|  |
| --- |
| Description des CAPA et CAP |

***Pour revenir à cette page, cliquer sur les images.***

##### ***Agriculture - agro-alimentaire***

[***CAPA Palefrenier soigneur 2***](#_Toc52415978)

[***CAPA Productions horticoles spécialité productions florales et légumières 3***](#_Toc52415979)

[***CAPA Travaux paysagers 4***](#_Toc52415980)

***Industrie -***

[***CAP Construction, maçonnerie, béton armé 5***](#_Toc52415981)

[***CAP Carrelage mosaïque 6***](#_Toc52415982)

[***CAP Installations sanitaires 7***](#_Toc52415983)

[***CAP Installations thermiques 8***](#_Toc52415984)

[***CAP Menuiserie agencement 9***](#_Toc52415985)

[***CAP Peinture, vitrerie, revêtement 10***](#_Toc52415986)

[***CAP Installation en équipements électriques 11***](#_Toc52415987)

[***CAP Installation en télécommunications et courants faibles 12***](#_Toc52415988)

[***CAP Exploitation d'installations industrielles 13***](#_Toc52415989)

[***CAP Mécanicien en maintenance de véhicules (option véhicules particuliers) 14***](#_Toc52415990)

[***CAP Carrosserie réparation 15***](#_Toc52415991)

[***CAP Peinture en carrosserie 16***](#_Toc52415992)

[***CAP Serrurerie métallerie 17***](#_Toc52415993)

[***CAP Construction d'ensembles chaudronnés 18***](#_Toc52415994)

[***CAP Plasturgie 19***](#_Toc52415995)

[***CAP Tapissier d'ameublement (spécialité couture décor) 20***](#_Toc52415996)

[***CAP Entretien des articles textiles en entreprise artisanale 21***](#_Toc52415997)

[***CAP Couture flou 22***](#_Toc52415998)

[***CAP Prêt à porter 23***](#_Toc52415999)

[***CAP Fleurs et plumes 24***](#_Toc52416000)

##### **Services**

[***CAP Boulanger 25***](#_Toc52416001)

[***CAP Charcutier préparation traiteur 26***](#_Toc52416002)

[***CAP Chocolatier confiseur 27***](#_Toc52416003)

[***CAP Pâtissier, glacier,chocolatier, confiseur 28***](#_Toc52416004)

[***CAP Préparateur en produits carnés 29***](#_Toc52416005)

[***CAP Cuisinier 30***](#_Toc52416006)

[***CAP Restaurant 31***](#_Toc52416007)

[***CAP Services hôteliers 32***](#_Toc52416008)

[***CAP Café brasserie 33***](#_Toc52416009)

[***CAP Employé technique de collectivités 34***](#_Toc52416010)

[***CAP Vente, relation clientèle 35***](#_Toc52416011)

[***CAP Fleuriste 36***](#_Toc52416012)

[***CAP Petite enfance (lycées privés) 37***](#_Toc52416013)

[***CAP Coiffure 38***](#_Toc52416014)

[***CAP Esthétique cosmétique 39***](#_Toc52416015)

[***CAP Conduite routière (18 ans) 40***](#_Toc52416016)

[***CAP Déménageur professionnel (18 ans) 41***](#_Toc52416017)

[***CAP Agent d'entreposage et de messagerie 42***](#_Toc52416018)

|  |  |
| --- | --- |
| CAPA Palefrenier soigneur | [D:\PUB\Clipart\AN02570_.WMF](#CAP) |

***Un métier : palefrenier soigneur***

*L'* *homme* *de* *confiance* *des* *chevaux*

*Curer les sabots, étriller (brosser) le poil, vérifier l'état de santé des chevaux, entretenir l'écurie… le métier de palefrenier est avant tout un métier de soins aux chevaux et non un métier d'équitation.*

*Le palefrenier passe la moitié de son temps à nettoyer les écuries, l'autre moitié étant consacrée aux soins des chevaux de sport et d'élevage : litière, nourriture, pansage, soins vétérinaires élémentaires. Il veille particulièrement à l'état de santé des animaux en repérant tout comportement anormal : boiterie, blessure, refus de s'alimenter, nervosité ou manque de réaction… afin d'intervenir au plus vite. Il entretient aussi le matériel (selles, harnais) et détend les chevaux à la longe avant ou après leur entraînement. Il est responsable d'environ une douzaine de chevaux, voire davantage, selon l'endroit où il exerce.*

**Où le préparer ?**

au CFA des métiers de l'horticulture et du cheval, 10 avenue Desaix, 78600 Maisons Laffitte

Tél. 01 39 62 17 50. Internat possible. 11 semaines au CFA, 36 semaines en entreprise.

**Et** **après ?**

Avec le CAPA Palefrenier, il est possible de poursuivre en BPA Hippique pour devenir palefrenier qualifié

**Au programme :**

Les enseignements passent en revue les principes d'entretien et d'élevage des chevaux ; les principales pratiques professionnelles liées à la récolte et au conditionnement des fourrages et aliments utilisés dans une écurie ; les différentes utilisations de matériels et les positions adaptées au poste de travail pour réduire les risques d'accident pour soi et pour le cheval, les principaux composants nutritifs entrant dans l'alimentation des chevaux…

Les enseignements abordent également les techniques et les gestes professionnels pour réaliser des travaux quotidiens d'entretien des chevaux : panser, tondre, toiletter, alimenter correctement les chevaux, soigner un animal boiteux, nettoyer son box en veillant à la propreté, au confort et à la sécurité du cheval, le préparer en fonction d'une course, d'un exercice d'entraînement, sans oublier l'entretien et les petites réparations des installations et des équipements. Enfin, le futur palefrenier apprend à connaître les centres d'entraînement de chevaux de courses, centres équestres, haras publics et privés, associations de propriétaires…

**Pour en savoir plus :**

"S'occuper d'animaux" (Cahier de l'ONISEP) en C 04 dans l'auto-documentation du CDI

"Agriculture, Agroalimentaire, s'occuper d'animaux" (Cédérom Itinéraires pour un métier n° 5)

|  |  |
| --- | --- |
| CAPA Productions horticoles spécialité productions florales et légumières | [D:\PFiles\MSOffice\Clipart\standard\stddir3\NA01366_.wmf](#CAP) |

|  |
| --- |
| ***Un métier : maraîcher***  *Le maraîcher est spécialisé dans la production de salades et de légumes, cultivés en plein air ou sous abris (serres, tunnels). Plusieurs récoltes par an demandent un travail intensif.*  *La préparation des sols, les semis, ainsi que les récoltes, sont de plus en plus mécanisés. Mais au cours de la croissance des plantes, certains travaux, comme l'éclaircissage des semis, l'entretien du sol par binage ou l'ébourgeonnage, ne peuvent être faits qu'à la main.*  *Une bonne résistance physique est nécessaire, car le travail se fait souvent courbé, en extérieur ou dans des atmosphères chaudes et humides.*  ***Un autre métier : horticulteur***  *L'horticulteur produit des fleurs et des plantes en pots. Il lui faut un bon sens de l'observation et beaucoup de minutie. Il apporte une attention particulière à toutes les tâches du cycle de production : arrosage, traitement, greffage ou repiquage. Il choisit les semis, la terre et les engrais les mieux adaptés. Il doit surveiller le plant tout au long de son développement pour pouvoir intervenir en cas de problème.*  *Il participe également à la vente des végétaux et prépare les commandes (conditionnement, étiquetage, expédition).*  *Habileté, sens de l'observation et bonne résistance physique sont des qualités indispensables.* |

**Où le préparer ?**

*au CFA des métiers de l'horticulture et du cheval, 10 avenue Desaix, 78600 Maisons Laffitte*

*Tél. 01 39 62 17 50. Internat possible.*

*11 semaines au CFA, 41 semaines en entreprise (moins 5 semaines de congés payés)*

**Et** **après ?**

*Avec le CAPA Productions horticoles, il est possible de poursuivre ses études en BEPA Productions horticoles, en BEPA Conduite de productions agricoles ou préparer un certificat de spécialisation agricole (CSA). Il existe aussi un Bac Pro Productions horticoles, un Bac Pro Travaux paysagers, un BTA Productions horticoles et un BTSA Productions horticoles.*

**Au programme :**

*2/3 d'enseignement technique et pratique :*

*floriculture, reconnaissance de végétaux, travaux pratiques de botanique, parasitologie, science du sol*

*1/3 d'enseignement général :*

*mathématiques, français, législation du travail et instruction civique, sport et anglais*

**Pour en savoir plus :**

*"Agriculture et agroalimentaire" (Cahier de l'ONISEP) en C 04 dans l'auto-documentation du CDI*

*"Nature et sport" (Cahier de l'ONISEP) en C 01*

*"Agriculture, Agroalimentaire, s'occuper d'animaux" (Cédérom Itinéraires pour un métier n° 5)*

|  |  |
| --- | --- |
| CAPA Travaux paysagers |  |

|  |
| --- |
| ***Un métier : jardinier paysagiste***  *Le jardinier paysagiste aménage et entretient les parcs, jardins et espaces verts. Ses tâches sont variées : il prépare les sols, retourne la terre, apporte des engrais, fait les semis, installe les pelouses et plante les fleurs, les arbres et les arbustes d'après les plans de l'architecte paysagiste. Il entretient également les espaces verts réalisés, tond les pelouses, ramasse les feuilles, effectue la taille et les traitements.*  *Mais son rôle ne se limite pas à la plantation, il réalise aussi un important travail de chantier qui comprend une part de terrassement, de maçonnerie, de plomberie et d'électricité. Il organise l'apport et l'évacuation de terre, réalise le déblayage, participe à la pose de dallages ou de bordures, installe des systèmes d'arrosage et met en place les éclairages extérieurs.*  *Il peut aussi réaliser des aménagements intérieurs de halls d'hôtel ou de réception, de bureaux, ainsi que des expositions.*  *Ce métier manuel exige une solide constitution physique et une bonne résistance aux conditions climatiques ainsi que des connaissances techniques sur les végétaux et un certain goût de l'esthétique.* |

**Où le préparer ?**

au CFA des métiers de l'horticulture et du cheval, 10 avenue Desaix, 78600 Maisons Laffitte

Tél. 01 39 62 17 50. Internat possible.

11 semaines au CFA, 41 semaines en entreprise (moins 5 semaines de congés payés)

**Et** **après ?**

Avec le CAPA Travaux paysagers, il est possible de poursuivre ses études en BEPA Aménagement de l'espace, en BEPA Exploitation ou préparer un certificat de spécialisation agricole (CSA). Il existe aussi un Bac Pro Travaux paysagers, un Bac techno STAE spécialité technologie des aménagements et un BTSA Aménagements paysagers.

**Au programme :**

2/3 d'enseignement technique et pratique :

techniques professionnelles, botanique, reconnaissance des espèces végétales, travaux pratiques, parasitologie, science du sol, …

1/3 d'enseignement général :

mathématiques, français, législation du travail et instruction civique, sport et anglais.

**Pour en savoir plus :**

"Agriculture et agroalimentaire" (Cahier de l'ONISEP) en C 04 dans l'auto-documentation du CDI

"Nature et sport" (Cahier de l'ONISEP) en C 01

"Agriculture, Agroalimentaire, s'occuper d'animaux" (Cédérom Itinéraires pour un métier n° 5)

|  |  |
| --- | --- |
| CAP Construction, maçonnerie, béton armé | [D:\PFiles\MSOffice\Clipart\standard\stddir3\IN00665_.wmf](#CAP) |

|  |
| --- |
| ***Un métier : maçon***  *Le maçon fait sortir de terre l'édifice. C'est lui qui exécute le gros œuvre du bâtiment : il construit les fondations, monte les murs, les cloisons, pose les dalles... Pour cela, il doit assembler les matériaux entre eux en respectant les plans qui lui sont fournis, les niveaux, l'aplomb... mais il ne s'agit pas pour autant d'un simple assemblage ! II doit connaître les matériaux qu'il utilise : la pierre et la brique, certes, mais aussi, et de plus en plus, le béton armé et les matériaux composites, ainsi que les matériaux qui serviront à maintenir l'ensemble, c'est-à-dire le mortier, le ciment, le plâtre, la résine.*  *Par ailleurs, il doit connaître l'ensemble de la chaîne de construction, du coffrage à l'enduit, en passant par le bétonnage et le ferraillage. Le travail sur le chantier demande une bonne santé, le sens de l'équilibre, un fort esprit d'équipe, et le respect absolu des règles de sécurité. Le maçon travaille la plupart du temps dans une entreprise sous la direction d'un chef de chantier. Il peut également s'installer à son compte comme artisan : dans ce cas, il devra trouver lui-même sa clientèle.* |

**Où le préparer ?**

au CFA Métiers du bâtiment et des travaux publics, 35 rue du Marquis de Coriolis, 92500 Rueil Malmaison

Tél. 01 47 32 02 81 - Alternance : 1 semaine au CFA, 3 semaines en entreprise

au lycée Viollet le Duc, 1 route de Septeuil, 78640 Villiers Saint Frédéric. Tél. 01 34 91 71 50

**Et après :**

Après ce CAP il est possible de poursuivre en BEP Construction bâtiment gros œuvre, de faire une mention complémentaire en un an. Il existe également un Bac Pro Construction bâtiment gros œuvre, un BT Enca-drement de chantier, voire un BTS Bâtiment.

**Au programme :**

Vous apprendrez à bâtir avec des pierres, des briques, des parpaings ou des moellons que vous assemblerez avec des matériaux de liaison. Vous saurez doser les mortiers et vous ferez la différence entre les divers types d'enduits : ciment, chaux, enduits projetés, enduits talochés…

Vous utiliserez des engins de levage pour monter des panneaux préfabriqués ou agglomérés ainsi que des plaques de béton. Voua apprendrez également le maniement des outils à main comme la truelle, le fil à plomb, le niveau à bulle et les outils mécaniques tels que bétonnières, élévateurs, vibrateurs électriques et mécaniques.

**Pour en savoir plus :**

"Bâtiment, travaux publics" (Cahier de l'ONISEP) en D 07 dans l'auto-documentation du CDI

"Les métiers du bâtiment, des travaux publics et du bois" (Cédérom Itinéraires pour un métier n° 4)

|  |  |
| --- | --- |
| CAP Carrelage mosaïque | [D:\PUB\Clipart\NA00677_.WMF](#CAP) |

|  |
| --- |
| ***Un métier : carreleur mosaïste***  *Le carreleur intervient après le maçon et le plâtrier. Il coordonne son travail avec celui du plombier chauffagiste, de l'électricien et du peintre. Afin de préparer les supports des carreaux et céramiques, il faut utiliser des techniques de maçon, telles que celles qui consistent à "tirer une chape". Il enduit ensuite ce support avec de la colle ou du ciment pour déposer les carreaux qu'il aura préalablement coupés et vérifie l'alignement et le niveau. Le carrelage posé, il répand un ciment ou une colle liquide qu'il fait pénétrer et réalise les joints. Il faudra ensuite nettoyer et poncer le carrelage. Un travail de finition qui nécessite beaucoup de précision et de patience.*  *Par sa connaissance des produits et son sens de l'esthétique, le carreleur doit accompagner le client dans ses choix de carreaux qui peuvent être en céramique, en grès, en porcelaine, en marbre… Lorsqu'il rénove des bâtiments historiques, il retrouve les techniques anciennes du métier. Il travaille la plupart du temps à l'intérieur, souvent à genoux, mais aussi debout sur des échafaudages pour les murs et les façades.*  *Le carreleur mosaïste travaille comme ouvrier qualifié dans les entreprises spécialisées dans le carrelage, mais également dans des entreprises de revêtement de sols et murs et de maçonnerie.* |

**Où le préparer ?**

au CFA Métiers du bâtiment et des travaux publics, 35 rue du Marquis de Coriolis, 92500 Rueil Malmaison

Tél. 01 47 32 02 81 - Alternance : 1 semaine au CFA, 3 semaines en entreprise

**Et après :**

Après ce CAP il est possible de poursuivre en BEP Construction bâtiment gros œuvre, en BEP Finitions, de faire une mention complémentaire en un an. Il existe également un BP Carrelage mosaïque.

**Au programme :**

De bonnes notions en maçonnerie sont nécessaires pour tirer les chapes de béton et préparer les surfaces sur lesquelles vous collerez faïences et céramiques. Vous apprendrez à poser ces matériaux en les scellant ou en les collant. Le titulaire de ce CAP réalise aussi des mosaïques.

**Pour en savoir plus :**

"Bâtiment, travaux publics" (Cahier de l'ONISEP) en D 07 dans l'auto-documentation du CDI

"Les métiers du bâtiment, des travaux publics et du bois" (Cédérom Itinéraires pour un métier n° 4)

|  |  |
| --- | --- |
| CAP Installations sanitaires | [D:\PUB\Clipart\IN00202_.WMF](#CAP) |

|  |
| --- |
| ***Un métier : plombier***  *Le plombier est l'homme providentiel qui vient en urgence pour réparer les fuites ou déboucher les lavabos. En effet, lorsqu'il travaille dans une petite entreprise artisanale, une part importante de son activité consiste à remettre en état ou à remplacer des installations sanitaires usées.*  *Mais il ne fait pas que cela ! Le monteur en installations sanitaires intervient sur les chantiers au moment de la pose de canalisations et met en place les équipements sanitaires (toilettes, lavabos, éviers…). Avant de poser les appareils, il repère les emplacements et perce les murs, prépare ensuite les tuyauteries en les courbant, forme des tubes pour les raccorder à la baignoire ou au lavabo, bouche les scellements dans le sol ou sur les parois. Il assure enfin le réglage et la mise en route de l'installation. Les méthodes de travail et l'outillage sont différents selon le matériau utilisé : acier, cuivre, fonte, matière plastique…*  *L'essentiel de son activité s'exerce sur les chantiers et chez les clients lorsqu'il travaille dans une entreprise artisanale ou qu'il est installé à son compte.* |

**Où le préparer ?**

au CFA Métiers du bâtiment et des travaux publics, 35 rue du Marquis de Coriolis, 92500 Rueil Malmaison

Tél. 01 47 32 02 81 - Alternance : 1 semaine au CFA, 3 semaines en entreprise

au lycée Jean Moulin, 16/18 rue de Docteur Audigier, 78150 Le Chesnay. Tél. 01 39 54 19 95

**Et après :**

Après ce CAP il est possible de poursuivre en BEP Equipements techniques énergie, dominante installation sanitaires. Il existe également un BP Equipements sanitaires.

**Au programme :**

L'essentiel de l'enseignement technique et professionnel porte sur la réalisation de petites installations, l'assemblage des tuyauteries et les raccordements d'appareils. Par exemple, à partir d'un plan donné, vous apprendrez à découper et à cintrer des tuyaux, à les raccorder en les soudant au chalumeau, et à les fixer sur les murs. Vous travaillerez sur des tuyaux de petit diamètre en cuivre, en acier galvanisé ou en plastique. Des notions en maçonnerie sont indispensables pour percer les murs et sceller.

**Pour en savoir plus :**

"Bâtiment, travaux publics" (Cahier de l'ONISEP) en D 07 dans l'auto-documentation du CDI

"Les métiers du bâtiment, des travaux publics et du bois" (Cédérom Itinéraires pour un métier n° 4)

|  |  |
| --- | --- |
| CAP Installations thermiques | [D:\PFiles\MSOffice\Clipart\standard\stddir3\HH01149_.wmf](#CAP) |

|  |
| --- |
| ***Un métier : monteur en installations thermiques***  ***ou chauffagiste***  *Le monteur en installations thermiques est chargé de l'installation des éléments de chauffage et de climatisation, ainsi que de leur mise en service, dans les bureaux comme chez les particuliers. A partir de plans dont il maîtrise parfaitement la lecture, le chauffagiste met en place et répare tous les appareils nécessaires à une bonne température d'ambiance, radiateur, chaudière, ventilateur, climatiseur ainsi que tout ce qui concourt à leur bon fonctionnement : canalisations, gaines, tuyaux, brûleurs, convecteurs, robinets…*  *Avec le progrès technique, ce professionnel doit sans cesse remettre à jour ses connaissances en mécanique, électricité, thermique, hydraulique (circulation des liquides), aéraulique (circulation des gaz). Le chauffagiste doit aussi conseiller le client sur le choix du chauffage et de l'installation en fonction du type de logement et des possibilités d'isolation thermique.*  *Il doit faire preuve d'habileté manuelle et d'une bonne résistance physique. Il exerce son activité dans une entreprise de construction du bâtiment, dans une entreprise artisanale de montage et d'entretien d'installation.* |

**Où le préparer ?**

au CFA Métiers du bâtiment et des travaux publics, 35 rue du Marquis de Coriolis, 92500 Rueil Malmaison

Tél. 01 47 32 02 81 - Alternance : 1 semaine au CFA, 3 semaines en entreprise

**Et après :**

Après ce CAP il est possible de poursuivre en BEP Equipements techniques énergie, dominante installation thermiques, en mention complémentaire Maintenance en équipement thermique individuel, en Bac Pro Energétique. Il existe également un BP Monteur en installations de génie climatique.

**Au programme :**

La formation, basée sur la pratique, vous initiera à l'installation des réseaux et au montage des appareils. Les réseaux sont composés de tuyaux que vous devrez d'abord découper, cintrer (courbure des tubes) et souder. Vous raccorderez ensuite ce réseau aux différents appareils (chaudières, radiateurs…). Il faudra effectuer, avant la mise en service, les essais et les réglages pour vérifier le bon fonctionnement de l'installation.

La formation permet d'acquérir une large autonomie professionnelle : lecture de plans, choix de l'outillage, organisation du poste de travail. Elle met aussi l'accent sur les règles de sécurité et le travail en équipe.

**Pour en savoir plus :**

"Bâtiment, travaux publics" (Cahier de l'ONISEP) en D 07 dans l'auto-documentation du CDI

"Les métiers du bâtiment, des travaux publics et du bois" (Cédérom Itinéraires pour un métier n° 4)

|  |  |
| --- | --- |
| CAP Menuiserie agencement | [D:\PFiles\MSOffice\Clipart\standard\stddir3\IN00513_.wmf](#CAP) |

|  |
| --- |
| ***Un métier : menuisier***  *La variété des travaux qui incombent au menuisier en fait un métier attrayant : réalisation et pose de portes, fenêtres, volets, parquets ou escaliers, agencement de bureaux, de cuisines, installation de placards, travaux d'isolation phonique (anti-bruit), restauration d'immeubles anciens…*  *Le menuisier travaille un matériau noble s'il en est : le bois. A partir des plans qui lui sont fournis, il travaille des bois différents en fonction de l'ouvrage à réaliser, débite les pièces aux dimensions voulues, trace l'emplacement des assemblages. Ensuite, il va monter les différents éléments, les poncer, parfois les vernir ou les teinter. Pour toutes les découpes, il utilise l'outillage traditionnel, du petit matériel électro-portatif (perceuse, scie sauteuse, visseuse…), mais également des machines à commande numérique.*  *Si le bois demeure son matériau de prédilection, il utilise de plus en plus l'aluminium, le PVC, les panneaux agglomérés ou stratifiés. Le menuisier doit être précis et habile. Il doit savoir différencier les essences de bois, posséder de bonnes connaissances en dessin et un certain sens de l'esthétique, car il intervient aussi dans la décoration.*  *Il peut être employé à la fabrication en atelier, à la pose sur chantier ou les deux à la fois. Les débouchés sont aussi assurés dans l'agencement (cuisines et salles de bains équipées) et la décoration de locaux. Il peut également travailler chez un artisan menuisier et envisager de s'installer à son compte.* |

**Où le préparer ?**

au CFA Métiers du bâtiment et des travaux publics, 35 rue du Marquis de Coriolis, 92500 Rueil Malmaison

Tél. 01 47 32 02 81 - Alternance : 1 semaine au CFA, 3 semaines en entreprise

au lycée Viollet le Duc, 1 route de Septeuil, 78640 Villiers Saint Frédéric. Tél. 01 34 91 71 50

**Et après :**

Après ce CAP il est possible de poursuivre en BEP Bois et matériaux associés, en Bac Pro Bois, construction et aménagement du bâtiment. Il existe aussi un BP Menuisier.

**Au programme :**

On vous enseignera à débiter les pièces de bois, à tracer sur ces pièces l'emplacement des assemblages ou des moulures, à les assembler et à les fixer selon le plan de pose.

Vous connaîtrez les différents types de bois, les bois traditionnels, les bois exotiques (acajou, sipo…) mais aussi les nouveaux matériaux comme les matériaux composites à base de résine.

Vous apprendrez également à utiliser des machines de plus en plus perfectionnées.

**Pour en savoir plus :**

"Bâtiment, travaux publics" (Cahier de l'ONISEP) en D 07 dans l'auto-documentation du CDI

"Les métiers du bâtiment, des travaux publics et du bois" (Cédérom Itinéraires pour un métier n° 4)

|  |  |
| --- | --- |
| CAP Peinture, vitrerie, revêtement | [D:\PUB\Clipart\IN00502_.WMF](#CAP) |

|  |
| --- |
| ***Un métier : peintre***  *Le peintre arrive en dernier dans la grande chaîne des métiers du bâtiment, pour y apporter sa touche finale. Il assure trois fonctions essentielles : assainir, protéger et embellir les constructions. Les revêtements muraux sont de plus en plus variés : cela va de la simple application de peinture à la pose de tissu, de papier peint, de plaques de liège ou de moquettes collées… Les peintures évoluent aussi et permettent des effets patinés, froissés, spatulés, spongés…*  *Quel que soit le revêtement utilisé, le peintre commence par bien préparer les surfaces à peindre : bouchage des trous, pose d'un enduit, ponçage pour obtenir des surfaces parfaitement lisses. Avant d'appliquer la peinture, il la prépare (il crée des couleurs après mélanges), puis il peint à l'aide de pinceaux, rouleaux, brosses ou pistolets.*  *En se perfectionnant, il peut travailler dans le domaine de l'isolation acoustique, de la pose de cloisons et de plafonds ainsi que de la décoration : faux bois, faux marbre, patine, dorure…*  *Habileté manuelle, soin, rigueur, sens de l'esthétique ainsi qu'une bonne vision sont indispensables. Il faut également avoir de bonnes qualités relationnelles pour conseiller son client sur le choix des couleurs ou des revêtements.*  *Le peintre peut exercer son métier dans les entreprises de peinture en bâtiment, aussi bien dans la construction neuve que dans la rénovation.* |

**Où le préparer ?**

au CFA Métiers du bâtiment et des travaux publics, 35 rue du Marquis de Coriolis, 92500 Rueil Malmaison

Tél. 01 47 32 02 81 - Alternance : 1 semaine au CFA, 3 semaines en entreprise

au lycée Viollet le Duc, 1 route de Septeuil, 78640 Villiers Saint Frédéric. Tél. 01 34 91 71 50

**Et après :**

Après ce CAP il est possible de poursuivre en BEP Finitions, en mention complémentaire Peinture décoration, en Bac pro Aménagement finition. Il existe également un BP Peintre applicateur de revêtement.

**Au programme :**

Vous apprendrez à préparer les surfaces (ponçage, brossage, enduit…). Vous étudierez les différents produits et leur pose (types de peinture, vernis, solvants), et les matériels qui permettent de les appliquer. Une bonne connaissance des couleurs, de leur composition, de leurs dosages et harmonie est indispensable.

**Pour en savoir plus :**

"Bâtiment, travaux publics" (Cahier de l'ONISEP) en D 07 dans l'auto-documentation du CDI

"Les métiers du bâtiment, des travaux publics et du bois" (Cédérom Itinéraires pour un métier n° 4)

|  |  |
| --- | --- |
| CAP Installation en équipements électriques | [D:\PUB\Clipart\IN00291_.WMF](#CAP) |

|  |
| --- |
| ***Un métier : électricien d'équipement***  *L'électricien d'équipement met en place les installations électriques nécessaires pour l'éclairage, le chauffage, la climatisation, les systèmes d'alarme ou les systèmes de surveillance. A partir des plans du bâtiment et des schémas de montage, il trace l'emplacement de tous les éléments de l'installation, fait courir les câbles et les fils, installe les tableaux électriques, les supports, les prises et les boîtes d'encastrement. En fin de travaux, il effectue les contrôles de sécurité avant de mettre l'installation sous tension.*  *L'électricien d'équipement assure également la maintenance et le dépannage des installations. Il peut aussi intervenir sur des chantiers plus importants avant d'installer un interphone, une climatisation dans des bureaux, ou encore des réseaux de gestion technique de bâtiment (commande automatique de l'éclairage et du chauffage). Il peut également participer au montage des ascenseurs, des tapis roulants ainsi que des systèmes de communication, de surveillance ou de signalisation. Tout cela nécessite des connaissances en électronique, électrotechnique, réseaux et circuits de communication.*  *L'électricien peut travailler dans des entreprises de bâtiment et travaux publics ou chez un artisan électricien. Il peut envisager de s'installer à son compte.* |

**Où le préparer ?**

au CFA Métiers du bâtiment et des travaux publics, 35 rue du Marquis de Coriolis, 92500 Rueil Malmaison

Tél. 01 47 32 02 81 - Alternance : 1 semaine au CFA, 3 semaines en entreprise

**Et après :**

Après ce CAP il est possible de poursuivre en BEP Electrotechnique, en Bac Pro Equipements et installations électriques. Il existe un BP Installations et équipements électriques.

**Au programme :**

Vous apprendrez à installer les câbles électriques, prises de courant, interrupteurs et disjoncteurs, à réaliser des équipement simples (digicodes, minuterie…) ou encore à travailler sur des armoires électriques.

L'enseignement théorique portera sur les mathématiques, l'électrotechnique, l'électricité industrielle, les calculs de résistance, d'intensité, de puissance, de diamètre de fil…

**Pour en savoir plus :**

"Bâtiment, travaux publics" (Cahier de l'ONISEP) en D 07 dans l'auto-documentation du CDI

"Electricité, électrotechnique, télécommunications" (Cahier de l'ONISEP) en D 03

"Les métiers de l'électrotechnique à la maintenance" (Cédérom Itinéraires pour un métier n° 13)

|  |  |
| --- | --- |
| CAP Installation en télécommunications et courants faibles | [D:\PFiles\MSOffice\Clipart\standard\stddir1\BD06944_.WMF](#CAP) |

|  |
| --- |
| ***Un métier : monteur en réseaux câblés***  *Le monteur en réseaux câblés "tire" les câbles aussi bien en extérieur qu'à l'intérieur des immeubles. Aussi appelé "opérateur en installation et maintenance de réseaux de transmission par fibres optiques", ce monteur met en place les réseaux qui transmettent les images des différents programmes de la télévision par câble.*  *Il effectue la pose de câbles souterrains, aériens, ou encore à l'intérieur d'immeubles. Après lecture des plans de pose, et en respectant les normes de sécurité, il réalise le raccordement des fibres optiques, monte les connecteurs, les têtes de câbles, les répartiteurs… Puis, il contrôle les opérations réalisées. Si nécessaire, il corrige les anomalies constatées.*  *Vous pouvez être employé par une entreprise d'installation et de maintenance de systèmes de télécommunication et/ou de courants faibles (alarmes, détecteurs de présence…).* |

**Où le préparer ?**

au CFA AFORP, 18-20 rue Paul Déoulède, 92000 Asnières. Tél. 01 41 32 22 80

au CFA AFORP, 34 rue Baudin, 92130 Issy les Moulineaux. Tél. 01 41 46 09 10

**Et après :**

Après ce CAP il est possible de poursuivre en BP Installation en télécommunications.

**Au programme :**

Vous apprendrez à lire des plans sur lesquels seront indiqués les lieux d'implantation de postes téléphoniques, simples ou complexes. Après avoir sélectionné les bons matériels, et examiné le passage des câbles, des fixations… vous percerez les murs pour mettre en place les câbles et leurs supports. Après perçage, vous effectuerez les raccords (plâtrage, peintures…) et nettoyages nécessaires.

Vous apprendrez à reconnaître les différents types de câbles : câbles de transmission de l'information en "paires", en "quartes", "coaxiaux", "fibres optiques", câbles utilisés pour l'alimentation des installations en énergie électrique. Enfin, vous serez capable de repérer tout dysfonctionnement des installations, et de remplacer un élément par un autre, afin de rétablir les connexions.

**Pour en savoir plus :**

"Electricité, électrotechnique, télécommunications" (Cahier de l'ONISEP) en D 03

"Les métiers de l'électrotechnique à la maintenance" (Cédérom Itinéraires pour un métier n° 13)

|  |  |
| --- | --- |
| CAP Exploitation d'installations industrielles | [D:\PUB\Clipart\IN00535A.GIF](#CAP) |

|  |
| --- |
| ***Un métier : opérateur***  *L'opérateur donne des instructions à des machines par l'intermédiaire de claviers et d'écrans. Dans une unité de construction, il surveille le bon fonctionnement d'une ligne informatisée assurant le montage, le soudage, … Le réglage des machines, la surveillance des opérations et du bon approvisionnement en pièces des robots, le contrôle de la qualité du produit, la première maintenance (entretien simple des machines) relèvent de ses compétences.*  *Ce diplôme transversal permet d'exploiter à tous les niveaux les lignes automatisées de production et d'intervenir dans les moyennes et grandes entreprises, comme ouvrier qualifié et polyvalent. Bien adaptée au terrain, la formation prend en compte l'environnement de travail dans les ateliers, avec les impératifs de qualité et de flexibilité. Les tâches liées à l'approvisionnement, à la maintenance, à la qualité, au contrôle et à la sécurité ne sont plus séparées : l'opérateur en a désormais une responsabilité globale. Ses compétences s'élargissent à tout l'îlot de production, en particulier quand il doit diagnostiquer ou prévenir une panne.*  *Les capacités exigées sont le sens de l'observation, la faculté de transmettre des informations et de les expliquer au sein d'une équipe.*  *Il existe de réelles perspectives d'évolution pour les jeunes qui obtiennent ce diplôme créé à la demande des professionnels de l'automobile.* |

**Où le préparer ?**

au CFA AFORP Peugeot-Poissy, 113 boulevard Robespierre, 78300 Poissy. Tél. 01 30 74 93 21

au CFA AFORP, 6 rue Camélinat, 78700 Mantes la Ville. Tél. 01 30 92 31 11

au Lycée Jean Rostand, 66 rue Fernand Bodet, 78200 Mantes-la-Jolie. Tél. 01 30 94 09 21

**Et après :**

Après ce CAP il est possible de poursuivre en BEP, de faire une mention complémentaire en un an. Il existe également des Bac Pro qui font suite.

**Au programme :**

Outre la partie pratique professionnelle, des matières générales : mathématiques, physique et informatique, mais aussi communication.

**Pour en savoir plus :**

"Automobile" (Cahier de l'ONISEP) en D 04 dans l'auto-documentation du CDI

"Mécanique, Productique, Automobile" (Cédérom Itinéraires pour un métier n° 8)

|  |  |
| --- | --- |
| CAP Mécanicien en maintenance de véhicules (option véhicules particuliers) | [D:\PFiles\MSOffice\Clipart\standard\stddir4\PE02678_.wmf](#CAP) |

|  |
| --- |
| ***Un métier : mécanicien – réparateur automobile***  *Le mécanicien effectue les révisions et les contrôles périodiques : vidanger le moteur, constater le degré d'usure des pièces… Ce premier aspect de son travail en fait le "monsieur sécurité" de l'automobile. Conscience professionnelle et sens des responsabilités sont de rigueur ! Un oubli peut être lourd de conséquences. Lorsqu'une voiture en panne ou accidentée arrive au garage, le mécanicien établit un diagnostic. Il localise la panne et décèle les organes défectueux. Il détermine une méthode de réparation et procède aux opérations nécessaires. En cas de besoin il remplace les pièces endommagées.*  *Il réalise les réglages de la plupart des parties mécaniques, électriques, pneumatiques… Bref, il remet en marche tous les mécanismes indispensables au bon fonctionnement du véhicule.*  *L'artisan mécanicien–réparateur ajoute souvent à ses activités techniques la vente de voitures neuves ou d'occasion, d'accessoires, et de pièces détachées. Sous l'effet des progrès techniques et de l'introduction de l'électronique, le mécanicien traditionnel devient un spécialiste de la maintenance. Il doit se tenir au courant des évolutions et participer à des stages de perfectionnement.*  *Pour exercer ce métier, le mécanicien ne doit pas avoir d'allergie aux graisses, aux solvants et aux lubrifiants. De même, il ne doit pas avoir de troubles auditifs ou visuels. Ce diplôme permet de travailler dans les ateliers de mécanique automobile, chez les concessionnaires de toutes marques, dans les centres-autos d'intervention rapide, les loueurs de véhicules et les administrations (mairies).* |

**Où le préparer ?**

au CFA de la Chambre des Métiers des Yvelines, 156-158 avenue Joseph Kessel, 78960 Voisins le Bretonneux. Tél 01 30 60 94 93.

au CFA AFORPA du lycée Jules Ferry, 29 rue du Maréchal Joffre, 78000 Versailles. Tél. 01 39 20 11 60

au CFA du lycée Jean Rostand, 66 rue Fernand Bodet, 78200 Mantes-la-Jolie. Tél. 01 30 33 00 36

**Et après :**

Après ce CAP il est possible de poursuivre en BEP Maintenance de véhicules automobiles, en mention complémentaire d'un an telle que Mise au point électricité et électronique automobile ou Réparateur en équipement de moteur diesel. Il existe un Bac Pro Maintenance automobile.

**Au programme :**

En plus d'une formation commune en mécanique (technologie, dessin industriel) et en maintenance des systèmes motorisés, l'élève approfondit les applications aux automobiles dans des ateliers spécialisés.

**Pour en savoir plus :**

"Automobile" (Cahier de l'ONISEP) en D 04 dans l'auto-documentation du CDI

"Mécanique – Productique - Automobile" (Cédérom Itinéraires pour un métier n° 8)

"Les métiers de l'électrotechnique à la maintenance" (Cédérom Itinéraires pour un métier n° 13)

|  |  |
| --- | --- |
| CAP Carrosserie réparation | [D:\PFiles\MSOffice\Clipart\standard\stddir2\BD07261_.WMF](#CAP) |

|  |
| --- |
| ***Un métier : carrossier réparateur***  *Une voiture accidentée arrive à l'atelier. Le carrossier réparateur établit un premier diagnostic. S'il y a déclaration d'accident, un expert auto intervient. Il faut ensuite prendre la voiture en main. Le carrossier réparateur doit avoir le coup de main, le coup d'œil, et le goût du travail manuel. Il a des responsabilités importantes en ce qui concerne la sécurité.*  *Le travail de réparation en carrosserie est très réglementé. Le véhicule accidenté doit être remis dans son état neuf, correspondant au cahier qui définit la voiture. La carrosserie d'une automobile est étudiée pour s'écraser au choc, afin que celui-ci soit absorbé le plus possible par le métal, et se répercute le moins possible sur l'habitacle. Si bien qu'un choc a pour conséquence une bouillie de tôle, qu'on ne redresse pas, mais qu'on échange contre un élément neuf. De ce point de vue, le métier s'appauvrit un peu.*  *Cependant, il reste le travail de haut niveau qui consiste à remettre les structures en place, environ 1500, et qui est presque un travail d'artiste. La voiture est placée sur un banc de mesure (marbre). Il faut tirer sur la voiture avec des chaînes et des vérins, jusqu'à ce que le nombre de repères soient à leur place.*  *Les débouchés sont dans les garages artisanaux, chez des concessionnaires ou agents de marque, et dans les entreprises de transport. L'instauration du contrôle technique obligatoire pour les véhicules anciens offre des débouchés aux carrossiers réparateurs confirmés.* |

**Où le préparer ?**

au CFA de la Chambre des Métiers des Yvelines, 156-158 avenue Joseph Kessel, 78960 Voisins le Bretonneux. Tél 01 30 60 94 93.

au CFA du GARAC, 3 boulevard Galliéni, 95100 Argenteuil. Tél. 01 34 34 37 40 - Internat possible.

**Et après :**

Après ce CAP il est possible de poursuivre en BEP Carrosserie, de préparer une mention complémentaire en un an. Il existe aussi un Bac Pro Carrosserie et un BP Carrosserie, construction et maquettage.

**Au programme :**

L'enseignement technologique et professionnel comprend le travail de la tôle (pliage, roulage, emboutissage manuel), les techniques de réparation et de remise en forme (redressage de la tôle, soudure, ponçage). Les élèves apprennent aussi, à partir de données sur la conception du véhicule, à restructurer une carrosserie par assemblage. La formation comprend une initiation à la connaissance des plastiques, à la peinture, à la mécanique et à l'électricité automobile.

**Pour en savoir plus :**

"Automobile" (Cahier de l'ONISEP) en D 04 dans l'auto-documentation du CDI

"Mécanique – Productique - Automobile" (Cédérom Itinéraires pour un métier n° 8)

|  |  |
| --- | --- |
| CAP Peinture en carrosserie | [D:\PFiles\MSOffice\Clipart\standard\stddir3\IN00330_.wmf](#CAP) |

|  |
| --- |
| ***Un métier : peintre en carrosserie***  *Métallisée, vernie, nacrée ou opaque, la peinture valorise la voiture. Equipé d'une combinaison de protection et de chaussures de sécurité, protégé par un masque et des lunettes, le peintre opère dans l'atelier ou dans la cabine de peinture. "Rhabiller" une voiture, lui redonner sa teinte d'origine et l'éclat neuf, c'est sa mission.*  *Le peintre intervient après le carrossier qui, lui, a effectué les soudures. Suivant l'état de la carrosserie, il décape, ponce à sec, applique du mastic ou de l'enduit, protège la surface par un traitement anticorrosion. Dans la cabine de peinture, il applique la peinture avec un pistolet, par aller-retour, à 15 centimètres du véhicule.*  *La recherche de la teinte se fait sur un ordinateur, où apparaissent des dizaines de teintes à mélanger, à tester. Le clavier, c'est sa palette ! Il faut retrouver la teinte désirée sur le nuancier, et ensuite, composer la couleur. Le peintre utilise alors des doseurs de peinture et la table agitatrice…*  *Ce métier demande des qualités de rigueur et de minutie, un sens de l'esthétique développé. Une peinture réussie et une finition parfaite se testent au doigt… et à l'œil !*  *Le peintre en carrosserie travaille chez les artisans garagistes qui disposent d'une cabine de peinture, dans les entreprises de tôlerie, dans les ateliers des parcs automobiles, chez les carrossiers constructeurs, voire chez les fabricants de peinture. Il peut exercer son métier sur des carrosseries de toutes natures : cycles et moto-cycles, aéronautique, matériel ferroviaire, maritime, agricole, travaux publics ou construction métallique.* |

**Où le préparer ?**

au CFA du GARAC, 3 boulevard Galliéni, 95100 Argenteuil. Tél. 01 34 34 37 40 - Internat possible.

**Et après :**

Après ce CAP il est possible de poursuivre en BEP Carrosserie, de suivre une formation complémentaire pour se spécialiser ou encore de préparer un Brevet de Maîtrise.

**Au programme :**

La formation technologique porte surtout sur la connaissance des carrosseries (conception et assemblage), sur la connaissance des matériaux (ferreux ou non ferreux, composites, bois), sur la préparation des surfaces, sur la connaissance des produits (peinture, mais aussi solvants, durcisseurs, mastic, laque, …) et sur la colorimétrie (connaissance des couleurs, de leur composition, de leur dosage).

Une sensibilisation à l'esthétique est de plus en plus souhaitée des professionnels.

**Pour en savoir plus :**

"Automobile" (Cahier de l'ONISEP) en D 04 dans l'auto-documentation du CDI

"Mécanique – Productique - Automobile" (Cédérom Itinéraires pour un métier n° 8)

|  |  |
| --- | --- |
| CAP Serrurerie métallerie | [D:\PFiles\MSOffice\Clipart\standard\stddir1\BD04920_.WMF](#CAP) |

|  |
| --- |
| ***Un métier : métallier***  *Le métallier intervient dans la serrurerie, la construction métallique, la menuiserie métallique (dont l'aluminium), l'agencement et la décoration, la ferronnerie d'art. Il fabrique tous les éléments métalliques qui habillent les bâtiments (grilles, balcons, encadrements de fenêtres et de vérandas...), mais aussi des ouvrages de charpente métallique comme des ponts, des passerelles, des pylônes, des hangars ainsi que de la serrurerie.*  *Le métallier trace les formes sur le métal et le découpe. Viennent ensuite la mise en forme des pièces par pliage puis leur montage et leur assemblage, avec des boulons, rivets ou par soudure. Le métallier les met ensuite en place sur le chantier. Il utilise une gamme de plus en plus large de matériaux : le fer, l'aluminium mais aussi l'acier, le cuivre, l'inox, le laiton. Il ajuste ses pièces avec des machines de plus en plus modernes.*  *La métallerie exige de sérieuses connaissances en calcul et géométrie, une bonne perception des formes et volumes, mais aussi une solide robustesse et des qualités manuelles. Le métallier est un ouvrier capable d'être tour à tour forgeron, soudeur, ajusteur, monteur, menuisier métallique.* |

**Où le préparer ?**

au CFA Métiers du bâtiment et des travaux publics, 35 rue du Marquis de Coriolis, 92500 Rueil Malmaison

Tél. 01 47 32 02 81. Alternance : 1 semaine au CFA, 3 semaines en entreprise

au Lycée Adrienne Bolland, 62-64 boulevard Devaux, 78300 Poissy. Tél. 01 30 06 38 48

**Et après :**

Après ce CAP il est possible de poursuivre en BEP Structures métalliques, un Bac Pro Structures métalliques. Il existe également un BP Serrurerie métallerie. Mais il peut aussi se diriger vers un Bac Pro Bâtiment : métal, aluminium, verre et matériaux de synthèse.

**Au programme :**

Le noyau de la formation porte sur la préparation du poste de travail, puis sur la fabrication et l'assemblage des divers matériaux et, enfin, sur leur pose sur le chantier.

Vous apprendrez à lire une fiche de fabrication.

On vous enseignera également les différents procédés de débit, d'usinage (fraisage, perçage, filetage…) ou de conformation (pliage, cintrage, torsadage…) et à utiliser les différentes machines.

**Pour en savoir plus :**

"Bâtiment, travaux publics" (Cahier de l'ONISEP) en D 07 dans l'auto-documentation du CDI

"Les métiers du bâtiment, des travaux publics et du bois" (Cédérom Itinéraires pour un métier n° 4)

"Le travail des matériaux – De la métallurgie à la plasturgie" (Cédérom Itinéraires pour un métier n° 17)

|  |  |
| --- | --- |
| CAP Construction d'ensembles chaudronnés | [D:\PUB\Clipart\IN00737_.WMF](#_top) |

|  |
| --- |
| ***Un métier : chaudronnier***  *Le chaudronnier met en forme et assemble des feuilles de métal de plus de 3 mm d'épaisseur, des tubes et des profilés (barres en forme de T, U, H, L). Il participe à la réalisation de produits de grande consommation (électroménager, automobile) ou hautement technologiques (aéronautique, aérospatial). Son travail inclut les activités suivantes : étude du dessin représentant l'objet à fabriquer ; traçage assisté par ordinateur des formes sur les tôles ; découpage des feuilles de métal selon le tracé ; formage du métal, assemblage et montage des pièces selon le plan.*  ***Un autre métier : tôlier***  *Professionnel de la chaudronnerie, spécialiste du travail des métaux, le tôlier réalise des ensembles à partir de feuilles de métal de moins de 3 mm d'épaisseur, en acier, aluminium et métaux cuivreux. Il fabrique aussi bien des gaines de ventilation, des silos à grains, que des tôles d'habillage d'ascenseurs ou encore des carrosseries de voitures. Après étude des plans et des formes à réaliser, il trace les gabarits (formes) sur la tôle, réalise les pièces selon diverses techniques (découpage, pliage, cintrage, emboutissage). Puis, il réalise les opérations de finition (égalisation des surfaces…), assemble les pièces en les vissant ou en les soudant.*  ***Un autre métier : soudeur***  *Le soudeur assemble les pièces réalisées par les autres spécialistes. A partir de documents techniques, il soude aussi bien des objets usuels (des chauffe-eau, par exemple), que des produits et appareils pour l'industrie nucléaire, en passant par les tuyauteries de l'industrie chimique, la construction métallique ou encore les structures tubulaires des plates-formes pétrolières. De plus en plus, le soudeur effectue d'autres opérations liées au soudage telles que le découpage, le façonnage et surtout le redressage.* |

**Où le préparer ?**

au CFA AFORP, 6 rue Camélinat, 78700 Mantes-la-Ville. Tel. 01 30 92 31 11

au LP Louis Blériot, rue Léo Lagrange, 78190 Trappes. Tél 01 30 51 88 18

**Et après :**

Après ce CAP il est possible de poursuivre en BEP Structures métalliques, ou de faire une mention complémentaire Soudage en un an. Il existe également un Bac Pro Réalisation d'ouvrages chaudronnés et de structures métalliques.

**Au programme :**

Fabrication de produits (chaudière, élément de réacteur, charpente…) par déformation de feuilles métalliques d'épaisseur variable. A partir d'un dessin de la pièce, traçage, découpage et mise en forme des feuilles de métal ; conduite d'une machine-outil à commande numérique ; contrôle de la qualité des pièces fabriquées et réalisation de leur montage ou de leur assemblage (soudage, boulonnage, rivetage…). Les mathématiques et la géométrie sont importants.

**Pour en savoir plus :**

"Matériaux d'hier et de demain" (Cahier de l'ONISEP) en D 13 dans l'auto-documentation du CDI

"Le travail des matériaux – De la métallurgie à la plasturgie" (Cédérom Itinéraires pour un métier n° 17)

"Mécanique, productique, automobile" (Cédérom Itinéraires pour un métier n° 8)

|  |  |
| --- | --- |
| CAP Plasturgie | [D:\PFiles\MSOffice\Clipart\standard\stddir3\NA01602_.wmf](#CAP) |

|  |
| --- |
| ***Un métier : ouvrier plasturgiste***  *L'ouvrier plasturgiste sait faire fonctionner un système automatisé ou semi-automatisé de transformation des matières plastiques pour assurer une production. Outre l'injection, il est formé à au moins trois techniques de fabrication telles que la compression, l'enroulement filamentaire, l'extrusion de profilés, soufflage et thermo-formage.*  *Il est capable de préparer l'aire de fabrication, c'est-à-dire qu'il met en place les outillages et les périphériques en liaison avec le responsable. Il participe aussi à la préparation de la matière plastique et installe les compléments du poste. En toute autonomie, il lance la fabrication et assure la production. Le produit doit être conforme aux exigences de la commande dans le respect des délais. On exige de lui un respect des procédures, des consignes, des modes opératoires. Il sait détecter les dysfonctionnements et alerte le bon interlocuteur si nécessaire. Il possède les connaissances indispensables à l'exercice de l'auto-contrôle dans le cadre des normes ISO.* |

**Où le préparer ?**

au LP Galilée, 109 rue Paul Vaillant-Couturier, 92230 Gennevilliers. Tél. 01 47 33 30 20

**Et après :**

Après ce CAP il est possible de poursuivre en Bac Pro Plasturgie pour les meilleurs.

**Au programme :**

La formation est surtout axée sur la seconde transformation, c'est-à-dire sur les techniques d'utilisation des produits de base pour la réalisation des plaques, feuilles ou tubes en matières plastiques ou composites, employés pour les emballages alimentaires, les tuyauteries, etc.

Vous aborderez l'étude des systèmes automatisés et mécanisés, l'organisation du poste de travail et le décodage des dessins techniques.

Le concept qualité est abordé en cours ainsi que les notions de productivité, de coût, de service vis-à-vis du client.

**Pour en savoir plus :**

"Matériaux d'hier et de demain" (Cahier de l'ONISEP) en D 13 dans l'auto-documentation du CDI

"Le travail des matériaux – De la métallurgie à la plasturgie" (Cédérom Itinéraires pour un métier n° 17)

|  |  |
| --- | --- |
| CAP Tapissier d'ameublement (spécialité couture décor) | [E:\PFiles\MSOffice\Clipart\standard\stddir3\IN00309_.wmf](#CAP) |

|  |
| --- |
| ***Un métier : tapissier d'ameublement***  *Ce diplôme prépare à un emploi d'ouvrier qualifié dans la réalisation ou la remise en état d'ouvrages : rideaux et décors de fenêtres, décors de lit, coussins, tentures murales, voilages, stores. Il connaît les matériaux (tissus, passementeries...), la coupe et la couture en atelier. Il sait relever les mesures, exécuter la pose. Il reçoit une formation en histoire de l'art. Ce métier exige un certain goût artistique. Une bonne appréciation des couleurs et des volumes, l'habileté manuelle, la propreté et le soin sont nécessaires. L'aptitude aux relations humaines facilite les échanges avec la clientèle.*  *Le tapissier d'ameublement crée un décor. Il coordonne l'habillage des murs et des accessoires (voilages, coussins, parures de lits). Il peut travailler avec un architecte d'intérieur à la décoration d'appartements, d'hôtels, de bureaux… En plus de ses compétences techniques, qui demandent patience et habilité manuelle, il lui faut un sens relationnel pour s'adapter et traduire la demande de clients divers : il travaille aussi avec les ébénistes et des décorateurs.*  *L'ouvrier qualifié peut travailler dans un atelier industriel ou, le plus souvent, chez un artisan.* |

**Où le préparer ?**

au Lycée Valmy, 130 boulevard de Valmy, 92700 Colombes. Tél. 01 47 81 34 16.

**Et après :**

Après ce CAP il est possible de poursuivre en Bac Pro Artisanat et métiers d'art, option tapisserie d'ameublement, voire en DMA de l'Habitat, option décors et mobiliers.

**Au programme :**

A partir d'un projet, le tapissier d'ameublement doit savoir établir un devis et réaliser ensuite les travaux demandés. La formation professionnelle consiste alors à apprendre à exécuter à la main ou à la machine tous les travaux de couture, de rideaux et de draperies à partir de plans prévus. Les élèves apprennent à monter les tentures suivant divers procédés (tasseaux par exemple), à fixer dans le mur les tringles qui soutiennent les rideaux et les voilages et à mettre en place les systèmes d'ouverture à fonctionnement manuel ou automatique.

**Pour en savoir plus :**

"Etudes et métiers d'art" (Dossier de l'ONISEP) en E 11 dans l'auto-documentation du CDI

"Les métiers d'art" (Cédérom Itinéraires pour un métier n° 19)

|  |  |
| --- | --- |
| CAP Entretien des articles textiles en entreprise artisanale | [D:\PFiles\MSOffice\Clipart\standard\stddir1\BD06433_.WMF](#CAP) |

|  |
| --- |
| ***Un métier : employé de pressing***  *L'employé de pressing accueille le client en magasin, lors du dépôt et de la livraison des articles. Puis il effectue en atelier les différentes opérations liées au nettoyage des textiles : triage, brossage, nettoyage à sec, détachage, apprêtage. Il doit assurer l'entretien courant du matériel. Parfois il peut effectuer la facturation du service rendu au client.*  *Cette formation convient aux jeunes qui ont le goût du travail précis et soigné, qui sont attirés par l'habillement, les vêtements et aiment le contact avec les tissus. Elle nécessite une bonne forme physique, car l'employé de pressing travail debout la majeure partie du temps. C'est un métier de contact qui exige donc une présentation et une tenue correctes.*  *Il peut être embauché dans une entreprise artisanale d'entretien des textiles (le pressing de quartier par exemple) qui peut proposer différentes qualités de prestations, qui vont du service économique au service de haute qualité en passant par le service soigné.* |

**Où le préparer ?**

au Lycée Jules Verne, 2 rue de la Constituante, 78500 Sartrouville. Tél. 01 61 04 13 00

au CFA des métiers de l'entretien des textiles, 39-41 rue Chanzy, 75011 Paris. Tél. 01 55 25 20 60

**Et après :**

Les meilleurs élèves peuvent envisager de préparer le Brevet de Technicien Technologies d'entretien des articles textiles.

**Au programme :**

Pour les entreprises artisanales, la physique et la chimie sont importantes pour la connaissance des composants des textiles et de leurs traitements. Technologie des produits chimiques, initiation aux matériels et techniques commerciales sont abordées. Les élèves se familiarisent avec les diverses fonctions d'une employé de pressing : réception de la clientèle, tenue d'une caisse, détachage et travaux de finition. Ils apprennent à programmer une machine de nettoyage à sec, s'initient au maniement du fer, d'une presse, à la mise en forme d'un vêtement sur le mannequin à vapeur. On leur enseigne les techniques du pliage simple et fantaisie.

**Pour en savoir plus :**

"Autour de la mode" (Cahier de l'ONISEP) en D 12 dans l'auto-documentation du CDI

"Les métiers du textile, de l'habillement et de la mode" (Cédérom Itinéraires pour un métier n° 16)

|  |  |
| --- | --- |
| CAP Couture flou | [D:\PUB\Clipart\IN00199_.WMF](#CAP) |

|  |
| --- |
| ***Un métier : couturière***  *Pour parvenir à un travail soigné, la couturière doit respecter les mêmes étapes que le tailleur : choix du modèle, prise des mesures, fabrication de la toile (étape entre le patron et le vêtement définitif), réglage aux mesures, coupe des tissus et des doublures, assemblage (pinces, côtés, devant et dos, épaules, manches). Elle passe ensuite aux essayages avant de coudre définitivement le vêtement. Elle procède enfin aux opérations de finition : poches, ceinture, passants, boutonnières, ourlets, galonnage… avant le repassage afin d'obtenir un aplomb impeccable.*  ***Un autre métier : retoucheuse***  *Robe à transformer, pantalon à raccourcir, fermeture éclair à changer ou accroc à réparer… les occasions ne manquent pas pour faire appel à la retoucheuse. Elle doit posséder les mêmes compétences que la couturière : bonne connaissance des matières, des fils, des techniques de coupe et de montage. C'est elle qui reçoit les clients, prend les mesures, épingle… et évalue le coût du travail demandé. Des capacités relationnelles pour éventuellement conseiller et répondre au mieux à ce que souhaitent les clients ainsi que des aptitudes commerciales lui sont indispensables.* |

**Où le préparer ?**

au Lycée Louise Michel, 11 boulevard du Midi, 92000 Nanterre. Tél. 01 47 24 00 86

au CFA de la couture, 45 rue Saint Roch, 75001 Paris. Tél. 01 42 61 00 77

**Et après :**

Après ce CAP il est possible de poursuivre en BEP Métiers de la mode et industries connexes, de faire une mention complémentaire Essayage - retouche - vente en un an. Il existe également un Bac Pro Artisanat et métiers d'art.

**Au programme :**

Les élèves apprennent les différents points de base, l'utilisation des différentes machines (surjeteuses, surfileuses, machines à boutonnières), le matériel de repassage (fers, presses, tables chauffantes), ainsi que le matériel de coupe et de traçage.

A partir d'un dessin ou de mesures normalisées ou prises sur une cliente, les élèves réalisent par tracé le patron de la jupe ou du chemisier demandé : c'est la technique de la coupe à plat. Mais il existe aussi la technique du moulage et dans ce cas, les élèves travaillent directement sur le mannequin et exécutent le modèle et son patron à partir d'une toile de coton. Les élèves se familiarisent aussi avec des matériaux difficiles à manipuler du fait de leur légèreté et leur finesse : soie, synthétique, crêpe, velours, polyester, mousseline…

**Pour en savoir plus :**

"Autour de la mode" (Cahier de l'ONISEP) en D 12 dans l'auto-documentation du CDI

"Les métiers du textile, de l'habillement et de la mode" (Cédérom Itinéraires pour un métier n° 16)

|  |  |
| --- | --- |
| CAP Prêt à porter | [D:\PFiles\MSOffice\Clipart\standard\stddir1\BD07096_.WMF](#CAP) |

|  |
| --- |
| ***Un métier : mécanicienne***  *La mécanicienne est une ouvrière qualifiée que l'on va retrouver au montage et à la fabrication en série de vêtements, mais aussi de linge de maison et de tissus d'ameublement. Dans les entreprises aujourd'hui, on fait surtout de la petite série, la grande série étant souvent exportée à l'étranger. C'est pourquoi les ouvrières ne sont pas forcément occupées à faire la même pièce toute la journée, mais plutôt à réaliser le montage intégral d'un vêtement, ce qui est forcément plus intéressant.*  *La mécanicienne interprète un document technique pour réaliser un patronage industriel. Elle place les éléments du patron pour calculer le métrage nécessaire, coupe les pièces et les regroupe avant de les passer au montage. Puis elle utilise des machines professionnelles de montage et de finition : piqueuse plate, surjeteuse-surfileuse, remmailleuse, machines spéciales pour les boutonnières, les points d'arrêt, les thermocolleuses et le matériel de repassage. Elle utilise aussi les techniques de montage des vêtements (cols, poches, poignets…).*  *Enfin la mécanicienne sait préparer son poste de travail, régler les machines de montage et de finition selon le produit à confectionner. Elle contrôle la qualité du produit au cours de la fabrication. Pour exercer ce métier, il faut aimer travailler à la machine, avoir le sens de la précision et de la minutie.* |

**Où le préparer ?**

au Lycée Adrienne Bolland, 62-64 boulevard Devaux, 78300 Poissy. Tél. 01 30 06 38 48

au CFA de la couture, 45 rue Saint Roch, 75001 Paris. Tél. 01 42 61 00 77

**Et après :**

Après ce CAP il est possible de poursuivre en BEP Métiers de la mode et industries connexes, de faire une mention complémentaire en un an. Il existe également un Bac Pro Artisanat et métiers d'art.

**Au programme :**

La formation porte sur l'analyse des besoins et le conseil à la clientèle. Dans ce cadre les élèves apprennent à estimer le style et la taille de la personne. Les techniques de vente, la connaissance des produits, des textiles, l'évaluation du coût et du délai nécessaires pour réaliser des retouches font aussi partie du programme.

Seront également passées en revue les techniques de retouches (marquage, coupe, repassage) et le matériel utilisé.

Au programme également, une initiation à l'informatique : utilisation des logiciels de gestion de stocks, de fichiers clients, de retouches.

**Pour en savoir plus :**

"Autour de la mode" (Cahier de l'ONISEP) en D 12 dans l'auto-documentation du CDI

"Les métiers du textile, de l'habillement et de la mode" (Cédérom Itinéraires pour un métier n° 16)

|  |  |
| --- | --- |
| CAP Fleurs et plumes | [..\..\..\Cliparts\BD07452_.WMF](#CAP) |

|  |
| --- |
| ***Deux métiers : plumassière et fleuriste***  *Fabriquer des boas de plumes, composer des parures pour orner des robes de soirée, adapter des aigrettes sur des chapeaux… ce savoir-faire, cet art particulier revient à la plumassière. Un travail de goût, de précision que l'on rencontre surtout dans les maisons de haute couture et dans les cabarets.*  *Une bonne professionnelle doit savoir créer ses modèles, reconnaître et choisir les plumes, maîtriser l'art de la teinture. La base du travail réside dans le placement des plumes par collage à plat, en rond, en volume, en damier. L'apprentissage est long et de nombreuses opérations techniques sont nécessaires pour concevoir des objets très complexes comme des fruits, des fleurs, ou des oiseaux.*  *La fleuriste, quant à elle, élabore des compositions florales en tissu. Découper les pétales au fer puis les teindre est un travail d'une grande minutie. Après les avoir humidifiés, elle les travaille avec divers outils chauffés pour leur donner la forme désirée : en boule, galbée, effilée… La recherche de coloris, comme pour la plumassière, est fondamentale.* |

**Où le préparer ?**

au lycée Octave Feuillet, 9 rue Octave Feuillet, 75016 Paris. Tél. 01 45 20 41 47

**Et après :**

Après ce CAP il est possible de poursuivre vers d'autres CAP tels que Mode et chapellerie, Broderie, Couture.

**Au programme :**

Rouler, friser, tremper, gaufrer, coller des plumes et des pétales de tissu pour réaliser des bouquets, des parures, des broches… c'est ce que les élèves apprennent dans le cadre de cette formation.

Les élèves vont apprendre à fabriquer des fleurs en tissu naturel (coton, soie…), à reconnaître les diverses variétés de plumes et à les travailler, les mettre en forme. Ils seront initiés aux techniques de coloration, de trempage… On leur demandera, par exemple, de reproduire de façon la plus réaliste possible un lys, une marguerite… Ils vont également savoir fabriquer les montures avec des fils de laiton et à maîtriser les différentes techniques : le tourné et le gaufrage à la pince pour les fleurs, le collage à plat, circulaire, le remplumage pour les plumes.

Une partie de la formation est consacrée au dessin afin de développer la créativité, l'imagination…

**Pour en savoir plus :**

"Autour de la mode" (Cahier de l'ONISEP) en D 12 dans l'auto-documentation du CDI

"Les métiers du textile, de l'habillement et de la mode" (Cédérom Itinéraires pour un métier n° 16)

|  |  |
| --- | --- |
| CAP Boulanger | [C:\Program Files\Microsoft Office\Clipart\Publisher\PE04195_.WMF](#CAP) |

|  |
| --- |
| ***Un métier : boulanger***  *Aujourd'hui, le pétrin est mécanique et le four est électrique ; mais la pâte fermentée qui compose le pain, réclame toujours la même attention. Pour fabriquer du pain, il faut de la farine, du sel, de l'eau, des agents de fermentation et beaucoup de savoir-faire.*  *Pétrissage de la pâte, fermentation, façonnage des "pâtons", enfournement, cuisson… la panification (fabrication du pain) passe par plusieurs étapes qui exigent chacune des compétences techniques. Aujourd'hui le métier a beaucoup évolué, et les équipements de plus en plus performants facilitent la tâche du boulanger.*  *Pour s'adapter au goût des clients, les boulangers ont diversifié leur production et proposent, à côté des pains courants, toute une gamme de pains spéciaux (aux raisin, aux noix, aux lardons…). Ils fabriquent aussi des produits de viennoiserie (petits pains, croissants, brioches…) et beaucoup évoluent vers une activité de traiteur (pizzas, quiches, sandwiches…).*  *Si la boulangerie est un métier passion, elle a aussi ses contraintes : travail le samedi et le dimanche, travail debout dans la chaleur et l'humidité, hygiène à respecter…*  *A côté de la boulangerie de quartier, la boulangerie industrielle et les laboratoires intégrés des grandes surfaces se développent et offrent de plus en plus d'emplois.* |

**Où le préparer ?**

au CFA de la Chambre des Métiers, 17-19 avenue du Général Mangin, 78000 Versailles. Tél. 01 39 55 15 23

au CFA Ferrandi, 28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris. Tél. 01 49 54 29 03

au CFA de la boulangerie-pâtisserie, 64 rue des Pirogues de Bercy, 75012 Paris. Tél. 01 53 02 93 70

**Et après :**

Après ce CAP il est possible de poursuivre en BEP Alimentation option Boulanger, en Mention complémentaire Boulangerie spécialisée, en Brevet professionnel BP Boulangerie ou en Brevet de maîtrise Boulangerie.

**Au programme :**

La formation porte sur la découverte des techniques de production des pains courants, des pains spéciaux et de la viennoiserie et l'initiation à l'activité de traiteur. Les enseignements théoriques et pratiques sont regroupés autour des thèmes suivants : connaissance des matières premières (farine, levure, sel), étude des différentes étapes de la panification, des méthodes de fermentation, des différents matériels (pétrins, balances, fours), de l'hygiène alimentaire et de l'organisation du travail. Des notions de commerce et de comptabilité sont bien utiles si on décide de s'installer un jour à son compte.

**Pour en savoir plus**

"Commerce" (Cahier de l'ONISEP) en E 06 dans l'auto-documentation du CDI

"Commerce et distribution" (Cédérom Itinéraires pour un métier n° 6)

|  |  |
| --- | --- |
| CAP Charcutier préparation traiteur | [C:\Program Files\Microsoft Office\Clipart\Publisher\FD00944_.WMF](#CAP) |

|  |
| --- |
| ***Un métier : charcutier-traiteur***  *Le charcutier-traiteur réalise des préparations alimentaires variées à base de viande et surtout de porc et il les vend. Il prépare la viande de porc (la désosse et la découpe) et il la fait cuire. Il effectue la salaison et le fumage (utilisation du sel et de la fumée). Il fabrique des produits cuits (pâtés, saucissons, jambons) et des produits crus (saucisses, poitrine fumée).*  *L'activité traiteur tient une place très importante. Le charcutier-traiteur réalise des plats et des repas cuisinés, de l'entrée au dessert ; il peut organiser aussi des buffets et des réceptions. Il prépare des hors d'œuvre, des entrées chaudes ou froides ; il fabrique des terrines de volailles, de poissons et de légumes ainsi que des pâtisseries salées et sucrées simples. Le charcutier-traiteur présente et décore les plats cuisinés et en assure la conservation par différentes méthodes : congélation, stérilisation.*  *Il est en relation avec la clientèle et a une activité de commerçant : vente des produits réalisés, conseils. Il utilise divers matériels : couteau, machine à trancher, robot, mixer… Il nettoie et entretient les matériels et les locaux.*    *Côté débouchés, le secteur est ouvert : les charcutiers sont très recherchés et ont de l'avenir. Des emplois sont aussi offerts dans l'industrie agroalimentaire et dans les rayons spécialisés des grandes surfaces. Il y a des places à prendre chez les traiteurs organisateurs de réception.* |

**Où le préparer ?**

au CFA de la Chambre des Métiers, 17-19 avenue du Général Mangin, 78000 Versailles. Tél. 01 39 55 15 23

au CFA des métiers de la charcuterie, 19 rue Goubet, 75019 Paris. Tél. 01 42 39 19 64

**Et après :**

Après ce CAP il est possible de poursuivre en BEP Alimentation, en Mention complémentaire Employé traiteur, en BP Charcutier traiteur ou en Bac Professionnel Métiers de l'alimentation.

**Au programme :**

La formation porte sur l'apprentissage du découpage et de la préparation de la viande en vue de la vente, mais aussi sur la confection de produits crus ou cuits, des volailles, des légumes et des poissons. Une partie de la formation professionnelle a trait à la pâtisserie (connaissance des pâtes brisées, feuilletées…) et à la mise en forme des préparations (comment décorer un plateau, glacer des ballottines ou des terrines…). Ces connaissances lui permettent d'exercer la fonction traiteur pour la confection de divers plats préparés.

**Pour en savoir plus**

"Commerce" (Cahier de l'ONISEP) en E 06 dans l'auto-documentation du CDI

"Commerce et distribution" (Cédérom Itinéraires pour un métier n° 6)

|  |  |
| --- | --- |
| CAP Chocolatier confiseur | [E:\PFiles\MSOffice\Clipart\standard\stddir3\FD00495_.wmf](#CAP) |

|  |
| --- |
| ***Un métier : chocolatier-confiseur***  *Le chocolatier-confiseur participe à tous les stades de la fabrication du chocolat ou de la confiserie (truffes, pralines, caramels, nougats, bonbons et autres délices). Il peut aussi avoir des activités de vente.*  *C'est avant tout un métier technique : pour réaliser intérieurs comme enrobages, il faut bien connaître les produits utilisés, évaluer leur résistance à la chaleur et leur réaction au froid et de composer de savants mélanges. C'est aussi une profession artistique qui fait appel à l'imagination, à la créativité et au sens esthétique.*  *Actuellement, les chocolatiers-confiseurs ne sont pas très nombreux et seuls les artisans de renom arrivent à s'en sortir. Rude est la concurrence des industries agroalimentaires et des grandes surfaces qui produisent et distribuent de grandes quantité de sucreries à un prix modique. La fabrication de bonbons et chocolats est souvent devenue une activité annexe pour les pâtissiers qui utilisent déjà le cacao pour garnir ou simplement décorer leurs gâteaux.* |

**Où le préparer ?**

au CFA des métiers de la table, 17 rue Jacques Ibert, 75017 Paris. Tél. 01 44 09 12 00

**Et après :**

Après ce CAP il est possible de poursuivre en BM Pâtissier-confiseur-glacier, en BTM Pâtissier ou Chocolatier.

**Au programme :**

En confiserie, il faut connaître les techniques de cuisson, de fonte, de façonnage et de fourrage. En chocolaterie, il s'agit plutôt des matières premières que l'on utilise, savoir les marier, étudier leur résistance à la chaleur, leur réaction au froid. Pour fabriquer du chocolat, on commence par "le cœur" du chocolat. Puis on découpe les plaques avec un système de cordes à piano appelé "guitare". Une fois les morceaux découpés, ceux-ci sont alors trempés dans le chocolat et enrobés d'une couverture. Pour maintenir la couverture à température, on utilise des "tempéreuses". Tempérage, trempage, enrobage, la chocolaterie est un métier très technique.

**Pour en savoir plus**

"Commerce" (Cahier de l'ONISEP) en E 06 dans l'auto-documentation du CDI

"Commerce et distribution" (Cédérom Itinéraires pour un métier n° 6)

|  |  |
| --- | --- |
| CAP Pâtissier, glacier,chocolatier, confiseur | [E:\PFiles\MSOffice\Clipart\standard\stddir3\FD00299_.wmf](#CAP) |

|  |
| --- |
| ***Un métier : pâtissier***  *Gérer le service, décorer les entremets, travailler le chocolat… le pâtissier exerce un métier où la technique et l'expérience se mêlent au talent de l'artiste. Sous la responsabilité d'un chef pâtissier, il prépare de bonnes tartes aux fruits, des forêts noires, sans oublier de savoureux gâteaux d'anniversaire. Fort de la polyvalence du cuisinier et de l'art du coloriste, le pâtissier sait tout faire, les pâtes comme les garnitures, la cuisson comme la décoration. Il connaît aussi l'ensemble des matières premières qu'il travaille : farine, sucre, fruits, aromates, laitages, … Lorsqu'il travaille dans un laboratoire, le pâtissier est le plus souvent debout et dans la chaleur. Pour être dans la pâtisserie, il faut être courageux, ne pas avoir peur de se lever le matin, aimer le travail bien fini. Il faut être aussi un peu artiste car la pâtisserie, c'est de la création.*  *Pour satisfaire sa clientèle, le pâtissier fait de plus en plus office de chocolatier-confiseur ou de glacier. En ville il peut exercer dans le cadre d'un salon de thé. A la campagne, il fabrique lui-même pains, croissants et brioches. Au fait de la restauration rapide, certains pâtissiers font également des plats salés : pains surprise, tourtes, petits fours… A côté des pâtisseries artisanales, nombreuses en centre ville, les pâtisseries semi-industrielles connaissent un grand développement, avec en particulier la restauration collective et la grande distribution.*  ***Un métier : glacier-sorbetier***  *Les glaciers sont de plus en plus rares. Spécialistes des produits glacés, ils fabriquent des glaces aux œufs, au lait, des sorbets, des mousses et des entremets. Ces artisans ont du mal à s'en sortir. La consommation de glaces en France est beaucoup trop saisonnière. Ils ont tout intérêt à s'associer avec un boulanger ou un pâtissier. D'autant plus que se développent les machines automatiques à fabriquer des glaces dont l'utilisation ne réclame aucune compétence particulière.* |

**Où le préparer ?**

au CFA de la Chambre des Métiers, 17-19 avenue du Général Mangin, 78000 Versailles. Tél. 01 39 55 15 23

au CFA des métiers de la table, 17 rue Jacques Ibert, 75017 Paris. Tél. 01 44 09 12 00

**Et après :**

Après ce CAP il est possible de poursuivre en BEP Alimentation option Pâtissier, en Bac Professionnel Métiers de l'alimentation

**Au programme :**

La formation professionnelle permet d'apprendre à réaliser en laboratoire les différents types de pâtes (à choux, levées, brisées, feuilletées), à les façonner, les mouler et procéder à leur cuisson. L'élève apprend à fabriquer les garnitures (chocolat, crèmes, meringue…) dont il décore les gâteaux. Il prépare également les entremets, des petits fours, des pièces montées…

**Pour en savoir plus**

"Commerce" (Cahier de l'ONISEP) en E 06 dans l'auto-documentation du CDI

"Commerce et distribution" (Cédérom Itinéraires pour un métier n° 6)

|  |  |
| --- | --- |
| CAP Préparateur en produits carnés | [D:\PUB\Clipart\FD00961_.WMF](#CAP) |

|  |
| --- |
| ***Un métier : boucher***  *Le boucher achète les animaux (en carcasses ou quartiers) chez un grossiste ou dans les abattoirs. C'est une opération de négociation pour laquelle il faut se tenir au courant des prix du marché. De retour dans son laboratoire, il les transforme en morceaux de viande qu'il mettra en vente. C'est un travail qui demande de l'adresse et une bonne connaissance de l'anatomie animale.*  *Il fabrique de plus en plus des plats élaborés (paupiettes, volailles farcies, plats cuisinés…) et se fait parfois tripier-volailler. Un métier qui demande une hygiène parfaire, de l'adresse et de la résistance physique (travail debout, dans le froid…). Savoir conseiller le client sur le choix d'un morceau ou le temps de cuisson est également essentiel.*  *Le boucher peut travailler dans un petit commerce (comme salarié ou patron), sur les marchés, dans une grande surface ou un atelier de découpe industriel. Les possibilités d'emplois sont actuellement nombreuses. Le boucher peut aussi exercer dans des ateliers de découpe de type industriel ou dans des marchés de gros.* |

**Où le préparer ?**

au CFA de la Chambre des Métiers, 17-19 avenue du Général Mangin, 78000 Versailles. Tél. 01 39 55 15 23

au CFA des métiers de la viande, 37 boulevard Soult, 75012 Paris. Tél. 01 43 45 23 72

**Et après :**

Après ce CAP il est possible de poursuivre en BEP Alimentation option Préparateur en produits carnés, en Mention complémentaire Employé traiteur, en BP Boucher, en Bac Pro Métiers de l'alimentation.

**Au programme :**

De la transformation des carcasses jusqu'à leur présentation en morceaux de détail, ce diplôme comporte un programme diversifié. L'élève apprend l'anatomie et la morphologie des animaux, les critères de qualité, la classification des carcasses, les caractéristiques des morceaux et leur destination culinaire, les méthodes de traitement et de conservation des viandes et volailles.

Il s'initie aux techniques utilisées dans chaque spécialité : boucher, boucher hippophagique (viande de cheval), tripier, volailler. Il apprend à couper, désosser, parer, ficeler… à reconnaître et utiliser les différents outils nécessaires. Habileté manuelle, compétence technique, goût de l'initiative, sens de la responsabilité et du contact, telles sont les qualités requises pour préparer un diplôme en boucherie.

**Pour en savoir plus**

"Commerce" (Cahier de l'ONISEP) en E 06 dans l'auto-documentation du CDI

"Commerce et distribution" (Cédérom Itinéraires pour un métier n° 6)

|  |  |
| --- | --- |
| CAP Cuisinier | [D:\PFiles\MSOffice\Clipart\standard\stddir1\BD05234_.WMF](#CAP) |

|  |
| --- |
| ***Un métier : cuisinier***  *Sa devise : satisfaire le palais et l'estomac des clients.*  *Il peut faire partie d'une équipe (commis, chef de partie, chef de cuisine…). Il peut aussi revêtir tout simplement le titre de cuisinier, et régner seul sur ses fourneaux. Car tout dépend de son diplôme de départ, de l'évolution de sa carrière, de la grandeur et de la notoriété du restaurant où il exerce ses talents.*  *Dans un petit restaurant, son rôle commence au marché. Maître des achats, il élabore les menus en tenant compte des saisons. Il passe ensuite en cuisine, assisté parfois de quelques aides ou apprentis, pour couper les légumes, vider et flamber les volailles, vérifier le goût d'une sauce, faire dorer les tartes…*  *Dans un grand restaurant, il travaille en équipe, une équipe très structurée et hiérarchisée.*  *C'est un métier qui demande une réelle motivation : les horaires sont contraignants et il faut travailler les dimanches et les jours fériés. Il faut aussi une bonne résistance physique car il faut travailler debout, à la chaleur et dans le stress des commandes.* |

**Où le préparer ?**

au CFA de la Chambre des Métiers, 17-19 avenue du Général Mangin, 78000 Versailles. Tél. 01 39 55 15 23

au CFA Bel Air, Annexe "l'Oustal", 15 rue Jacques Boyceau, 78000 Versailles. Tél 01 39 67 52 20

au CFA des métiers de la table, 17 rue Jacques Ibert, 75017 Paris. Tél. 01 44 09 12 00

**Et après :**

Après ce CAP il est possible de poursuivre en BEP Hôtellerie-Restauration option cuisine, de faire un autre CAP dans une spécialité proche, de faire une mention complémentaire Traiteur en un an. Il existe également un Bac Pro Restauration (pour être premier commis).

**Au programme :**

Les élèves apprennent les techniques culinaires de base (préparation des viandes, des légumes…). Ils réalisent des hors d'œuvre, des plats principaux, des desserts, …

Ils apprennent à confectionner un menu simple, et à préparer l'approvisionnement en matières premières (bons de commande, stockage de marchandises, calcul de coût).

Egalement au programme : des sciences appliquées à l'alimentation, les règles d'hygiène et de sécurité, et huit semaines de stage en entreprise (en Lycée Professionnel).

**Pour en savoir plus**

"Hôtellerie, restauration, tourisme" (Cahier de l'ONISEP) en E 07 dans l'auto-documentation du CDI

" Hôtellerie, restauration, tourisme " (Cédérom Itinéraires pour un métier n° 9)

|  |  |
| --- | --- |
| CAP Restaurant | [..\..\..\..\..\..\Program Files\Microsoft Office\Clipart\Pub60Cor\FD01084_.wmf](#CAP) |

|  |
| --- |
| ***Un métier : serveur de restaurant***  *Le serveur prépare les tables et dresse le couvert. Il assure la liaison entre la salle et la cuisine, apporte les plats, débarrasse et assure le service à table. Dans les grands restaurants, il assure son service sous les ordres du chef de rang.*  *Rapidité, adresse et amabilité sont indispensables. La connaissance d'une langue étrangère (notamment l'anglais) est de plus en plus souvent exigée. Le serveur peut, dans un grand restaurant et avec quelques années d'expérience professionnelle, devenir lui-même chef de rang.* Un métier : chef de rang *Sous la responsabilité du maître d'hôtel, le chef de rang organise la mise en place des tables (couverts, vaisselle, consoles…) et le service des clients. Il prend les commandes, les transmet aux commis qui assurent le relais avec la cuisine. Dans certains restaurants, il peut participer lui-même au service des clients.*  *Parfois, il se charge des opérations délicates de découpe ou de flambage de certains plats, sur la table de service, à côté des clients. Bonne présentation, aisance, maîtrise du geste : les techniques de service doivent paraître simples, faciles et naturelles pour le client.* |

**Où le préparer ?**

au CFA de la Chambre des Métiers, 17-19 avenue du Général Mangin, 78000 Versailles. Tél. 01 39 55 15 23

au CFA Bel Air, Annexe "l'Oustal", 15 rue Jacques Boyceau, 78000 Versailles. Tél 01 39 67 52 20

au CFA des métiers de la table, 17 rue Jacques Ibert, 75017 Paris. Tél. 01 44 09 12 00

**Et après :**

Après ce CAP il est possible de poursuivre en BEP Hôtellerie-restauration, de faire une mention complémentaire en un an Employé barman, Sommellerie. Il existe également un Bac Pro et un BP Restaurant.

**Au programme :**

La formation permet à l'élève d'apprendre à participer à des activités d'approvisionnement et d'entretien du restaurant, d'utiliser les équipements et les matériels, de répondre aux questions de la clientèle concernant le choix des mets et des boissons, de prendre les commandes et d'assurer la coordination du service des table

**Pour en savoir plus**

"Hôtellerie, restauration, tourisme" (Cahier de l'ONISEP) en E 07 dans l'auto-documentation du CDI

" Hôtellerie, restauration, tourisme " (Cédérom Itinéraires pour un métier n° 9)

|  |  |
| --- | --- |
| CAP Services hôteliers | [D:\PFiles\MSOffice\Clipart\standard\stddir3\HH01228_.wmf](#CAP) |

|  |
| --- |
| ***Un métier : femme ou valet de chambre***  *Le métier de femme de chambre (valet de chambre pour les hommes), réclame ponctualité, précision, organisation et bonne condition physique.*  *"Faire une chambre", ce n'est pas seulement refaire le lit et changer l'eau des fleurs. Il s'agit de remettre totalement en ordre la chambre : faire le ménage selon des règles strictes, recenser les pièces de linge sale et les envoyer à la lingerie, réapprovisionner le mini bar de la chambre… et tout cela avec rigueur et méthode. C'est-à-dire que chaque recoin de la chambre est nettoyé dans un ordre précis, fixé par la gouvernante. Il va sans dire alors que la rapidité d'exécution dans le travail est importante. Sans oublier un certain souci du silence.*  *Il faut aussi signaler toutes défectuosités ou détériorations : une ampoule grillée, une fuite dans la douche, une moquette décollée. Parfois aussi, ces personnels d'étage peuvent servir le petit déjeuner dans les chambres.*  *Avec de l'expérience et de la motivation, on peut devenir hôtesse d'étage, lingère, assistante-gouvernante ou gouvernante.* |

**Où le préparer ?**

au Lycée "Les Côtes de Villebon", 3 rue Henri Etlin, 92360 Meudon la Forêt. Tél. 01 46 01 55 00

au CFA des métiers de la table, 17 rue Jacques Ibert, 75017 Paris. Tél. 01 44 09 12 00

**Et après :**

Après ce CAP il est possible de poursuivre en BEP Hôtellerie-restauration, de faire un autre CAP (Cuisine, Restaurant). Il existe également un Bac Pro Restauration.

**Au programme :**

La formation est polyvalente. Elle porte sur l'accueil et la réception (standard, réservation, caisse, activités administratives), mais aussi sur le service en étages (contrôle et entretien des chambres, lingerie).

Des jeux de rôles (service des petits déjeuners, organisation d'un buffet et d'une réception) font vivre à l'élève les différentes facettes du métier.

Les sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène, et huit semaines de stage (en Lycée professionnel) sont aussi au programme.

**Pour en savoir plus**

"Hôtellerie, restauration, tourisme" (Cahier de l'ONISEP) en E 07 dans l'auto-documentation du CDI

" Hôtellerie, restauration, tourisme " (Cédérom Itinéraires pour un métier n° 9)

|  |  |
| --- | --- |
| CAP Café brasserie | [D:\PFiles\MSOffice\Clipart\standard\stddir1\BD07147_.WMF](#CAP) |

|  |
| --- |
| ***Un métier : garçon de café***  *Garçon !… Difficile d'attraper au vol le garçon de café, toujours pressé, virevoltant, portant son plateau au-dessus des têtes avec une adresse remarquable !*  *Au comptoir, il prépare les boissons, manipule les percolateurs fumants, sert les clients "sur le zinc", s'occupe de la vaisselle.*  *En salle, il effectue des déplacements incessants entre les tables des clients et le bar pour prendre les commandes, puis servir et encaisser.*  *A certaines heures, il travaille à un rythme particulièrement élevé. Il lui faut de la rapidité, de l'adresse, et bien sûr, de l'amabilité et une excellente mémoire pour retenir tant de commandes différentes. On peut noter que, pour subsister, les cafés s'adjoignent de plus en plus souvent un service de restauration rapide : entrées froides, plats cuisinés individuels, pâtisseries. le rôle du garçon se double peu à peu de celui de serveur.*  *Ce que l'on voit moins, c'est que tôt le matin et tard le soir, il prépare la salle. Il participe aussi à l'approvisionnement de la cave.* |

**Où le préparer ?**

au CFA de la Chambre des Métiers, 17-19 avenue du Général Mangin, 78000 Versailles. Tél. 01 39 55 15 23

au CFA des métiers de la table, 17 rue Jacques Ibert, 75017 Paris. Tél. 01 44 09 12 00

au Lycée Santos Dumont, 39 rue Pasteur, 92210 Saint-Cloud. Tél. 01 41 12 02 50

**Et après :**

Après ce CAP il est possible de poursuivre en BEP Hôtellerie-restauration, de faire une mention complémentaire en un an Employé barman. Il existe également un Bac Pro Restauration.

**Au programme :**

La formation professionnelle recouvre les techniques d'approvisionnement (commande, conservation et hygiène des aliments), la préparation de la salle, la préparation de boissons ou de plats simples, l'accueil du client et le service.

En Lycée professionnel, il y a douze semaines de stage.

**Pour en savoir plus**

"Hôtellerie, restauration, tourisme" (Cahier de l'ONISEP) en E 07 dans l'auto-documentation du CDI

" Hôtellerie, restauration, tourisme " (Cédérom Itinéraires pour un métier n° 9)

|  |  |
| --- | --- |
| CAP Employé technique de collectivités |  |

|  |
| --- |
| ***Un métier : employé technique de collectivités***  Dans un collège, une crèche, un service hospitalier, une maison de retraite, l'employé technique de collectivité ne cesse d'activer ses doigts de fée. La propreté des locaux, le service des repas, l'entretien du linge font partie de ses attributions.  Selon l'endroit où il travaille, il change de nom : agent hospitalier, employé de cantine ou de crèche… Une association pourra employer des aides ménagères, des aides à domicile ou des travailleuses familiales.  *L'employé technique de collectivité a de bonnes notions d'hygiène. Il sait préparer des plateaux repas et les appareils électroménagers n'ont pas de secret pour lui. Il peut s'occuper de l'approvisionnement et du stockage de denrées alimentaires.* |

**Où le préparer ?**

au Lycée Louis Blériot, rue Léo Lagrange, 78190 Trappes. Tél. 01 30 51 88 18

**Et après :**

Après ce CAP il est possible de devenir agent spécialisé dans les collectivités, les écoles, les hôpitaux…

**Au programme :**

La formation porte les connaissances techniques à acquérir pour permettre de participer au confort de la vie quotidienne, pour apprendre à utiliser les différents produits et appareils tels que aspirateurs, machines à repasser… en tenant compte des impératifs d'hygiène et de sécurité.

**Pour en savoir plus**

"Hôtellerie, restauration, tourisme" (Cahier de l'ONISEP) en E 07 dans l'auto-documentation du CDI

" Hôtellerie, restauration, tourisme " (Cédérom Itinéraires pour un métier n° 9)

|  |  |
| --- | --- |
| CAP Vente, relation clientèle | [C:\Program Files\Microsoft Office\Clipart\Publisher\BS01339_.WMF](#CAP) |

|  |
| --- |
| ***Un métier : vendeur***  *Très répandu, ce métier peut s'exercer sur des lieux très différents, de la petite boutique du fleuriste au supermarché de banlieue. Il s'est beaucoup transformé au fil du temps. Le vendeur est un professionnel qualifié, qui connaît parfaitement le produit qu'il vend et se montre capable de conseiller les clients. Il faut savoir que la vente peut être affaire de spécialistes. Libraire, fleuriste, quincaillier ou employé de pharmacie… c'est le produit qui fait la spécialisation et le métier.*  *Dans un petit commerce, le vendeur est amené à prendre en charge diverses activités : préparation du magasin avant l'ouverture, tri des marchandises, étiquetage, disposition des articles sur les étalages… Il arrive même qu'il effectue les opérations d'encaissement.*  ***Un métier : employé libre-service***  *Dans une grande surface, plutôt que de vendeur, on parle d'employé de libre-service. Un poste placé directement sous la tutelle du chef de rayon. Il range et vérifie les stocks de marchandises, contrôle la réception des marchandises, étiquette les produits, les met en rayon. Il doit aussi ranger, nettoyer et mettre en valeur les produits et les promotions. Il les place en tête de gondoles, là où ils sont les plus visibles pour les clients. Il prépare aussi les commandes et les saisit sur ordinateur.* |

**Où le préparer ?**

au CFA de la Chambre des Métiers, 17-19 avenue du Général Mangin, 78000 Versailles. Tél. 01 39 55 15 23

au CFA AFIPE, 7 bis enclos de l'Abbaye, 78300 Poissy. Tél. 01 39 79 63 50

au lycée Jacques Prévert, 88 avenue des Etats Unis, 78000 Versailles. Tél. 01 39 07 28 40

**Et après :**

Après ce CAP il est possible de poursuivre en BEP Vente action marchande, un Bac Pro Vente représentation, un Bac Pro Commerce, un Bac Pro Services. Il existe aussi des mentions complémentaires (vente en produits pour le jardin, étalagiste), des BP et des BM que l'on prépare par apprentissage.

**Au programme :**

L'enseignement général est centré sur l'expression française et les mathématiques appliquées. L'informatique est aujourd'hui une nécessité. En enseignement professionnel, l'élève apprend le suivi et la présentation marchande des produits, les techniques de merchandisage, l'exploitation commerciale d'un point de vente.

**Pour en savoir plus**

"Commerce" (Cahier de l'ONISEP) en E 06 dans l'auto-documentation du CDI

"Commerce et distribution" (Cédérom Itinéraires pour un métier n° 6)

|  |  |
| --- | --- |
| CAP Fleuriste | [C:\Program Files\Microsoft Office\Clipart\Publisher\NA00424_.WMF](#CAP) |

|  |
| --- |
| ***Un métier : fleuriste***  *En majorité féminin, ce métier connaît actuellement un nouveau développement avec les rayons fleuristes des grandes surfaces et les jardineries. Il faut être un peu artiste pour confectionner des bouquets de fleurs coupées, pour réaliser des compositions florales et pour arranger des plantes vertes pour appartement. L'art du fleuriste consiste à adapter ses bouquets ou compositions florales à la nature des événements à fêter et aux souhaits de son client.*  *Le fleuriste exerce le plus souvent son activité dans le commerce de détail des fleurs, parfois sur les marchés, en grandes surfaces ou en jardineries. Mais le métier impose certaines contraintes : travail debout dans une ambiance humide et horaires chargés (tard le soir, week-end et jours fériés). La journée de ce commerçant débute tôt le matin par une visite aux Halles pour s'approvisionner en fleurs coupées, plantes vertes et arbustes. Il faut ensuite les transporter en prenant soin de ne pas les abîmer et les stocker dans un endroit où ils ne souffriront ni du froid ni de la chaleur et où ils auront suffisamment de lumière. Vient ensuite la phase de préparation de la boutique avant l'ouverture au public : il faut trier les fleurs, les disposer en gerbes…* |

**Où le préparer ?**

au CFA Tecomah, Chemin de l'Orme Rond, 78350 Jouy-en-Josas. Tél. 01 39 67 12 00

au CFA des Fleuristes, 3 rue Hassard, 75019 Paris. Tél. 01 53 38 60 60

**Et après :**

Après ce CAP il est possible de poursuivre en BP Fleuriste ou en Bac Pro Commerce

**Au programme :**

La formation est centrée sur la connaissance des différentes variétés de fleurs, leur entretien, la manière de les préparer et de les présenter. Au cours de sa formation, l'élève apprend à réaliser des arrangements floraux, à connaître les différents outils et matériaux nécessaires. Au programme également : des notions de botanique, les techniques de taille, de conservation, d'esthétique (mariage des couleurs, des styles, des formes), le dessin, la maîtrise des techniques de vente et de gestion.

**Pour en savoir plus**

"Commerce" (Cahier de l'ONISEP) en E 06 dans l'auto-documentation du CDI

"Commerce et distribution" (Cédérom Itinéraires pour un métier n° 6)

|  |  |
| --- | --- |
| CAP Petite enfance (lycées privés) | [..\..\..\Cliparts\PE02699_.WMF](#CAP) |

|  |
| --- |
| ***Un métier : auxiliaire maternelle***  *L'auxiliaire maternelle est une personne qualifiée, compétente, pour l'accueil et la garde des jeunes enfants. Elle sait assurer l'accueil, les soins d'hygiène corporelle, l'alimentation, le confort et la sécurité des enfants de 0 à 6 ans. Elle contribue aussi à leur développement et à leur éducation en mettant en œuvre des activités éducatives et de loisirs. De plus, elle assure l'entretien et l'hygiène des locaux et des équipements et aménage les espaces de vie de l'enfant.*  *Le titulaire du CAP Petite enfance peut exercer en école maternelle, en garderies périscolaires, en crèches familiales, en crèches collectives, en halte-garderies, en centre de vacances ou à son domicile.*  *Pour exercer ce métier, des qualités sont requises : aptitudes physiques et psychologiques pour assurer la garde d'enfants, bonne présentation, ordre, habileté manuelle, sens de l'observation, aptitude au travail en équipe ainsi que patience, motivation, disponibilité et amabilité.* |

**Où le préparer ?**

Un lycée privé : Lycée des Châtaigniers, 11 bis rue Jean Jaurès, 78000 Versailles. Tél. 01 39 55 95 04

un lycée privé : Lycée Carcado Saisseval, 121 boulevard Raspail, 75006 Paris. Tél. 01 45 48 43 46

un lycée privé : Lycée Notre Dame, 49 rue Bobillot, 75013 Paris. Tél. 01 45 80 77 90

**Et après :**

Après ce CAP il est possible de poursuivre en BEP Carrières Sanitaires et sociales, passer le concours pour devenir auxiliaire de puériculture.

**Au programme :**

La formation générale comprend 12 heures de cours par semaine de français, mathématiques, sciences physiques, langue vivante étrangère, vie sociale et professionnelle et sport.

La formation professionnelle comprend 15 heures de cours par semaine de techniques sanitaires et sociales, de techniques de services à l'usager, de biologie, de nutrition et alimentation, de sciences médico-sociales.

12 semaines de stages durant les deux années de formation sont obligatoire dans des services ou des établissements auprès d'enfants de 0 à 6 ans.

La formation professionnelle

**Pour en savoir plus**

"Travailler auprès des enfants" (Avenir de l'ONISEP) en E 08 dans l'auto-documentation du CDI

"S'occuper d'enfants" (Cédérom Itinéraires pour un métier n° 2)

|  |  |
| --- | --- |
| CAP Coiffure | [C:\Program Files\Microsoft Office\Clipart\Publisher\HH01129_.WMF](#CAP) |

|  |
| --- |
| ***Un métier : coiffeur***  *Pas facile de manier une paire de ciseaux ou de choisir le produit capillaire le plus adapté. Une coupe ratée et c'est la renommée d'un salon qui est remise en question. C'est la raison pour laquelle les jeunes titulaires d'un CAP sont d'abord recrutés comme assistants, c'est-à-dire qu'ils seront chargés des shampoings, de la pose des bigoudis ou des teintures. Il leur faudra du temps avant qu'on leur confie "une tête" pour une coupe ou une mise en forme. Aujourd'hui coexistent les petits salons de coiffure traditionnels et les grandes chaînes à la renommée internationale. On a pu constater que l'embauche de jeunes diplômés ne se déroulait pas de la même façon. Les premiers privilégient l'apprentissage et forment les candidats au CAP. Les seconds ont tendance à recruter au niveau du brevet professionnel.*  *Placée sous le signe de la mode et de l'élégance, la coiffure réclame une parfaite maîtrise des techniques (coupes, brushings, permanentes…) et des produits. Cet art exige un grand sens de l'harmonie des formes et des proportions.*  *Le coiffeur exerce le plus souvent dans les salons de coiffure, mais il peut aussi travailler dans des établissements de soin, de cure, dans le milieu du spectacle ou encore dans les entreprises de production ou de distribution de produits capillaires.* |

**Où le préparer ?**

au CFA de la Chambre des Métiers, 17-19 avenue du Général Mangin, 78000 Versailles. Tél. 01 39 55 15 23

au CFA IFPM, 4 boulevard du Levant, 92000 Nanterre. Tél. 01 41 20 90 00

au Lycée Poquelin, 72 rue Léon Désoyer, 78100 Saint-Germain-en-Laye. Tél. 01 30 87 44 00

**Et après :**

Après ce CAP il est possible, tout en travaillant, de poursuivre en BP (Brevet Professionnel) de Coiffure, de faire une mention complémentaire Styliste-visagiste ou Coloriste-permanentiste après trois ans d'expérience professionnelle

**Au programme :**

En dehors des techniques directement liées à la coiffure, les élèves suivent des cours de biologie générale et appliquée (cellules, tissus, nutrition, peau, cheveux….). Ils abordent la technologie des produits : propriétés physiques, caractéristiques et rôle des produits ainsi que la technologie des matériels (séchoirs, appareils à permanente, outils et instruments de coupe, accessoires). S'y ajourent d'autres techniques telles que la couleur, le séchage, le coiffage mais aussi la vente let la communication, sans oublier les règles d'hygiène et la maintenance des équipements.

**Pour en savoir plus**

"Autour de la mode" (Cahier de l'ONISEP) en D 12 dans l'auto-documentation du CDI

"Les métiers du textile, de l'habillement et de la mode" (Cédérom Itinéraires pour un métier n° 16)

|  |  |
| --- | --- |
| CAP Esthétique cosmétique | [..\..\..\Cliparts\HH00745_.WMF](#CAP) |

|  |
| --- |
| ***Un métier : esthéticienne***  *Le métier d'esthéticienne est loin d'être évident. Décider du soin à effectuer selon le type de peau ne se fait pas à la légère. Pratiquer et se former auprès de professionnelles aguerries, chercher à se perfectionner constamment sont les axes indispensables à la maîtrise des techniques utilisées en esthétique.*  *Spécialiste des soins de beauté, l'esthéticienne met en valeur le visage et le corps. Pour cela, elle doit savoir adapter les produits aux besoins de chaque client. Si les soins du visage constituent une part importante de son activité, les soins du corps prennent une place de plus en plus importante. Les esthéticiennes assurent également l'entretien des mains et des ongles. Elle participent enfin à la vente des produits et conseillent la clientèle.*  *Elles exercent majoritairement dans les instituts de beauté, les parfumeries, les salons de coiffure. Certaines d'entre elles choisissent de travailler en hôpitaux, dans les maisons de retraite…* |

**Où le préparer ?**

au CFA de la Chambre des Métiers, 17-19 avenue du Général Mangin, 78000 Versailles. Tél. 01 39 55 15 23

au CFA IFPM, 4 boulevard du Levant, 92000 Nanterre. Tél. 01 41 20 90 00

au Lycée, place Pierre Bérégovoy, 78200 Magnanville. Tél. 01 30 98 37 70

**Et après :**

Après ce CAP les élèves entrent dans la vie active. En formation continue, il est possible de préparer le BP (Brevet Professionnel) Esthétique-cosmétique.

**Au programme :**

Embellir l'épiderme, mettre en valeur notre visage, entretenir notre corps,… c'est tout l'art de l'esthéticienne. Le métier ne se limite pas seulement aux soins du visage. C'est la raison pour laquelle, en biologie, il est étudié l'organisation cellulaire et tissulaire des êtres vivants, le système musculaire, le système nerveux, les fonctions de nutrition, la structure de l'épiderme, les différents types de peau… Sont étudiées aussi la nature et les caractéristiques des produits utilisés en cosmétologie (l'eau, les alcools, les vitamines), les parfums, les différents maquillages, les produits pour les cheveux et l'épilation.

Une partie de la formation est consacrée à la présentation des matériels et aux techniques de soins : appareils à pulvérisation, à vaporisation, produits gommants, masques, techniques manuelles de modelage, d'épilation, de maquillage, de manucurie… Des cours d'enseignements artistiques, de techniques de vente et de connaissance de l'entreprise viennent compléter ce programme.

**Pour en savoir plus**

"Autour de la mode" (Cahier de l'ONISEP) en D 12 dans l'auto-documentation du CDI

"Les métiers du textile, de l'habillement et de la mode" (Cédérom Itinéraires pour un métier n° 16)

|  |  |
| --- | --- |
| CAP Conduite routière (18 ans) | [..\..\..\Cliparts\bd07287_.WMF](#CAP) |

|  |
| --- |
| ***Un métier : conducteur routier***  *Même si la conduite de son véhicule occupe une grande partie de son horaire de travail, le routier n'est pas seulement un chauffeur. Il effectue également bon nombre de tâches commerciales et administratives. Responsable des marchandises à son bord, il en surveille le chargement et le déchargement, tient à jour ses carnets de bord, les bordereaux de livraison, les factures, les papiers pour la police et la douane.*  *Il y a deux sortes de routiers : celui qui effectue des trajets limités à une région (conducteur poids lourd courte distance) et celui qui de déplace sur la France entière et à l'étranger (conducteur poids lourd grand routier). Le conducteur routier peut se spécialiser dans le transport de certains produits (produits réfrigérés, matières dangereuses en citerne, déménagements volumineux). Il peut évoluer vers des emplois de responsable d'exploitation, de chef de quai. Il peut aussi, plus tard, se mettre à son compte.*  *Le plaisir de la route et l'indépendance dans le travail, ne doivent pas faire oublier les contraintes du métier : chargements pénibles, travail de nuit et horaires irréguliers, pannes éventuelles, intempéries. Mais cela reste un métier motivant.*  ***Un autre métier : livreur***  *Le livreur, contrairement au routier, circule dans un petit périmètre, en général en zone urbaine. Il rentre donc tous les soirs chez lui. Il assure la conduite d'un véhicule automobile de transport en vue de livrer ou d'enlever des marchandises. Les travaux de manutention sont importants : chargement et déchargement de la marchandise, équilibrage de la cargaison pour en assurer le parfait état. Cet emploi demande un contact constant avec la clientèle et l'accomplissement de quelques formalités administratives (signature de bordereaux de livraison ou de bons de commande). Les déplacements sont continuels, ne dépassent pas une journée et s'effectuent dans un faible rayon. Le livreur doit, en outre, être capable d'effectuer les dépannages simples de son véhicule. Il peut évoluer vers la conduite de poids lourds.* |

**Où le préparer ?**

au CFA des métiers du transport AFT, 43 rue du Général de Gaulle, 78490 Le Tremblay sur Mauldre.

Tél. 01 34 94 27 27. Internat possible. Alternance : 1 semaine au CFA pour 2 semaines en entreprise.

**Et après :**

Après ce CAP il est possible de poursuivre en BEP Conduite et services dans les transports routiers. Il faut obtenir le permis B en première année et le permis C en seconde année. Il faut donc avoir 18 ans.

**Au programme :**

L'enseignement professionnel traite tout ce qui concerne le transport (la conduite, les itinéraires, les marchandises, la réglementation, la sécurité), la manutention (chargement, déchargement), la maintenance du véhicule (entretien, réparation). Il est complété par des notions de gestion et de communication pour mieux connaître l'entreprise et favoriser la relation avec la clientèle.

**Pour en savoir plus**

"Transports" (Cahier de l'ONISEP) en E 15 dans l'auto-documentation du CDI

"Se déplacer : transports et tourisme" (Cédérom Itinéraires pour un métier n° 3)

|  |  |
| --- | --- |
| CAP Déménageur professionnel (18 ans) | [..\..\..\Cliparts\IN00307_.WMF](#CAP) |

|  |
| --- |
| ***Un métier : déménageur professionnel***  *Ranger, après emballage, un maximum d'objets dans un minimum de place (l'arrière du camion), démonter et remonter les gros meubles, acheminer le tout sur le lieu de destination et remettre en place, tel est le rôle du déménageur. Ses clients sont principalement les entreprises et, dans une moindre mesure, les particuliers. La profession est relativement hiérarchisée : le chef d'équipe coordonne les travaux et assure le contact avec le client : estimation du volume à déménager, établissement du devis. C'est généralement lui le chauffeur. Il est assisté de déménageurs professionnels qui emballent les objets fragiles, montent et démontent les meubles, chargent les camions. L'aide-déménageur assure des tâches de manutention.*  *La grande majorité des déménageurs sont répartis dans des entreprises de moins de 10 salariés. Le travail est souvent saisonnier, les déménagements de particuliers s'effectuent surtout entre juin et septembre.*  *Ce métier réclame beaucoup de force malgré l'utilisation de plus en plus fréquente de machines comme les monte-meubles, particulièrement appréciables lorsqu'il n'y a pas d'ascenseur, et qui permettent de déménager certains objets par les fenêtres de l'immeuble. De la force oui, mais pas seulement, car organisation, sens des responsabilités et contact sont aussi des qualités appréciées chez un déménageur : pour le client, le choix d'une entreprise de déménagement repose d'abord sur la confiance. Le déménageur peut évoluer vers des fonctions de responsable de garde-meubles, de conseiller en déménagement, de chef d'exploitation.* |

**Où le préparer ?**

au CFA des métiers du transport AFT, 43 rue du Général de Gaulle, 78490 Le Tremblay sur Mauldre.

Tél. 01 34 94 27 27. Internat possible. Alternance : 1 semaine au CFA pour 2 semaines en entreprise.

**Et après :**

Après ce CAP il est possible de préparer un autre CAP du même secteur ou de poursuivre en BEP Logistique et commercialisation, en BEP Conduite et services dans les transports routiers. Avec de très bons résultats il est possible de préparer un Bac Professionnel Exploitation des transports ou logistique, ou Commerce.

**Au programme :**

La formation professionnelle porte sur toutes les opérations de déménagement (emballage, démontage, chargement), sur la connaissance des mobiliers, des matériels de déménagement, des grands services transporteurs (SNCF…), du développement du sens commercial et des relations avec le client, et bien entendu, du passage du permis de conduite de catégorie B.

**Pour en savoir plus**

"Transports" (Cahier de l'ONISEP) en E 15 dans l'auto-documentation du CDI

"Se déplacer : transports et tourisme" (Cédérom Itinéraires pour un métier n° 3)

|  |  |
| --- | --- |
| CAP Agent d'entreposage et de messagerie | [..\..\..\Cliparts\BD06497_.WMF](#CAP) |

|  |
| --- |
| ***Un métier : magasinier***  *Dans un entrepôt, les marchandises ne dorment pas. Tous les jours, elles entrent, sortent et se déplacent à l'intérieur de l'entrepôt pour être contrôlées, stockées, déstockées… Un mouvement orchestré par le magasinier, chargé de la gestion des stocks. Il réceptionne les marchandises à leur arrivée, les classe et les range dans des rayonnages de manière à les retrouver facilement. Il prépare les commandes, sort les produits du stock pour les étiqueter, les emballer et enfin les expédier.*  *Si les travaux manuels de manutention sont encore fréquents, le magasinage exige moins de capacités physiques qu'autrefois. Le magasinier travaille souvent debout et se déplace beaucoup dans l'entrepôt. Mais il participe également dans un bureau aux tâches de gestion pour établir des fiches de réception ou d'expédition, préparer les commandes, chercher des références (quantités disponibles, délais d'approvisionnement) en utilisant un ordinateur. En effet, l'informatique est maintenant omniprésente dans son activité : lecture des codes-barres au pistolet-laser, saisie des entrées et sorties, suivi du mouvement et de l'état des stocks… Il peut aussi utiliser des logiciels de simulation des flux, des systèmes automatisés effectuant la recherche des pièces dans le stock ou la facturation.*  *Ordre, sens de l'organisation, méthode et précision, sont les qualités indispensables pour exercer cette profession. Selon les entreprises, le magasinier est réceptionniste, gestionnaire de stock, manutentionnaire, cariste, préparateur de commandes, emballeur, agent d'expédition… ou assure plusieurs ou toutes ces activités. Dans les grands entrepôts, il est sous l'autorité d'un chef d'équipe, et le travail est coordonné par un responsable d'entrepôt.* |

**Où le préparer ?**

au CFA des métiers de la Logistique IFTIM, 11 route principale du Port, 92230 Gennevilliers.

Tél. 01 41 47 97 00

**Et après :**

Après ce CAP il est possible de poursuivre en BEP Logistique et commercialisation. Il existe aussi un Bac Professionnel Logistique.

**Au programme :**

Les élèves apprennent à réceptionner les marchandises (décharger et contrôler les colis, enregistrer les entrées), les mettre en stock (grouper ou dégrouper les colis, les déplacer et les ranger dans les aires de stockage), préparer les commandes (repérer et prélever les produits du stock), assurer l'expédition (emballer, constituer des palettes, étiqueter, saisir les documents de livraison). Ils apprennent à conduire un engin de manutention (chariot automoteur) et passent le certificat de capacité professionnelle cariste.

Egalement au programme, l'aspect plus administratif : suivi des stocks, informatique…

**Pour en savoir plus**

"Transports" (Cahier de l'ONISEP) en E 15 dans l'auto-documentation du CDI

"Se déplacer : transports et tourisme" (Cédérom Itinéraires pour un métier n° 3)