

# Les CAP, CAP agricoles

À La Réunion



PILIER 1

# UN PASSEPORT RÉUSSITE POUR CHAQUE JEUNE RÉUNIONNAIS

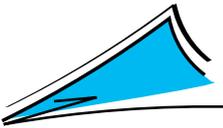
LA RÉGION RENFORCE SES DISPOSITIFS AFIN DE PERMETTRE AUX RÉUNIONNAIS DE SE FORMER DANS LES MEILLEURES CONDITIONS, D'ÉLEVER LEUR NIVEAU DE QUALIFICATION ET RÉPONDRE AINSI AUX BESOINS EN COMPÉTENCES DES ENTREPRISES RÉUNIONNAISES, NATIONALES ET INTERNATIONALES.

- › GUICHETS UNIQUES (RÉGION/DÉPARTEMENT)
- › RÉSEAU ÉTUDIANTS CONNECTÉS
- › UNIVERSITÉ TROPICALE DE L'OcéAN INDIEN
- › PACTE ENTREPRISES CITOYENNES

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS  
PRATIQUES ET L'ACTUALITÉ DE LA RÉGION

[www.regionreunion.com](http://www.regionreunion.com) |  |  | 

LA RÉUNION!  
positive!

  
#RÉGIONRÉUNION





## LE CAP

(CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE)

### Le CAP : études, programme...

Le CAP (certificat d'aptitude professionnelle) ou le CAPa (dans le domaine agricole), qui prépare à un métier dans près de 180 spécialités, est très apprécié des employeurs. La formation vise à acquérir des techniques précises pour apprendre un métier. En 2 ans après la classe de 3e, c'est le premier niveau de diplôme de la filière professionnelle : tout savoir sur les études, les programmes et l'inscription. Lire pages 8 et suivantes.

### Après le CAP, poursuivre des études c'est possible...

L'insertion dans la vie active est une suite logique après un CAP qui est, comme son nom l'indique, un certificat d'aptitude professionnelle. 1/3 des élèves souhaitent toutefois poursuivre leurs études. 23,5 % d'entre eux entrent en 1re professionnelle pour préparer un bac pro. D'autres pistes sont possibles, notamment les mentions complémentaires, les formations d'initiative locale...

### Après le CAP, s'insérer dans la vie active

Avec près de 180 spécialités, dont plusieurs assorties d'options, le CAP (certificat d'aptitude professionnelle) répond aux besoins de main d'oeuvre qualifiée et permet à son titulaire d'entrer directement dans la vie active. C'est ce que font près des 2/3 des détenteurs de ce diplôme.

**Directeur de la publication :**

Michel Quéré

**Par délégation :** Mario Lefebvre

**Responsable de la Publication :**

Imré Vadasz

**Rédaction :** Claude Sainte-Rose

PAO : Claude Sainte-Rose,

Irène Chane-kon

**Diffusion :** uniquement sur le Web

N° ISBN : 979-10-95475-10-1



# L'enseignement professionnel et ses débouchés



Une application  
 disponible gratuitement  
 sur l'App Store  
 et Google Play

➔ [www.onisep.fr/voie-pro](http://www.onisep.fr/voie-pro)

# Index des CAP

## CAP

<b>A</b> gent de la qualité de l'eau.....	8
Agent de propreté et d'hygiène .....	9
Agent de sécurité.....	10
Agent polyvalent de restauration .....	11
Arts du bois option sculpteur ornementaliste .....	12
Art et techniques de la bijouterie-joaillerie option bijouterie-joaillerie .....	13
Assistant technique en milieux familial et collectif .....	14
<b>B</b> oucher.....	15
Boulangier .....	16
<b>C</b> arreleur - mosaïste.....	17
Charcutier - traiteur.....	18
Charpentier bois .....	19
Coiffure.....	20
Conducteur d'engins : travaux publics et carrières.....	21
Conducteur d'installations de production.....	22
Conducteur routier marchandises .....	23
Constructeur bois .....	24
Constructeur de routes .....	25
Constructeur en canalisations des travaux publics .....	26
Constructeur en ouvrages d'art .....	27
Couvreur.....	28
Cuisine.....	29
<b>É</b> béniste .....	30
Employé de commerce multi-spécialités .....	31
Employé de vente spécialisé option A : produits alimentaires .....	32
Employé de vente spécialisé option B : produits d'équipement courant .....	33
Esthétique cosmétique parfumerie.....	34
Étanchéité du bâtiment et des travaux publics .....	35
<b>F</b> erronnier d'art.....	36
Fleuriste.....	37
<b>G</b> ardien d'immeubles .....	38
Glacier-Fabricant.....	39
<b>I</b> nstallateur en froid et conditionnement d'air .....	40
Installateur sanitaire .....	41
<b>M</b> açon .....	42
Maintenance de bâtiments de collectivités.....	43
Maintenance des matériels option C : matériels d'espaces verts.....	44
Maintenance des matériels option B : matériels de travaux publics et de manutention.....	45
Maintenance des matériels option A : matériels agricoles.....	46
Maintenance des véhicules option motocycles .....	47
Maintenance des véhicules option véhicules de transport routier .....	48
Maintenance des véhicules option voitures particulières .....	49
Marbrier du bâtiment et de la décoration.....	50
Menuisier aluminium verre .....	51
Menuisier fabricant de menuiserie, mobilier et agencement.....	52
Menuisier installateur.....	53
Métiers de la Mode - vêtement flou .....	54
<b>O</b> perateur / opératrice logistique.....	55
<b>P</b> âtissier.....	56
Peintre-applicateur de revêtements.....	57
Peinture en carrosserie .....	58
Petite enfance.....	59
Plâtrier Plaquistre .....	60
Poissonnier.....	61
Préparation et réalisation d'ouvrages électriques.....	62
<b>R</b> éalisation en chaudronnerie industrielle .....	63
Réparation des carrosseries.....	64
Restaurant .....	65
<b>S</b> ellerie générale .....	66
Sérigraphie industrielle .....	67
Serrurier Métallier .....	68
Services en brasserie-café .....	69
Services hôteliers .....	70
Signalétique, enseigne et décor .....	71
<b>T</b> apissier-tapissière d'ameublement en décor.....	72
<b>V</b> endeur-magasinier en pièces de rechange et équipements automobiles.....	73

## CAP agricole

<b>A</b> gricultures des régions chaudes (polyculture élevage) CAP agricole rénové à la rentrée 2016 .....	74
Agricultures des régions chaudes (productions animales) CAP agricole rénové à la rentrée 2016 .....	75
Agricultures des régions chaudes (productions végétales) CAP agricole rénové à la rentrée 2016.....	76
<b>J</b> ardinier paysagiste .....	77
<b>M</b> étiers de l'agriculture, horticulture ou arboriculture CAP agricole rénové à la rentrée 2016 .....	78
<b>O</b> perateur en industries agroalimentaires, option transformation de produits alimentaire CAP agricole rénové à la rentrée 2016 .....	79
<b>S</b> ervices aux personnes et vente en espace rural CAP agricole rénové à la rentrée 2016 .....	80

Choisir la voie professionnelle, c'est se former à un métier soit comme apprenti (alternant travail en entreprise et formation en centre de formation d'apprentis, CFA), soit comme élève de lycée professionnel avec des stages en entreprise. Au bout de 2 ans pour le CAP et de 3 ans pour le bac pro, on obtient un diplôme donnant accès à l'emploi mais aussi la possibilité de continuer ses études.

## > Cap sur le travail en équipe

La voie professionnelle privilégie le travail en petits groupes et en équipe, notamment en atelier, pour favoriser votre autonomie et rendre les relations avec les enseignants plus simples et plus directes.

Des projets concrets (sportifs, artistiques, à caractère professionnel...) liés à vos centres d'intérêt permettront également ce travail à plusieurs.

## > Des enseignements généraux comme au collègue

Lycéen/ne ou apprenti/e, vous suivrez des enseignements généraux (français, maths, histoire-géo, langue étrangère...). Mais vous les verrez sous un jour nouveau : plus concrets et davantage en relation avec l'entreprise et ses métiers.

## > Des enseignements pro en atelier et en entreprise

Une partie de votre temps se déroulera en atelier, en laboratoire ou en salle informatique pour y apprendre les techniques et les gestes professionnels à l'aide d'outils et de matériels spécifiques.

L'autre partie (de durée variable) se passera en entreprise pour vous confronter à des situations professionnelles en conditions réelles, découvrir le fonctionnement d'une entreprise...

## > Et pourquoi pas l'apprentissage ?

Du CAP au diplôme d'ingénieur, tous les diplômes peuvent se préparer en apprentissage. Le principe : suivre une formation alternée entre un CFA (ou une section d'apprentissage ou une unité de formation en apprentissage en lycée professionnel, et qui sont fréquentées par plus de 10 % des apprentis) et une entreprise. Très souvent, le rythme est de 1 semaine en CFA et de 2 semaines chez l'employeur.

L'apprentissage s'adresse aux jeunes âgés de 16 ans (ou 15 ans après la 3e) à 25 ans qui s'engagent à préparer un diplôme professionnel. Attention : ce sont les jeunes eux-mêmes qui doivent chercher une entreprise pour signer un contrat d'apprentissage. Aussi, mieux vaut s'y prendre très tôt dans l'année pour effectuer ces démarches. Une fois l'entreprise d'accueil trouvée, c'est cette dernière qui inscrit le jeune en CFA.

Un contrat de travail rémunéré (entre 25 et 78 % du Smic selon l'âge et l'année du contrat), à durée déterminée ou indéterminée\*, est signé par l'apprenti/e, l'employeur et le CFA, en vue de préparer un diplôme. Certains secteurs sont plus ouverts aux apprentis préparant un CAP.

Renseignez-vous auprès des chambres de métiers et de l'artisanat, des chambres de commerce et d'industrie, des chambres d'agriculture, [www.education.gouv.fr](http://www.education.gouv.fr), rubrique « Lycée / Les voies de formation et diplômes / Se former par l'apprentissage » et [www.agriculture.gouv.fr](http://www.agriculture.gouv.fr), rubrique « Enseignement et recherche ».

\* Désormais, l'apprenti peut signer un contrat de travail à durée indéterminée (CDI). Dans ce cas, son contrat comporte :

- une première période de préparation à un diplôme professionnel en apprentissage ;

- une seconde période de salariat régi par les dispositions propres aux CDI, à l'exception des règles relatives à la période d'essai, puisque cette dernière est incluse dans la période en apprentissage.

Pour en savoir plus : [www.apprentissage.gouv.fr](http://www.apprentissage.gouv.fr).

## INFO+

### 2<sup>de</sup> pro à orientation progressive

Certains établissements professionnels volontaires expérimentent la 2<sup>de</sup> professionnelle à orientation progressive. Objectif : améliorer l'information sur les différents bacs pro pour permettre aux élèves de choisir l'orientation qui leur convient le mieux. À l'entrée en 2<sup>de</sup> pro, les élèves découvrent (pendant environ 12 semaines) les différentes spécialités de bac pro. À l'issue de cette période de découverte, les élèves connaissent les caractéristiques des différentes filières, leurs débouchés et leurs éventuelles poursuites d'études, et peuvent déterminer leur spécialité en toute connaissance de cause. Renseignez-vous auprès de votre collègue pour connaître les établissements professionnels concernés par cette expérimentation.

### 3<sup>e</sup> Segpa : objectif CAP ou CAP agricole

La plupart des élèves de 3<sup>e</sup> des sections d'enseignement général et professionnel adapté (Segpa) se dirigent vers un CAP ou un CAP agricole pour apprendre un métier. En 2 ans, cette formation, préparée sous statut scolaire ou en apprentissage, leur permet d'acquérir des connaissances et des savoir-faire professionnels. Les élèves peuvent préparer leur diplôme en lycée professionnel (LP), en établissement régional d'enseignement adapté (Érea), en maison familiale et rurale (MFR) ou en centre de formation d'apprentis (CFA)...

### Handicap

Les élèves en situation de handicap peuvent aussi se former par l'apprentissage. Dans leur cas, pas de limite d'âge, possibilité de prolonger la durée de leur contrat et de suivre un enseignement à distance s'ils ne peuvent pas fréquenter le CFA à cause de leur handicap.

Pour plus d'informations, [www.onisep.fr/handicap](http://www.onisep.fr/handicap), rubrique « Vers l'emploi / Formation professionnelle / Handicap et apprentissage ».

## LE CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE - LE CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE AGRICOLE

Avec 180 spécialités, le CAP/CAP agricole, préparé en lycée professionnel ou en apprentissage, est très apprécié des employeurs. Il se compose de 2 années d'études, visant l'acquisition de techniques précises pour apprendre un métier. La formation comporte :

- **des enseignements généraux** (français, maths-sciences, histoire-géo, langue vivante étrangère...), qui couvrent presque la moitié de l'emploi du temps hebdomadaire. Certains sont appliqués à des activités professionnelles, par exemple la biologie dans le domaine de la coiffure, ou les sciences physiques en électricité ;
- **des enseignements technologiques et professionnels** représentant un peu plus de la moitié de l'emploi du temps. Ils se déroulent sous forme de cours, de travaux pratiques (TP) et de travaux en atelier, en intérieur ou en extérieur, en fonction de la spécialité du CAP/CAP agricole ;
- **une période de formation en milieu professionnel** de 12 à 16 semaines (réparties sur 2 années) selon les spécialités.

### > Enseignements et horaires en 1<sup>re</sup> année de CAP

Enseignements obligatoires	Horaires hebdomadaires
Français, histoire-géo	3h30 ou 4h <sup>(1)</sup>
Maths-sciences <sup>(2)</sup>	3h30 ou 4h <sup>(1)</sup>
Langue vivante	2 h
Arts appliqués et cultures artistiques	2h
EPS	2h30
Prévention, santé, environnement	1h
Enseignement moral et civique (EMC)	30 min
Enseignement technologique et professionnel	17h ou 18h
Aide individualisée <sup>(3)</sup>	1h
ENSEIGNEMENTS FACULTATIFS	
Atelier d'expression artistique	2h
Atelier d'EPS	2h
<b>TOTAL</b>	<b>de 33 h à 39h</b>

(1) Horaires variables selon la spécialité.

(2) Sciences appliquées ou sciences physiques en fonction de la spécialité.

(3) Cet horaire est réservé à certains élèves en français et/ou en maths.

## UN DIPLÔME PROFESSIONNEL ET APRÈS ?

### > Après un bac pro/bac pro agricole ou un CAP/CAP agricole

Bac pro/bac pro agricole et CAP/CAP agricole sont des diplômes d'insertion professionnelle immédiate.

Néanmoins, vous pouvez aussi continuer à vous former.

Par exemple, dans le cas d'une poursuite d'études après un CAP/CAP agricole, vous pouvez préparer un second CAP, intégrer une 1<sup>re</sup> professionnelle, voire une 1<sup>re</sup> techno... avec un excellent dossier, approfondir une spécialisation :

#### La mention complémentaire (MC)

La MC se prépare en 1 an en lycée professionnel ou en apprentissage. Elle permet de se spécialiser dans un domaine précis et facilite l'insertion dans la vie active après un premier diplôme professionnel. Par exemple, après un bac pro commercialisation et services en restauration, possibilité de préparer une MC employé barman ou sommellerie ; après un CAP coiffure, une MC coiffure coupe couleur...

#### Le certificat de spécialisation agricole (CS)

Le CS permet aux titulaires d'un diplôme professionnel d'acquérir des compétences professionnelles complémentaires à leur diplôme par la voie de l'apprentissage, en 1 an (jardinier de golf, par exemple). Il existe des CS accessibles après un CAP agricole, un bac pro agricole ou un BTS agricole.

### > Après un CAP/CAP agricole Le brevet professionnel (BP)

Le BP se prépare en 2 ans, en apprentissage. Il met l'accent sur la maîtrise d'un métier (plombier, libraire, éleveur, paysagiste...) et est exigé dans certaines professions pour s'installer à son compte. Par exemple, pour devenir fleuriste, coiffeur, pâtissier...

#### Le brevet des métiers d'art (BMA)

Le BMA se prépare en 2 ans après un CAP des métiers d'art. Il forme des spécialistes en conception, mise au point, fabrication, réparation d'objets fabriqués en petites séries ou à l'unité (en joaillerie, reliure, verre, céramique, ébénisterie...).

#### Le brevet technique des métiers (BTM)

Le BTM se prépare en 2 ans. Il permet de devenir chef d'atelier dans une entreprise artisanale, ou chef de fabrication dans les services de la production et de la commercialisation. Domaines professionnels concernés : métiers de bouche (chocolatier, glacier, pâtissier...), énergie-électricité, mécanique, bois-ameublement, photographie, agriculture, fleuristerie, paramédical... Le BTM n'est pas un diplôme de l'Éducation nationale. Il est délivré par les chambres de métiers et de l'artisanat.

# CAP Agent de la qualité de l'eau

L'agent de la qualité de l'eau est un ouvrier qualifié qui travaille dans les services de traitement et de distribution des eaux potables et industrielles et dans les services de collecte et de traitement des eaux usées.

Il analyse les informations sur les caractéristiques du traitement avant sa mise en œuvre et organise son programme de travail. Il prépare les matières premières, les réactifs, les installations : robinetterie, compteurs, dispositifs de mesure préalablement définis dans un dossier technique. Il effectue les réglages, la mise en marche et l'arrêt des machines. Il conduit les mécanismes de production suivant une procédure établie. Il repère et analyse les anomalies (fuites, pannes électromécaniques) pour en détecter les causes. Enfin, il participe à l'entretien des matériels : roulements, joints, roues de pompe...

## Programme

### L'enseignement comprend :

- > L'application des consignes d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement
- > Les réglages permettant la bonne marche de l'installation ;
- > Les opérations de traitement des eaux
- > Les mesures de sauvegarde appropriées aux dysfonctionnements ponctuels
- > Le maintien de l'équipement en bon état de fonctionnement
- > Le contrôle de la qualité des produits
- > L'utilisation des langages techniques

## Et après ?

### Vers quels métiers

- > Conducteur des procédés de production d'eau potable et industrielle
- > Agent de la qualité de production d'eau potable et industrielle
- > Agent de la collecte des eaux usées urbaines et industrielles

### Possibilité de poursuite d'études

- > Bac pro Hygiène, propreté, stérilisation
- > Bac pro Pilote de ligne de production
- > Bac pro Procédés de la chimie, de l'eau et des papiers-cartons

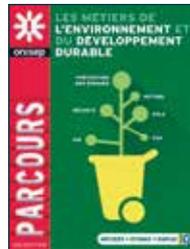
## Lieu de préparation

### Temps plein

**SAINT-PAUL** : SEP du lycée Saint Paul IV

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.



## Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :

**PARCOURS : LES MÉTIERS DE L'ENVIRONNEMENT ET DU DÉVELOPPEMENT DURABLE**



# CAP Agent de propreté et d'hygiène

Ce diplômé assure le nettoyage de différents locaux (bureaux, grands magasins, hôpitaux...)

L'agent d'entretien effectue le nettoyage courant (lavage, lustrage) et assure aussi des travaux de remise en état (décapage, désinfection). Il connaît les différents types de sols, les produits de nettoyage et les machines (autolaveuse, monobrosse...). Il intervient également dans les services associés à la propreté : rangement, accueil, entretien des espaces verts.

## Programme

L'enseignement comprend :

- > Le nettoyage industriel ,
- > Les matériaux, les revêtements, les produits de nettoyage et les machines (mono brosse, auto laveuse, canon à mousse...).
- > La microbiologie et la chimie appliquées, les microbes et les risques de contamination, leur traitement et élimination.

## Et après ?

Vers quels métiers

- > Agent(e) de propreté et d'hygiène (homme/femme de ménage, technicien(ne) d'entretien, technicien(ne) de surface), femme de chambre (valet de chambre) (employé(e) d'étage
- > Conducteur d'engin de nettoyage motorisé dans les entreprises de propreté ou services d'entretien d'une collectivité (crèche, hôpital...) ou d'une entreprise (industrie agroalimentaire, pharmaceutique...)
- > Agent spécialisé de propreté

**Possibilité de poursuite d'études**

- > Bac pro Hygiène et environnement (dernière session en 2015)
- > Bac pro Hygiène, propreté, stérilisation ( première session en 2016)
- > MC Sécurité civile et d'entreprise

## Lieu de préparation

**Temps plein**

**SAINT-LOUIS** : LP Victor Schoelcher

**SAINT-DENIS** : LP Julien de Rontaunay

**Apprentissage**

**SAINT-DENIS** : URMA, Centre de formation de Sainte-Clotilde

**SAINT-PAUL** : LP Vue Belle

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.



**Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :**

**ZOOM : LES MÉTIERS DE LA PROPRETÉ ET SERVICES ASSOCIÉS**



# CAP Agent de sécurité

L'agent de sécurité assure la surveillance et le gardiennage des marchandises et des locaux, ainsi que la protection des personnes. Le plus souvent salarié d'une entreprise de gardiennage ou de services, il peut aussi être employé directement par une entreprise possédant un service de sécurité intégré. Seul ou en équipe, il exerce principalement les missions suivantes : la prévention et la dissuasion des actes de malveillance et de négligence, la prévention et la lutte contre tout événement perturbant la sécurité (incendies, inondations, incidents techniques...) ; la participation au maintien de conditions normales d'hygiène et de sécurité, et assurer les premiers secours aux blessés ou aux personnes prises de malaise. Cette formation remplace le CAP agent de prévention et de sécurité.

## Programme

### L'enseignement comprend :

- > La connaissance de tous les systèmes d'alarme et de détection ;
- > L'utilisation des matériels de transmission (radio VHF, téléphone, interphone, appareil de vidéosurveillance) et utilise des matériels de lutte contre l'incendie (rampe, divers types d'extincteurs...) ;
- > Les principes généraux de secourisme.
- > La préparation de l'attestation de premiers secours en équipe est incluse dans la scolarité.

## Et après ?

### Vers quels métiers

- > Agent(e) de la surveillance SNCF,
- > Agent(e) de sécurité, Convoyeur(euse) de fonds,
- > Maître-chien (agent(e) cynophile de protection et d'intervention,
- > Agent(e) de sécurité conducteur(trice) de chien

### Possibilité de poursuite d'études

- > Bac pro Métiers de la sécurité
- > BP Agent technique de prévention et de sécurité
- > BP Agent technique de sécurité dans les transports
- > Cadet de la République de la police nationale
- > FCIL Cadet de la République, police nationale
- > MC Sécurité civile et d'entreprise
- > MC Sûreté des espaces ouverts au public

## Lieu de préparation

### Temps plein

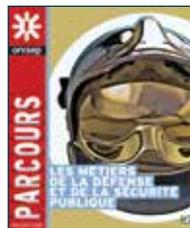
**SAINT-DENIS** : LP Saint-François Xavier de La Montagne

**LE TAMPON** : SEP du lycée Pierre Lagourgue

**SAINT-BENOIT** : LP Patu de Rosemont

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.



### Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :

**PARCOURS : LES MÉTIERS DE LA DÉFENSE ET DE LA SÉCURITÉ PUBLIQUE**



# CAP Agent polyvalent de restauration

L'agent polyvalent de restauration prend en charge, sous l'autorité d'un responsable, la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide ou de vente à emporter et aussi la restauration collective et les entreprises de fabrication de plateaux-repas.

En production, il réceptionne et entrepose les produits ou les plats préparés. Il assemble et met en valeur des mets simples, en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il les conditionne et remet à température les plats cuisinés.

En service, il assure la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement. Il conseille le client et lui présente les produits, il procède éventuellement à l'encaissement des prestations.

En entretien, il nettoie et range les ustensiles de production et les locaux.

Ce professionnel doit supporter un rythme de travail rapide et la station debout, tout en restant disponible pour la clientèle..

## Programme

### L'enseignement comprend :

- > Les techniques de stockage, d'entretien, de service, de vente et de préparation de plats simples : salades composées, viandes en sauce...
- > Les sciences de l'alimentation traite 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.

## Et après ?

### Vers quels métiers

- > Employé(e) de restaurant,
- > Serveur(euse) de restaurant

### Possibilité de poursuite d'études

- > MC Employé barman
- > MC Employé traiteur

## Lieu de préparation

### Temps plein

**SAINT-PAUL** : LP de Vue Belle

**LE PORT** : LP Léon de Lepervanche

**SAINT-PIERRE** : LP François de Mahy

**SAINT-LOUIS** : LP Victor Schoelcher

### Apprentissage

**SAINT-PAUL** : CCI Pôle formation Centhor-CFA

**SAINT-PIERRE** : CCI Pôle formation Campus pro - CFA

**SAINT-DENIS** : CCI Pôle formation Nord-CFA

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.



**Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :**

**PARCOURS : LES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION**



# CAP Arts du bois option sculpteur ornemaniste

Ce CAP permet d'acquérir les techniques artisanales traditionnelles du travail du bois pour créer, reproduire ou restaurer des objets, des éléments décoratifs ou du mobilier.

Le sculpteur ornemaniste réalise, à partir de croquis, l'ornementation de meubles, des éléments de décoration pour l'architecture intérieure (boiseries, manteaux de cheminée, portes, balustrades) ainsi que des objets décoratifs (pendules, pieds de lampe...). A partir d'une commande, il esquisse le motif, puis confectionne un modèle en plâtre avant de passer à la réalisation proprement dite. Il met alors en forme les volumes et sculpte les détails.

Le titulaire du CAP peut travailler dans un atelier artisanal ou dans un atelier de fabrication haut de gamme. L'habileté manuelle est indispensable pour exercer ce métier, même si elle ne se développe réellement qu'au fil des années.

## Programme

### L'enseignement comprend :

- > Les arts appliqués et la culture artistique
- > Les cours d'histoire des styles des arts du bois
- > Le dessin technique et dessin d'art : techniques de base de préparation d'un ouvrage.
- > La connaissance du bois et des techniques de préparation.
- > Le choix et la préparation des outils à mains (gouge, bédane...) et des machines ;
- > La technologie de spécialité du sculpteur porte plus spécifiquement sur les différents types de travaux : boiseries, sièges, porte.

## Et après ?

### Vers quels métiers

- > Menuisier(ière)

### Possibilité de poursuite d'études

- > Avec un autre CAP proche du premier pour élargir le champ de compétences.
- > Bac pro Artisanat et métiers d'art option ébéniste
- > Bac pro Technicien constructeur bois
- > Bac pro Technicien de fabrication bois et matériaux associés
- > Bac pro Technicien menuisier-agenceur
- > BMA Ebéniste

## Lieu de préparation

### Temps plein

SAINT-LOUIS : LP Roches Maigres

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.



**Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :**

**DOSSIER : ARTISANAT : DES MÉTIERS POUR DEMAIN**



# CAP Art et techniques de la bijouterie - joaillerie

## option bijouterie-joaillerie

Le bijoutier-joaillier est capable d'exécuter en totalité un bijou, en métal précieux ou non. Il sait également transformer, réparer ou restaurer les pièces qui lui sont confiées. Il travaille sous l'autorité d'un responsable d'atelier dans une entreprise artisanale ou une PME. A partir des consignes qu'il a reçues, selon l'option choisie, il va assembler divers éléments, enchâsser une pierre dans une monture, la polir ou achever une réalisation. Il peut également participer à des travaux de petite restauration.

Après plusieurs années d'exercice, il peut se voir confier des tâches plus complexes

### Programme

#### L'enseignement comprend :

- > Les spécificités des métaux, des gemmes et des perles
- > L'utilisation des outils
- > La représentation graphique et la lecture d'un dessin en 3D.
- > L'option bijouterie-joaillerie permet d'apprendre à réaliser un bijou en faisant appel à des techniques d'assemblage simples.

### Et après ?

#### Vers quels métiers

- > Bijoutier(ière)-joaillier(ière) (bijoutier(ière)),
- > Bijoutier(ère) fantaisie,
- > Joaillier(ère),
- > **Joaillier(ère) modéliste)**

#### Possibilité de poursuite d'études

- > BMA Bijou option bijouterie joaillerie

### Lieu de préparation

#### Temps plein

**LE PORT** : LP Léon de Lepervanche

#### Apprentissage

**SAINT-PAUL** : URMA, Centre de formation de Saint-Gilles les Hauts (ouverture sous réserve d'effectifs)

### EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.



### Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :

**PARCOURS : LES MÉTIERS DE LA MODE ET DU LUXE**



# CAP Assistant technique en milieux familial et collectif

L'assistant(e) technique de vie exerce dans les services techniques de structures collectives publiques ou privées ou chez les particuliers par l'intermédiaire d'un organisme prestataire.

Selon la structure qui l'emploie il travaille seul ou en équipe. Il 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 assuré par une autre entreprise) 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). Il travaille dans le respect des consignes et de la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité.

Les tâches d'entretien (linge et locaux, préparation et service de repas) entrent dans le champ d'action du diplômé ATMFC.

## Programme

### L'enseignement comprend :

- > L'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.
- > Les sciences de l'alimentation : classification. Risques, altération et maintien de leur qualité. Comportements alimentaires. Equilibre nutritionnel.
- > Les produits et matériaux communs aux secteurs.
- > L'organisation du travail dans le temps et dans l'espace.
- > La communication professionnelle.
- > La qualité des services en milieu familial et en milieu collectif.

## Et après ?

### Vers quels métiers

- > Femme de chambre, (valet de chambre)
- > Employé(e) d'étage)

### Possibilité de poursuite d'études

- > MC Aide à domicile

## Lieu de préparation

### Temps plein

**SAINT-DENIS** : LP Saint-François Xavier La Montagne

**SAINT-PAUL** : LP Vue Belle

**SAINT-DENIS** : LP Julien de Rontanay

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.



**Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :**

**ZOOM : LES MÉTIERS DES SERVICES À LA PERSONNE**



# CAP Boucher

Le boucher réceptionne et stocke les viandes (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles et gibiers). Il contrôle la traçabilité et la qualité de la viande ainsi que le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Il découpe, désosse et sépare les viandes. Il les prépare (parage, épluchage, tranchage et ficelage) 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.

Le titulaire du CAP débute comme boucher préparateur qualifié, ouvrier professionnel qualifié ou de fabrication. Il peut être employé dans une boucherie artisanale, au rayon d'une grande surface, en atelier de transformation, entreprise industrielle ou collectivité.

## Programme

### L'enseignement comprend :

- > L'approvisionnement et l'organisation. Cela concerne la réception des produits, l'entreposage, le suivi des stocks, la prise de commande, la vérification et la transformation des produits, la filière viande, la traçabilité des produits ;
- > La 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) ;
- > La préparation à la vente, la commercialisation : organisation espace de vente, vérification des produits, étiquetage, service et conseil à la clientèle, décoration ;
- > La connaissance des 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.

## Et après ?

### Vers quels métiers

- > Boucher
- > Boucher préparateur qualifié
- > Ouvrier professionnel qualifié ou de fabrication

### Possibilité de poursuite d'études

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

## Lieu de préparation

### Apprentissage

**SAINT-DENIS :** URMA, Centre de formation de Sainte-Clotilde

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.



**Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :**

**DOSSIER : ARTISANAT : DES MÉTIERS POUR DEMAIN**



# CAP Boulanger

Le boulanger est un spécialiste de la fabrication et de la présentation des pains et viennoiseries. Il participe à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières. Il pétrit la pâte, pèse et façonne les pains, assure le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson.

Le titulaire du CAP débute comme ouvrier boulanger dans une entreprise artisanale ou industrielle, ou dans la grande distribution.

Le secteur de la boulangerie évolue vers la fabrication de produits de restauration légère (pizzas, sandwiches, salades...). Par ailleurs, les nouvelles techniques réduisent la pénibilité et la durée du travail des boulangers.

## Programme

### L'enseignement comprend :

- > 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 préparation d'une production : le candidat doit organiser son travail à partir d'une commande, pour cela il devra en établir la fiche technique et répondre à des questions sur les matières premières
- > La réalisation d'une production : le candidat devra confectionner et présenter des produits de boulangerie et de viennoiserie. Il devra également répondre à des questions concernant l'hygiène ainsi que les procédés de fabrication.

## Et après ?

### Vers quels métiers

- > Boulanger(ère) (boulanger(ère)-pâtissier(ière),
- > Ouvrier(ière) boulanger(ère) ,
- > Opérateur(trice) de fabrication de produits alimentaires,
- > Opérateur(trice) de production de produits alimentaires,
- > Opérateur(trice) de conditionnement de produits alimentaires,
- > Préparateur(trice) de produits alimentaires) ,
- > Pâtissier(ière) (boulanger(ère)-pâtissier(ière),
- > Chef pâtissier(ière),

- > Pâtissier(ière) de restaurant,
- > Pâtissier(ière)-chocolatier(ière),
- > Pâtissier(ière)-confiseur(euse)

### Possibilité de poursuite d'études

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

## Lieu de préparation

### Temps plein

**SAINT-PAUL** : Lycée hôtelier La Renaissance

### Apprentissage

**SAINT-DENIS** : URMA, Centre de formation de Sainte-Clotilde

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.



**Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :**  
**DOSSIER : ARTISANAT : DES MÉTIERS POUR DEMAIN**



# CAP Carreleur - mosaïste

Le carreleur sait isoler et étancher, carreler et daller, habiller les murs et les sols.

Le carreleur mosaïste réalise le revêtement des sols et des murs aussi bien à l'intérieur (cuisines, salles de bains...) qu'à l'extérieur (façades, terrasses...). Il peut travailler dans une entreprise spécialisée en revêtement ou dans une entreprise de maçonnerie, de plâtrerie ou de peinture.

Hormis la préparation (découpe des carreaux) et la pose de carrelage, il effectue des petits travaux de maçonnerie pour la préparation du support sur lequel sera posé le revêtement : pose d'une chape pour éviter les infiltrations d'eau, construction d'un mur. Pour finir, il vérifie l'alignement, le niveau, la qualité technique et l'esthétique de son travail.

## Programme

**L'enseignement comprend :**

- > Les techniques de pose (scellée, collée)
- > Les matériaux et leurs caractéristiques
- > Les procédés de traitement et d'imperméabilisation, les revêtements : céramiques, grès, terres cuites, mosaïques, faïences
- > Les produits de liaison, les supports

**Les élèves apprennent également à :**

- > choisir le matériau en fonction de l'ouvrage à réaliser
- > couper le carrelage proprement, sans le casser
- > faire une bonne répartition des carreaux sur la surface
- > réaliser les joints
- > réaliser une chape (l'enduit imperméable destiné à empêcher les infiltrations d'eau).

## Et après ?

**Vers quels métiers**

- > Carreleur(euse)-mosaïste

**Possibilité de poursuite d'études**

- > Bac pro Aménagement et finition du bâtiment
- > Bac pro Technicien d'études du bâtiment option A : études et économie
- > Bac pro Technicien du bâtiment : organisation et réalisation du gros oeuvre
- > BP Carrelage mosaïque
- > BP Maçon

## Lieu de préparation

**Temps plein**

**SAINT-LOUIS :** LP Roches Maigres

**SAINT-DENIS :** LP l'Horizon

**Apprentissage**

**SAINT-ANDRÉ :** URMA, Centre de formation de Saint-André

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.

**Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :**

**PARCOURS :** LES MÉTIERS DU BÂTIMENT ET DES TRAVAUX

**ZOOM :** LES MÉTIERS DES COMPAGNONS DU DEVOIR



# CAP Charcutier - traiteur

Le charcutier traiteur est spécialiste des métiers de bouche. Il 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 peut exercer son activité en magasin artisanal, en entreprise de charcuterie industrielle, dans une grande surface ou dans la restauration, surtout collective, voire dans l'hôtellerie. Il réalise tous les traitements de la viande de porc : découpage et préparation en vue de la vente, confection de produits crus ou cuits (jambons, pâtés, saucissons...). Il sait aussi travailler d'autres matières premières : volailles, poissons, légumes...

## Programme

### L'enseignement comprend :

- > 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.

## Et après ?

### Vers quels métiers

- > Charcutier(ière)-traiteur(euse),
- > Opérateur(trice) de fabrication de produits alimentaires
- > Opérateur(trice) de production de produits alimentaires,
- > Opérateur(trice) de conditionnement de produits alimentaires,
- > Préparateur(trice) de produits alimentaires)

### Possibilité de poursuite d'études

- > BP Boucher
- > BP Charcutier-traiteur
- > MC Employé traiteur

## Lieu de préparation

### Apprentissage

**SAINT-DENIS :** URMA, Centre de formation de Sainte-Clotilde

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.



## Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :

**DOSSIER : ARTISANAT : DES MÉTIERS POUR DEMAIN**



# CAP Charpentier bois

Le charpentier bois intervient en construction, réhabilitation, rénovation ou restauration de bâtiments et de locaux. Selon les chantiers, il travaille de façon autonome ou en équipe.

En atelier, il taille et traite différentes pièces (poutres, bardages, parquets, escaliers...) d'après les relevés et les croquis qu'il a réalisés. Sur le chantier, il assemble les pièces et pose les ouvrages ou remplace les éléments défectueux. Il sait choisir les matériaux adéquats (bois et dérivés), organiser son chantier (préparation des matériels, mise en sécurité, tri des déchets...) et les diverses étapes de son travail. Il est à même d'évaluer et de contrôler la qualité de ses réalisations.

## Programme

### L'enseignement comprend :

- > L'entreprise et son environnement (statut juridique des entreprises, les types de marchés, les intervenants...)
- > La communication technique : l'élève apprend les conventions et normes de représentation (vues, coupes, esquisses, croquis, les nomenclatures utilisées...), à identifier les documents techniques (plans d'architecte, dossier de construction...).
- > Les ouvrages : types d'ouvrages (charpente, ossatures, revêtements, escaliers)
- > Les matériaux et produits : les types de bois (massif, lamellé-collé, contre-plaqué...) et matériaux (isolants, produits de fixation et de préservation...)
- > Les procédés et processus de réalisation : moyens et techniques de production (la machine, réglage et mis en œuvre), techniques et outils de coupe du bois
- > La santé et la sécurité au travail : manutentions manuelles et mécaniques, protection des postes, protection de l'environnement, principaux risques (électrique, chimique...)
- > Le contrôle de la qualité et la maintenance des matériels

## Et après ?

### Vers quels métiers

- > Charpentier(ière) bois (constructeur(trice) bois

### Possibilité de poursuite d'études

- > Bac pro Interventions sur le patrimoine bâti
- > Bac pro Technicien constructeur bois
- > Bac pro Technicien de fabrication bois et matériaux associés
- > Bac pro Technicien menuisier-agenceur
- > BP Charpentier
- > BP Couvreur
- > MC Zinguerie

## Lieu de préparation

### Temps plein

**LE PORT** : SEP Lycée Jean Hinglo

**SAINT-BENOIT** : LP Patu de Rosemont

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.



**Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :**

**DOSSIER : ARTISANAT : DES MÉTIERS POUR DEMAIN**



# CAP Coiffure

Le titulaire de ce CAP sait utiliser les techniques courantes de coiffure pour hommes, femmes et enfants. Il lave les cheveux, les coupe, les coiffe. Sous les directives d'un responsable, il peut réaliser les colorations et les permanentes. Attentif à l'accueil, il peut aussi conseiller la clientèle. Il participe à la gestion des stocks, à l'organisation et au rangement du salon, ainsi qu'à la tenue du carnet de rendez-vous. Le diplômé débute le plus souvent comme assistant dans un salon. Il peut également exercer dans un établissement de soins ou de cure.

## Programme

### L'enseignement comprend :

- > Les technologies des matériels et des produits.
- > La vente des produits et des services et la réglementation des produits capillaires.
- > La biologie : structure de la peau, composition du cheveu, croissance et chute, caractéristiques. Anomalies et affections : signes, causes, traitements.
- > L'environnement professionnel : cadre juridique, organisation et fonctionnement de l'entreprise.
- > Les arts appliqués (permet de travailler en dessin sur les formes, les volumes, les couleurs)

## Et après ?

### Vers quels métiers

- > Coiffeur(euse)

### Possibilité de poursuite d'études

- > Bac pro Perruquier posticheur
- > BP Coiffure
- > MC Coiffure coupe couleur

## Lieu de préparation

### Temps plein

**SAINTE-MARIE** : LP Isnelle Amelin

### Apprentissage

**SAINT-PIERRE** : URMA, Centre de formation de Saint-Pierre

**SAINT-DENIS** : URMA, Centre de formation de Sainte-Clotilde

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.



**Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :**

**DOSSIER : ARTISANAT : DES MÉTIERS POUR DEMAIN**

# CAP Conducteur d'engins : travaux publics et carrières

Le conducteur est un ouvrier qualifié chargé de conduire tout type d'engins. Il travaille sous la responsabilité d'un chef d'équipe ou de chantier au sein d'une entreprise routière, de canalisations, de terrassement ou de carrières. Quand il effectue les opérations de terrassement et de nivellement, il manipule des millions de mètres cubes de terre, pierres, graviers... principalement à la pelle mécanique, qui peut être équipée en rétro pour creuser des tranchées.

Le conducteur d'engins sait apprécier les distances et les reliefs. Il connaît parfaitement l'organisation du chantier.

## Programme

### L'enseignement comprend :

- > La mécanique : fonctionnement du moteur, des transmissions, des circuits électriques et hydrauliques, du dispositif de freinage. Il s'agit d'effectuer l'entretien des engins et d'apprendre à réparer provisoirement une panne ;
- > La topographie : notions nécessaires pour implanter des ouvrages et apprendre à se servir de décamètres, de fils à plomb, de niveaux optiques, de nivelettes
- > La connaissance des sols, la résistance d'un terrain et sa capacité à porter les engins
- > La sécurité au travail

## Et après ?

### Vers quels métiers

- > Conducteur(trice) d'engins de travaux publics (conducteur(trice) d'engins de chantier),
- > Grutier(ière) (conducteur(trice) de grue, conducteur(trice) grutière

### Possibilité de poursuite d'études

- > Bac pro Maintenance des matériels option A matériels agricoles
- > Bac pro Maintenance des matériels option B matériels de travaux publics et de manutention
- > MC Maintenance des moteurs diesel et de leurs équipements

## Lieu de préparation

### Temps plein

**SAINT-DENIS** : LP l'Horizon

### Apprentissage

**LE PORT** : CCI Pôle formation CIRFIM-CFA

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.

## Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :

**PARCOURS** : LES MÉTIERS DU BÂTIMENT ET DES TRAVAUX PUBLICS

**DOSSIER** : ARTISANAT : DES MÉTIERS POUR DEMAIN



# CAP Conducteur d'installations de production

Le titulaire de ce CAP assure la conduite en production d'un système industriel. Selon l'atelier industriel, il intervient au niveau de la prise de poste avec la passation des consignes. Il prépare la production à son poste de travail. Il règle l'installation de production sur laquelle il intervient. Il lance la production après contrôle du pilote. Il conduit l'installation (réapprovisionnements compris). Il contrôle la qualité des produits au poste. Le titulaire de ce diplôme accède à un métier qui concerne tous les secteurs industriels dont les processus sont partiellement ou totalement automatisés. Il peut trouver des postes dans les industries de transformation, d'élaboration et de conditionnement dans les secteurs de l'agroalimentaire, la pharmacie, la cosmétologie, la transformation des pâtes papiers et cartons, l'électronique, la production et la transformation des métaux, la sidérurgie, l'automobile, l'industrie textile, cuirs et peaux, la céramique, la transformation des déchets et autres.

## Programme

### L'enseignement comprend :

- > La conduite d'une ligne de production en mode normal. L'élève apprend d'abord à approvisionner et à préparer les installations, machines et accessoires. Il règle et met en production selon les indications du document de réglage, du dossier machine et du manuel de poste. Puis il apprend à assurer le suivi de la production à l'aide de documents à renseigner. Il réalise les opérations de maintenance préventive de premier niveau.
- > L'intervention durant la production (conduite en mode dégradé). L'élève apprend à corriger les dérives de la production dans les situations connues, à alerter en cas de problème et mettre en œuvre le mode opératoire adapté. Il applique les règles d'hygiène, de santé, de sécurité et d'environnement.

## Et après ?

### Vers quels métiers

- > Ajusteur(euse)-monteur(euse) (ajusteur (se) mécanicien(ne),
- > Opérateur(trice) en ajustage mécanique, opérateur(trice) de fabrication, Opérateur(trice) de montage),
- > Opérateur(trice) de fabrication de produits alimentaires (opérateur(trice) de production de produits alimentaires,
- > Opérateur(trice) de conditionnement de produits alimentaires,

### Possibilité de poursuite d'études

- > Bac pro Etude et définition de produits industriels
- > Bac pro Maintenance des équipements industriels
- > Bac pro Pilotage de systèmes de production automatisée (dernière session d'examen avec cet intitulé en 2014)
- > Bac pro Pilote de ligne de production

## Lieu de préparation

### Temps plein

**SAINT-DENIS** : LP Amiral Lacaze

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.



# CAP Conducteur routier marchandises

Le quotidien du conducteur routier se compose du transport, de la préparation, de l'enlèvement et de la livraison. Mais aussi de la gestion des relations clients. Son environnement de travail implique un respect scrupuleux des règles de circulation et de sécurité routière, de prévention des risques professionnels, d'hygiène et de sécurité, de protection de l'environnement et de respect des temps de service et de repos. Il peut occuper les emplois de conducteur de messagerie, coursier, livreur, conducteur de véhicules de plus de 3,5 tonnes, conducteur routier régional, national ou international.

Âge minimum 18 ans à l'entrée en formation.

## Programme

L'enseignement comprend :

- > L'exploitation des transports
- > La réglementation
- > La conduite et la maintenance du véhicule
- > La manutention
- > La communication
- > La qualité

## Et après ?

Vers quels métiers

- > Conducteur(trice) routier(ière)
- > Conducteur(trice) routier(ière) de marchandises
- > Routier(ière)

**Possibilité de poursuite d'études**

- > Dans un autre CAP d'une spécialité voisine
- > Bac pro Conducteur transport routier marchandises
- > Bac pro Logistique
- > Bac pro Transport
- > CAP Conducteur livreur de marchandises
- > CAP Déménageur sur véhicule utilitaire léger

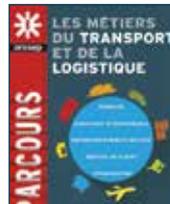
## Lieu de préparation

**Apprentissage**

**SAINT-PIERRE** : CCI Pôle formation Campus pro - CFA

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.



**Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :**

**PARCOURS** : TRANSPORT ET LOGISTIQUE



# CAP Constructeur bois

Le constructeur bois fabrique et met en œuvre les structures lourdes qui font la solidité de l'ensemble d'un bâtiment.

Le titulaire de ce diplôme travaille au sein d'une entreprise de charpente ou de construction bois. Il intervient lors de la construction ou de la réhabilitation de bâtiments ou de locaux. Selon les chantiers, il travaille de façon autonome ou en équipe.

En atelier, il scie, assemble et traite les différentes pièces des ouvrages (charpentes, poutres, bardages, parquets, escaliers...) d'après les relevés et les croquis qu'il a réalisés. Sur le chantier, il pose les structures et les ossatures et installe les menuiseries et les fermetures extérieures. Il sait choisir les matériaux (bois ou dérivés), organiser le chantier (préparation des matériels, mise en sécurité du chantier, tri des déchets...) et les diverses étapes de son travail. Par ailleurs, il est à même d'évaluer et de contrôler la qualité de l'ouvrage qu'il a réalisé.

## Programme

### L'enseignement comprend :

- > L'entreprise et son environnement : les types d'entreprises et leur fonctionnement. Les différents intervenants sur un chantier
- > La communication technique : identification et exploitation des plans d'architecte, des conventions de représentation (vues, coupes, schémas, tracés)
- > Les ouvrages : caractéristiques techniques et fonctionnelles des ossatures verticales et horizontales, des charpentes, des revêtements extérieurs et intérieurs, des escaliers.
- > Les matériaux et produits : Caractéristiques physiques, mécaniques et anomalies, singularités et altérations du bois.
- > Les procédés et processus : réglage et de mise en œuvre d'un système de production.
- > La santé et la sécurité : réglementation en atelier et sur le chantier ; techniques et règles de manipulation et de maintenance manuelle et mécanique ;
- > La maintenance : entretien préventif de premier niveau (nettoyage, graissages, remplacement d'organes, essais, vérifications).

## Et après ?

### Vers quels métiers

- > Charpentier(ière) bois
- > Constructeur(trice) bois

### Possibilité de poursuite d'études

- > Bac Pro Interventions sur le patrimoine bâti
- > Bac pro Technicien constructeur bois
- > Bac pro Technicien d'études du bâtiment option A : études et économie
- > MC Zinguerie

## Lieu de préparation

### Temps plein

**SAINT-JOSEPH** : LP Paul Langevin

**SAINT-DENIS** : LP L'Horizon

### Apprentissage

**SAINT-ANDRÉ** : URMA, Centre de formation de Saint-André

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.



**Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :**

**DOSSIER : ARTISANAT : DES MÉTIERS POUR DEMAIN**



# CAP Constructeur de routes

L'intervention du constructeur de routes ne se limite pas à la construction et à l'entretien des routes et autoroutes. Il peut aussi participer à la réalisation d'un parking, d'une piste d'aérodrome ou d'un court de tennis.

Il exerce son activité dans une entreprise de travaux publics effectuant des travaux neufs ou d'entretien et d'amélioration. Il intervient une fois le terrassement achevé. Son travail consiste à réaliser le corps de chaussée (couches de base, de liaison, de finition) en utilisant des liants, tel le bitume.

Par ailleurs il peut réaliser les abords de voie paysagers en site urbain (voies piétonnes, bordures, pavages) les sols industriels (aires de stockage, quais de chargement...).

Bien que l'industrie routière soit très mécanisée, la qualité de finition de l'ouvrage dépend largement d'un savoir-faire manuel.

## Programme

L'enseignement comprend :

- > Les revêtements : revêtements routiers et urbains en béton, gravillonnés, bitumeux, sportifs ; constitution des différents mélanges, nature des granulats et des liants ; épaisseurs ;
- > Le terrain : savoir reconnaître la nature d'un terrain (sol fin, grenu, rocheux, argileux) et analyser les caractéristiques des sols (masse volumique, portance, teneur en eau, densité etc...) ;
- > Les documents techniques : dossier de travaux, plan de nivellement, plans d'ensemble, croquis de préparation afin de déterminer les pentes, les limites de chaussée, les niveaux ;
- > Les ouvrages : les chaussées, le rôle d'une tranchée de drainage, d'un fossé ou d'un ouvrage d'évacuation des eaux de ruissellement
- > La réalisation de petits ouvrages en maçonnerie.
- > Les matériels : outillages manuels, mécanisés, automatisés.

## Et après ?

**Vers quels métiers**

- > Constructeur(trice) de routes
- > Maçon(ne) VRD

**Possibilité de poursuite d'études**

- > Bac pro Travaux publics
- > BP Métiers de la piscine

## Lieu de préparation

**Apprentissage**

**SAINT-ANDRÉ** : URMA, Centre de formation de Saint-André

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.

**Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :**

**PARCOURS** : LES MÉTIERS DU BÂTIMENT ET DES TRAVAUX PUBLICS

**DOSSIER** : ARTISANAT : DES MÉTIERS POUR DEMAIN



# CAP Constructeur en canalisations des travaux publics

Ce professionnel est capable de construire et d'entretenir les réseaux de canalisations pour l'adduction d'eau potable, la distribution d'eau industrielle, la collecte d'eaux usées. Il réalise de petits ouvrages de génie civil annexes à ces réseaux. Il assure la pose d'accessoires de fontainerie et d'équipements hydrauliques des stations de captage, de stockage... Il sait également installer des canalisations pour le passage de conducteurs électriques ou de réseaux de télécommunication ou de vidéocommunication, et pour le transport de gaz.

Le constructeur en canalisations des travaux publics construit les réseaux souterrains de distribution d'eau. Il assure aussi la rénovation et l'entretien des installations existantes.

## Programme

### L'enseignement comprend :

- > Les engins et outils, leur utilisation : compresseur, marteau pneumatique, matériel de levage et de manutention, pompe, laser d'alignement (pour détecter les canalisations existantes ou poser des tuyaux en pente), machine à souder...
- > Les sols et matériaux de remblais : masse volumique, portance, compacité, teneur en eau ;
- > Les réseaux de canalisations : canalisations d'assainissement et d'eau potable, réseaux secs avec leurs contraintes, équipements des stations de traitement des eaux ;
- > Les plans : repérage, implantation d'un ouvrage, utilisation de niveau optique, laser, nivelette ;
- > La sécurité : risques liés au poste de travail pour travailler en toute sécurité.

## Et après ?

### Vers quels métiers

- > Canalisateur(trice)
- > Constructeur(trice) en canalisations de travaux publics

### Possibilité de poursuite d'études

- > Bac pro Technicien du bâtiment : organisation et réalisation du gros oeuvre
- > Bac pro Travaux publics
- > BP Métiers de la piscine

## Lieu de préparation

### Temps plein

**SAINT-PIERRE** : SEP du lycée de Bois d'Olive

**SAINT-DENIS** : LP l'Horizon

### Apprentissage

**SAINT-ANDRÉ** : URMA, Centre de formation de Saint-André

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.

## Publications ONISEP consultables dans le kiosque



### au CDI :

**DOSSIER : ARTISANAT : DES MÉTIERS POUR DEMAIN**



# CAP Constructeur en ouvrages d'art

Cet ouvrier professionnel travaille dans une entreprise de travaux publics effectuant des travaux neufs ou des travaux d'entretien et d'amélioration. Il travaille surtout à la construction de grands ouvrages tels que les ponts, barrages, ouvrages de génie civil, centrales électriques, usines, réservoirs..., mais il peut aussi participer à la fabrication et à l'utilisation de moules pour éléments préfabriqués : poteaux, portes, dalles, panneaux de structure, escaliers, voussoirs. Par ailleurs, il peut se voir confier : la fabrication et la mise en place des coffrages, du ferrailage et du béton ; la mise en place, le cas échéant, des gaines et câbles de précontrainte.

## Programme

### L'enseignement comprend :

- > Les types d'ouvrages (les ponts, les collecteurs et galeries, les barrages, les réservoirs, les fondations spéciales et les murs de soutènement) et les techniques de construction ; la connaissance des sols et de leurs caractéristiques ;
- > Les matériaux et composants : résistance du béton armé, principe de fabrication du béton précontraint (par fils adhérents ou par câbles), les mortiers, les aciers pour armer le béton, les bois et dérivés utilisés pour les coffrages ;
- > Les méthodes et matériels : étude de l'implantation et du traçage avec utilisation de l'équerre optique, des nivelettes, des jalons, du décamètre ; connaissance des matériels et de leur utilisation (tombereaux, engin de levage et de manutention, camion malaxeur, pompe à béton, compresseurs, marteaux pneumatiques, vibreurs, compacteurs, etc...) ;
- > La communication technique : étude des dossiers d'autorisation de construire, des dossiers d'exécution, des représentations graphiques schématiques, etc ;
- > La sécurité au travail : réglementation, prévention, principaux risques professionnels, conduite en cas d'accident.

## Et après ?

### Vers quels métiers

- > Coffreur(euse)-boiseur(euse)
- > Constructeur(trice) en béton armé,
- > Maçon(ne)-coffreur(euse),
- > Constructeur(trice) de routes



### Possibilité de poursuite d'études

- > Bac pro Technicien du bâtiment : organisation et réalisation du gros œuvre
- > Bac pro Travaux publics

## Lieu de préparation

### Temps plein

**LE PORT** : SEP du lycée Jean Hinglo

### Apprentissage

**SAINT-DENIS** : LP L'Horizon

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.

## Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :

**PARCOURS** : LES MÉTIERS DU BÂTIMENT ET DES TRAVAUX PUBLICS

**DOSSIER** : ARTISANAT : DES MÉTIERS POUR DEMAIN



# CAP Couvreur

Cet ouvrier professionnel du bâtiment travaille dans une entreprise de couverture qui assure l'étanchéité des toitures.

Sur le chantier, le couvreur intervient après le charpentier. Il réalise ou répare la toiture dans un but de protection et éventuellement d'amélioration esthétique du bâtiment. Il participe à la préparation et à l'organisation du chantier.

Sous la responsabilité d'un chef d'équipe, il est capable de :

- mettre en place un échafaudage avec ses protections ;
- préparer la toiture (pose et réparation de voliges, insertion de matériau isolant, etc.) ;
- placer et fixer les tuiles, ardoises et autres matériaux de couverture ;
- appliquer des produits de traitement et de protection ;
- réaliser les ouvrages de zinguerie, d'étanchéité ou d'isolation extérieure.

Pour les travaux de modification ou de réparation, il associe les matériaux usagés et les matériaux de même nature en tenant compte de leur compatibilité, de la fiabilité de l'ouvrage, de la résistance de l'ensemble.

## Programme

L'enseignement comprend :

- > Calcul et dessin : lire un plan et à réaliser un croquis (un élément de toiture en zinc, par exemple, à réaliser ensuite). Calcul de surface d'une toiture et de quantité de matériaux nécessaires.
- > Techniques de couverture : le traçage, la découpe et la pose des matériaux. L'assemblage, par soudage ou avec des vis, crochets.
- > Matériaux : ardoises, tuiles, cuivre, zinc, inox, leurs réactions au froid, à la chaleur.
- > Outillages : choisir l'outillage adapté au matériau et au travail, utiliser un traceur à cordeau, un fer à souder.
- > Santé et sécurité au travail : identifier les principaux risques. Travailler en toute sécurité.

## Et après ?

**Vers quels métiers**

- > Couvreur(euse)

**Possibilité de poursuite d'études**

- > Bac pro Interventions sur le patrimoine bâti
- > BP Couvreur
- > MC Zinguerie

## Lieu de préparation

Temps plein

**LE PORT : SEP du lycée Jean Hinglo**

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.

**Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :**

**PARCOURS : LES MÉTIERS DU BÂTIMENT ET DES TRAVAUX PUBLICS**

**DOSSIER : ARTISANAT : DES MÉTIERS POUR DEMAIN**



# CAP Cuisine

Le cuisinier réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts). Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il est capable d'élaborer un menu.

Par ailleurs, il 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.

## Programme

### L'enseignement comprend :

- > Techniques professionnelles : TP de confection des plats et des desserts.
- > Technologie appliquée : l'élève effectue des manipulations, suit des démonstrations, reçoit des compléments d'informations de type professionnel, technique, économique, scientifique.
- > Technologie professionnelle : l'élève étudie les produits comme par exemple les différents morceaux d'un animal de boucherie 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, etc.
- > Sciences appliquées, hygiène alimentaire : microbiologie, physique, chimie, notions qui permettront de comprendre et d'appliquer avec discernement les règles en matière de risques alimentaires.
- > Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social.

## Et après ?

### Vers quels métiers

- > Cuisinier(ière) (chef de cuisine),
- > Chef de partie,
- > Commis(e) de cuisine),
- > Gérant(e) de restauration collective

### Possibilité de poursuite d'études

- > Bac pro Commercialisation et services en restauration
- > Bac pro Cuisine
- > BM Cuisinier
- > BP Charcutier-traiteur
- > MC Cuisinier en desserts de restaurant
- > MC Sommellerie

## Lieu de préparation

### Temps plein

**SAINT-PAUL** : Lycée hôtelier La Renaissance

### Apprentissage

**SAINT-PAUL** : CCI Pôle formation Centhor-CFA

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.

## Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :

**PARCOURS** : LES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

**DOSSIER** : ARTISANAT : DES MÉTIERS POUR DEMAIN



# CAP Ébéniste

L'ébéniste fabrique et répare des meubles à l'unité ou en nombre limité, selon un mode artisanal. A partir des plans et des instructions qui lui ont été donnés, il exécute une partie ou un ensemble de mobilier. Il réalise aussi les placages, les frisages, le montage des meubles et les finitions (ponçage, mise en teinte...).

L'ébéniste peut travailler dans un atelier, une entreprise artisanale ou une PME

Il réalise et restaure des meubles de style : façonnage de pièces, marqueterie, teintures, réfections variées.

Il fabrique également des meubles de style rustique ou contemporain, des copies d'anciens, à l'unité ou en petites séries.

Il prend connaissance du modèle à réaliser, ses dimensions, son ornementation son bois, il peut réaliser un croquis ou un tracé du meuble.

Vient ensuite le travail du bois : il faut découper, aplanir et raboter soigneusement les pièces pour les mettre aux dimensions exactes du dessin. Le professionnel usine et façonne les différents éléments, procède aux placages éventuels, ajoute éventuellement de la marqueterie.

Il assemble, sans coller ni fixer, toutes les pièces de bois pour vérifier leur parfait ajustement. Après cette étape, il cheville et colle définitivement le tout.

## Programme

### L'enseignement comprend :

- > Le fonctionnement d'un meuble : dimensions, jeux, formes, liaisons. Les outils manuels et les machines.
- > La coupe des matériaux, les techniques d'usinage, de montage et de finition (raclage, ponçage).
- > La connaissance des matériaux : le bois et ses dérivés, les produits de finition ou les colles...
- > Les variétés de bois : chêne, noyer, merisier... mais aussi des bois précieux ou exotiques (bois de rose, acajou...)
- > L'origine des essences, les variations de dimensions du bois, son séchage, ses altérations.
- > En atelier, ils réalisent d'abord des assemblages simples. Puis, ils étudient la mise en œuvre des placages, du vernis, des patines.

## Et après ?

### Vers quels métiers

- > Ébéniste
- > Restaurateur(trice) de meubles anciens,
- > Sculpteur(trice)

### Possibilité de poursuite d'études

- > Bac pro Technicien de fabrication bois et matériaux associés
- > BMA Ebéniste
- > CAP Art du bois option marqueteur
- > CAP Art du bois option sculpteur ornemaniste

## Lieu de préparation

### Temps plein

**SAINT-ANDRÉ** : LP Jean Perrin

**SAINT-LOUIS** : LP Roches Maigres

### Apprentissage

**SAINT-PIERRE** : URMA, Centre de formation de Saint-Pierre

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.



**Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :**

**DOSSIER : ARTISANAT : DES MÉTIERS POUR DEMAIN**



# CAP Employé de commerce multi-spécialités

Le titulaire de ce CAP travaille soit dans les commerces de détail, soit dans les rayons spécialisés des grandes surfaces.

Placé sous la responsabilité d'un chef de rayon ou d'un responsable de point de vente, il participe à la réception et au stockage des marchandises en réserve. Sur la surface de vente, il approvisionne les rayons et veille à leur attractivité, il accueille le client, identifie ses besoins et met en avant les qualités des produits. Enfin, selon les structures, il participe à l'encaissement.

## Programme

### L'enseignement comprend :

- > L'utilisation des différents documents comme les bons de livraison, les bordereaux de réception, les bons de commande
- > La réception des produits, la tenue d'une réserve avec la mise en stock, le contrôle et le mode de conservation des produits, la réalisation des inventaires
- > La manutention des produits, l'approvisionnement du rayon
- > La réglementation en matière d'étiquetage, de promotions, de soldes ou de présentation événementielle
- > La tenue de la caisse avec les différents modes de paiement et de facturation
- > La relation-client (contact, accueil, information) et l'environnement juridique, économique et social des activités professionnelles.

## Et après ?

### Vers quels métiers

- > Il peut travailler dans les grands magasins, les petites surfaces de proximité, les hypermarchés, les supermarchés ou encore les maxi-discompteurs
- > Commerçant(e) en alimentation, vendeur(euse) (employé(e) de commerce, employé(e) de libre-service, conseiller(ère) de clientèle, conseiller(ère) en vente, conseiller(ère) commercial(e))

### Possibilité de poursuite d'études

- > Bac pro Accueil - relation clients et usagers
- > Bac pro Commerce
- > Bac pro Vente (prospection, négociation, suivi de clientèle)...

## Lieu de préparation

### Temps plein

**LE PORT** : LP Léon de Lépervanche

**SAINT JOSEPH** : LP Paul Langevin

**SAINT-DENIS** : LP L'Horizon

**SAINTE-MARIE** : LP Isnelle Amelin

**SAINT-PIERRE** : LP François de Mahy

**LES AVIRONS** : SEP du Lycée Saint-Exupéry

**SAINT-ANDRÉ** : LP Jean Perrin

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.



### Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :

**ZOOM : LES MÉTIERS DU COMMERCE ET DE LA DISTRIBUTION**



# CAP Employé de vente spécialisé option A : produits alimentaires

Placé sous l'autorité du commerçant ou du responsable du point de vente ou du rayon, le titulaire de ce CAP accueille et informe le client, (caractéristiques techniques et commerciales des produits).

Employé de commerce, il conseille le client et après avoir éventuellement pesé, coupé ou tranché les denrées, il conclut la vente.

Il propose des services d'accompagnement et contribue à la fidélisation de la clientèle. Il participe par ailleurs à la réception, à la préparation, à la mise en valeur des produits, et, le cas échéant, à leur expédition.

Il surveille l'état des réserves et des chambres froides ainsi que l'état marchand des rayons, et nettoie les équipements, le matériel et l'espace de vente. Il procède au comptage des produits en vue de l'inventaire et des achats à effectuer.

L'option produits alimentaires permet de travailler dans les commerces alimentaires de détail (boulangeries, boucheries, poissonneries, ou au rayon de produits frais en grande distribution) et chez les grossistes de produits frais ou secs.

## Programme

L'enseignement comprend :

- > La nutrition, l'hygiène et la prévention ;
- > La qualité alimentaire et son maintien lors de la commercialisation ;
- > La réception, la mise en stock et l'expédition ;
- > Le suivi d'assortiments (attractivité du point de vente, actions promotionnelles, démarque) ;
- > La vente (communication orale et écrite ; approche et le déroulement de la vente) ; l'accompagnement de la vente (services à la clientèle ; supports d'information)

## Et après ?

**Vers quels métiers**

- > Commerçant(e) en alimentation,
- > Vendeur(euse) (employé(e) de commerce,
- > Employé(e) de libre-service,
- > Conseiller(ère) de clientèle,
- > Conseiller(ère) en vente,
- > Conseiller(ère) commercial(e)

**Possibilité de poursuite d'études**

- > Bac pro Commerce
- > Bac pro Technicien conseil vente en alimentation option produits alimentaires
- > BP Charcutier-traiteur

## Lieu de préparation

**Temps plein**

**LA POSSESSION** : SEP du lycée de La Possession  
**SAINT-LOUIS** : LP Victor Schoelcher  
**SAINTE-MARIE** : LP Isnelle Amelin  
**SAINT-PAUL** : LP de Vue Belle  
**SAINT-JOSEPH** : LP Paul Langevin  
**SAINT-BENOIT** : SEP du lycée du lycée Nelson Mandéla  
**SAINT-DENIS** : LP Julien de Rontanay  
**SAINT-PIERRE** : LP François de Mahy

**Apprentissage**

**LE PORT** : CCI Pôle formation CIRFIM-CFA  
**SAINT-BENOIT** : CCI Pôle formation Est CFA  
**SAINT-PIERRE** : CCI Pôle formation Sud -MEFS-CFA

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.



**Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :**

**ZOOM : LES MÉTIERS DU COMMERCE ET DE LA DISTRIBUTION**



# CAP Employé de vente spécialisé option B : produits d'équipement courant

Placé sous l'autorité du commerçant ou du responsable du point de vente ou du rayon, le titulaire de ce CAP accueille et informe le client. Il lui présente les caractéristiques techniques et commerciales des produits, le conseille et conclut la vente. Il propose des services d'accompagnement et contribue à la fidélisation de la clientèle. Il participe par ailleurs à la réception, à la préparation et à la mise en valeur des produits, et, le cas échéant, à leur expédition.

L'option « produits d'équipement courant » permet de travailler dans tous les commerces de détail non-alimentaires ou en entrepôt chez les grossistes. L'employé réceptionne la marchandise, la contrôle et saisit les données pour tenir les stocks à jour. Il étiquette les produits, applique les protections antivol, collabore à la réalisation des vitrines et participe à l'inventaire et à la mise en place des opérations de promotion et des soldes.

## Programme

L'enseignement comprend :

- > La réception et le stockage des marchandises : documents de livraison, utilisation de matériel de manutention, critères de rangement.
- > Les techniques de vente et de commercialisation : aménagement d'un point de vente, disposition des produits, étiquetage, signalisation.
- > La vente et son accompagnement : les bases de communication orale et écrite,
- > L'approche et le déroulement de la vente, les supports d'information et les services à la clientèle.

## Et après ?

Vers quels métiers

- > Vendeur(euse) (employé(e) de commerce,
- > Employé(e) de libre-service,
- > Conseiller(ère) de clientèle,
- > Conseiller(ère) en vente,
- > Conseiller(ère) commercial(e)

Possibilité de poursuite d'études

- > Bac pro Commerce
- > Bac pro Technicien conseil vente de produits de jardin
- > Bac pro Technicien conseil vente en animalerie
- > Bac pro Vente (prospection, négociation, suivi de clientèle)

## Lieu de préparation

Temps plein

**SAINT-PAUL** : LP de Vue Belle  
**LE TAMPON** : SEP du lycée Boisjoly Potier  
**SAINT-ANDRÉ** : LP Jean Perrin  
**LES AVIRONS** : SEP du lycée Saint-Exupéry  
**SAINTE-SUZANNE** : OGEC LP Cluny de Ste-Suzanne  
**SAINT-PIERRE** : LP François de Mahy  
**SAINT-LOUIS** : LP Victor Schoelcher  
**SAINT JOSEPH** : LP Paul Langevin  
**SAINT-BENOIT** : SEP du lycée Nelson Mandéla  
**SAINT-BENOIT** : LP Patu de Rosemont  
**SAINTE-MARIE** : LP Isnelle Amelin

Apprentissage

**SAINT-BENOIT** : CCI Pôle formation Est CFA  
**SAINT-PIERRE** : CCI Pôle formation Sud -MEFS-CFA  
**LE PORT** : CCI Pôle formation CIRFIM-CFA

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.



**Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :**

**ZOOM** : LES MÉTIERS DU COMMERCE ET DE LA DISTRIBUTION



# CAP Esthétique cosmétique parfumerie

Ce professionnel est spécialisé dans les techniques de soins esthétiques du visage, des mains et des pieds. Il a pour tâches l'application de produits cosmétiques et la réalisation de maquillages. Il peut procéder à des épilations et à des soins de manucure. Il est capable de conseiller la clientèle, d'assurer la démonstration et la vente des produits de soins, de maquillage, d'hygiène et de parfumerie. Il peut participer à la gestion des stocks, à la réalisation d'étalages...

L'esthéticienne exerce principalement en institut de beauté mais aussi en parfumerie, en salon de coiffure, dans les grands magasins ou les grandes surfaces. Elle peut également travailler à domicile ou dans un établissement de soins (établissement de cure, de convalescence, de réadaptation...).

## Programme

### L'enseignement comprend :

- > Biologie : anatomie, système de la vie végétative et de régulation, système tégumentaire (peau, poil, sébum ...)
- > Cosmétologie : réglementation française et européenne, composants et forme des produits cosmétiques et des produits d'hygiène corporelle
- > Technologie des appareils et des instruments : courants et ondes, appareils, instruments utilisés pour les soins esthétiques
- > Techniques esthétiques : accueil du client, installation du poste de travail, techniques de soins esthétiques, techniques d'épilation, de bronzage, de teinture, soins des mains et des pieds
- > Vente des produits et des prestations de services : présentation des produits, techniques de vente, encaissement, gestion du fichier client
- > Connaissance du milieu professionnel : connaissance de l'entreprise, des outils de gestion, de l'hygiène, de l'agencement des espaces professionnels et des acteurs de l'esthétique et de la parfumerie
- > Arts appliqués : culture artistique, principaux moyens d'expression et de communication, esthétique-cosmétique et design, projet (autour d'un maquillage, du packaging, de la vitrine ....) à partir d'un cahier des charges

## Et après ?

### Vers quels métiers

- > Esthéticien(ne)-cosméticien(ne)

### Possibilité de poursuite d'études

- > Bac pro Commerce
- > Bac pro Esthétique cosmétique parfumerie
- > BP Esthétique, cosmétique, parfumerie

## Lieu de préparation

### Temps plein

**SAINTE-MARIE** : LP Isnelle Amelin

### Apprentissage

**SAINT-PIERRE** : URMA, Centre de formation de Saint-Pierre

**SAINT-DENIS** : URMA, Centre de formation de Sainte-Clotilde

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.



**Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :**

**DOSSIER : ARTISANAT : DES MÉTIERS POUR DEMAIN**

# CAP Étancheur du bâtiment et des travaux publics

Le travail de l'étancheur du bâtiment et des travaux publics consiste en la réalisation et la pose de revêtements étanches à l'eau, au froid, au bruit, à la chaleur.

C'est un ouvrier qualifié qui réalise des travaux de revêtements d'étanchéité à l'eau. Sur des chantiers de bâtiment, il assure l'étanchéité des toitures, des terrasses-jardins, des bassins et des façades industrielles. Sur des chantiers de travaux publics, il est chargé de l'étanchéité de la voirie ou d'ouvrages d'art (ponts, barrages...). Il prend également en charge l'isolation thermique et acoustique.

Il sait calculer, choisir, fournir et poser les panneaux isolants et les revêtements, en maîtrisant les phénomènes de condensation et d'infiltration. Il a acquis une grande technicité dans la pose et l'assemblage des éléments, dans la préparation des surfaces, la manipulation et l'application des matériaux d'isolation et d'étanchéité.

Pour les travaux neufs, il intervient après les travaux de gros œuvre ou de génie civil ou après les travaux de charpente, sur les toits, les terrasses, les ponts, les canalisations et les tunnels.

Les revêtements d'étanchéité utilisés se font soit à base d'asphalte ou de résine de synthèse coulés soit par collage et soudure de membranes à base de bitume ou de matériaux de synthèse.

## Programme

L'enseignement comprend :

- > Les fonctions des ouvrages du bâtiment : l'étanchéité, l'isolation thermique, acoustique, la protection contre les incendies, les accidents
- > Les types d'ouvrage : les éléments porteurs : planchers, dalles, parois, charpentes
- > Les matériaux pour réaliser l'étanchéité : matériaux de synthèse, bitumeux, les isolants (minéraux, végétaux, de synthèse), les produits de fixation
- > Les techniques de mise en œuvre : tronçonnage, cisailage, soudage, collage, pliage, cintrage
- > Les outils : perceuse, visseuse, marteau piqueur, grignoteuse, riveteuse
- > Les techniques de pose et de fixation
- > Sont aussi au programme les notions essentielles de santé et sécurité au travail.



## Et après ?

Vers quels métiers

- > Couvreur (euse)
- > Étancheur (étancheur)

Possibilité de poursuite d'études

- > BP Etanchéité du bâtiment et des travaux publics
- > BP Métiers de la piscine
- > MC Zinguerie

## Lieu de préparation

Apprentissage

SAINT-ANDRÉ : URMA, Centre de formation de Saint-André

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.

Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :

PARCOURS : LES MÉTIERS DU BÂTIMENT ET DES TRAVAUX PUBLICS

DOSSIER : ARTISANAT : DES MÉTIERS POUR DEMAIN



# CAP Ferronnier d'art

Le ferronnier réalise, pour des bâtiments publics ou privés, tous types d'ouvrages en fer forgé (copies d'œuvres anciennes ou créations contemporaines) destinés à la décoration intérieure (chenets, tables, lampadaires, objets...) et extérieure (rampes, grilles, portails...). Il travaille en atelier et peut collaborer, selon les commandes, avec d'autres corps de métier (architectes, professionnels du patrimoine...).

La formation est axée sur l'étude des procédés de fabrication (travail du fer et d'autres métaux, à chaud ou à froid), du traçage, des techniques d'exécution (travail du matériau et mise en forme) et du dessin d'art. Les élèves étudient également l'histoire de la ferronnerie afin d'être à même d'identifier les styles et les époques des ouvrages. Il travaille le fer, le cuivre, l'innox, l'acier, le plomb à partir d'esquisses, de mesures, de repérages et façonne les pièces à la forge en recherchant la perfection des volutes et des courbes.

Il doit, pour cela, lire, traduire, interpréter des plans, évaluer les quantités de matière, utiliser machines de soudure et outils de découpe, transformer l'état du métal à chaud ou à froid, ajuster les pièces et les former

## Programme

L'enseignement comprend :

- > L'étude des procédés de fabrication (travail du fer mais aussi d'autres métaux à chaud ou à froid) ;
- > Le traçage et débit du matériau, des techniques d'exécution de l'ouvrage (travail du matériau et mise en forme) ;
- > L'histoire de la ferronnerie pour identifier le style et l'époque d'un ouvrage ;
- > La pratique du dessin géométrique et du dessin d'art ;
- > La prévention des accidents ;

## Et après ?

**Vers quels métiers**

- > Ferronnier(ière) d'art,
- > Machiniste constructeur ou plateau (machiniste de plateau,
- > Machiniste-constructeur(trice),
- > Serrurier(ière)-métallier(ière) (serrurier(ière),
- > Métallier(ière)

**Possibilité de poursuite d'études**

- > Bac pro Technicien en chaudronnerie industrielle

## Lieu de préparation

Temps plein et apprentissage :

**SAINTE-SUZANNE** : SEP du lycée de Bel Air

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.



**Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :**

**DOSSIER : ARTISANAT : DES MÉTIERS POUR DEMAIN**



# CAP Fleuriste

Le titulaire de ce CAP exerce une activité à caractère artisanal et artistique. Il maîtrise les techniques de base du métier de fleuriste et travaille le plus souvent dans un magasin, au rayon spécialisé d'une grande surface ou dans une entreprise de décoration. Il assure la réception des fleurs coupées, des plantes et des arbustes. Il sait les conserver et les entretenir. Doté d'un esprit créatif, il réalise des arrangements floraux en utilisant les techniques de dressage, de montage et de piquage. Il assure la vente courante des plantes et fleurs, conseille la clientèle et concourt à sa fidélisation. Son état d'esprit est celui d'un bon gestionnaire, soucieux de qualité et d'efficacité

Le fleuriste peut exercer son activité comme employé : en magasin traditionnel relevant du secteur de l'artisanat ; en magasin de fleurs libre service, en rayon spécialisé d'un commerce polyvalent, en entreprise de décoration, traiteur, hôtellerie, en atelier d'art floral.

## Programme

### L'enseignement comprend :

#### Pratique professionnelle en atelier de production

- > Réception, préparation et stockage des végétaux : aide à la réception et à la vérification des produits, préparation des végétaux, stockage des produits en fonction de leur spécificité, maintien du lieu de stockage dans un état correct.
- > Production-transformation : préparation et organisation du travail, réalisation de bouquets, d'assemblages, adéquation de la réalisation avec la commande.
- > L'évaluation inclut également des connaissances en botanique, en technologie et environnement professionnel (matière d'œuvre : les végétaux ; réalisation florale ; métier, santé, environnement) et en dessin d'art appliqué à la profession.

#### Pratique de la vente-conseil en magasin

- > Vente : accueil du client, recherche des besoins, présentation des produits correspondant aux attentes du client, argumentation, conclusion de la vente ;
- > Accompagnement de la vente : maintien de l'attractivité du point de vente, actualisation du fichier client, réception des réclamations ;

- > Technologie et environnement professionnel : le métier de fleuriste, l'environnement professionnel ;
- > Environnement économique, juridique et social des activités professionnelles.

## Et après ?

### Vers quels métiers

- > Fleuriste (animateur(trice) commercial(e) de point de vente horticole)

### Possibilité de poursuite d'études

- > BP Fleuriste
- > BTM Fleuriste

## Lieu de préparation

### Apprentissage

**SAINT-PAUL** : URMA, Centre de formation de Saint-Gilles les Hauts

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.



**Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :**

**DOSSIER : ARTISANAT : DES MÉTIERS POUR DEMAIN**



# CAP Gardien d'immeubles

Salarié d'une entreprise de gestion d'immeubles privés ou publics, le gardien exerce ses activités dans un ou plusieurs groupes d'habitations. Interlocuteur privilégié des occupants, ses tâches s'articulent autour de trois axes : Ce professionnel joue également un rôle d'accompagnement social : il peut repérer certains problèmes et orienter les personnes en difficulté vers les services compétents. Par ailleurs, il peut être amené à intervenir en cas de conflit de voisinage.

Le gardien, salarié d'une entreprise de gestion d'immeuble privé ou public, exerce un métier de contact avec les occupants de son immeuble mais également du quartier, les travailleurs sociaux et l'administration. Il veille au respect du règlement d'immeuble, participe à la gestion locative (recouvrement des loyers, états des lieux...), et informe les visiteurs.

Il entretient les parties communes et les espaces verts, collecte les ordures ménagères et distribue le courrier.

Il détecte les anomalies et recense les besoins en travaux. Si la sécurité est primordiale pour celui qu'on appelle encore parfois concierge, l'accueil des locataires et des propriétaires, l'information et le conseil sont en bonne place dans la liste de ses attributions.

## Programme

### L'enseignement comprend :

- > Biologie et chimie appliquées : biologie appliquée, microbes et transformation des déchets, pollutions, physique et chimie de l'eau, corrosion, produits à risques et solvants...
- > Économie-gestion : notions d'économie et de comptabilité, droit et organisation judiciaire, notions de fiscalité, le contrat de location...
- > Sciences médico-sociales : démographie et socio-économie, droit du travail, institutions, urbanisation, exclusions sociales...; la protection sanitaire et sociale, le logement social
- > Technologie : l'immeuble et le logement, déchets et traitement des déchets, techniques de nettoyages, maintenance, hygiène et sécurité ; gestion administrative ; communication.

## Et après ?

### Vers quels métiers

- > Gardien d'immeuble

### Possibilité de poursuite d'études

- > BP du secteur de la sécurité, l'entretien et la maintenance.

## Lieu de préparation

### Apprentissage

**LE PORT** : SEP du lycée Jean Hinglo

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.



**Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :**  
**PARCOURS : LES MÉTIERS DE LA DÉFENSE ET DE LA SÉCURITÉ PUBLIQUE**



# CAP Glacier-Fabricant

Le titulaire du CAP de glacier fabricant doit être capable de réaliser à partir d'instructions et dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité tous les produits courants du secteur de glacerie :

Il possède des connaissances en hygiène et en dessin appliqué aux métiers de l'alimentation. Par ailleurs, il a été initié à la gestion, ce qui lui permet de participer à la gestion des stocks, au contrôle qualité et à la commercialisation des produits

On peut être glacier en activité principale, en secteur artisanal, semi-industriel et industriel ou en composante d'activité, pour un pâtissier, traiteur, restaurateur, ou en partenariat avec des points de vente relais.

## Programme

### L'enseignement comprend :

- > La présentation des problèmes rencontrés lors de l'exécution de travaux individuels et collectifs.
- > La réalisation méthodique d'un produit en respectant les étapes prédéfinies.
- > La communication avec la clientèle sur la composition d'une glace, les conditions de conservation et de préparation à sa consommation.
- > La détection d'anomalies et d'erreurs.

## Et après ?

### Vers quels métiers

- > Opérateur(trice) de fabrication de produits alimentaires
- > Opérateur(trice) de production de produits alimentaires,
- > Opérateur(trice) de conditionnement de produits alimentaires,
- > Préparateur(trice) de produits alimentaires,
- > Pâtissier(ière)
- > Boulanger(ère)-pâtissier(ière),
- > Chef pâtissier(ière), pâtissier(ière) de restaurant,
- > Pâtissier(ière)-chocolatier(ière),
- > Pâtissier(ière)-confiseur(euse).

### Possibilité de poursuite d'études

- > Il est conseillé de préparer ce CAP en complément d'un CAP de pâtissier-glacier.

## Lieu de préparation

### Apprentissage

**SAINT-DENIS :** URMA, Centre de formation de Sainte-Clotilde

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO

## Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :

**DOSSIER :** ARTISANAT : DES MÉTIERS POUR DEMAIN



# CAP Installateur en froid et conditionnement d'air

Ce diplôme prépare à l'installation d'équipements frigorifiques et de climatisation, ainsi qu'à leur maintenance. Il permet d'exercer plusieurs types d'activité :

- préparation du chantier : lecture de plans, choix des outillages et des méthodes d'intervention ;
- montage : mise en place des équipements (compresseurs, générateurs, évaporateurs, matériels de régulation...) ; pose des réseaux hydrauliques, frigorifiques et électriques, fixation des accessoires (robinetterie, clapets, filtres, électrovannes...) ; raccordement des circuits aux différents appareils ;
- mise en service : vérification du fonctionnement global de l'installation, réglage des dispositifs de régulation et de sécurité ;
- information de l'utilisateur : présentation des consignes d'exploitation ;
- maintenance : entretien courant (nettoyage, graissage, contrôles...), réparation ou changement de pièces défectueuses (pompe, réducteur...).

## Programme

L'enseignement comprend :

- > Statique et dynamique des fluides, mécanique
- > électricité (schémas électriques, réseaux électriques, récepteurs)
- > Chimie
- > Thermique (chaleur, changements d'état, thermodynamique, hygrométrie)
- > Acoustique
- > Dessin (convention du dessin, construction)
- > Organisation du travail, entreprise (sécurité, organisation du poste de travail, gestion de l'entreprise)
- > Communication (écrite et orale)

## Et après ?

**Vers quels métiers**

- > Frigoriste

**Possibilité de poursuite d'études**

- > Bac pro Technicien de maintenance des systèmes énergétiques et climatiques
- > Bac pro Technicien en installation des systèmes énergétiques et climatiques
- > BP Equipements sanitaires
- > BP Métiers de la piscine
- > BP Monteur dépanneur en froid et climatisation
- > BP Monteur en installations de génie climatique
- > MC Vendeur spécialisé en produits techniques pour l'habitat

## Lieu de préparation

**Temps plein :**

**BRAS-PANON :** SEP du lycée Paul Moreau

**SAINT-DENIS :** LP L'Horizon

**SAINT-LOUIS :** LP Roches Maigres

**Apprentissage**

**LE PORT :** URMA, Centre de formation du Port

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO



**Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :**

**DOSSIER : ARTISANAT : DES MÉTIERS POUR DEMAIN**



# CAP Installateur sanitaire

Le plombier ou monteur en installations sanitaires, consacre une part importante de son activité aux réparations d'urgence, mais c'est aussi un ouvrier qualifié qui installe et entretient les canalisations industrielles et domestiques d'eau, de gaz ou d'air comprimé.

Dans les immeubles d'habitation, industriels ou commerciaux, il effectue des opérations de raccordement de canalisations du réseau d'eau à différents appareils sanitaires, systèmes industriels, installations privées... Il peut également réaliser des travaux de remise en état (réparation de robinets, résolution de problèmes de fuite d'eau, remplacement d'appareils...) liés à l'usure normale ou à la vétusté des installations.

Il travaille d'après le plan du maître d'œuvre qui indique la répartition et l'emplacement des appareils ainsi que le parcours des canalisations. Il peut mettre lui même au point des schémas d'installation à partir de ses propres relevés.

## Programme

### L'enseignement comprend :

- > Communication technique : lire un plan, établir des cotations simples, exploiter et utiliser des données informatisées
- > Installations et équipements :
  - > les réseaux fluidiques (le parcours des canalisations, les règles de pose)
  - > le traitement et l'épuration des eaux
  - > les combustibles et énergies (définition, stockage)
  - > les systèmes de production d'eau chaude (diversité, fonctionnement)
- > la ventilation des locaux
- > Matériaux : acier, cuivre, aluminium ; colles et adhésifs.

## Et après ?

### Vers quels métiers

- > Plombier(ière) (installateur(trice) sanitaire,
- > Monteur(euse) en installations sanitaires,
- > Monteur(euse) sanitaire

### Possibilité de poursuite d'études

- > Bac pro Technicien de maintenance des systèmes énergétiques et climatiques
- > Bac pro Technicien en installation des systèmes énergétiques et climatiques
- > BP Equipements sanitaires
- > BP Métiers de la piscine

## Lieu de préparation

### Temps plein :

**BRAS PANON** : SEP du lycée Paul Moreau

**SAINT-LOUIS** : LP Roches Maigres

**SAINT-DENIS** : LP l'Horizon

### Apprentissage

**SAINT-ANDRÉ** : URMA, Centre de formation de Saint-André

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.

## Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :

**PARCOURS** : LES MÉTIERS DU BÂTIMENT ET DES TRAVAUX PUBLICS

**DOSSIER** : ARTISANAT : DES MÉTIERS POUR DEMAIN



# CAP Maçon

Ce professionnel exerce des activités de maçonnerie dans une entreprise de bâtiment, et principalement dans le domaine du gros œuvre.

Il réalise des éléments d'ouvrage à partir de blocs de béton, briques, poutrelles... réunis par des matériaux de liaison (ciment). Pour des ouvrages en béton armé, il réalise des coffrages en bois, des châssis d'armatures, procède au gâchage manuel ou mécanique, au roulage du béton. Il effectue aussi des enduits divers, plus particulièrement au mortier de ciment. Il maîtrise le maniement des outils à main (truelle, fil à plomb, martelet, niveau à bulle, équerre...) et des outils mécaniques (bétonnière, élévateur, vibreur électrique ou pneumatique...).

La construction des fondations, l'élévation des murs, cloisons, façades et la pose des dalles pour des bâtiments ou des habitations n'ont aucun secret pour le maçon.

## Programme

L'enseignement comprend :

- > Lecture de plans,
- > Organiser les tâches, choisir l'outillage et les matériaux ,
- > Connaître les étapes de la réalisation et de la pose, monter et démonter un échafaudage, fabriquer un coffrage,
- > Assemblage des pierres, parpaings, briques à l'aide d'un ciment,
- > Connaissance des matériaux : béton, mortier, enduits, bois et dérivés, aciers, plâtres, colles,
- > Connaissance des matériels (fosse étanche, fonctionnement d'un conduit de cheminée ou de ventilation).
- > Ouvrages de maçonnerie : les fondations, les dallages, les planchers, les poutres, les murs, les escaliers ainsi que l'ensemble de la chaîne de construction, du coffrage à l'enduit en passant par le bétonnage ou le ferrailage.
- > Santé et sécurité au travail.

## Et après ?

**Vers quels métiers**

- > Façadier(ière) (enduseur(euse)) ,
- > Maçon(ne) (constructeur(trice) en maçonnerie et béton armé du bâtiment, Maçon(ne)-coffreur(euse),
- > Maçon(ne)-finisseur(eus) Possibilité de poursuite d'études

**Possibilité de poursuite d'études**

- > Bac pro Interventions sur le patrimoine bâti
- > Bac pro Technicien du bâtiment : organisation et réalisation du gros œuvre
- > Bac pro Travaux publics
- > BP Maçon
- > BP Plâtrerie et plaque
- > CAP Carreleur mosaïste
- > CAP Plâtrier - plaquiste MC Plaquiste

## Lieu de préparation

**Temps plein**

**BRAS PANON** : SEP du lycée Paul Moreau

**SAINT-LOUIS** : LP Roches Maigres

**Apprentissage**

**SAINT-ANDRÉ** : URMA, Centre de formation de Saint-André

**SAINT-PIERRE** : URMA, Centre de formation de Saint-Pierre

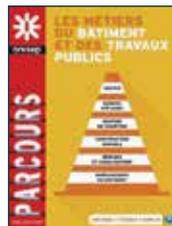
## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.

**Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :**

**PARCOURS** : LES MÉTIERS DU BÂTIMENT ET DES TRAVAUX PUBLICS

**DOSSIER** : ARTISANAT : DES MÉTIERS POUR DEMAIN



# CAP Maintenance de bâtiments de collectivités

L'agent de maintenance exerce son activité dans les bâtiments gérés par des collectivités (communes, hôpitaux, entreprises, complexes touristiques...). Il peut intervenir sur les structures fixes (gros œuvre, second œuvre) ou mobiles (ouvertures, mobilier). Il entretient les réseaux et appareillages concernant la plomberie, le chauffage, l'électricité.

Il peut se voir confier des travaux de maintenance préventive : vérification, contrôle, entretien. En cas de mauvais fonctionnement il est capable de localiser la panne et d'en évaluer la gravité. Il est à même de procéder aux réparations n'impliquant pas de modification technique, de remplacer un élément défectueux, de transmettre des informations à sa hiérarchie. Il doit tenir à jour les fiches d'entretien.

Ce professionnel connaît les différents matériaux et matériels, les modalités de leur mise en œuvre ou de leur installation, les causes de vieillissement et de panne. Par ailleurs, il maîtrise les techniques de contrôle.

## Programme

L'enseignement comprend :

- > Lecture des documents techniques (plan, notice de montage, mode d'emploi...).
- > Étude des différentes parties qui constituent un bâtiment (réseau électrique, réseau d'eau potable, toiture, menuiseries, revêtements muraux et de sol, vitrerie...) et leurs fonctions.
- > Le titulaire du diplôme sait trouver les raisons d'un mauvais fonctionnement et y remédier.
- > Il connaît les différents matériaux qui serviront aux divers travaux de dépannage ou de réparation.
- > Il vérifie, contrôle le bon fonctionnement et le bon état des installations.

## Et après ?

**Vers quels métiers**

- > Agent de maintenance des bâtiments

**Possibilité de poursuite d'études**

- > Bac pro Hygiène et environnement (dernière session en 2015)
- > Bac pro Hygiène propreté, stérilisation (première session 2016)
- > MC Plaquiste

## Lieu de préparation

**Temps plein**

**SAINT-DENIS** : LP Saint-François Xavier La Montagne

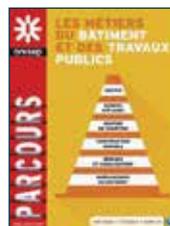
**SAINT-LOUIS** : LP Roches Maigres

**Apprentissage**

**SAINT-ANDRÉ** : URMA, Centre de formation de Saint-André

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.



**Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :**

**PARCOURS : LES MÉTIERS DU BÂTIMENT ET DES TRAVAUX PUBLICS**



# CAP Maintenance des matériels option C : matériels d'espaces verts

Le titulaire de ce CAP peut travailler dans une entreprise de maintenance, de location ou de distribution de matériels agricoles, une entreprise de parcs et jardins, de bâtiment, de travaux publics ou de manutention.

La maintenance des motoculteurs, tondeuses, taille-haies et tronçonneuses constitue le cœur de l'activité de l'agent titulaire de l'option matériels de parcs et jardins.

Ce professionnel prépare et organise ses interventions sur les engins. Il assure leur entretien et leur réparation. Il change des éléments, des organes ou des pièces lors de la dépose-repose ou du démontage-remontage de sous-ensembles. Il réalise des mesures simples et des contrôles sur les parties mécaniques, électriques, hydrauliques ou pneumatiques. En fin d'intervention, il sait rendre compte à sa hiérarchie et à son client. Il est en contact direct avec le client. Il doit faire preuve de goût du contact et de qualité d'écoute.

Les activités de maintenance font de plus en plus appel à des connaissances en électronique et en informatique

## Programme

### L'enseignement comprend :

- > La technologie et le dessin industriel
- > Lecture des schémas hydrauliques, électriques et électroniques.
- > Étude du fonctionnement des matériels (la régulation thermique des moteurs, le freinage et l'embrayage).
- > Les mesures de sécurité.

## Et après ?

### Vers quels métiers

- > Mécanicien(ne)-réparateur(trice) en matériel agricole (mécanicien(ne) de matériels agricoles,

### Possibilité de poursuite d'études

- > Bac pro Agroéquipement
- > Bac pro Maintenance des matériels option A agricoles / option C parcs et jardins
- > MC Maintenance des moteurs diesel et de leurs équipements
- > MC Maintenance des systèmes embarqués de l'automobile

## Lieu de préparation

### Temps plein

**LE PORT** : LP Léon de Lepervanche

**SAINT-BENOIT** : LP Patu de Rosemont

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.



**Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :**

**DOSSIER : ARTISANAT : DES MÉTIERS POUR DEMAIN**



# CAP Maintenance des matériels option B : matériels de travaux publics et de manutention

Ce professionnel s'occupe de la maintenance préventive des chariots industriels, nacelles, pelleteuses, grues et autres machines.

Il prépare et organise ses interventions sur les engins. Il assure leur entretien et leur réparation. Il change des éléments, des organes ou des pièces lors de la dépose-repose ou du démontage-remontage. Il réalise des mesures simples et des contrôles sur les parties mécaniques, électriques, hydrauliques ou pneumatiques. Il doit intégrer les aspects liés à la communication, à la qualité, à la prévention des risques professionnels et à la protection de l'environnement. Il peut travailler dans une entreprise de maintenance, de location ou de distribution de matériels agricoles, une entreprise de parcs et jardins, de bâtiment, de travaux publics ou de manutention.

## Programme

### L'enseignement comprend :

- > Technologie et dessin industriel.
- > Lecture des schémas hydrauliques, électriques et électroniques.
- > Étude du fonctionnement des matériels (la régulation thermique des moteurs, le freinage, l'embrayage).
- > Analyse fonctionnelle et technologique
- > Réalisation d'interventions sur un matériel ou un équipement

## Et après ?

### Vers quels métiers

- > Conducteur(trice) d'engins de travaux publics (conducteur(trice) d'engins de chantier),
- > Technicien(ne) en engins de travaux publics (mécanicien(ne) de matériels de travaux publics,
- > Mécanicien(ne) d'engins de travaux publics,
- > Mécanicien(ne) réparateur(trice) en engins de travaux publics,
- > Mécanicien(ne) réparateur(trice) en engins de chantier)

### Possibilité de poursuite d'études

- > Bac pro Maintenance des matériels option B travaux publics et manutention

## Lieu de préparation

### Apprentissage

**SAINT-PIERRE** : URMA, Centre de formation de Saint-Pierre

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.



**Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :**

**DOSSIER : ARTISANAT : DES MÉTIERS POUR DEMAIN**



# CAP Maintenance des matériels option A : matériels agricoles

Ce mécanicien doit être capable d'assurer des interventions de maintenance et de service sur des matériels en mettant en œuvre des procédures et des moyens dédiés. Il doit intégrer les aspects liés à la communication, à la qualité, à la prévention des risques professionnels et à la protection de l'environnement.

Si un tracteur ou une moissonneuse-batteuse tombent en panne au moment des labours ou des récoltes, tout s'arrête. La maintenance préventive des machines agricoles revêt donc une importance particulière. Elle constitue le cœur de l'activité du titulaire de l'option tracteurs et matériels agricoles.

Ce professionnel prépare et organise ses interventions sur les engins. Il assure leur entretien et leur réparation. Il change des éléments, des organes ou des pièces lors de la dépose-repose ou du démontage-remontage de sous-ensembles. Il réalise des mesures simples et des contrôles sur les parties mécaniques, électriques, hydrauliques ou pneumatiques.

## Programme

L'enseignement comprend :

- > Technologie et de dessin industriel.
- > Lecture des schémas hydrauliques, électriques et électroniques.
- > Étude du fonctionnement des matériels (la régulation thermique des moteurs, le freinage, l'embrayage).
- > Les mesures de sécurité.

## Et après ?

Vers quels métiers

- > Mécanicien(ne)-réparateur(trice) en matériel agricole (mécanicien(ne) de matériels agricoles,
- > Technicien(ne) de maintenance en machinisme agricole

**Possibilité de poursuite d'études**

- > Bac pro Agroéquipement
- > Bac pro Maintenance des matériels option A agricoles
- > Bac pro Maintenance des matériels option C parcs et jardins
- > MC Maintenance des moteurs diesel et de leurs équipements
- > MC Maintenance des systèmes embarqués de l'automobile

## Lieu de préparation

Temps plein

**SAINT-BENOIT** : LP Patu de Rosemont

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.



**Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :**

**DOSSIER : ARTISANAT : DES MÉTIERS POUR DEMAIN**



# CAP Maintenance des véhicules option motocycles

Ce professionnel est chargé de l'accueil des clients, de la maintenance courante des véhicules et de leur restitution. Il est spécialisé dans l'entretien, la réparation, le dépannage et la mise au point des motos de toutes marques. Pour leur entretien courant, il réalise des opérations de maintenance de premier niveau. Il a appris à remplacer des éléments courants ainsi que des ensembles et des sous-ensembles. Il sait également changer des éléments de circuits électriques, hydrauliques ou pneumatiques et effectuer des contrôles simples.

## Programme

L'enseignement comprend :

- > Analyse technique, dessin technique, technologies des véhicules, mise en œuvre d'interventions sur véhicules.
- > Systèmes et composants techniques étudiés : motorisation ; allumage, alimentation en carburant et en air, injection ; transmission, embrayage, boîte de vitesse ; liaisons au sol, suspension, direction, pneumatiques ; freinage ; circuits de charge, démarrage, éclairage, signalisation ; chauffage, climatisation ; équipements électriques.

## Et après ?

**Vers quels métiers**

- > Mécanicien(ne) et technicien(ne) moto (mécanicien(ne) moto,
- > Mécanicien(ne) en motocycle

**Possibilité de poursuite d'études**

- > Bac pro Maintenance de véhicules option C motocycles

## Lieu de préparation

Temps plein

**LE PORT** : LP Léon de Lepervanche

Apprentissage

**SAINT-PIERRE** : URMA, Centre de formation de Saint-Pierre

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.



**Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :**

**DOSSIER : ARTISANAT : DES MÉTIERS POUR DEMAIN**



# CAP Maintenance des véhicules option véhicules de transport routier

Ce professionnel peut travailler dans une entreprise appartenant au réseau d'un constructeur ou intervenant sur des véhicules de toutes marques, au service maintenance d'une entreprise de transport ou de location ou d'une entreprise possédant un parc important de véhicules de transport routier : poids lourds, véhicules de transport en commun. Le titulaire de l'option véhicules de transport routier s'occupe de l'entretien, de la réparation, du dépannage et de la mise au point des poids lourds de toutes marques.

## Programme

### L'enseignement comprend :

- > Analyse technique, dessin technique, technologies des véhicules, mise en œuvre d'interventions sur véhicules.
- > Systèmes et composants techniques étudiés : motorisation ; allumage, alimentation en carburant et en air, injection ; transmission, embrayage, boîte de vitesse ; liaisons au sol, suspension, direction, pneumatiques ; freinage ; circuits de charge, démarrage, éclairage, signalisation ; chauffage, climatisation ; équipements électriques.

## Et après ?

### Vers quels métiers

- > Contrôleur(euse) technique automobile,
- > Technicien(ne) automobile (mécanicien(ne) automobile
- > Garagiste

### Possibilité de poursuite d'études

- > Bac pro Maintenance des véhicules option B véhicules de transport routier
- > MC Maintenance des moteurs diesel et de leurs équipements
- > MC Maintenance des systèmes embarqués de l'automobile

## Lieu de préparation

### Apprentissage

**SAINT-PIERRE** : URMA, Centre de formation de Saint-Pierre

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO



**Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :**

**DOSSIER : ARTISANAT : DES MÉTIERS POUR DEMAIN**



# CAP Maintenance des véhicules option voitures particulières

Le titulaire de ce CAP peut travailler dans une entreprise appartenant au réseau d'un constructeur ou intervenant sur des véhicules de toutes marques, au service maintenance d'une entreprise de transport ou de location ou d'une entreprise possédant un parc important de véhicules, ou encore dans une société de services rapides automobiles.

Le titulaire de l'option véhicules particuliers est chargé de l'accueil des clients, de la maintenance courante des véhicules et de leur restitution. Il est capable de réaliser des opérations de maintenance de premier niveau liées à l'entretien périodique des véhicules. Il sait remplacer des ensembles et des sous-ensembles et aussi, changer des éléments de circuits électriques, hydrauliques ou pneumatiques. Il peut accueillir le client et écouter sa demande; organiser son poste de travail en respectant les règles de sécurité; assurer les opérations de révision et de maintenance périodique des véhicules particuliers; diagnostiquer les pannes simples, identifier les pièces nécessaires à l'intervention.

## Programme

L'enseignement comprend :

- > Analyse technique, dessin technique, technologies des véhicules, mise en œuvre d'interventions sur véhicules.
- > Systèmes et composants techniques étudiés : motorisation ; allumage, alimentation en carburant et en air, injection ; transmission, embrayage, boîte de vitesse ; liaisons au sol, suspension, direction, pneumatiques ; freinage ; circuits de charge, démarrage, éclairage, signalisation ; chauffage, climatisation ; équipements électriques.

## Et après ?

Vers quels métiers

- > Contrôleur(euse) technique automobile,
- > Technicien(ne) automobile (mécanicien(ne) automobile)
- > Garagiste

Possibilité de poursuite d'études

- > Bac pro Maintenance de véhicules option A voitures particulières
- > MC Maintenance des moteurs diesel et de leurs équipements
- > MC Maintenance des systèmes embarqués de l'automobile

## Lieu de préparation

Temps plein

**LE PORT** : LP Léon de Lepervanche

**SAINT-PIERRE** : LP François de Mahy

**SAINT-DENIS** : SEP du lycée Georges Brassens

**SAINT-BENOIT** : LP Patu de Rosemont

**SAINT-LEU** : SEP du lycée Stella

Apprentissage

**SAINT-PIERRE** : URMA, Centre de formation de Saint-Pierre

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO



**Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :**

**DOSSIER : ARTISANAT : DES MÉTIERS POUR DEMAIN**



# CAP Marbrier du bâtiment et de la décoration

Le marbrier donne à la pierre brute, extraite des carrières, la forme qu'il faut pour servir à la construction, à la décoration ou à la restauration de monuments. Il est spécialisé dans le sciage, la taille et le polissage du marbre en blocs ou tranches. D'après un plan, il trace la forme voulue sur le matériau à l'équerre, la règle et le compas. Il procède à la découpe et au polissage à l'aide de machines ou d'outils à main. Il réalise soit des réparations, de petits ouvrages de maçonnerie ou plâtrerie, ou encore des montages d'ouvrages simples, le tout dans le respect et la conformité des règles d'hygiène et de sécurité

## Programme

L'enseignement comprend :

- > La lecture, la compréhension et la traduction des plans ou calepins d'appareils,
- > Le relevé d'éléments d'ouvrages simples ou d'emplacements devant être renouvelés ou aménagés,
- > Le tracé des épures ou croquis,
- > Le choix et la préparation du matériel d'exécution.

## Et après ?

Vers quels métiers

- > Le marbrier qualifié est recherché tant dans la construction neuve qu'en réhabilitation du patrimoine.
- > Maçon(ne)-coffreur(euse)
- > Maçon(ne)-finisseur(euse)
- > Tailleur(euse) de pierre

Possibilité de poursuite d'études

- > Bac pro Artisanat et métiers d'art option arts de la pierre
- > Bac pro Interventions sur le patrimoine bâti
- > BP Métiers de la pierre
- > BP Tailleur de pierre des monuments historiques
- > CAP Graveur sur pierre
- > MC Graveur sur pierre

## Lieu de préparation

Apprentissage

**SAINT-PAUL** : URMA, Centre de formation de Saint-Gilles les Hauts (ouverture sous réserve d'effectifs)

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.



**Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :**

**DOSSIER : ARTISANAT : DES MÉTIERS POUR DEMAIN**

# CAP Menuisier aluminium verre

Spécialiste de la fabrication et de la pose de fenêtres, vitrines de magasins, vérandas..., le titulaire de ce diplôme travaille en atelier et sur chantier. En atelier, il intervient dans la découpe, l'usinage, le façonnage et l'assemblage de matériaux (aluminium, verre, matériaux de synthèse...). Sur un chantier, il exerce des fonctions de manutention, d'installation ou de réparation. Il peut également réaliser des aménagements intérieurs : miroirs, pare-douches pour salles de bains...

## Programme

L'enseignement comprend :

- > Les méthodes de débit (tronçonnage, cisailage, découpe).
- > L'usinage des pièces par fraisage, perçage, meulage, polissage
- > L'assemblage par soudage, collage, ou en utilisant vis, rivets, boulons
- > Les ouvrages de la profession : les menuiseries, les portails, les vérandas, les volets, les cloisons, les miroirs, leur mode de construction et leur fonctionnement (leurs dimensions, leurs formes, les jeux entre les pièces)
- > En sciences physiques, l'étude des matériaux utilisés : aluminium, matériaux de synthèse...
- > Les procédés d'obtention des produits, la compatibilité des matériaux entre eux, les contraintes d'utilisation.
- > Lire un plan d'architecte, un plan de définition, de détail, et connaître les conventions de représentation du bâtiment.

## Et après ?

**Vers quels métiers**

- > Menuisier(ière),
- > Techniverrier(ière)
- > Miroitier(ière)

**Possibilité de poursuite d'études**

- > Bac pro Menuiserie aluminium - verre
- > Bac pro Ouvrages du bâtiment : métallerie
- > BP Menuisier aluminium - verre

## Lieu de préparation

**Temps plein**

**SAINT-JOSEPH** : LP Paul Langevin

**SAINT-SUZANNE** : SEP du lycée de Bel Air

**Apprentissage**

**SAINT-ANDRÉ** : URMA, Centre de formation de Saint-André

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.



**Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :**  
**PARCOURS : LES MÉTIERS DU BÂTIMENT ET DES TRAVAUX PUBLICS**



# CAP Menuisier fabricant de menuiserie, mobilier et agencement

Le menuisier peut travailler au sein d'une entreprise de menuiserie, d'agencement ou de production de mobilier.

En atelier, il fabrique principalement, à l'unité ou en série, des fenêtres, des volets, des portes, des placards et autres meubles en bois ou en matériaux dérivés, pouvant inclure des composants en verre ou en matériaux de synthèse. Il assure le suivi de la fabrication, le contrôle qualité des produits et la maintenance des machines et outils.

Sur le chantier, le travail se limite à la pose du mobilier. Le menuisier doit cependant organiser et sécuriser son intervention, puis trier et faire évacuer les déchets.

Il effectue le suivi de la fabrication, le contrôle de la qualité des produits et assure la maintenance de premier niveau des machines et des outils. Sur le chantier, il peut être amené à installer ponctuellement des mobiliers d'agencement.

## Programme

L'enseignement comprend :

- > Communication technique : les parties constitutives d'un ouvrage, ainsi que ses caractéristiques et fonctions.
- > Expression graphique (dessins de fabrication, plans d'architecte etc), conventions et normes de représentation, logiciels de tracé, d'optimisation, de DAO.
- > Les ouvrages : menuiseries extérieures et intérieures ; ouvrages d'agencement et mobilier.
- > Les matériaux et produits : les essences, les produits en plaques, les produits de jointoiement et de calfeutrement, de fixation et d'assemblage, de traitement, de préservation et de finition.
- > Les procédés et processus de réalisation
- > L'organisation des processus de fabrication
- > Santé et sécurité

## Et après ?

**Vers quels métiers**

- > Agenceur(euse) de cuisines et salles de bains (bainiste, cuisiniste) ,
- > Machiniste constructeur ou plateau (machiniste de plateau,
- > Machiniste-constructeur(trice) ,
- > Menuisier(ière)

**Possibilité de poursuite d'études**

- > Bac pro Technicien constructeur bois
- > Bac pro Technicien de fabrication bois et matériaux associés
- > Bac pro Technicien menuisier-agenceur
- > BP Menuisier aluminium - verre (première session en 2016)
- > BP Menuisier
- > MC Parqueteur
- > MC Plaquiste

## Lieu de préparation

**Temps plein**

**SAINT-BENOIT** : LP Patu de Rosemont

**SAINT-JOSEPH** : LP Paul Langevin

**SAINT-DENIS** : LP l'Horizon

**SAINT-LOUIS** : LP Roches Maigres

**Apprentissage**

**SAINT-ANDRÉ** : URMA, Centre de formation de Saint-André

**SAINT-PIERRE** : URMA, Centre de formation de Saint-Pierre

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.



**Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :**

**DOSSIER : ARTISANAT : DES MÉTIERS POUR DEMAIN**



# CAP Menuisier installateur

Le titulaire de ce diplôme exerce son activité au sein d'une entreprise de menuiserie ou d'agencement.

Il fabrique les pièces d'adaptation et d'ajustement des menuiseries (portes, fenêtres, volets, placards, escaliers...) et du mobilier, et les installe. Il réalise également des travaux d'isolation et d'étanchéité en atelier, pour la découpe et l'assemblage des ouvrages, ou sur chantier, pour leur mise en place.

Il connaît les différents matériaux (bois, matériaux dérivés, matériaux associés comme l'aluminium, les mousses...), les principales techniques d'usinage du bois et les étapes de fabrication. Sur le chantier, il sait adapter la pose aux contraintes de structure, d'étanchéité et de confort. Par ailleurs, il doit organiser et sécuriser son intervention et veiller au tri et à l'évacuation des déchets.

Le titulaire de ce CAP aménage ou restaure nos espaces de vie : logements, bureaux, magasins..., afin de les rendre confortables, agréables et sécurisés

## Programme

### L'enseignement comprend :

- > L'entreprise et son environnement : les intervenants et leur rôle.
- > Le statut juridique de l'entreprise ; son organisation et domaines d'intervention et ses responsabilités.
- > La communication technique des conventions, des codes et des langages de représentation. / Etude des modes de construction et d'installation.
- > Les procédés et processus de réalisation : moyens et des techniques de production ; usinage par enlèvement de matière ; assemblage et montage ; finition ; manutention ; stockage ; chargement, transport et pose.
- > Etapes d'une fabrication ou d'une installation. Organisation et agencement du poste de travail en atelier ou sur site.
- > La santé et la sécurité au travail.

## Et après ?

### Vers quels métiers

- > Agenceur(euse) de cuisines et salles de bains (bainiste, cuisiniste)
- > Machiniste constructeur ou plateau (machiniste de plateau)
- > Machiniste-constructeur(trice)
- > Menuisier(ière)

### Possibilité de poursuite d'études

- > Bac pro Technicien constructeur bois
- > Bac pro Technicien de fabrication bois et matériaux associés
- > Bac pro Technicien menuisier-agenceur
- > BP Menuisier
- > BP Plâtrerie et plaque
- > CAP Arts du bois option sculpteur ornementaliste
- > CAP Arts du bois option tourneur

## Lieu de préparation

### Temps plein

**SAINT-LOUIS** : LP Roches Maigres

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.



**Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :**

**DOSSIER : ARTISANAT : DES MÉTIERS POUR DEMAIN**



# CAP Métiers de la Mode - vêtement flou

La technique du « flou », qui se distingue de celle du « tailleur », désigne les méthodes de construction et de réalisation de vêtements souples et déstructurés. Il s'agit de réaliser des vêtements en étoffes fines et souples comme des robes, des chemises, des layettes ou vêtements d'enfants, vêtements d'intérieur... Savoir prendre les mesures de la personne, concevoir le "patron", préparer les différents éléments de tissu, mettre en forme le modèle, effectuer les essayages, faire des retouches...

## Programme

### L'enseignement comprend :

- > La collecte et le décodage des informations techniques relatives au vêtement à réaliser : relever les informations pertinentes relatives au vêtement à réaliser/décoder des informations esthétiques et techniques
- > La préparation d'une phase de travail : participer à la construction des éléments du vêtement/préparer les opérations de coupe/organiser et préparer le poste de travail en tenant compte des consignes de sécurité/régler et maintenir en état les matériels
- > La réalisation du vêtement à partir de consignes opératoires et de sécurité : la coupe et l'entoilage/ préparation à l'essayage de prototype/l'assemblage et le montage/le repassage et le contrôle à tous les stades de la fabrication
- > La réception et la transmission des informations : rendre compte de son activité/travailler en équipe.

## Et après ?

### Vers quels métiers

- > Tailleur(euse) et couturier(ière)
- > Coupeur(euse)-tailleur(euse),
- > Maître tailleur(euse)

### Possibilité de poursuite d'études

- > Bac pro Métiers de la mode - vêtements
- > BM Couturière
- > BP Vêtement sur mesure option C couture flou
- > MC Essayage-retouche-vente

## Lieu de préparation

### Temps plein

**SAINT-PAUL** : LP de Vue Belle

**SAINT-PIERRE** : LP François de Mahy

**SAINTE-MARIE** : LP Isnelle Amelin

**SAINT-BENOIT** : LP Patu de Rosemont

### Apprentissage

**SAINT-PAUL**: URMA, Centre de formation de Saint-Gilles les Hauts (ouverture sous réserve d'effectifs)

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.

## Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :

**PARCOURS** : LES MÉTIERS DE LA MODE ET DU LUXE

**DOSSIER** : ARTISANAT : DES MÉTIERS POUR DEMAIN



# CAP Opérateur / opératrice logistique

Le titulaire de ce diplôme exécute, en fonction des directives qu'il reçoit, les opérations de réception, de stockage, de préparation des commandes et d'expédition.

Il assure le déchargement et la réception des marchandises (contrôle des documents de transport, vérification de la qualité des produits...). Lors de l'entreposage, il est capable d'identifier, trier, étiqueter et orienter les produits reçus vers le lieu de stockage, les zones de litige ou d'expédition. Dans ce cadre, il prend en charge le reconditionnement et l'étiquetage des colis ; il utilise l'informatique pour enregistrer les entrées et les sorties, déclencher les réapprovisionnements et faire des inventaires.

Ses activités impliquent de la rigueur, de la concentration pour maintenir la qualité des prestations dans des conditions optimales de sécurité. Elles impliquent aussi l'utilisation de charriots élévateurs, d'outils informatiques et de communication.

Il exerce ses activités dans des entreprises de production, plates-formes de distribution, grande distribution, entrepôts...

## Programme

### L'enseignement comprend :

- > Les flux entrants : cela concerne la chaîne logistique, l'organisation et la sécurité sur les zones d'activités logistiques, les matériels de manutention (transpalette, roll...), les documents nécessaires à la réception, les marchandises, le contrôle de la réception, l'adressage, le stockage...
- > La conduite des chariots automoteurs à conducteur porté : les règles de conduite, technologie des chariots, les opérations de maintenance, pratiques des outils et risques liés à l'activité.
- > Les flux sortants : la préparation de commandes et l'expédition de marchandises, les emballages, le reconditionnement...
- > La communication orale et écrite professionnelle : les technologies de l'information et de la communication : cela comprend l'utilisation d'outils mobiles (lecteur de code-barres, tablette...), l'utilisation des outils de communication (téléphone, scanner...), l'utilisation d'internet, intranet, EDI (Electronic Data Interchange) et fax (recherches et partages d'informations, messagerie électronique...).

- > L'environnement économique, juridique : l'entreprise et son organisation, droit du travail, etc...

## Et après ?

### Vers quels métiers

- > Magasinier (ière)
- > Cariste,
- > Employé (e) logistique,
- > Préparateur (trice) de commandes,
- > Conditionneur (euse) emballer (euse)
- > Agent (e) de magasinage et de messagerie
- > Agent (e) de réception
- > Stockiste
- > **Agent (e) de distribution et de magasinage**

### Possibilité de poursuite d'études

- > Bac pro Logistique
- > Bac pro Transport

## Lieu de préparation

### Temps plein

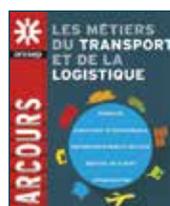
**LA POSSESSION** : SEP du lycée de La Possession

### Apprentissage

**SAINT-PAUL**: URMA, Centre de formation de Saint-Gilles les Hauts

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.



**Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :**

**PARCOURS : LES MÉTIERS DU TRANSPORTS ET DE LA LOGISTIQUE**



# CAP Pâtissier

Le titulaire de ce CAP sait préparer les pâtisseries et organiser leur fabrication. Ainsi, il sait 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.

## Programme

### L'enseignement comprend :

- > 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.
- > Dans une boulangerie-pâtisserie, une pâtisserie-confiserie, ou dans les rayons spécialisés des grandes surfaces, les pâtisseries semi-industrielles, partout ce diplômé a sa place. Egalement dans un restaurant où il peut être amené à préparer en plus quiches et pizzas.
- > On peut même dire qu'il est attendu, car les débouchés restent importants, les horaires chargés à certaines périodes, les jours fériés ou le week-end sacrifiés décourageant les intéressés.
- > Façonnage des pâtes, fermentation, cuisson ;
- > Réalisation des crèmes, sirops, coulis, sauces ;
- > Réalisation de décors à base de sucre, chocolat, fruits ou de nappage.

## Et après ?

### Vers quels métiers

- > Opérateur(trice) de fabrication de produits alimentaires,
- > Opérateur(trice) de production de produits alimentaires,
- > Opérateur(trice) de conditionnement de produits alimentaires,
- > Préparateur(trice) de produits alimentaires ,
- > Pâtissier(ière) (boulangère)-pâtissier(ière),
- > Pâtissier(ière)-chocolatier(ière),
- > Pâtissier(ière)-confiseur(euse)

### Possibilité de poursuite d'études

- > 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

## Lieu de préparation

### Temps plein

**SAINT-PAUL :** Lycée hôtelier La Renaissance

### Apprentissage

**SAINT-DENIS :** URMA, Centre de formation de Sainte-Clotilde

**SAINT-PIERRE :** URMA, Centre de formation de Saint-Pierre

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.



**Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :**

**DOSSIER : ARTISANAT : DES MÉTIERS POUR DEMAIN**



# CAP Peintre-applicateur de revêtements

Le peintre-applicateur de revêtements est un ouvrier professionnel du bâtiment. Il exerce dans une entreprise de construction ou de réhabilitation.

Après avoir préparé le support, il peut soit appliquer une peinture ou un produit décoratif, soit poser du papier peint ou un revêtement mural. Il pose également des revêtements de sol. Il peut réaliser des revêtements intérieurs ou extérieurs (façades, terrasses).

Ses connaissances en maçonnerie lui permettent de préparer les supports nécessaires à ces travaux. Ses connaissances artistiques et les nouvelles utilisations des revêtements lui offrent une liberté d'expression de plus en plus grande et élargissent ses possibilités de création.

## Programme

### L'enseignement comprend :

- > L'entreprise et ses partenaires ; les matériaux et produits utilisés ; le fonctionnement des matériels et outillages employés.
- > Les intervenants de l'acte de construire et de rénover : les différents intervenants sur un chantier du bâtiment et leurs fonctions, les types d'entreprises, leurs formes juridiques, leurs organisations et fonctions, les organisations professionnelles (conventions collectives, syndicats...), les garanties et responsabilités de l'entreprise, les différents types de marchés.
- > Communication technique : technique graphique (conventions de représentation, normes), arts appliqués à la profession .
- > Les supports neufs ou anciens : bétons, enduits, bois et matériaux dérivés, matières plastiques, anciens revêtements .
- > Matériaux, produits et systèmes : étude des liants hydrauliques, des plâtres et dérivés, des bois et dérivés, des métaux, des peintures, vernis et enduits, des colles et adhésifs, des produits de calfeutrement, des revêtements de murs et de sols.
- > Matériels et outillages : fonction et mode d'utilisation des échafaudages, caractéristiques et fonctionnement des outils portatifs (entretien et contrôle).
- > Santé et sécurité au travail :les personnes et organismes chargés de la prévention dans l'entreprise, la réglementation en matière de sécurité du travail, la prévention des risques accidents (protection du chantier et des usagers de la route et riverains) et des risques d'atteinte à la santé, les moyens d'y remédier.



## Et après ?

### Vers quels métiers

- > Façadier(ière) (enduseur(euse)) ,
- > Peintre en bâtiment (peintre façadier(ière),
- > Peintre finisseur(euse), peintre ravaleur(euse),
- > Solier(ière)-moquetteste

### Possibilité de poursuite d'études

- > Bac pro Aménagement et finition du bâtiment
- > BP Carrelage mosaïque
- > BP Menuisier aluminium - verre (première session 2016)
- > BP Equipements sanitaires
- > BP Peinture revêtement
- > CAP Carreleur mosaïste

## Lieu de préparation

### Temps plein

**BRAS-PANON** : SEP du lycée Paul Moreau

**SAINT-DENIS** : LP Saint-François Xavier La Montagne

**SAINT-LOUIS** : LP Roches Maigres

### Apprentissage

**SAINT-ANDRÉ** : URMA, Centre de formation de Saint-André

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.



**Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :**

**PARCOURS : LES MÉTIERS DU BÂTIMENT ET DES TRAVAUX PUBLICS**

# CAP Peinture en carrosserie

Le peintre en carrosserie peut intervenir dans tout type d'entreprise de réparation de carrosseries de véhicules automobiles, de cycles et de motocycles, de matériel aéronautique, ferroviaire, maritime, agricole ou de travaux publics. Le cœur de son activité réside dans la préparation des surfaces et la mise en peinture des éléments. Son action est complémentaire de celle du carrossier, qui effectue les opérations de restructuration et de redressage de la carrosserie.

Au sein de l'équipe de réparation, l'ouvrier remet en état les éléments en matériaux composites détériorés avant de réaliser la peinture et de préparer le véhicule pour la livraison. Il travaille en relation avec sa hiérarchie et les experts, les clients et les utilisateurs, en interne comme en externe.

Ce professionnel peut exercer son activité dans un atelier de réparation de carrosseries indépendant ou rattaché au réseau d'un constructeur automobile, ou encore dans l'atelier intégré d'une entreprise ou d'une collectivité.

L'asthme, une mauvaise vision des couleurs et l'allergie aux produits utilisés en peinture constituent des contre-indications à l'exercice du métier.

## Programme

### L'enseignement comprend :

- > La lecture d'une représentation d'un élément et/ou d'un mécanisme ;
- > Les véhicules et leurs énergies : classification ; ensembles mécaniques ; systèmes constitutifs ; les circuits électriques ; éclairage ; signalisation ; les circuits hydrauliques ; lubrification ; refroidissement ; freinage ; les pneumatiques ; confort ; sécurité ; climatisation ; chauffage ; aide à la conduite et autres ;
- > Les activités de peinture : les matériaux (aluminium, plastique, composites, aciers) ; les assemblages ; les produits de recouvrement ; de finition ; les techniques d'application ; les matériels et équipements du peintre (cabines, pistolets et autres) ; les abrasifs ; les protections contre les risques de corrosion ;
- > Les activités de service : communication ; organisation de la réparation ; collision ; réglementation ; qualité ; prévention des risques professionnels ; tri sélectif des déchets.

## Et après ?

### Vers quels métiers

- > Carrossier(ière) (carrossier(ière)-tôlier(ère),
- > Tôlier(ère)-carrossier(ière)

### Possibilité de poursuite d'études

- > Bac pro Construction des carrosseries
- > Bac pro Réparation des carrosseries

## Lieu de préparation

### Temps plein

**LE PORT** : LP Léon de Lepervanche

**SAINT-BENOIT** : LP Patu de Rosemont

**SAINT-DENIS** : SEP du lycée Georges Brassens

**SAINT-PIERRE** : LP François de Mahy

### Apprentissage

**SAINT-PIERRE** : URMA, Centre de formation de Saint-Pierre

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.



**Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :**

**DOSSIER : ARTISANAT : DES MÉTIERS POUR DEMAIN**



# CAP Petite enfance

Le titulaire de ce CAP est un professionnel de l'accueil et de la garde des jeunes enfants. Par ses activités (aide à la prise des repas, soins d'hygiène corporelle, jeux divers...), il contribue à leur éducation. Il les aide à acquérir leur autonomie (vestimentaire, alimentaire, motrice). Il participe à leur développement affectif et intellectuel.

En outre, il assure l'entretien courant et l'hygiène des locaux et des équipements.

Ce professionnel peut travailler en école maternelle, en crèche, en halte-garderie ou en centre de vacances. Il exerce souvent les fonctions d'agent territorial spécialisé des écoles maternelles (ATSEM).

En grande majorité des femmes, leur fonction est de répondre aux besoins fondamentaux de l'enfant (hygiène, repas, espaces de vie de l'enfant, soins, etc.)

## Programme

### L'enseignement comprend :

- > Sciences médico-sociales : l'enfant et son développement, cadre juridique et institutionnel de l'enfant et de la famille, organisation générale du corps humain et fonctions, caractéristiques de l'appareil digestif du nourrisson et du jeune enfant, l'alimentation, les régimes alimentaires et l'éducation alimentaire de l'enfant, contaminations alimentaires.
- > Technologie : qualité de vie dans le logement et prévention des accidents domestiques, environnement de l'enfant en collectivités, technologies de service à l'utilisateur.

## Et après ?

### Vers quels métiers

- > Le titulaire du CAP Petite enfance peut exercer comme salarié d'employeur particulier ou de crèche familiale à son domicile (à condition d'être agréé), ou comme salarié d'employeur particulier ou de services d'aide à domicile au domicile des parents ou en structures collectives : école maternelle, crèche collective, halte garderie, garderie périscolaire,
- > Assistant(e) maternel(le)
- > Garde d'enfants, nourrice agréée

### Possibilité de poursuite d'études

- > Bac pro Accompagnement, soins et services à la personne option A : à domicile
- > Bac pro Accompagnement, soins et services à la personne option B : en structure
- > Diplôme d'Etat d'aide-soignant
- > Diplôme d'Etat d'auxiliaire de puériculture

## Lieu de préparation

### Temps plein

**SAINT-DENIS** : LP Saint-François Xavier La Montagne

**LE PORT** : LP Léon de Lepervanche

**SAINT-PAUL** : LP de Vue Belle

**LE TAMPON** : SEP du lycée Roland Garros

**SAINT-LOUIS** : LP Victor Schœcher

**SAINT-BENOIT** : SEP du lycée Marie Curie

**SAINT-DENIS** : LP Julien de Rontaunay

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.



**Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :**

**ZOOM : LES MÉTIERS DES SERVICES À LA PERSONNE**



# CAP Plâtrier Plaquiste

Le titulaire de ce diplôme est un ouvrier professionnel du bâtiment. Il travaille dans une entreprise spécialisée dans l'aménagement et la finition. Son activité se déroule pour l'essentiel à l'intérieur des bâtiments et porte sur la réalisation de doublages, cloisons, plafonds et sols, et d'ouvrages décoratifs. Au cours de sa formation, il a acquis une double compétence portant sur la mise en œuvre :

. de produits humides : briques, carreaux de briques, carreaux de plâtre et plâtres posés de manière traditionnelle ;  
. de produits secs : plaques et matériaux associés impliquant des montages diversifiés aux fonctions multiples (acoustique, thermique, sécurité).

Le plâtrier-plaquiste est le premier ouvrier qualifié à intervenir dans la finition des cloisons, plafonds et sols du bâtiment. Ces aménagements contribuent à l'isolation hydrique, acoustique, thermique.

## Programme

### L'enseignement comprend :

- > Communication technique : symboles de représentation architecture ; décodage des plans et dessins d'exécution ; fiches techniques ; connaissance des formes, des rythmes, des couleurs.
- > Les ouvrages : les supports (bétons, enduits, bois et dérivés, matériaux de synthèse etc) des ouvrages du bâtiment. Les types d'ouvrages courants et leurs fonctions techniques : thermique, acoustique, protection incendie, hydrique, décorative. Les plafonds, cloisons, doublages et techniques à respecter. Histoire des techniques et ouvrages anciens.
- > Les matériaux et les produits : les types de matériaux (préfabriqués, plâtres, béton cellulaire, enduits de finition, éléments composites, matériaux isolants...), leurs caractéristiques physiques, mécaniques, thermiques et acoustiques et leur réaction au feu. Accessoires de pose.
- > Santé et sécurité au travail
- > Contrôle et qualité : indicateurs (normes) et gestion de la qualité

## Et après ?

### Vers quels métiers

Le plâtrier-plaquiste travaille dans les entreprises artisanales ou dans les grandes entreprises du secteur de l'aménagement et de la finition du bâtiment, sur des chantiers de rénovation ou de construction neuve. Il peut se spécialiser pour devenir staffeur-ornemaniste ou stucateur.

- > Façadier(ière) (enduseur(euse) ,
- > Plâtrier(ière) (plâtrier(ière) plaquiste)

### Possibilité de poursuite d'études

- > Bac pro Aménagement et finition du bâtiment
- > BP Métiers de la piscine
- > BP Peinture revêtements
- > CAP Staffeur ornemaniste
- > MC Plaquiste

## Lieu de préparation

### Temps plein

**SAINT-DENIS** : LP Saint-François Xavier La Montagne

**SAINT-PIERRE** : SEP du Lycée de Bois d'Olive

### Apprentissage

**SAINT-ANDRÉ** : URMA, Centre de formation de Saint-André

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.



**Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :**  
**PARCOURS : LES MÉTIERS DU BÂTIMENT ET DES TRAVAUX PUBLICS**



# CAP Poissonnier

Le poissonnier connaît de très nombreux poissons et crustacés d'eau douce et d'eau de mer. Il sait les conserver par réfrigération, salage, fumage..., les préparer (vidage, écaillage, filetage,...) et les cuisiner. Enfin, il réalise l'étalage, accueille et conseille la clientèle. Il peut travailler comme vendeur en grande surface ou dans une poissonnerie artisanale ou comme ouvrier professionnel dans la transformation des produits de la mer.

## Programme

### L'enseignement comprend :

- > Connaissance des secteurs : pêche, circuits de distribution, entreprises de transformation, évolution du métier ;
- > Connaissance des produits : espèces des poissons et fruits de mer, caractéristiques anatomiques, morphologiques et culinaires des produits, familles de produits, constitution des aliments et nutrition ;
- > Préparation et transformation : préparation des poissons (vidage, écaillage, dépeçage, filetage, tranchage) 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, prix de vente, conseil à la clientèle, mise en place d'un étalage attrayant ;
- > Équipements et locaux professionnels : laboratoires de poissonnerie (chambres froides, congélateur, conservateurs, machines à produire de la glace), appareils électriques (machine à dépecer et fileter, broyeurs de déchets, trancheurs), traitement des déchets, utilisation et entretien des matériels, hygiène et sécurité ;
- > Préparation traiteur : cuisson, fonds, fumets, sauces, accompagnements (pâtes, riz, taillage et cuisson des légumes), produits lyophilisés ou sous-vides

## Et après ?

### Vers quels métiers

- > Opérateur(trice) de fabrication de produits alimentaires,
- > Opérateur(trice) de production de produits alimentaires,
- > Opérateur(trice) de conditionnement de produits alimentaires,
- > Préparateur(trice) de produits alimentaires)

### Possibilité de poursuite d'études

- > MC employé traiteur ;
- > Bac pro Poissonnier écailler traiteur.
- > Bac pro Poissonnier écailler traiteur
- > MC Employé traiteur

## Lieu de préparation

### Apprentissage

**SAINT-DENIS** : URMA, Centre de formation de Sainte-Clotilde

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.



**Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :**

**DOSSIER : ARTISANAT : DES MÉTIERS POUR DEMAIN**



# CAP Préparation et réalisation d'ouvrages électriques

Le titulaire de ce CAP réalise les installations électriques des logements, bureaux, ou entreprises industrielles... Il travaille d'après les plans et schémas d'installation. Il trace les emplacements des éléments, puis il les met en place et les raccorde. Il intervient sur l'éclairage, les interphones, les alarmes, les appareils de contrôle du chauffage, des ascenseurs... Il réalise la pose des câbles, sait faire des essais de sécurité et dépanner les installations

Rigueur et vigilance sont des qualités indispensables au titulaire de ce CAP car travailler avec l'électricité représente toujours un risque.

## Programme

### L'enseignement comprend :

- > Électrotechnique : lois fondamentales de l'électricité, courant continu, courant alternatif
- > Énergie électrique : la production, le transport (transformateur) et la distribution (comptage, tarification), les utilisations (éclairage, électrothermie, chauffage, climatisation), la force motrice et les moteurs, etc ;
- > Installations et équipements électriques : canalisations électriques, installations électriques des bâtiments, appareillage basse tension ;
- > Installations communicantes : éléments électroniques et informatiques de courant faible qui contrôlent et commandent les matériels électriques (courant fort) : interphones, les dispositifs d'alarme et de sécurité (incendie, accès à un local)
- > Sécurité au travail
- > Représentation graphique et modélisation : les schémas électriques, le dessin technique du bâtiment.

## Et après ?

### Vers quels métiers

- > Électricien(ne) installateur(trice) et monteur(euse)-câbleur(euse)
- > Électricien(ne) installateur(trice)
- > Électricien(ne) d'équipement,
- > Électricien(ne) bâtiment, Électricien(ne) monteur(euse),
- > Installateur(trice) en équipements électriques,
- > Monteur(euse) électricien(ne)

### Possibilité de poursuite d'études

- > Bac pro Electrotechnique, énergie, équipements communicants (dernière session 2018)
- > Bac pro Métiers de l'électricité et de ses environnements connectés (première session 2019)
- > Bac pro Systèmes électroniques numériques (dernière session 2018)
- > Bac pro Systèmes numériques (première session 2019)
- > Bac pro Technicien de maintenance des systèmes énergétiques et climatiques
- > Bac pro Technicien en installation des systèmes énergétiques et climatiques
- > CAP Installateur thermique
- > MC Maintenance des systèmes embarqués de l'automobile

## Lieu de préparation

### Temps plein

**LE PORT** : LP Léon de Lepervanche

**SAINT-JOSEPH** : LP Paul Langevin

**SAINT-DENIS** : LP Amiral Lacaze

**SAINT-LOUIS** : LP Roches Maigres

**SAINT ANDRÉ** : LP Jean Perrin

**LE TAMPON** : SEP du lycée Roland Garros

### Apprentissage

**LE PORT** : URMA, Centre de formation du Port

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.



**Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :**

**DOSSIER : ARTISANAT : DES MÉTIERS POUR DEMAIN**



# CAP Réalisation en chaudronnerie industrielle

Ce professionnel travaille par déformation de feuilles de métal d'épaisseur fine ou moyenne (tôles, plaques, profilés...). Après traçage, il procède au découpage et à la mise en forme du métal. Il est capable d'installer les outils et d'assurer les réglages, la programmation et la conduite d'une machine-outil semi-mécanisée ou à commande numérique. Enfin, il contrôle la qualité et la conformité des pièces qu'il a réalisées avant d'effectuer l'assemblage de l'ouvrage. Il assure par ailleurs la maintenance préventive de ses outils de travail.

## Programme

### L'enseignement comprend :

- > La mise en œuvre, la réalisation, le contrôle d'une intervention : décoder un ordre de réparation, analyser une documentation technique, préparer le poste de travail, organiser son intervention selon les règles du métier et de la sécurité ; vie sociale et professionnelle.
- > La communication technique, la préparation, la technologie : montrer son aptitude à analyser un document technique, extraire les informations nécessaires à son travail, compléter des documents fournis.

## Et après ?

### Vers quels métiers

- > Charpentier(ière) métallique (monteur(euse) en charpente métallique,
- > Monteur(euse) assembleur(euse) en constructions métalliques,
- > Monteur(euse) en structures métalliques),
- > Chaudronnier(ière) (opérateur(trice) en structures métalliques,
- > Tôlier(ière),
- > Opérateur(trice) en chaudronnerie-formage),
- > Soudeur(euse) (opérateur(trice) en techniques de soudage.

### Possibilité de poursuite d'études

- > Bac pro Menuiserie aluminium - verre
- > Bac pro Ouvrages du bâtiment : métallerie
- > Bac pro Technicien en chaudronnerie industrielle
- > MC Soudage

## Lieu de préparation

### Temps plein

**LE PORT** : LP Léon de Lepervanche

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.



**Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :**

**DOSSIER : ARTISANAT : DES MÉTIERS POUR DEMAIN**



# CAP Réparation des carrosseries

Le titulaire de ce CAP dépose, répare et repose les éléments de carrosserie. Il contrôle les structures, prépare et réalise la mise en peinture.

Préparer l'intervention sur véhicule : accueillir et orienter le client ; réceptionner le véhicule ; collecter les données, établir la liste des pièces et des produits nécessaires ; agencer, organiser le poste de travail, préparer le véhicule à l'intervention ;

Déposer et reposer les éléments : déposer et reposer les pièces mécaniques, les éléments de sellerie et de verrouillage, débrancher les éléments des systèmes électriques, électroniques, sauvegarde des mémoires ; déposer les pièces détériorées ; réaliser le contrôle de géométrie des structures ; monter et ajuster les pièces neuves ;

Remettre en forme les pièces détériorées ; protéger contre la corrosion ; réparer les éléments en matériaux composites ; remplacer les vitrages ;

Préparer la mise en peinture : dégraisser, laver les éléments liés à l'intervention ; mastiquer, poncer, protéger les zones à ne pas traiter ;

Préparer la livraison : reposer les éléments de carrosserie après intervention du peintre ; reconnecter les circuits électriques et hydrauliques, réinitialiser les indicateurs de défaut de maintenance ; contrôler les trains roulants ; trier les déchets, remettre en état le poste de travail

## Programme

**L'enseignement comprend :**

- > Analyse fonctionnelle et structurelle y compris lecture de la représentation d'un élément et/ou d'un mécanisme.
- > Les véhicules et leur réparation : le véhicule et ses équipements; les matériaux ; les assemblages ; la réparation des carrosseries.
- > Les fonctions de l'activité de service : communication ; organisation de la réparation ; qualité ; prévention des risques professionnels et tri sélectif des déchets.

## Et après ?

**Vers quels métiers**

- > Carrossier(ière)
- > Carrossier(ière)-tôlier(ère)
- > Tôlier(ère)-carrossier(ière)
- > Contrôleur(euse) technique automobile

**Possibilité de poursuite d'études**

- > Bac pro Construction des carrosseries
- > Bac pro Réparation des carrosseries
- > CAP Peinture en carrosserie

## Lieu de préparation

**Temps plein**

**LE PORT** : LP Léon de Lepervanche

**SAINT-BENOIT** : LP Patu de Rosemont

**SAINT-PIERRE** : LP François de Mahy

**SAINT-DENIS** : SEP du lycée Georges Brassens

**Apprentissage**

**SAINT-PIERRE** : URMA, Centre de formation de Saint-Pierre

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.



**Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :**

**DOSSIER : ARTISANAT : DES MÉTIERS POUR DEMAIN**



# CAP Restaurant

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 et dresse les tables. Il prévoit les besoins en linge ou en boissons et participe au nettoyage de la salle. Au moment du service, il conseille le client, prend les commandes puis sert les plats et les boissons. Il peut être amené à réaliser des opérations simples comme le découpage ou le flambage, et à préparer des boissons (apéritifs, cocktails ou boissons chaudes). Il doit rester disponible et attentif aux demandes des clients tout au long du service. Il doit être doté d'une bonne résistance physique pour supporter la station debout et les horaires décalés.

## Programme

### L'enseignement comprend :

- > 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. Les risques liés aux produits exposés en salle, à la sécurité des locaux et des équipements professionnels.
- > Communication et vente : présenter et à mettre en valeur un produit, élaborer un argumentaire de vente. Accueillir le client, le conseiller dans son choix, etc.
- > 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.

## Et après ?

### Vers quels métiers

- > Barman (barmaid) (employé(e) barman),
- > Employé(e) de restaurant (serveur(euse) de restaurant),
- > Garçon de café (garçon de comptoir
- > Garçon de salle,
- > **Garçon limonadier / serveuse limonadière, serveur(euse)**

### Possibilité de poursuite d'études

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

## Lieu de préparation

### Temps plein

**SAINT-PAUL** : Lycée hôtelier La Renaissance

### Apprentissage

**SAINT-PAUL** : CCI Pôle formation Centhor-CFA

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.

## Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :

**PARCOURS** : LES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

**DOSSIER** : ARTISANAT : DES MÉTIERS POUR DEMAIN



# CAP Sellerie générale

Ce professionnel confectionne des sièges, des habillages et des aménagements intérieurs pour les véhicules automobiles, les bateaux ou encore les avions de ligne. Dans l'ameublement, il participe à la fabrication et à la réparation des fauteuils et réalise des aménagements pour les salles de spectacle, les salles de sport. Il intervient également dans la confection de tentes, de parasols, d'articles de sport et de bâches.

L'ouvrier qualifié en sellerie générale peut travailler le bois, le cuir, le tissu, le plastique, le caoutchouc ou la fibre de verre. Il connaît parfaitement l'origine, les propriétés physiques et chimiques, les procédés de fabrication et les normes des matières qu'il emploie. Il connaît également les modes de réalisation des fils et des étoffes, ainsi que les procédés de teinture, d'impression.

Il prépare, fabrique, débite et coupe les modèles. Il réalise des patrons, dont il définit la forme, l'agrandissement et la réduction. Il effectue des opérations de piquage, de collage, de soudage et de finition (à la main ou à la machine). Il propose et sélectionne les fournitures et accessoires. Il connaît les techniques de réparation et sait reproduire l'apparence des matières. Il possède des connaissances esthétiques en matériaux, volumes et tendances. Il sait identifier les caractéristiques des mouvements de mode, les types de décors, de matières ou de couleurs, les styles et les tendances.

## Programme

**L'enseignement comprend :**

- > La définition du modèle : connaissances des produits (matières premières, matériaux employés, par exemple).
- > Etude des étapes et techniques appropriées à leur réalisation (patron, gabarit, règle de base des aplombs, prise de mesures, etc.) ;
- > Les connaissances des matières d'œuvre : origine et dénomination des cuirs, plastiques, tissus enduits, étoffes, etc.). Etude des procédés de teinture, d'impression, des différents types de coutures, etc. ;
- > Les connaissances et utilisation des matériels : matériels manuels, automatisés ou informatisés. Matériels de coupe, d'assemblage, sertisseuses, etc. ;

- > Les procédés de préparation et de réalisation : les différentes techniques de collage, de piquage, soudage, montage, etc.
- > La gestion des réalisations, l'atelier et son environnement, communication : notion de coût de production, contrôle de la qualité, connaissance de l'entreprise, vocabulaire technique, notions de relations humaines, etc. ;
- > L'art appliqué : histoire de l'évolution du design d'objet au XXe siècle et des tendances stylistiques des textiles et matériaux souples. Réalisation de croquis et représentation graphique avec outils traditionnels et informatisés.

## Et après ?

**Vers quels métiers**

- > Bottier(ière),
- > Maroquinier(ière),
- > Sellier(ière) (sellier bourrelier, sellier carrossier, sellier garnisseur, sellier harnacheur, sellier maroquinier).

**Possibilité de poursuite d'études**

- > Bac pro Métiers du cuir option maroquinerie
- > BM Sellier garnisseur
- > MC Piquage d'articles chaussants

## Lieu de préparation

**Apprentissage**

**SAINT-PAUL : URMA, Centre de formation de Saint-Gilles les Hauts**

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.



**Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :**

**DOSSIER : ARTISANAT : DES MÉTIERS POUR DEMAIN**



# CAP Sérigraphie industrielle

Ce professionnel exerce son activité dans des secteurs aussi divers que la publicité, l'industrie automobile, l'électronique, la céramique ou le textile. Il peut être recruté par une entreprise dont l'activité principale est la sérigraphie ou qui possède un atelier intégré à sa production.

Le sérigraphe réalise des travaux d'impression conformes au dossier de fabrication qu'il a analysé au préalable. Pour cela, il élabore la forme imprimante ; il fabrique les écrans à travers lesquels l'encre est pressée pour être déposée sur le support (flacons, affiches publicitaires, puces électroniques...). Il choisit les encres selon la nature de ce support (papier, carton, plastique ou autre). Il est capable de composer des teintes selon les besoins et de calculer la consommation d'encre pour le tirage. Il effectue les réglages des presses et du séchoir, et veille au bon fonctionnement des équipements. Avant d'imprimer en série, il vérifie l'impression grâce aux épreuves et y apporte les corrections nécessaires. Enfin, il veille à maintenir une qualité de tirage constante.

## Programme

L'enseignement comprend :

- > Prendre connaissance du dossier de production
- > Analyser et traduire les instructions du dossier
- > Vérifier et inventorier les éléments fournis
- > Vérifier l'étalonnage du densitomètre
- > Contrôler la conformité du support d'impression
- > Rechercher une teinte
- > Calculer la consommation d'encre
- > Régler les différents organes de la machine d'impression
- > Démontet et déposer l'écran
- > Maintenir les postes de travail en parfait état de fonctionnement et de sécurité.



## Et après ?

**Vers quels métiers**

Les applications sont nombreuses : publicité, impression textile, électronique, affiches, autocollants, décoration de véhicules entre autres, et l'ouvrier qualifié pourra s'insérer dans ces secteurs, dans une petite unité d'impression intégrée, ou dans une entreprise de sérigraphie, une imprimerie de labeur, où il sera :

- > Imprimeur sérigraphe
- > Clicheur sérigraphe...
- > Sérigraphe

**Possibilité de poursuite d'études**

- > Bac pro Réalisation de produits imprimés et plurimédia option B productions imprimées

## Lieu de préparation

Apprentissage

**SAINT-PAUL** : URMA, Centre de formation de Saint-Gilles les Hauts

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO



**Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :**

**DOSSIER : ARTISANAT : DES MÉTIERS POUR DEMAIN**

# CAP Serrurier Métallier

Le métallier assure la fabrication d'un ouvrage ou d'une de ses parties. Il analyse les dessins et la gamme de fabrication, choisit les moyens à mettre en œuvre, positionne la matière première, installe les outils, conduit l'usinage, réalise le montage-assemblage... Sur chantier, il participe à la pose de l'ouvrage.

Sa formation lui permet d'intervenir sur des produits de formes différentes (plats, profilés...) et des matériaux aussi divers que l'acier, les alliages d'aluminium ou de cuivre. Le titulaire du CAP Serrurier métallier usine, ajuste et assemble les différentes parties d'un ouvrage métallique, puis l'installe sur chantier et en assure l'entretien. Il utilise des matériaux très divers (acier, aluminium, cuivre, laiton et leurs alliages...). Il exerce dans une spécialité du bâtiment, mais d'autres secteurs lui sont ouverts comme le mobilier ou la décoration...

## Programme

### L'enseignement comprend :

- > Les techniques de fabrication et de pose des ouvrages métalliques.
- > La connaissance des matériaux : métaux ferreux (acier, inox), métaux non ferreux (cuivres, aluminium, laiton) et leurs alliages, matériaux de synthèse, produits verriers, produits composites, quincaillerie, mastics, produits de fixation, etc.
- > La lecture de plan d'architecte et de dossier technique de fabrication et de pose.

## Et après ?

### Vers quels métiers

- > Charpentier(ière) métallique (monteur(euse) en charpente métallique,
- > Monteur(euse) assembleur(euse) en constructions métalliques,
- > Monteur(euse) en structures métalliques),
- > Machiniste constructeur ou plateau (machiniste de plateau,
- > Machiniste-constructeur(trice),
- > Serrurier(ière)-métallier(ière),
- > Serrurier(ière),
- > Métallier(ière).

### Possibilité de poursuite d'études

- > Bac pro Menuiserie aluminium - verre
- > Bac pro Ouvrages du bâtiment : métallerie
- > Bac pro Technicien en chaudronnerie industrielle
- > BP Menuisier aluminium - verre (première session en 2016)
- > BP Monteur dépanneur en froid et climatisation
- > BP Serrurerie-métallerie
- > CAP Menuisier aluminium - verre
- > MC Soudage

## Lieu de préparation

### Temps plein

**LE TAMPON** : SEP du lycée Boisjoly Potier

**SAINT-LOUIS** : LP Roches Maigres

**SAINTE-SUZANNE** : SEP du lycée de Bel Air

### Apprentissage

**SAINT-DENIS** : URMA, Centre de formation de Sainte-Clotilde

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.



**Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :**

**DOSSIER : ARTISANAT : DES MÉTIERS POUR DEMAIN**



# CAP Services en brasserie-café

Le serveur ou garçon de café participe à la vente et à l'accueil des clients dans les brasseries. Il met en place le comptoir, la salle et la terrasse, et approvisionne les dessertes, les meubles réfrigérés ou la cave du jour. Il accueille les clients et les conseille, prend les commandes, assure le service et encaisse le montant des consommations. Il peut être amené à réaliser des préparations simples et à se charger de la présentation de certains mets ou de boissons. Il sait travailler vite tout en restant disponible pour les clients. Il doit être physiquement résistant pour supporter les horaires décalés, la station debout et le rythme de travail.

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.

## Programme

### L'enseignement comprend :

- > La réglementation spécifique aux cafés brasseries
- > Les éléments en sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène (microbiologie, parasitologie, biochimie des aliments)
- > Les équipements et installations des locaux professionnels
- > Les thèmes de l'entreprise, de l'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.

## Et après ?

### Vers quels métiers

- > Barman (barmaid) (employé(e) barman),
- > Garçon de café
- > Garçon de comptoir,
- > Garçon de salle
- > Serveur(euse)

### Possibilité de poursuite d'études

- > Bac pro Commercialisation et services en restauration
- > BP Barman
- > MC Employé barman
- > MC Sommellerie

## Lieu de préparation

### Apprentissage

**SAINT-PAUL :** CCI Pôle formation Centhor-CFA

**SAINT-DENIS :** CCI Pôle formation Nord-CFA

**SAINT-PIERRE :** CCI Pôle formation Campus pro - CFA

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.

## Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :

**PARCPIRS :** LES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION 2014

**DOSSIER :** ARTISANAT : DES MÉTIERS POUR DEMAIN



# CAP Services hôteliers

L'employé d'hôtel 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, mais il peut participer à la réception ou au service en salle.

Ses principales activités portent sur :

L'entretien des locaux : il nettoie et prépare les chambres et les parties communes de l'établissement ;

La gestion du linge : il trie et stocke le linge pour l'envoyer à la blanchisserie. Il peut aussi être amené à laver, repasser et effectuer de petits travaux de couture ;

Le service de restauration à l'étage : il prépare et distribue les petits déjeuners et les plateaux-repas à l'étage, assure le réapprovisionnement des minibars ;

La communication : il contribue à l'accueil de la clientèle, prend note des commandes et des réclamations.

## Programme

**L'enseignement comprend :**

- > 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).

## Et après ?

**Vers quels métiers**

- > Femme de chambre (valet de chambre)
- > Employé(e) d'étage

**Possibilité de poursuite d'études**

- > Bac techno Hôtellerie
- > BP Gouvernante
- > MC Accueil réception

## Lieu de préparation

**Temps plein**

**SAINT-PAUL :** Lycée hôtelier La Renaissance

**Apprentissage**

**SAINT-PAUL :** CCI Pôle formation Centhor-CFA

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.



**Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :**

**PARCOURS : LES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION**



# CAP Signalétique, enseigne et décor

Le titulaire de ce CAP réalise, à l'unité ou en série, des produits à vocation publicitaire, à vocation d'information ou de communication visuelle, ou des produits décoratifs. Il représente le projet en dessin ou en maquette PAO avant de le réaliser et de mettre en place les lettrages, graphismes et décors. Il utilise des outils traditionnels (découpe, impression, peinture) et des logiciels spécialisés. Par ailleurs, il participe à l'accueil des clients et des fournisseurs.

## Programme

### L'enseignement comprend :

- > Analyse d'une situation professionnelle: elle doit permettre de vérifier les compétences du candidat concernant l'analyse de documents en vue de réaliser graphiquement un crayonné et d'en finaliser une partie. A partir de documents décrivant un ouvrage à réaliser, le candidat analyse une réalisation propre à son métier et propose une solution graphique et esthétique.
- > Préparation informatique d'un ouvrage: cette épreuve doit permettre de vérifier les compétences informatiques du candidat et son aptitude à préparer le travail à réaliser sous forme de lettrages, graphismes ou décors découpés
- > Réalisation d'un ouvrage: à partir d'un ensemble de documents décrivant un ouvrage à réaliser (maquette finalisée, imprimée ou sur support informatique, et fiche de fabrication), le candidat prépare le poste de travail et réalise un projet par des méthodes traditionnelles ou informatiques

## Et après ?

### Vers quels métiers

- > Il exerce son activité soit en atelier soit sur site et réalise des enseignes et panneaux publicitaires, des panneaux de signalisation, durables ou temporaires, des panneaux de chantier, de vente et de promotion, de stands (salons et événementiel), des banderoles, calicots, lambrequins, des murs peints, publicitaires et décoratifs, des stickers et adhésifs...

### Possibilité de poursuite d'études

- > Bac pro Artisanat et métiers d'art option communication visuelle plurimédia
- > BMA Graphisme et décor option décorateur de surfaces et volumes
- > BMA Graphisme et décor option graphiste en lettres et décors

### Lieu de préparation

#### Temps plein

**SAINT-PIERRE** : SEP du lycée de Bois d'Olive

#### Apprentissage

**SAINT-PAUL** : URMA, Centre de formation de Saint-Gilles les Hauts

### EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.



**Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :**

**DOSSIER : ARTISANAT : DES MÉTIERS POUR DEMAIN**



# CAP Tapissier-tapissière d'ameublement en décor

Ce professionnel réalise des rideaux, des draperies, des stores, des décors de fenêtre et de lit, des coussins, des tentures murales et des voilages. Par ailleurs, il remet en état les décors drapés ou tendus.

Le tapissier connaît les matériaux (étoffes, passementerie...) et les outillages utilisés dans l'ameublement. Il prépare les matières premières, effectue le tracé et coupe le tissu. Après un relevé des mesures chez le client, il assemble les pièces et les monte.

Cet ouvrier qualifié peut travailler au sein d'un atelier artisanal ou dans une PME de tapisserie d'ameublement

## Programme

L'enseignement comprend :

**Analyse d'une situation professionnelle à partir de documents :**

- > Situer, analyser et comparer un ouvrage en utilisant ses connaissances sur les styles de décor en lien avec l'architecture, l'ornementation, les techniques, les artistes de référence ;
- > Analyser un ouvrage pour proposer des solutions esthétiques et techniques ;
- > Reconnaître un ouvrage à travers ses particularités technologiques, proposer des solutions techniques, en déduire une méthode de fabrication et concevoir son poste de travail.

**Réalisation d'un ouvrage**

- > Réaliser un décor dans sa totalité.

## Et après ?

**Vers quels métiers**

- > Tapissier(ière) d'ameublement (tapissier(ère) décoratrice)

**Possibilité de poursuite d'études**

- > Bac pro Artisanat et métiers d'art option tapisserie d'ameublement
- > BP Ameublement tapisserie décoration
- > BTM Tapissier décorateur option couture
- > BTM Tapissier décorateur option garniture
- > CAP Tapissier-tapissière d'ameublement en siège
- > DMA Arts de l'habitat option décors et mobiliers

## Lieu de préparation

Temps plein

SAINT-PAUL : LP de Vue Belle

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.



**Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :**

DOSSIER : ARTISANAT : DES MÉTIERS POUR DEMAIN



# CAP Vendeur-magasinier en pièces de rechange et équipements automobiles

Ce professionnel réalise la réception, le stockage et la mise en rayon des produits, prépare les commandes et assure leur expédition. Sa connaissance des caractéristiques techniques des équipements lui permet d'accueillir la clientèle, de la conseiller et de conclure les ventes.

Il peut travailler en tant qu'aide-magasinier, magasinier, vendeur-magasinier, préparateur-vendeur. Ce spécialiste de la vente peut exercer son activité dans un magasin de pièces de rechange, en boutique, en libre-service, au comptoir ou en entrepôt, notamment dans le réseau des constructeurs automobiles, dans le magasin d'une grande entreprise ou d'une administration, dans une entreprise de réparation, dans une surface spécialisée, chez un distributeur-stockiste ou un équipementier.

## Programme

### L'enseignement comprend :

- > Les différents composants (pièces et matériels) d'un véhicule et leur rôle : motorisation, boîte de vitesse, suspension, freinage.
- > Les accessoires automobiles comme les alarmes, les coffres de toit et les fournitures diverses comme les rivets, les colles, ou autres.
- > Les élèves apprennent à réaliser :
  - > La réception des pièces de rechange.
  - > La mise en stock des produits, en se familiarisant avec les différentes méthodes de classement utilisées en magasin (application des règles de codification des articles en stocks), et en se servant de logiciels de gestion des stocks, de catalogues électroniques et de microfiches.
  - > La vente des produits (accueil des clients et présentation des produits en fonction des besoins).
  - > Les documents comme les bons de commande, les bons de livraison, les facturations ou bordereaux de transport.
  - > La préparation des commandes et leurs expéditions.
  - > Le déplacement des produits : les élèves apprennent à conduire les chariots automoteurs pour assurer la manipulation des charges lourdes.

## Et après ?

### Vers quels métiers

- > Vendeur(euse)-magasinier(ère) en fournitures automobiles
- > Magasinier(ère) en pièces de rechange et accessoires automobiles
- > Vendeur(euse)-magasinier(ère) en pièces détachées automobiles
- > Vendeur(euse)-magasinier(ère) en équipements automobile

### Possibilité de poursuite d'études

- > Bac pro Commerce
- > Bac pro Logistique

## Lieu de préparation

### Temps plein

**SAINT-PIERRE** : LP François de Mahy

**SAINT-DENIS** : SEP du lycée Georges Brassens

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.



### Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :

**ZOOM** : LES MÉTIERS DU COMMERCE ET DE LA DISTRIBUTION



# CAP agricole Agricultures des régions chaudes (polyculture élevage)

Cet ouvrier qualifié en polyculture élevage est polyvalent puisqu'il assure des activités diversifiées liées aux productions végétales : soins aux animaux, conduite de machines agricoles...

## Programme

L'enseignement comprend :

- > Entreprise et vie professionnelle : se situer en tant qu'ouvrier qualifié dans une entreprise ou une exploitation agricole.
- > Sciences économiques, sociales et de gestion.
- > Bases scientifiques et utilisation des matériels et installations : mobiliser des connaissances scientifiques et technologiques nécessaires à la compréhension des pratiques professionnelles, à la conduite et à l'utilisation des matériels, installations et bâtiments.
- > Sciences et techniques des équipements.
- > Sciences physiques et biologie-écologie
- > Techniques et pratiques professionnelles.
- > Zootechnie (étude de l'amélioration des conditions d'élevage des animaux domestiques).
- > Agronomie.
- > Module d'approfondissement professionnel

## Et après ?

Vers quels métiers

- > Ouvrier agricole polyvalent

Possibilité de poursuite d'études

- > Bac pro Productions horticoles

## Lieu de préparation

Apprentissage et alternance sous statut scolaire

SAINT-ANDRÉ : Maison familiale rurale de l'Est

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.



Publications ONISEP consultables  
dans le kiosque au CDI :  
PARCOURS : LES MÉTIERS DE L'AGRICULTURE ET  
DE LA FORÊT



# CAP agricole Agricultures des régions chaudes (productions animales)

Le titulaire de ce CAPA travaille dans une exploitation agricole.

Le diplômé issu de la spécialité productions animales est capable de conduire un élevage : alimentation, entretien, surveillance de l'état sanitaire du troupeau. Il veille à la qualité de l'environnement et aux règles de sécurité et d'hygiène.

En fonction de l'exploitation, l'ouvrier peut-être chargé de la production, de la récolte et de la conservation de l'alimentation (culture de fourrage, grains), de l'entretien des bâtiments, des pâturages et de l'équipement de l'élevage. Il effectue également les réparations courantes sur le matériel.

## Programme

L'enseignement comprend :

- > Type d'élevage : vaches ou moutons pour leur lait ou pour leur viande, porcs, lapins, poulets ou gibier.
- > Apports nutritionnels, reproduction pesée d'animaux, traitements prophylactiques et soins.
- > Travail du sol, semis, fertilisation et récolte.
- > Une partie de la formation porte sur l'entretien des matériels et des bâtiments : maçonnerie, électricité ou soudage pour les réparations courantes sur une exploitation. Entretien des engins agricole (moteur diesel, transmissions mécaniques et hydrauliques, circuit électrique...).
- > Économie
- > Bases scientifiques
- > Épreuve professionnelle

## Et après ?

Vers quels métiers

- > Éleveur(euse),
- > Ouvrier(ière) agricole
- > Salarié(e) agricole

Possibilité de poursuite d'études

- > Bac pro Agroéquipement
- > Bac pro Bio - industries de transformation
- > Bac pro Conduite et gestion de l'exploitation agricole option systèmes à dominante élevage
- > Bac pro Maintenance des matériels option A agricoles
- > Bac pro Technicien conseil vente en animalerie
- > BP Agroéquipement, conduite et maintenance des matériels
- > BP Responsable d'exploitation agricole
- > CS Tracteurs et machines agricoles utilisation et maintenance

## Lieu de préparation

Temps plein

**SAINT-JOSEPH** : Lycée professionnel agricole et horticole

Apprentissage

**SAINT-PAUL** : CFA agricole

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.



**Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :**

**PARCOURS : LES MÉTIERS DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORÊT**



# CAP agricole Agricultures des régions chaudes (productions végétales)

Le titulaire de CAPA travaille dans une exploitation agricole. L'ouvrier qualifié en productions végétales sait préparer une parcelle, apprécier son état général, semer et procéder à la plantation. Il peut prendre en charge les opérations d'entretien et de protection des cultures par emploi de fertilisants, produits phytosanitaires... Il est capable de récolter et de conditionner les produits en respectant les consignes de mise sur le marché. Enfin, il sait conduire les différents matériels agricoles, les entretenir et les réparer.

## Programme

L'enseignement comprend :

- > Techniques économiques
- > Sciences physiques
- > Agronomie
- > Biologie végétale, écologie
- > Biologie humaine
- > Technologie
- > Phytotechnie
- > Sciences et techniques des agroéquipements
- > Economie
- > Bases scientifiques
- > Epreuve professionnelle

## Et après ?

Vers quels métiers

- > Conducteur(trice) de machines agricoles
- > Ouvrier(ière) agricole (salarié(e) agricole)

Possibilité de poursuite d'études

- > Bac pro Agroéquipement
- > Bac pro Bio - industries de transformation
- > Bac pro Conduite et gestion de l'exploitation agricole option systèmes à dominante cultures
- > Bac pro Maintenance des matériels option A agricoles
- > BP Agroéquipement, conduite et maintenance des matériels
- > BP Responsable d'exploitation agricole
- > CS Tracteurs et machines agricoles utilisation et maintenance

## Lieu de préparation

Temps plein

**SAINT-JOSEPH** : Lycée professionnel agricole et horticole

Apprentissage

**SAINT-JOSEPH** : CFA agricole

**SAINT-PAUL** : CFA agricole

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.



**Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :**

**PARCOURS : LES MÉTIERS DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORÊT**



# CAP agricole Jardinier paysagiste

Cet ouvrier qualifié travaille en plein air, dans les jardins des particuliers, les espaces verts ouverts au public et dans les espaces naturels. Il effectue des opérations d'entretien (tonte, taille, entretien de sentiers ou d'aires de loisirs, ...) ou d'aménagement (plantation, arrosage...) Il utilise des outils manuels ou motorisés.

## Programme

### L'enseignement comprend :

- > Agronomie, biologie écologie, physique et chimie. Etude de l'organisation et de la vie des végétaux, des caractéristiques des différentes espèces et de leurs exigences (sol, climat, exposition, arrosage)
- > Aménagement. Mise en place d'un aménagement paysager à partir de plans et de relevés topographiques. Initiation au piquetage, drainage, travaux de terrassement et de maçonnerie. Plantations et installations de mobiliers d'extérieur. Taille des végétaux, entretien du gazon, traitement des maladies.
- > Sciences et techniques des équipements. Utilisation et entretien du matériel de jardin en respectant les règles de sécurité.
- > Gestion de l'entreprise et de l'environnement : Fonctionnement d'une entreprise horticole, notions de contrat de travail, de statut, de protection sociale.

## Et après ?

### Vers quels métiers

- > Ouvrier(ière) paysagiste (jardinier(ière) d'espaces verts,
- > Ouvrier(ière) du paysage

### Possibilité de poursuite d'études

- > Bac pro Aménagements paysagers
- > BP Aménagements paysagers
- > BP Métiers de la piscine
- > CS Jardinier de golf et entretien de sols sportifs engazonnés
- > CS Taille et soins des arbres

## Lieu de préparation

### Apprentissage

**SAINT-PAUL** : CFA agricole

**Alternance sous statut scolaire**

**SAINT-PIERRE** : Maison familiale rurale de Saint-Pierre

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.



### Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :

**PARCOURS** : LES MÉTIERS DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORÊT



# CAP agricole Métiers de l'agriculture, horticulture ou arboriculture

Ce CAPA forme des ouvriers qualifiés capables d'assurer les travaux d'horticulture courants : préparation et entretien des sols et des cultures, surveillance de la croissance des végétaux, application des fertilisants et traitements nécessaires, récolte et conditionnement des produits.

## Programme

### L'enseignement comprend :

- > En biologie, agronomie, physique-chimie, les élèves étudient l'organisation et la vie des végétaux : identification des espèces, principales caractéristiques exigences (sol, climat, exposition, engrais). Maladies, parasites et les moyens de lutte.
- > En TP, les élèves réalisent la mise en place et la conduite d'une culture, apprennent les modes de multiplication. Ils doivent préparer les sols pour l'installation des cultures en pleine terre, effectuent la récolte et le conditionnement des végétaux pour leur mise en vente.
- > Ils s'initient à l'utilisation et l'entretien du matériel, des équipements et des bâtiments.

## Et après ?

### Vers quels métiers

- > Horticulteur(trice) (arboriculteur(trice),
- > Floriculteur(trice), jardinier(ère),
- > Maraîcher(ère),
- > Ouvrier(ère) horticole)

### Possibilité de poursuite d'études

- > Bac pro Productions horticoles
- > Bac pro Technicien conseil vente de produits de jardin
- > CS Taille et soins des arbres

## Lieu de préparation

### Alternance sous statut scolaire

**SAINT-ANDRÉ** : Maison familiale rurale de l'Est

**SAINT-PIERRE** : Maison familiale rurale de Saint-Pierre

### Apprentissage

**SAINT-JOSEPH** : CFA agricole

**SAINT-PAUL et site SAINT-BENOIT** : CFA agricole

### Temps plein

**SAINT-JOSEPH** : Lycée professionnel agricole et horticole

## EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.



### Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :

**PARCOURS : LES MÉTIERS DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORÊT**



# **CAP agricole Opérateur en industries agro-alimentaires, option transformation de produits alimentaires**

Cet ouvrier est capable de s'adapter à différents postes dans les entreprises de fabrication de produits comme : les biscuits et pâtisseries industrielles, les plats cuisinés, les conserves, les chocolats etc. Il connaît le réglage et la mise en route des appareils de fabrication et la préparation des produits : les sauces, les pâtes, le pétrissage, la cuisson... Des règles d'hygiène très strictes sont à respecter.

## **Programme**

### **L'enseignement comprend :**

- > Technologies du travail de préparation et conservation des produits - Connaissances scientifiques et techniques nécessaires à l'interprétation d'une fiche technique de production
- > Maîtrise des opérations, des modes opératoires et des gestes d'un poste de travail avec adaptation aux variations de production
- > Formation à la polyvalence - Maîtrise des opérations, des modes opératoires et des gestes de deux autres postes de travail avec adaptation aux variations de production

## **Et après ?**

### **Vers quels métiers**

- > Opérateur(trice) en agroalimentaire
- > Opérateur(trice) de production de produits alimentaires,
- > Opérateur(trice) de conditionnement de produits alimentaires,
- > Préparateur(trice) de produits alimentaires

### **Possibilité de poursuite d'études**

- > Bac pro Technicien conseil vente en alimentation option produits alimentaires
- > BP Industries alimentaires

## **Lieu de préparation**

### **Apprentissage**

**SAINT-JOSEPH : CFA agricole**

## **EN SAVOIR +**

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.



**Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :**

**PARCOURS : LES MÉTIERS DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORÊT**



# CAP agricole Services aux personnes et vente en espace rural

L'employé en milieu rural exerce son activité sous le contrôle d'un responsable. En contact direct avec l'utilisateur, il doit posséder un bon sens relationnel. Ses conditions de travail exigent de la polyvalence et une bonne résistance physique et psychologique. Les emplois sont nombreux, souvent à temps partiel. Au cours de sa formation, le titulaire du CAPA s'est spécialisé dans l'accueil et la vente ou dans les services aux personnes.

**Accueil-vente :** les employés travaillent dans les petits magasins de proximité, les ventes à la ferme, les marchés locaux, les supermarchés, les hypermarchés, les petites hôtelleries, les chambres ou tables d'hôtes et les villages de vacances.

**Services aux personnes :** les diplômés exercent leur activité chez les particuliers, dans les maisons de repos, les maisons de cure, les maisons de retraite, les écoles maternelles, les centres de loisirs, les centres de vacances, les cantines scolaires et les restaurants d'entreprise.

## Programme

### L'enseignement comprend :

- > Entreprise et vie professionnelle : éducation socioculturelle, sciences économiques, sociales et de gestion
- > Bases scientifiques des techniques professionnelles : biologie-écologie, économie familiale et sociale
- > Techniques et pratiques professionnelles
- > Module d'approfondissement professionnel : sciences et techniques professionnelles

## Et après ?

### Vers quels métiers

- > Employé technique de collectivité
- > Agent hospitalier
- > Aide à domicile
- > Employé de commerce de petite et moyenne surface

### Possibilité de poursuite d'études

- > Bac pro Accueil - relation clients et usagers
- > Bac pro Services aux personnes et aux territoires
- > Bac pro Technicien conseil vente en alimentation option produits alimentaires
- > MC Aide à domicile

### Lieu de préparation

#### Temps plein

**SAINTE-SUZANNE :** OGEC lycée agricole Cluny

#### Alternance sous statut scolaire

**PLAINE DES PALMISTES :** Maison familiale rurale de la Plaine des Palmistes

**SAINT-PAUL :** Maison familiale rurale de l'Ouest

### EN SAVOIR +

Prendre contact avec les conseillers d'orientation-psychologues en collège ou au CIO.



**Publications ONISEP consultables dans le kiosque au CDI :**

**ZOOM : LES MÉTIERS DES SERVICES À LA PERSONNE**





# **MOA** C'EST POUR TOI !

Une appli pour découvrir des univers professionnels, des métiers, des formations et préparer tes choix d'orientation.



**[moa.onisep.fr](http://moa.onisep.fr)**

APPLI DISPONIBLE GRATUITEMENT SUR L'APP STORE ET GOOGLE PLAY A PARTIR DE DÉCEMBRE 2015



» L'école change avec le numérique »  
#EcoleNumerique

# CFA Académique >>> L'apprentissage dans les lycées

le CFA académique propose des formations en apprentissage du CAP au BTS en partenariat avec des lycées (Unités de Formation en Apprentissage)



Liberté • Egalité • Fraternité  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

académie  
La Réunion  
CFA académique



académie  
La Réunion



L'APPRENTISSAGE C'EST VOTRE AVENIR



l'Europe  
s'engage  
à La Réunion  
avec le FSF



REGION REUNION  
www.regionreunion.com



UNION EUROPEENNE

## Contactez-nous

24, avenue Georges Brassens - CS 71003  
97743 SAINT DENIS Cedex 9

Téléphone : 02 62 29 46 49  
Courriel : [cfaacademique@ac-reunion.fr](mailto:cfaacademique@ac-reunion.fr)  
<https://www.ac-reunion.fr/cfa-academique>



Professionaliser  
vos salariés

Enrichir  
votre entreprise

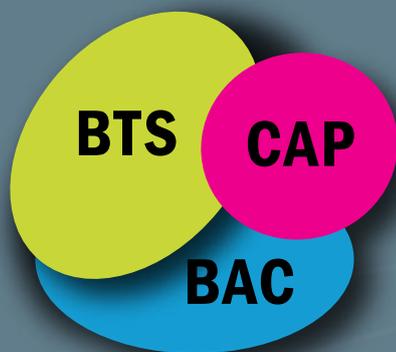
Développer  
leurs compétences

FORMEZ-VOUS  
À DEMAIN

## SE FORMER TOUT AU LONG DE LA VIE

AVEC LE RÉSEAU PUBLIC DE LA FORMATION CONTINUE

### L'Alternance en contrat de professionnalisation avec le GRETA Réunion



Bâtiment Travaux Publics

Commerce - Vente

78%  
de réussite,  
tous secteurs  
confondus

Tertiaire

Industrie

Logistique & Transport



Contactez un Conseiller en Formation Continue :

GRETA Réunion Sud - Ouest

0262 70 06 30

[greta-sud@greta-reunion.fr](mailto:greta-sud@greta-reunion.fr)

GRETA Réunion Nord - Est

0262 41 81 13

[greta-nord@greta-reunion.fr](mailto:greta-nord@greta-reunion.fr)



# L'APPRENTISSAGE

## L'EXPÉRIENCE DU MÉTIER

### UNE FORMATION POUR RÉUSSIR

#### ► L'APPRENTISSAGE C'EST QUOI ?

Le contrat d'apprentissage est un contrat à durée indéterminée ou déterminée de type particulier qui permet d'acquérir en alternance une formation débouchant sur une qualification sanctionnée par un diplôme ou un titre à finalité professionnelle enregistré au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP).

Tout en travaillant pour un employeur, vous suivez des cours en Centre de Formation d'Apprentis.

Plus de 240 sections de formation sont financées par la Région Réunion

L'apprentissage intègre tous les niveaux de qualification et permet la formation d'apprentis du Niveau V au Niveau I.

#### ► QUI PEUT ENTRER EN APPRENTISSAGE ?

L'apprentissage s'adresse aux filles et garçons et concerne tous les niveaux de formation. La condition indispensable est d'avoir entre 16 et 25 ans tout en sachant qu'une dérogation est possible dans certains cas :

- > être âgés d'au moins 15 ans au cours de l'année civile si vous justifiez avoir accompli la scolarité du 1<sup>er</sup> cycle de l'enseignement secondaire,
- > au-delà de 25 ans si vous êtes travailleur handicapé,
- > Si vous êtes salarié(e)s de plus de 26 ans et si vous avez un projet de création ou de reprise d'entreprise dont la réalisation nécessite l'obtention d'un diplôme ou titre visé.

#### ► RÉMUNÉRATION DANS L'ENTREPRISE

Votre rémunération est calculée en pourcentage du SMIC, en fonction de votre âge et de votre progression dans le cycle de formation de l'année du contrat.

Il est possible qu'un salaire supérieur vous soit proposé en vertu d'un accord conventionnel ou contractuel.

Un exemple de salaire pour une première année de contrat :

- > – 18 ans, 366,65 € pour la première année (25 % du smic mensuel),
- > 18-21 ans, 601,31 € pour la première année (41 % du smic mensuel)
- > 21 ans et +, 777,30 € pour la première année (53 % du smic mensuel)

Votre maître de stage est responsable de votre formation, il est votre tuteur. Il vous apprend votre métier pour devenir un véritable professionnel.

#### ► FORMATION EN CENTRE D'APPRENTIS (CFA)

En relation avec votre formation en entreprise, vous suivez une formation théorique et pratique obligatoire : français, mathématiques, langues vivantes, enseignements professionnels, pour préparer et obtenir un diplôme tout en travaillant.

#### ► LES AIDES DU CONSEIL RÉGIONAL

La région verse des aides financières aux apprentis afin de les accompagner dans leur quotidien :

- > Aide à l'achat du petit matériel pédagogique
- > Aide à la mobilité
- > Le POP (Plan Ordinateur Portable)
- > Aides à la restauration et à l'hébergement.



[www.regionreunion.com](http://www.regionreunion.com)



LA RÉUNION!  
positive!





COMME MOI,  
CHOISIS LA VOIE DE LA RÉUSSITE.  
SIGNE TON CONTRAT  
D'APPRENTISSAGE AVEC LE SOUTIEN  
DE LA RÉGION RÉUNION

**Julie, 20 ans**

**Jeunes Réunionnais**

# **SIGNATURE** DE CONTRATS D'APPRENTISSAGE

**15 juin / 15 novembre**

LA RÉUNION!  
positive!



UNION EUROPÉENNE



#RÉGIONRÉUNION



PRÉFET  
DE LA RÉGION  
RÉUNION

Retrouvez les infos  
dans les centres de formation d'apprentis  
et sur les sites internet :

- › [www.cariforef-reunion.net](http://www.cariforef-reunion.net)
- › [www.formanoo.org](http://www.formanoo.org)
- › [www.regionreunion.com](http://www.regionreunion.com)

