

ALIMENTATION

■CAP Boucher

Réception des viandes, découpe, transformation des morceaux, préparation de commande, conseil à la clientèle et vente...

- A 18 Bourges - Institut de formation en alternance
- A 28 Chartres - CFA interprofessionnel de l'Eure-et-Loir
- A 36 Châteauroux - CFA interprofessionnel de l'Indre
- A 37 Joué-lès-Tours - Campus des métiers et de l'artisanat
- A 41 Blois - CFA interprofessionnel du Loir-et-Cher
- A 45 Orléans - CFA de la chambre de métiers et de l'artisanat du Loiret

■CAP Boulanger

Calcul des matières premières, préparation et pétrissage de la pâte, façonnage, surveillance de la cuisson (de pains et de viennoiseries)...

- A 18 Bourges - Institut de formation en alternance
- A 28 Chartres - CFA interprofessionnel de l'Eure-et-Loir
- 28 Saint-Maurice-Saint-Germain - Lycée professionnel privé Notre-Dame
- A 36 Châteauroux - CFA interprofessionnel de l'Indre
- A 37 Joué-lès-Tours - Campus des métiers et de l'artisanat
- A 37 Tours - CFA des Compagnons du Devoir du Tour de France
- A 41 Blois - CFA interprofessionnel du Loir-et-Cher
- A 45 Orléans - CFA de la chambre de métiers et de l'artisanat du Loiret

■CAP Charcutier-traiteur

Confection de préparations à base de viande. Travail de la pâte pour la réalisation de quiches, bouchées...

- A 18 Bourges - Institut de formation en alternance
- A 28 Chartres - CFA interprofessionnel de l'Eure-et-Loir
- A 36 Châteauroux - CFA interprofessionnel de l'Indre
- A 37 Joué-lès-Tours - Campus des métiers et de l'artisanat
- A 41 Blois - CFA interprofessionnel du Loir-et-Cher
- A 45 Orléans - CFA de la chambre de métiers et de l'artisanat du Loiret

■CAP Crémier-fromager

Mise en valeur de la marchandise, conseil à la clientèle grâce à sa connaissance du fromage et vente...

- A 45 Olivet - CFA de l'académie du lycée Hôtelier de l'Orléanais

■CAP Pâtissier

Préparation de pâtisseries et organisation de leur fabrication (pâte à choux, tartes, crème pâtissière....).

- A 18 Bourges - Institut de formation en alternance
- A 28 Chartres - CFA interprofessionnel de l'Eure-et-Loir
- 28 Saint-Maurice-Saint-Germain - Lycée professionnel privé Notre-Dame
- A 36 Châteauroux - CFA interprofessionnel de l'Indre
- A 37 Joué-lès-Tours - Campus des métiers et de l'artisanat
- A 37 Tours - CFA des Compagnons du Devoir du Tour de France
- A 41 Blois - CFA interprofessionnel du Loir-et-Cher
- A 45 Orléans - CFA de la chambre de métiers et de l'artisanat du Loiret

■CAP Primeur

Réception, contrôle, stockage des fruits et des légumes. Mise en valeur des marchandises sur l'étal, conseil et vente.

- A 45 Olivet - CFA de l'académie du lycée Hôtelier de l'Orléanais

■BAC PRO Boucher charcutier traiteur FM

En boucherie, préparation de viandes pour la vente. En charcuterie-traiteur, élaboration de produits (pâtés, quiches, salades, plats...).

- A 36 Châteauroux - CFA interprofessionnel de l'Indre

■BAC PRO Boulanger-pâtissier FM

Mise en œuvre de recettes pour les différents pains, viennoiseries, pâtisseries et produits traiteurs (tourtes, sandwiches ou pizzas).

- 28 Saint-Maurice-Saint-Germain - Lycée professionnel privé Notre-Dame
- 36 Argenton-sur-Creuse - Lycée professionnel Châteauneuf
- 41 Blois - Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme du Val de Loire



LES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION



Le **secteur de l'alimentation** est lié à la préparation de produits que l'on mange. Ces produits peuvent être faits dans un cadre artisanal (boucher, fromager, pâtissier...) ou industriel, c'est-à-dire réalisés en plus grandes quantités (boulangerie industrielle par exemple). Ce secteur correspond à l'ensemble des activités de transformation, de production et de vente des produits alimentaires de toutes sortes.

ÇA RECRUTE !



78%
des recruteurs éprouvent
des difficultés à recruter
des bouchers

BOUCHER

Lozay, 31 cms

“ C'est un métier très complet. Je commence ma journée en général à 7h. Quand nous avons beaucoup de travail je peux commencer à 5h. Je monte ensuite la vitrine, c'est-à-dire que je mets en place les produits à la vente. À 8h, les premiers clients arrivent. J'alterne alors entre la préparation et le service. En plus de l'aspect technique, le boucher est un commerçant, il est donc nécessaire d'être toujours de bonne humeur. La journée se termine ensuite vers 19h, avec le nettoyage complet de tout l'espace de travail (magasin et laboratoire). L'hygiène est une partie très importante du métier. Les qualités de ce métier : rigueur, précision, avoir envie de faire plaisir et le sens du contact. ”

BOULANGER INDUSTRIEL OU BOULANGÈRE INDUSTRIELLE

Assure la fabrication et la cuisson de pains en volume important et assure le nettoyage des ustensiles de cuisine et de laboratoire, dans une unité de production.

LA RÉPARTITION FEMMES-HOMMES DU MÉTIER DE BOULANGER-PÂTISSIER

♀ **FEMME : 24%**

♂ **HOMME : 76%**



- LES FILLES ONT TOUTE LEUR PLACE DANS CE MÉTIER ! -