

LES MÉTIERS DE BOUCHE ET DE L'ALIMENTATION

Partager :

Sommaire

1. SECTEUR ET EMPLOI
2. MÉTIERS ET DÉBOUCHÉS
3. ETUDES ET DIPLÔMES
4. ALTERNANCE
5. FORMATION CONTINUE
6. ORGANISMES DE RÉFÉRENCE
7. LISTE 1 - CAP ET BAC PROFESSIONNEL
8. LISTE 2 - ALTERNANCE - FORMATION CONTINUE



L'artisanat et le commerce de bouche emploient près d'un million de salariés. Boucher, charcutier, poissonnier, chocolatier, confiseur, pâtissier, boulanger, détaillants spécialisés en fruits et légumes, cuisiniers, épicier... le besoin de main d'oeuvre touche toutes les branches du secteur.

La France est reconnue dans le monde entier comme le pays de la gastronomie. Pas seulement pour ses restaurants étoilés, mais aussi grâce à ses épicerie fines, ses traiteurs, ses boulangers...

Les professionnels des métiers de bouche exercent leur activité, en tant qu'artisan ou salarié, dans des commerces de proximité, dans les circuits de grande distribution, en restauration collective ou encore sur les marchés.

Pour les artisans la clé de la réussite sont originalité, innovation, et création (ex : une boulangerie-pâtisserie qui fait salon de thé, chocolaterie ..., ou un épicier qui vend des produits bio...

Pour entrer dans le métier, l'apprentissage est la voie royale.

SECTEUR ET EMPLOI

Savoir-faire et techniques pointus, conditions de travail difficiles, rémunérations pas toujours très alléchantes, surtout en début de carrière ou en apprentissage... Pour toutes ces raisons, les employeurs du secteur de l'alimentation ont des difficultés à trouver de jeunes recrues. Les charcutiers-traiteurs et les bouchers sont ceux qui ont le plus de mal à recruter, mais aussi les boulangers et les pâtissiers.

En Midi-Pyrénées les activités de commerce sont portées par l'attractivité et l'essor démographique de la région. Cette tendance bénéficie à la fois à la grande distribution (hypermarchés et supermarchés) et au commerce de proximité plus proche des besoins de la population.

Le secteur des métiers de bouche est un secteur à très fort potentiel de recrutement.

L'accès à ces métiers se fait prioritairement en contrat d'apprentissage

Les opportunités de reprise d'entreprises sont importantes sur la Région.

(Source : Cariforef www.mpfm.fr et Région LRMP).

Les profils appréciés

Dans le secteur de l'alimentation, l'âge moyen des salariés est de 36,5 ans, et un employé sur trois de commerce de proximité a moins de 30 ans. Pas étonnant, puisqu'il est possible d'y travailler dès l'obtention d'un CAP ou d'un bac pro, voire pendant sa formation si vous optez pour l'apprentissage.

D'ailleurs, près de la moitié des jeunes formés aux métiers de l'artisanat et du commerce alimentaire ont suivi un cursus en lycée professionnel, et plus de la moitié d'entre eux en apprentissage. Ces derniers sont particulièrement appréciés car ils acquièrent très vite un savoir-faire dans leur domaine, et leur envie de s'insérer immédiatement dans la vie professionnelle est signe, pour l'employeur, d'une réelle motivation.

Conditions de travail et qualités requises

Si les métiers de bouche sont passionnants, ils peuvent néanmoins être difficiles. Les horaires sont souvent décalés (travail de nuit, week-end, jours fériés...) et le rythme est soutenu. Les 2 jours de repos consécutifs en

semaine ne sont pas systématiques. Une résistance physique semble primordiale car le travail se fait debout, il faut supporter les variations de température (cuisine, chambre froide...) et parfois porter des charges lourdes. Pour ceux et celles qui sauront passer outre ces difficultés, ces métiers peuvent réserver de belles surprises. La créativité est l'un des fers de lance de ces métiers. Une parfaite connaissance des produits associée à la recherche de nouvelles saveurs permettent d'innover sans cesse et de revisiter des recettes traditionnelles pour le plaisir des papilles des clients !

UN ACCÈS SIMPLE ET RAPIDE AUX INFORMATIONS DU MARCHÉ DU TRAVAIL : POUR UN MÉTIER OU UN SECTEUR D'ACTIVITÉ OU UNE RÉGION. (PÔLE EMPLOI)

<http://candidat.pole-emploi.fr/marche-du-travail/accueil>

MÉTIER ET DÉBOUCHÉS

Le boulanger ne fabrique pas que du pain : il propose de la pâtisserie, des viennoiseries (croissants, brioches...) et des sandwiches.. Ce métier nécessite d'être en bonne forme physique : la journée commence très tôt (vers 5 h), on travaille debout et dans la chaleur.

Avec une formation complémentaire, un boulanger peut se spécialiser dans les branches pâtisserie ou traiteur. Il peut aussi se mettre à son compte comme artisan boulanger. Certains choisissent de s'expatrier pour exporter leur savoir-faire à l'étranger, la boulangerie française étant réputée dans le monde entier.

Dans la boulangerie industrielle, le boulanger peut accéder à des postes à responsabilité : chef d'équipe, responsable de rayon...

Formation : CAP boulanger ; bac pro boulanger-pâtissier ; BP boulanger ; MC boulangerie spécialisée ou MC pâtisserie boulangère.

Le pâtissier confectionne des gâteaux, des biscuits et des viennoiseries. Il travaille, à son compte ou comme salarié, dans une entreprise artisanale (pâtisserie, restaurant, traiteur) ou dans la grande distribution.

Les horaires de travail varient en fonction de la taille du magasin, de la clientèle et des périodes de l'année, mais il commence souvent très tôt le matin.

Le pâtissier débute sa carrière comme apprenti, puis passe par les stades d'ouvrier et de responsable d'équipe, ou devient commerçant indépendant. Il peut accéder à des postes d'encadrement comme chef de partie, gérant, responsable en grande surface ou responsable de laboratoire. Certains pâtissiers se spécialisent comme chocolatiers-confiseurs ou glacières. D'autres deviennent traiteurs et proposent des plats du jour ou des buffets pour les réceptions.

Grâce à la réputation culinaire française, l'expatriation est aussi une évolution possible.

Formation : CAP pâtissier ; CAP boulanger ; CAP glacier fabricant ; bac pro boulanger-pâtissier ; MC pâtisserie, glacierie, chocolaterie, confiseries spécialisées ; MC pâtisserie boulangère ; BTM pâtissier, confiseur, glacier, traiteur.

Le chocolatier-confiseur s'occupe de sa production de bout en bout. Son habileté manuelle est insuffisante sans une certaine dose de créativité, un vrai talent esthétique et le sens de la présentation. Il doit respecter des règles d'hygiène très strictes pour la fabrication des produits, mais aussi pour l'entretien des appareils et des locaux. Outre dans les commerces de proximité, des opportunités existent dans l'industrie, la grande distribution et les chaînes hôtelières internationales qui ont recours aux services de chocolatiers pour leurs restaurants.

Formation : CAP chocolatier confiseur ; CAP pâtissier ; CAP glacier fabricant ; MC pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiseries spécialisées ; BTM chocolatier-confiseur. .

Le glacier fabrique et commercialise des glaces, sorbets, crèmes glacées, entremets glacés, boissons glacées... Ce métier exige une grande habileté manuelle ainsi que l'acquisition de savoirs technologiques complexes : fonctionnement des machines, connaissance des matières premières et de leurs caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques.

Il est possible d'exercer cette profession comme glacier fabricant dans une entreprise artisanale spécialisée, une pâtisserie, chez un traiteur ou un restaurateur, ou encore comme opérateur de fabrication dans une entreprise industrielle.

Formation : CAP pâtissier, CAP glacier fabricant ; MC pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées ; BTM glacier fabricant, BTM pâtissier-confiseur-glacier-traiteur.

Le crémier-fromager vend au détail fromages et produits laitiers. Il les sélectionne et les affine avant de les proposer à sa clientèle. 40 % des fromagers vendent au détail sur les marchés, mais le métier s'exerce aussi dans des magasins de petite taille où travaillent un ou deux employés (vendeur-conseil ou responsable de magasin). Le métier exige de bonnes qualités sensibles, notamment le toucher, le goût... et l'odorat ! Comme pour tous les produits d'alimentation, les règles d'hygiène doivent être respectées à la lettre.

Formation : CAP employé de vente spécialisé, option produits alimentaires ; bac pro technicien conseil-vente en alimentation option produits alimentaires ; CQP vendeur-conseil en crèmerie-fromagerie.

Le boucher se fournit en animaux, en carcasses ou en quartiers, aux abattoirs, chez les grossistes ou dans des coopératives professionnelles. Ensuite, il stocke, découpe et prépare la viande qu'il vend en magasin, grande surface ou supermarché.

Sur son billot, il désosse les carcasses, découpe la viande en morceaux pour la présenter à la vente au détail. Il vide et nettoie également les volailles, les lapins et les gibiers.

Le boucher peut se spécialiser en fonction de la viande travaillée (bœuf, cheval, porc, mouton...). Il décore les plats et valorise souvent son activité en proposant à la clientèle des plats cuisinés prêts à emporter.

Après quelques années d'expérience professionnelle, un boucher salarié peut se mettre à son compte. Dans le rayon boucherie d'une grande surface, il peut être responsable d'une équipe de travail ou devenir acheteur.

Formation : CAP boucher ; bac pro boucher-charcutier-traiteur ; BP boucher ; BM boucher-charcutier-traiteur.

Le tripier - Exception française, les tripiers, de moins en moins nombreux, préparent les abats blancs et les abats rouges : ris, rognons, tripes...

Le tripier est l'interface entre la production et l'ensemble des autres métiers de l'alimentation, principalement les restaurateurs. Il assure l'achat en gros, le lavage, le blanchissage, l'échaudage, le désossage, la coupe, la découpe, l'épilation, l'expédition et la vente à la consommation de tous les abats. Il entreprend et mène à bien les fabrications des différents produits à base d'abats.

L'activité s'exerce en boutique, sur les marchés, en camion-boutique, en laboratoire ou en abattoir sur les marchés de gros.

Formation : CAP boucher ; bac pro boucher, charcutier, traiteur ; CQP tripier détaillant.

Le charcutier-traiteur - La spécialité du charcutier est la confection de charcuterie à base de viande de porc. Il découpe les carcasses et trie les morceaux pour préparer des produits cuits (pâtés, jambons, saucissons...), des plats cuisinés ou pour présenter des produits crus.

Répondant à une demande croissante, l'activité traiteur se développe. Les professionnels qui s'adaptent aux besoins des consommateurs offrent ainsi, outre des spécialités du terroir, du prêt-à-consommer, c'est-à-dire des plats cuisinés livrés à domicile.

Formation : CAP charcutier-traiteur, CAP cuisine ; MC employé traiteur ; bac pro boucher-charcutier-traiteur, bac pro cuisine ; BP arts de la cuisine, BP charcutier-traiteur ; CQP traiteur-organisateur de réception.

Le volailler assure le dépouillage, la plumaison et l'éviscération des volailles, lapins et gibiers, le plus souvent sur les marchés. Dans la grande distribution, le boucher est souvent volailler.

Formation : CAP boucher ; bac pro boucher, charcutier, traiteur.

Le poissonnier prépare poissons, coquillages et crustacés pour les rendre propres à la vente. Le métier demande des gestes rapides et précis, et le poissonnier ne doit craindre ni l'humidité ni le froid !

Les horaires et le rythme de travail sont difficiles : les achats et le transport se font la nuit, la vente a lieu le jour. Le poissonnier peut être acheteur dans une grande surface, gérant dans une boutique, ou bien s'établir à son compte.

Ce métier pénible attire peu, et le nombre de poissonniers travaillant à leur compte a considérablement diminué.

Formation : CAP poissonnier, CAP mareyage ; bac pro poissonnier-écailler-traiteur.

L'écailler doit avoir une très bonne connaissance des fruits de mer et une certaine rapidité d'exécution. Son rôle est de gérer le stock de fruits de mer d'un poissonnier, d'une grande surface ou d'un restaurateur, de réceptionner et de contrôler la fraîcheur des produits et d'élaborer des plateaux de fruits de mer à la commande.

Formation : pas de formation particulière. Dans ce métier, l'atout essentiel est l'expérience acquise dans des restaurants spécialisés.

Epicier détaillant

Il existe différents types d'épicerie : alimentations générales, épicerie fines, cafés-épicerie et, de plus en plus, épicerie bio. Outre ses qualités d'accueil et de contact, l'épicier doit être à la fois spécialiste en vins, en fruits et légumes, en produits laitiers, en charcuterie et autres spécialités, selon l'orientation du magasin. Il doit aussi être rigoureux quant à l'hygiène de son magasin et à la préservation des produits frais et surgelés.

Formation : pas de formation spécifique, mais les formations suivantes sont recommandées : CAP employé de vente spécialisé, option produits alimentaires ; MC vendeur spécialisé en alimentation ; bac pro commerce, bac pro technicien conseil-vente en alimentation ; BTS Muc (management des unités commerciales).

Cf. dossiers IJ Les métiers de la vente : du CAP au bac pro n° 2.321 ; Les métiers de la vente : bac et études supérieures n° 2.322 .

A noter : Crêperies, pizzerias, ambulantes ou non, fleurissent en été. Trois organismes offrent des formations qui peuvent être financées dans le cadre de la formation.

continue

L'École de maître crêpier, en Bretagne, propose des stages pour devenir crêpier ou pizzaïolo Tél : 0299348676

L'École nationale de la crêperie, à Auceleuc (22), propose une formation labellisée par la fédération départementale de la crêperie Tél : 0296762626

L'École française de pizzaïolo, à Paris, propose des formations spécialisées : pizza expert, pizza acrobatique, cuisine italienne...Tél. : 0493780202.

ETUDES ET DIPLÔMES

Le CAP (certificat d'aptitude professionnelle) se prépare en 2 ans après une classe de 3e dans un lycée professionnel ou par la voie de l'apprentissage.

Plusieurs CAP sont proposés : boucher, boulanger, charcutier-traiteur, poissonnier, mareyage, pâtissier, chocolatier-confiseur, glacier fabricant.

Signalons également le CAP employé de vente spécialisé, option produits alimentaires.

Le bac professionnel se prépare en 3 ans après la 3e.

La formation alterne des enseignements généraux communs à tous les bacs pro, des enseignements professionnels et des enseignements liés à la spécialité du bac pro choisi. Elle comprend également des périodes de formation en milieu professionnel (22 semaines au total). Ce diplôme débouche directement sur la vie active. En cours de cursus, lycéens et apprentis peuvent obtenir un BEP ou un CAP en tant que certification intermédiaire.

Plusieurs bacs pro peuvent être préparés dans le domaine de l'alimentation :

- Les bacs pro boucher-charcutier-traiteur, boulanger-pâtissier et poissonnier-écailler-traiteur sont spécialisés dans l'alimentation. Ils préparent à la conception, à la réalisation et au contrôle des produits alimentaires, ainsi qu'à leur présentation marchande.
- Le bac pro cuisine permet à son titulaire de maîtriser les techniques de base en production culinaire, service et commercialisation.
- Le bac pro technicien conseil-vente en alimentation option produits alimentaires ou option vins et spiritueux permet de travailler dans une boutique spécialisée ou une grande surface.
- Le bac pro commerce forme des employés commerciaux polyvalents.

La mention complémentaire se prépare en 1 an après un CAP, dans un lycée professionnel ou un CFA (centre de formation d'apprentis). Elle permet de se spécialiser dans un domaine précis et facilite l'insertion dans la vie active.

• Artisanat : MC boulangerie spécialisée, MC pâtisserie boulangère, MC pâtisserie-glacierie-chocolaterie-confiserie spécialisées, MC employé traiteur.

Voir liste 3 du carnet d'adresses.

- Hôtellerie-restauration-tourisme : MC cuisinier en desserts de restaurant, MC employé traiteur, MC art de la cuisine allégée, MC employé barman.
- Commercialisation : MC vendeur spécialisé en alimentation.

Le brevet professionnel (niveau bac pro,) se prépare en 2 ans après le CAP, en apprentissage (3 semaines chez l'employeur, 1 semaine en CFA). Il peut aussi se préparer en formation continue.

Les diplômés peuvent ensuite occuper des postes d'encadrement ou former des apprentis.

Il existe différents BP dans le secteur de l'alimentation : boulanger ; boucher ; charcutier-traiteur.

Le BTM - brevet technique des métiers (diplôme de niveau bac, délivré par les chambres de métiers,) se prépare en apprentissage en 2 ans après un CAP. Le BTM permet d'acquérir les compétences pratiques et technologiques nécessaires à la maîtrise technique d'un métier, ainsi que des connaissances concernant la commercialisation, l'organisation du travail, l'animation d'équipe...

Il existe 3 BTM dans le secteur de l'alimentation : BTM chocolatier-confiseur ; BTM glacier fabricant ; BTM pâtissier-confiseur-glacier-traiteur.

Le brevet de maîtrise se prépare en 2 ans. Il est accessible après un CAP ou un BEP et 3 ans d'expérience professionnelle.

Il existe 2 BM spécialisés dans l'alimentation : le BM boucher -charcutier-traiteur et le BM boulanger.

Le CQP - Certificat de qualification professionnelle se prépare pendant une durée de 6 mois à 1 an, en alternance (contrat de professionnalisation) ou en formation continue.

Mis en place par les fédérations professionnelles, le CQP n'est pas un diplôme reconnu par l'Éducation nationale, mais par la convention collective ou l'accord de branche. C'est donc une reconnaissance de la qualification.

Les conditions d'admission et d'obtention du CQP diffèrent selon les accords de branche.

On recense plusieurs CQP dans l'alimentation :

- Gâteaux, chocolats et glaces : CQP gestionnaire d'entreprise artisanale et commerciale, pâtisserie-glacierie.
- Poissons et coquillages : CQP poissonnier ; préparateur vendeur en produits de la mer ; poissonnier écailler traiteur en produits de la mer ; gestionnaire d'entreprise de poissonnerie.
- Viandes, jambons et plats cuisinés : CQP vendeur qualifié ; technicien boucher ; boucher préparateur vendeur qualifié ; assistant chef d'entreprise ; repreneur créateur responsable d'entreprise ; tripier détaillant.
- Lait, fruits, légumes, épicerie et vins : CQP vendeur-conseil primeur ; vendeur-conseil crèmerie-fromagerie ; vendeur-conseil principal crèmerie-fromagerie ; gestionnaire d'entreprise commerciale crèmerie-fromagerie ; vendeur-conseil caviste ; vendeur-conseil produits bio ; vendeur-conseil adjoint au responsable de magasin produits bio ; gestionnaire d'entreprise commerciale produits bio ; vendeur-conseil épicerie ; vendeur produits frais traditionnels.

Pour plus d'informations sur les CQP, contactez les fédérations professionnelles.

A noter :

Ecole d'entreprise

L'école Banette propose un titre certifié de boulanger niveau bac en formation continue.

École Banette 45250 Briare Tél : 02 38 37 03 93 www.banette.fr/ecole-banette.html Privé - Titre certifié artisan boulanger, niveau bac Admission : sur dossier, entretien et tests. Durée : 6 mois dont 2 mois en entreprises

Meilleur ouvrier de France (MOF)

Le diplôme « Un des meilleurs ouvriers de France » est accessible par voie de concours, organisé tous les trois ans par le Comité d'organisation des expositions du travail (COET). Les décisions de nomination des jurys sont prises par le ministre de l'Éducation nationale.

Peuvent se présenter aux épreuves de l'examen :

- toute personne, âgée de 23 ans au moins à la date de clôture des inscriptions ;
- toute équipe dont les membres, répondant à la condition d'âge précitée, présentent des capacités complémentaires et justifient de leur participation personnelle à la réalisation de l'œuvre.

Positionné au niveau III par le Ministère de l'Éducation nationale, ce diplôme d'État atteste l'acquisition d'une haute qualification dans l'exercice d'une activité professionnelle dans le domaine artisanal, commercial, de service ou industriel.

Liste des diplômes :

- MOF Boucherie
- MOF Boulangerie
- MOF Chocolaterie, confiserie
- MOF Fromager
- MOF Fruiter, primeur
- MOF Glacier
- MOF Pâtisserie, confiserie
- MOF Poissonnier, écailler
- MOF Traiteur, charcutier

Enseignement à distance

Deux établissements proposent, à distance, des formations aux métiers de bouche et de l'alimentation

- CFA/CFPPA Vire Tél : 0231661818 Public > Modules conduire un atelier de transformation de produits fermiers, mise en place d'un point de vente de produits fermiers Formation continue

- ENSMV - École nationale supérieure des métiers de la viande

Paris Tél : 0153171500 Association > CQP assistant chef d'entreprise options boucherie, charcuterie-traiteur, niveauIV Formation continue

ALTERNANCE

Vous pouvez préparer un diplôme en alternance :

- en contrat d'apprentissage Si vous avez entre 16 et 30 ans (29 ans révolus) vous pouvez suivre une formation en alternance d'une durée de 6 mois à 3 ans selon le diplôme préparé.

- en contrat de professionnalisation (accessible aussi aux demandeurs d'emploi âgé d'au moins 26 ans et aux bénéficiaires de minima sociaux)

Ces contrats vous permettront de suivre une formation tout en travaillant. Vous aurez le statut de salarié, avec ses avantages et ses contraintes. Attention : avant de vous inscrire en formation, il faut au préalable signer un contrat de travail avec un employeur !

FORMATION CONTINUE

La formation professionnelle continue s'adresse aux jeunes sortis du système scolaire et aux adultes : salariés, demandeurs d'emploi, intérimaires, créateurs d'entreprise, professions libérales ou fonctionnaires.

Les formations peuvent être suivies en cours du soir, en stage intensif, en cours d'emploi ou hors temps de travail. Le financement, la rémunération et les frais de formation sont spécifiques à chaque public.

La **Région Occitanie** élabore son Programme Régional de Formation Professionnelle (PRFP) avec l'objectif de mettre en œuvre des formations menant à l'emploi.

Ces formations sont destinées principalement aux demandeurs d'emploi mais peuvent s'adresser également à un plus large public.

Pour toute information sur la formation en région Occitanie cf site "Me former en région".

CARIF – OREF - ME FORMER EN RÉGION

<https://www.meformerenregion.fr/>

ME FORMER EN RÉGION

<http://www.meformerenregion.fr>

SITE MÉTIERS DU COMMERCE - MINISTÈRE DE L'ECONOMIE, DE L'INDUSTRIE ET DE L'EMPLOI

Informations et vidéos sur le secteur du commerce, test pour évaluer son profil, fiches métiers, informations sur les cursus, fiches et annuaire des formations ; offres d'emploi, conseils et fiches pratiques pour la recherche d'emploi

<http://www.metiersducommerce.fr>

Sur le site : informations et vidéos sur le secteur du commerce dont les commerces de bouche, test pour évaluer son profil, fiches métiers, fiches et annuaire des formations ; offres d'emploi de Pôle emploi, conseils et fiches pratiques pour la recherche d'emploi et nouveaux entrepreneurs.

Édité par : le Conseil du commerce de France

OBSERVATOIRE DES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION - CGAD - CONFÉDÉRATION GÉNÉRALE DE L'ALIMENTATION EN DÉTAIL (CGAD)

<http://www.lesmetiersdugout.fr>

Informations métiers et formations.

L'observatoire des métiers est un outil à compétence nationale est chargé de recueillir l'ensemble des informations disponibles en matière d'emploi et de formation et de mener les études nécessaires.

L'observatoire des métiers couvre les branches professionnelles suivantes :

- Boucherie,
- Boucherie Hippophagique,
- Boulangerie- Pâtisserie,
- Charcuterie,
- Chocolaterie-Confiserie,
- Glacerie,
- Pâtisserie,
- Poissonnerie,
- Triperie.

LES ALIMÉTIERS

<http://alimetiers.com>

OBSERVIA - OBSERVATOIRE DES MÉTIERS DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES

<http://www.observia-metiers.fr>

OBSERVIA a vocation à accompagner les branches professionnelles et les entreprises dans la définition de leurs politiques de formation et les salariés dans l'élaboration de leurs projets professionnels.

L'observatoire paritaire prospectif des métiers et des qualifications est chargé de :

- Réaliser des études prospectives quantitatives ou qualitatives des métiers et des qualifications tant au niveau local, régional et national, ciblées ou spécifiques en recourant à des experts ;
- Apporter des informations pour la définition de la politique compétences, emploi et formation des branches ;
- Identifier, faire connaître les métiers et qualifications et encourager leur reconnaissance par les branches ;
- Identifier les métiers émergents, stratégiques et ceux en voie de disparition afin notamment d'anticiper les besoins en formation ;
- Identifier les métiers transversaux et les passerelles entre lesdits métiers ;
- Aider par ses travaux d'observation et de prospection les branches professionnelles et les entreprises dans la mise en place et l'animation d'une gestion anticipée des compétences et les salariés dans l'élaboration de leurs projets professionnels.

- L'observatoire s'attache également à obtenir et intégrer les données relatives à l'emploi des femmes et des hommes.

ARTISANAT INFO - FONDS NATIONAL DE PROMOTION ET DE COMMUNICATION DE L'ARTISANAT

<http://www.artisanat.info>

Sur le site : présentation de l'artisanat, fiches métiers et témoignages par secteur et par thématique, espace TV, agenda de l'artisanat, forum.
Coordonnées des fédérations professionnelles.

LES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION

<http://www.metiersdelalimentation.fr>

Edité par : Les Métiers de l'alimentation Sur le site : fiches métiers, témoignages vidéos de professionnels, annuaire des formations, situation de l'emploi, liens utiles.

UNFD - UNION NATIONALE DES SYNDICATS DE DÉTAILLANTS EN FRUITS, LÉGUMES ET PRIMEURS

<http://www.unfd.fr>

SYNHORCAT - SYNDICAT NATIONAL DES HÔTELIERS, RESTAURATEURS, CAFETIERS ET TRAITEURS

<http://www.synhorcat.com>

JE DEVIENS BOUCHER

<http://www.jedeviensboucher.com/>

MÉTIERS DE LA VIANDE

<http://www.metiers-viande.com>

CONFÉDÉRATION DES CHOCOLATIERS CONFISEURS DE FRANCE

<http://www.chocolatiers.fr>

UPA - UNION PROFESSIONNELLE ARTISANALE PORTAIL DE L'ARTISANAT ET DE LA PETITE ENTREPRISE

<http://www.upa.fr>

CGAD - CONFÉDÉRATION GÉNÉRALE DE L'ALIMENTATION EN DÉTAIL

<http://www.cgad.fr>

Sur le site : chiffres clés du secteur, présentation des diplômes, titres et certificats, formation continue, études de l'observatoire des métiers. (Edité par CGAD)

FNDE - FÉDÉRATION NATIONALE DE L'ÉPICERIE

<http://www.fnde.com>

Présentation des métiers d'épicier et de caviste, dispositifs de formation, petites annonces (fonds de commerce, matériels). (Editeur : FNDE)

ORGANISMES DE RÉFÉRENCE

ONISEP OCCITANIE

<http://www.onisep.fr/Pres-de-chez-vous/Occitanie/Toulouse>

CARIF – OREF - ME FORMER EN RÉGION

<https://www.meformererenregion.fr/>

URMA - UNIVERSITÉ RÉGIONALE DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE MIDI-PYRÉNÉES

Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat 59 ter, chemin Verdale 31240 SAINT-JEAN

0562229422

contact@urma-mp.fr

<http://www.urma-mp.fr/>

URMA Ariège

2, Rue Jean Moulin - Labarre

09000 FOIX

Tél : 05 34 09 88 10

accueil-cfa@cm-ariege.fr

URMA Aveyron

Zone Industrielle de Cantaranne

Rue des Métiers

12000 RODEZ

Tél : 05 65 77 56 00

artisanat@cm-aveyron.fr

URMA Haute-Garonne

Chemin de la Pyramide

31600 MURET

Tél : 05 62 11 60 60

esm@cm-toulouse.fr

URMA Gers

1, avenue de la République

32550 PAVIE

Tél : 05 62 61 22 30

edm@cma-gers.fr

URMA Lot

Rue Sainte Ambroise

46000 CAHORS

Tél : 05 65 53 21 00

accueil@cm-cahors.fr

URMA Hautes-Pyrénées

1, rue Latécoère - Zone Bastillac

65000 TARBES

Tél : 05 62 44 11 88

cfa65.accueil@gmail.com

URMA Tarn

112 Route des templiers

81000 ALBI

URMA Tarn et Garonne

11, rue Ernest Mercadier - Z.I. Nord
82000 MONTAUBAN
Tél : 05 63 03 53 39
ecole.des-metiers.cfa82@wanadoo.fr

LISTE 1 - CAP ET BAC PROFESSIONNEL

LES CAP

CAP Boucher

Apprentissage

- 09 - CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Ariège - Foix
- 12 - Campus des métiers - CMA de l'Aveyron - Onet-le-Château
- 31 - CFA du Comminges - Gourdan-Polignan
- 31 - Ecole supérieure des Métiers de la Chambre de métiers de la Haute-Garonne - Muret
- 46 - CFA Ecole des métiers du Lot - CMA du Lot - Cahors
- 65 - Ecole des métiers des Hautes-Pyrénées - Tarbes
- 81 - Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat Tarn - Cunac
- 82 - CFA de Tarn et Garonne - Ecole des métiers - Montauban

CAP Boulanger

Apprentissage

- 09 - CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Ariège - Foix
- 12 - Campus des métiers - CMA de l'Aveyron - Onet-le-Château
- 31 - CFA du Comminges - Gourdan-Polignan
- 31 - Ecole supérieure des Métiers de la Chambre de métiers de la Haute-Garonne - Muret
- 32 - Ecole des métiers de la chambre de métiers et de l'artisanat du Gers - Pavie
- 46 - CFA Ecole des métiers du Lot - CMA du Lot - Cahors
- 65 - Ecole des métiers des Hautes-Pyrénées - Tarbes
- 81 - Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat Tarn - Cunac
- 82 - CFA de Tarn et Garonne - Ecole des métiers - Montauban

CAP Charcutier-traiteur

Apprentissage

- 31 - Ecole supérieure des Métiers de la Chambre de métiers de la Haute-Garonne - Muret
- 46 - CFA Ecole des métiers du Lot - CMA du Lot - Cahors
- 81 - Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat Tarn - Cunac

CAP Pâtissier

Apprentissage

- 09 - CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Ariège - Foix
- 12 - Campus des métiers - CMA de l'Aveyron - Onet-le-Château
- 31 - CFA du Comminges - Gourdan-Polignan
- 31 - Ecole supérieure des Métiers de la Chambre de métiers de la Haute-Garonne - Muret
- 32 - Ecole des métiers de la chambre de métiers et de l'artisanat du Gers - Pavie

46 - CFA Ecole des métiers du Lot - CMA du Lot - Cahors
65 - Ecole des métiers des Hautes-Pyrénées - Tarbes
81 - Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat Tarn - Cunac
82 - CFA de Tarn et Garonne - Ecole des métiers - Montauban

CAP Chocolatier confiseur

Apprentissage

31 - Ecole supérieure des Métiers de la Chambre de métiers de la Haute-Garonne - Muret
81 - Ecole des métiers du Tarn - Cunac

LES BAC PRO

BAC PRO Boucher charcutier

Traiteur

Public

12 - Lycée professionnel Raymond Savignac - Villefranche-de-Rouergue
31 - Lycée professionnel Renée Bonnet - Toulouse

Apprentissage

31 - Ecole supérieure des Métiers de la Chambre de métiers de la Haute-Garonne - Muret

BAC PRO Boulanger pâtissier

Public

12 - Lycée professionnel Raymond Savignac - Villefranche-de-Rouergue
31 - Lycée professionnel Renée Bonnet - Toulouse
46 - Lycée professionnel Quercy-Périgord - Souillac
65 - Lycées des métiers de l'hôtellerie restauration, de l'alimentation et des services Lautréamont - Tarbes

Apprentissage

31 - Ecole supérieure des Métiers de la Chambre de métiers de la Haute-Garonne - Muret

MC - BP - BTM

MC : Mentions complémentaire

BP : brevet professionnel

BTM : Brevet technique des métiers

MC Boulangerie spécialisée

Apprentissage

12 - Campus des métiers - CMA de l'Aveyron - Onet-le-Château
31 - Ecole supérieure des Métiers de la Chambre de métiers de la Haute-Garonne - Muret
32 - Ecole des métiers de la chambre de métiers et de l'artisanat du Gers - Pavie
46 - CFA Ecole des métiers du Lot - CMA du Lot - Cahors
81 - Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat Tarn - Cunac

MC Employé traiteur

Apprentissage

46 - CFA Ecole des métiers du Lot - CMA du Lot - Cahors
81 - Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat Tarn - Cunac

MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiseries spécialisées

Apprentissage

31 - Ecole supérieure des Métiers de la Chambre de métiers de la Haute-Garonne - Muret

BP Boucher

Apprentissage

12 - Campus des métiers - CMA de l'Aveyron - Onet-le-Château

31 - Ecole supérieure des Métiers de la Chambre de métiers de la Haute-Garonne - Muret

BP Boulanger

Apprentissage

31 - Ecole supérieure des Métiers de la Chambre de métiers de la Haute-Garonne - Muret

46 - CFA Ecole des métiers du Lot - CMA du Lot - Cahors

BP Charcutier traiteur

Apprentissage

81 - Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat Tarn - Cunac

BTM Chocolatier confiseur

31 - Ecole supérieure des Métiers de la Chambre de métiers de la Haute-Garonne - Muret

BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur

12 - Campus des métiers - CMA de l'Aveyron - Onet-le-Château

31 - Ecole supérieure des Métiers de la Chambre de métiers de la Haute-Garonne - Muret

LES ORGANISMES DE FORMATION

PUBLIC

En formation initiale

LYCÉE PROFESSIONNEL RAYMOND SAVIGNAC

1 rue Agnès Savignac 12200 VILLEFRANCHE DE ROUERGUE

0565452210

<http://raymond-savignac.entmip.fr>

LYCÉE PROFESSIONNEL RENÉE BONNET

1 allée du Lieutenant Lafay 31400 TOULOUSE

0562889111

0310054R@ac-toulouse.fr

<http://renee-bonnet.entmip.fr/>

LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION, DE L'ALIMENTATION ET DES SERVICES TERTIAIRES LAUTRÉAMONT

Avenue d'Azereix 65000 TARBES

0562345113

<http://lautreamont.entmip.fr>

URMA ARIÈGE - CENTRE DE FORMATION AUX MÉTIERS

2, rue Jean Moulin - Labarre 09000 FOIX

0534098810

accueil-cfa@cm-ariège.fr

<http://www.cfm-foix.fr/>

URMA AVEYRON - CAMPUS DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT

Rue des métiers Z.I. de Cantaranne 12850 ONET LE CHATEAU

0565775600

artisanat@cm-aveyron.fr

<http://www.cm-aveyron.fr>

URMA HAUTE-GARONNE - ECOLE SUPÉRIEURE DES MÉTIERS DE LA CHAMBRE DE MÉTIERS

Chemin de la pyramide 31600 MURET

0562116060

<http://www.cm-toulouse.fr>

URMA GERS - ECOLE DES MÉTIERS

1 avenue de la république 32550 PAVIE

0562612230

edm@cma-gers.fr

<http://www.edm-gers.fr>

URMA LOT - ECOLE DES MÉTIERS

Rue Saint Ambroise 46000 CAHORS

0565532100

<http://www.edm-cahors.fr/>

URMA HAUTES-PYRÉNÉES - ECOLE DES MÉTIERS - CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS

Zone Bastillac Sud- 1, rue Pierre Latécoère 65000 TARBES

0562441188

edm65@cma65.fr

<http://www.cma65.fr>

URMA TARN - UNIVERSITÉ RÉGIONALE DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT

112 rue des Templiers 81990 CUNAC

0563484360

cfa@cm-tarn.fr

<http://www.cm-tarn.fr>

URMA TARN-ET-GARONNE - ECOLE DES MÉTIERS

11, rue Ernest Mercadier 82000 MONTAUBAN

0563035339

ecole.des-metiers.cfa82@wanadoo.fr

<http://www.ecoledesmetiers82.fr>

LISTE 2 - ALTERNANCE - FORMATION CONTINUE

GRETA CENTRE LYCÉE HÔTELIER TOULOUSE

1, rue de l'Abbé Jules Lemire 31300 TOULOUSE

0534501030 ou 32

<http://maforpro.ac-toulouse.fr/>

Public - Contrat de professionnalisation
CAP Boulangerie
CAP Pâtisserie

URMA LOT - ECOLE DES MÉTIERS

Rue Saint Ambroise 46000 CAHORS

0565532100

<http://www.edm-cahors.fr/>

Consulaire - formation continue - Contrat de professionnalisation
CAP Boucher
CAP Boulanger
CAP Charcutier traiteur
CAP Pâtissier

URMA HAUTES-PYRÉNÉES - ECOLE DES MÉTIERS - CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS

Zone Bastillac Sud- 1, rue Pierre Latécoère 65000 TARBES

0562441188

edm65@cma65.fr

<http://www.cma65.fr>

Privé -Formation continue - Contrat de professionnalisation
CAP Boucher
CAP Boulanger
CAP Pâtissier

URMA TARN - UNIVERSITÉ RÉGIONALE DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT

112 rue des Templiers 81990 CUNAC

0563484360

cfa@cm-tarn.fr

<http://www.cm-tarn.fr>

Consulaire - Formation continue - VAE
CAP Boulanger
CAP Boucher
CAP Charcutier traiteur
CAP Pâtissier (2 ans) puis Chocolatier Confiseur (1 an)

MC Boulangerie spécialisée
MC Employé Traiteur

BP Charcutier Traiteur

URMA TARN-ET-GARONNE - ECOLE DES MÉTIERS

11, rue Ernest Mercadier 82000 MONTAUBAN

0563035339

ecole.des-metiers.cfa82@wanadoo.fr

<http://www.ecoledesmetiers82.fr>

Consulaire - Contrat de professionnalisation
CAP Boucher
CAP Boulanger
CAP Pâtissier

Le Réseau IJ gère une masse considérable d'informations.
Des erreurs peuvent nous échapper.
Par avance nous vous prions de nous en excuser et de nous le signaler le cas échéant.