poursuivre des études vers un bac pro ou une mention complémentaire (MC) du domaine.

> bac pro Poissonnier écailler traiteur

> MC Employé traiteur

CAP Restaurant


 SOMMAIRE

LIEUX DE FORMATION EN RHÔNE-ALPES

En 2 ans

MÉTIER(S) ACCESSIBLE(S)

- > barman/barmaid
- > employé(e) de restaurant
- > garçon de café

Le titulaire de ce diplôme est chargé de l'accueil, de la vente et du service dans la salle de restaurant, selon les consignes données par un responsable. Avant l'ouverture du restaurant, il prépare la salle, dresse les tables, prévoit les besoins en linge ou en boissons. Il participe également au nettoyage de la salle.

Lors du service, il conseille le client, prend les commandes et sert les plats. Il peut s'occuper des préparations comme le découpage, le flambage ou réaliser des boissons (apéritifs, cocktails ou boissons chaudes). Disponible et attentif aux demandes des clients, ce professionnel est doté d'une bonne résistance physique pour supporter la station debout et les horaires décalés.

➤ Objectifs/débouchés

Le titulaire de ce CAP exerce en salle : Avant l'ouverture du restaurant, il prépare et dispose les tables, il débarrasse et range la salle à la fin du service. Il accueille les clients, prend leurs commandes en expliquant les plats et les boissons de la carte, il sert et assure le suivi des différentes tables. Il est capable de réaliser des préparations simples, des découpages ou des flambages devant le client. Il se charge de la facturation et de l'encaissement. Il participe également aux tâches d'entretien, de stockage et d'approvisionnement du restaurant (besoin en linge, conformité des produits réceptionnés avec la commande, inventaires).

Le titulaire du CAP Restaurant peut travailler dans les hôtels, les restaurants, dans la restauration rapide ou collective : self-service, cafétéria, sandwicherie, etc. Dans un petit établissement, le serveur est polyvalent et assure l'accueil et le service, sinon il dépend de son chef de rang.

➤ Programme

En plus de l'enseignement général commun à tous les CAP, la formation comporte des enseignements techniques et professionnels :

- **technologie de service** : l'organisation d'un restaurant, la structure d'une équipe, la répartition des tâches, l'utilisation des locaux. Les arts de la table, les coutumes françaises et celles des principales clientèles étrangères. Les boissons, les produits les plus courants et leur origine.
- **sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements** : la biochimie et la qualité nutritionnelle des aliments, leurs modes de contamination.
- **communication et vente** : présenter et à mettre en valeur un produit, élaborer un argumentaire de vente.
- **connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social** : initiation à la gestion commerciale et comptable, à l'économie, à la législation du travail et aux institutions publiques. Informatique et logiciels appliqués.

La formation comprend plusieurs semaines de stage en entreprise.

➤ Poursuites d'études

Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible sous certaines conditions de poursuivre des études vers un bac pro, un brevet professionnel (BP) ou une mention complémentaire (MC).

- > bac pro Commercialisation et services en restauration
- > BP Barman
- > BP Cuisinier
- > BP Restaurant
- > BP Sommelier
- > MC Employé barman
- > MC Sommelierie

CAP Services en brasserie-café


 SOMMAIRE

LIEUX DE FORMATION EN RHÔNE-ALPES

En 2 ans

MÉTIER(S) ACCESSIBLE(S)

> barman/barmaid
> garçon de café

Le titulaire de ce CAP participe à la vente et à l'accueil des clients dans les brasseries. Il participe également à la gestion des stocks et à l'entretien des locaux et du matériel. Il met en place le comptoir, la salle et la terrasse, et approvisionne les dessertes, les meubles réfrigérés ou la cave du jour. Il réalise certaines préparations et se charge de la présentation de certains mets ou boissons. Il sait travailler vite tout en restant disponible pour les clients. Ce métier suppose d'être physiquement résistant pour supporter les horaires décalés, la station debout et le rythme de travail.

➤ Objectifs/débouchés

En salle, au comptoir ou en terrasse, le garçon de café conseille les clients, prend les commandes, assure le service et encaisse les additions. En brasserie, il sert des repas rapides et peut même effectuer certaines préparations culinaires élémentaires. Tôt le matin et tard le soir il met en place la salle. Il entretient les locaux et les équipements. Il participe également à l'approvisionnement et au stockage des marchandises.

Le titulaire du CAP services en brasserie café exerce comme garçon de café ou serveur dans les établissements de restauration et les débits de boisson : cafés brasseries, bars à restauration rapide, bars à thème. Après quelques années d'expérience, il peut devenir responsable de salle, chef d'équipe ou se spécialiser dans le métier de barman. En fort développement, ce type de restauration multiplie les embauches et s'ouvre de plus en plus aux femmes.

➤ Programme

En plus de l'enseignement général commun à tous les CAP, la formation comporte des enseignements techniques et professionnels :

- réglementation spécifique aux cafés brasseries
- sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène (microbiologie, parasitologie, biochimie des aliments)
- équipements et installations des locaux professionnels
- environnement économique, juridique et social. La formation technologique et professionnelle met l'accent sur :
 - les règles d'hygiène
 - les techniques de préparation, présentation et distribution de plats simples et de boissons
 - les techniques de vente et de commercialisation
 - l'accueil, le conseil aux clients
 - la gestion des stocks et des approvisionnements.

La formation comprend plusieurs semaines de stage en entreprise.

➤ Poursuites d'études

Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible sous certaines conditions de poursuivre des études vers un bac pro, un brevet professionnel (BP) ou une mention complémentaire (MC)

- > bac pro Commercialisation et services en restauration
- > BP Barman
- > MC Employé barman
- > MC Sommelierie

CAP Services hôteliers


 SOMMAIRE

LIEUX DE FORMATION EN RHÔNE-ALPES

En 1 an

En 2 ans

MÉTIER(S) ACCESSIBLE(S)

› femme de chambre (valet de chambre)

Le titulaire de ce CAP contribue au confort et au bien-être de la clientèle en entretenant l'établissement hôtelier dans lequel il exerce. Il travaille principalement dans les étages. Ses principales activités portent sur l'entretien des locaux : nettoyage, préparation des chambres et des parties communes de l'établissement, gestion du linge. Il peut aussi être amené à laver, repasser et effectuer de petits travaux de couture. Côté restauration, il prépare et distribue les petits déjeuners et les plateaux-repas, assure le réapprovisionnement des minibars. Le diplômé travaille sous l'autorité de la gouvernante ou du responsable d'exploitation dans les hôtels, les résidences hôtelières ou d'hébergement para-hôtelier.

➤ Objectifs/débouchés

Le champ d'intervention du titulaire du CAP Services Hôteliers se situe dans le cadre des fonctions suivantes :

- entretien des locaux : l'employé d'hôtel effectue la remise en état des chambres, appartements, salons, halls et parties communes de l'établissement.
- entretien du linge : gestion, utilisation et entretien
- service de restauration à l'étage : il prend en charge le service du petit déjeuner dans les chambres ou en salle.
- communication : il peut être amené à accueillir les clients, exploiter leur dossier de réservation, transmettre les renseignements liés à leur séjour, encaisser les factures.

Le titulaire de ce CAP exerce comme femme de chambre (ou valet), employé(e) d'étage, employé(e) de services hôteliers, dans des hôtels, résidences hôtelières, maisons de retraite, résidences médicalisées, centres de cure, centres de loisirs, clubs de vacances et entreprises prestataires de services hôteliers.

Avec un complément de formation, il accédera à un poste de gouvernante ou de réceptionniste.

➤ Programme

En plus de l'enseignement général commun à tous les CAP, la formation comporte des enseignements techniques et professionnels :

- des microbes et parasites et des facteurs favorisant leur développement et leur mode de transmission
 - de l'application des règles en matière de sécurité et d'hygiène des personnes et des locaux
 - des différentes caractéristiques d'un établissement hôtelier ainsi que de l'organisation interne des services au sein d'un hôtel, etc.
- La formation professionnelle met l'accent sur :
- les techniques d'entretien des locaux (dépoussiérage, aspiration, réfection d'un lit) et du linge (distribution du linge propre, lavage, repassage, pliage)
 - la préparation et le service du petit-déjeuner (mise en place de la salle, du buffet, des plateaux)
 - la communication commerciale (accueil du client, prise de la commande, présentation de la note).

La formation comprend plusieurs semaines de stage en entreprise.

➤ Poursuites d'études

Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible sous certaines conditions de poursuivre des études vers un brevet professionnel (BP)

› BP Gouvernante