

Les Métiers de l'Alimentation,
des Métiers pour réussir



Les Métiers de l'Alimentation

Le boulanger, le boucher, le crémier-fromager ou encore le cuisinier ont un point commun : tous exercent dans les Métiers de l'Alimentation.

Les Métiers de l'Alimentation, ce sont plus de 300 000 entreprises qui génèrent plus de 95 milliards d'euros de chiffre d'affaires et emploient 1,1 million d'actifs (4 % de la population active).

Ce secteur, fortement créateur d'emplois, offre de nombreuses opportunités aux jeunes. Il s'adresse également aux adultes désireux de se reconvertir. Dès 16 ans, s'il le souhaite, un jeune peut entrer en apprentissage et apprendre un métier. Plus tard, c'est la garantie de trouver un emploi stable dans un secteur à la recherche de profils qualifiés.

Avec 3 salariés en moyenne, les entreprises de l'Alimentation offrent un cadre de travail à taille humaine. Les Métiers de l'Alimentation, ce sont aussi des vecteurs de promotion sociale : pour tout salarié, il y a, à la clef, la perspective de devenir son propre patron !

Découvrez la diversité des Métiers de l'Alimentation et les formations qui y mènent !

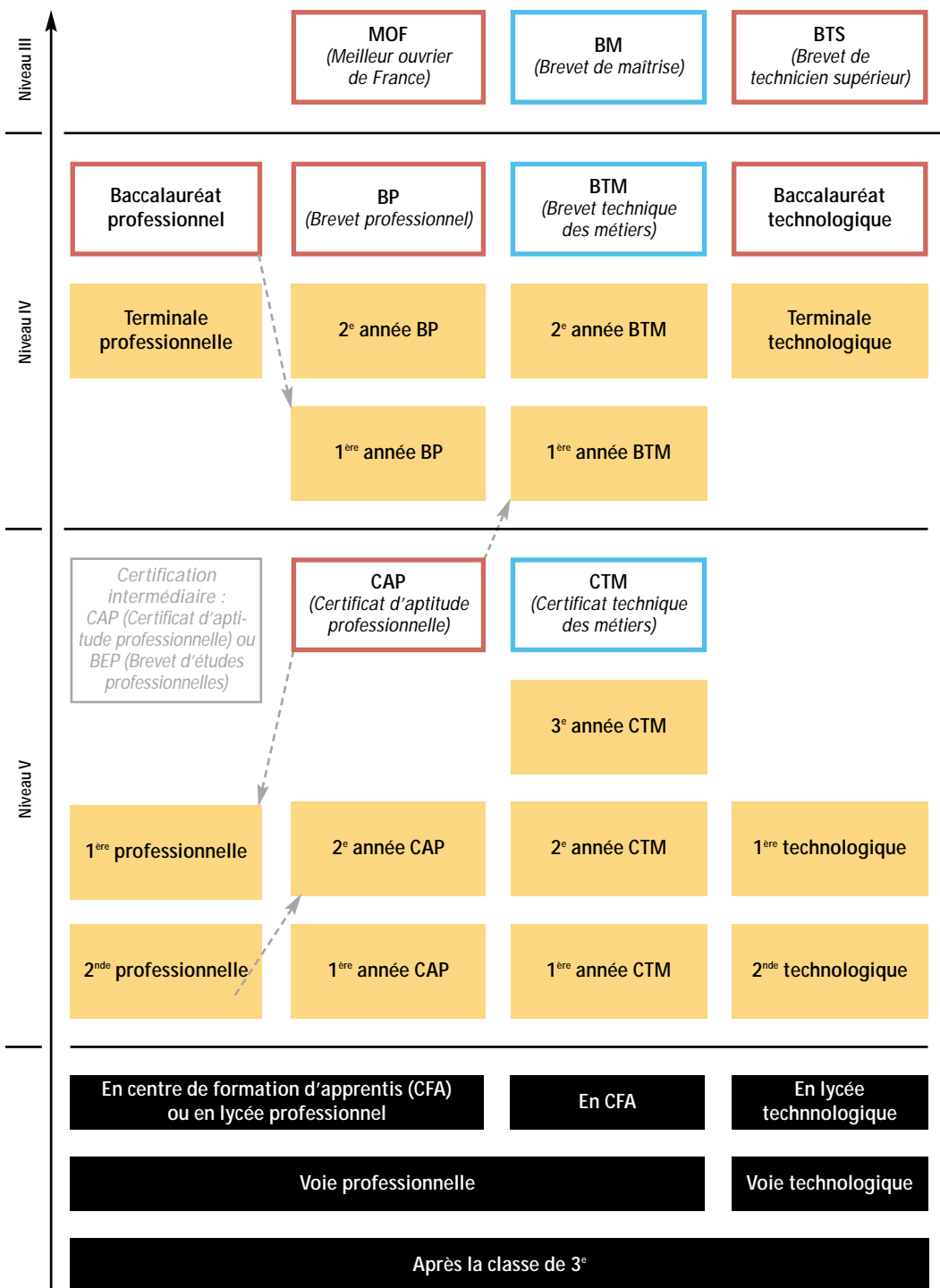
**Artisanat et Commerce
alimentaire de proximité
Hôtellerie-restauration**

Sommaire

- | | | | |
|----|---------------------------------------|----|-------------------------------------|
| 4 | Cursus de formation | 20 | Garçon de café
Serveuse |
| 5 | L'apprentissage | 21 | Gérant
Limnadier |
| 6 | Le contrat de professionnalisation | 22 | Glacier |
| 7 | Barman
Barmaid | 23 | Gouvernant
Gouvernante |
| 8 | Boucher
Bouchère | 24 | Hôtesse d'accueil
Hôte d'accueil |
| 9 | Boulangier
Boulangère | 25 | Mâitre d'Hôtel |
| 10 | Caviste | 26 | Pâtissier
Pâtissière |
| 11 | Charcutier
Charcutière | 27 | Pizzaiolo |
| 12 | Chasseur
Voiturier | 28 | Poissonnier
Poissonnière |
| 13 | Chef cuisinier | 29 | Primeur |
| 14 | Chocolatier
Confiseur | 30 | Réceptionniste |
| 15 | Concierge | 31 | Sommelier
Sommelière |
| 16 | Crémier
Fromager | 32 | Traiteur |
| 17 | Détaillant spécialisé en produits Bio | 33 | Tripier |
| 18 | Epicier détaillant | 34 | Vendeur
Vendeuse en alimentation |
| 19 | Femme de chambre
Valet de chambre | 35 | Ressources utiles |

Les formations menant aux Métiers de l'Alimentation

Filles et garçons désireux de se diriger vers les Métiers de l'Alimentation ont accès à de très nombreux diplômes, titres et certifications du secteur. Du niveau V (CAP, CTM, etc.) au niveau III (BTS, BM, etc.) en passant par des baccalauréats professionnels ou des brevets professionnels, ces certifications permettent d'accéder à une qualification reconnue et valorisée par les professionnels des Métiers de l'Alimentation.



**à la clef,
une insertion
professionnelle
réussie**

L'accès aux Métiers de l'Alimentation peut se faire également par des certificats de qualification professionnelle (CQP) ou des titres professionnels (TP) du ministère chargé de l'Emploi.

- Titre de l'Assemblée permanente des chambres des Métiers et de l'Artisanat
- Diplôme du ministère de l'Éducation nationale
- Indique une passerelle possible entre les différents cursus (nécessitant dans certains cas une ou plusieurs années d'activité entre les formations)

L' apprentissage

voie de l' excellence

L' apprentissage est une voie de formation qui permet de fréquenter, en alternance, un centre de formation d' apprentis (CFA) et une entreprise.

Accessible à partir de 16 ans, l' apprentissage permet d' acquérir une qualification professionnelle sanctionnée par un diplôme professionnel ou un titre à finalité professionnelle.

Le statut de l' apprenti

Le statut de l' apprenti évolue. Il est désormais appelé " étudiant des métiers " .

L' apprenti possède le statut de salarié d' entreprise. Sa couverture sociale est similaire à celle des autres salariés dès 16 ans.

Les salaires versés aux apprentis sont exonérés de l' impôt sur le revenu dans la limite du montant annuel du SMIC.

À l' image de ce qui est pratiqué pour les étudiants, l' apprenti bénéficie d' une carte natio-

nale d' apprenti qui donne accès à des tarifs réduits.

Grâce au programme Leonardo, un apprenti peut effectuer un stage dans une entreprise d' un autre État membre de l' Union européenne.

Le dispositif Europass permet aussi aux apprentis de compléter leur cursus par un séjour dans un autre pays de l' Union européenne.

en pratique

Un jeune âgé de 16 à 25 ans peut entrer en apprentissage. Après avoir choisi le diplôme qu' il souhaite préparer, le jeune trouve une entreprise qui souhaite former un apprenti. Cette entreprise l' inscrit ensuite dans un CFA. Parfois, c' est l' inverse : le jeune trouve une entreprise grâce au CFA avec lequel il a pris contact. L' apprenti signe un contrat de travail à durée déterminée avec son employeur et son CFA pour la durée de la formation menant au diplôme visé. Il perçoit un salaire compris entre 25 et 78 % du SMIC ou du minimum conventionnel, selon son âge et sa progression dans le cycle de formation faisant l' objet de l' apprentissage.

La vie en CFA

L' apprenti suit les enseignements prévus par le référentiel du diplôme qu' il prépare : il s' agit d' enseignements généraux (maths, français, anglais, etc.), et d' enseignements technologiques et pratiques professionnels.

La durée de la formation en CFA est d' environ 430 heures par an pour un certificat d' aptitude professionnelle (CAP) et de 675 heures par an minimum pour un baccalauréat professionnel. C' est moins que lors d' un cursus en lycée professionnel, mais en contrepartie, le jeune passe beaucoup plus de temps en entreprise.



Chaque année, plus de 135 000 jeunes se forment aux Métiers de l' Alimentation dans le cadre d' une formation par alternance. Parmi eux, plus de la moitié choisit l' apprentissage.

La vie en entreprise

L' apprenti possède le statut de salarié : à ce titre, il a les droits et devoirs d' un salarié de l' entreprise. Il bénéficie des dispositions du code du Travail et de la convention collective à laquelle est soumise l' entreprise.

L' apprenti travaille pour son employeur qui doit, en contrepartie, lui assurer une formation. Concrètement, l' apprenti est placé sous la responsabilité du maître d' apprentissage. Ce dernier est choisi pour ses compétences professionnelles et pédagogiques et doit lui transmettre ses connaissances et savoir-faire.

Le maître d' apprentissage est en relation avec l' établissement de formation de l' apprenti, grâce notamment à un carnet de liaison.

Le contrat de professionnalisation autre voie de l'alternance

Il est également possible de se former par la voie d'un contrat de professionnalisation. Le contrat de professionnalisation est ouvert à tous les jeunes âgés de 16 à 25 ans révolus et aux demandeurs d'emploi âgés de 26 ans et plus.

Le contrat de professionnalisation permet d'acquérir une qualification professionnelle et favorise l'insertion ou la réinsertion professionnelle.



en pratique

Un contrat de travail à durée déterminée (jusqu'à 24 mois) ou indéterminée est conclu entre le bénéficiaire et son employeur. Il s'agit d'un contrat de travail en alternance avec une action de professionnalisation.

Le bénéficiaire s'engage à travailler pour le compte de son employeur tandis que ce dernier

s'engage à assurer au premier une formation lui permettant d'acquérir une qualification professionnelle et à lui fournir un emploi en relation avec cet objectif. Un tuteur peut être désigné mais il n'est pas obligatoire. Le cas échéant, le tuteur doit être choisi parmi les salariés qualifiés de l'entreprise. Il peut également s'agir de l'employeur.

Le tuteur doit être volontaire et justifier d'une expérience professionnelle d'au moins deux ans dans une qualification en rapport avec l'objectif de professionnalisation visé. Il a pour mission d'accueillir, d'aider, d'informer et de guider le bénéficiaire du contrat de professionnalisation.

Il doit également veiller au respect de son emploi du temps. Il assure la liaison avec l'organisme ou le service de formation chargé de mettre en œuvre les actions d'évaluation et d'accompagnement ainsi que les enseignements généraux, professionnels et technologiques, et participe à l'évaluation du suivi de la formation.

Les actions d'évaluation et d'accompagnement ainsi que les enseignements généraux, professionnels et technologiques sont mis en œuvre par un organisme de formation ou par l'entreprise elle-même si elle dispose d'un service de formation. Ces actions ont généralement une durée comprise entre 15 % et 25 %

de la durée totale du contrat, sans pouvoir être inférieure à 150 heures.

Le bénéficiaire du contrat de professionnalisation est un salarié à part entière.

Les jeunes âgés de 16 à 25 ans révolus sont rémunérés en pourcentage du SMIC selon leur âge et leur niveau de formation.

Ce salaire ne peut être inférieur à 55 % du SMIC pour les bénéficiaires âgés de moins de 21 ans et à 70 % du SMIC pour les bénéficiaires de 21 ans et plus.

Ces rémunérations ne peuvent être inférieures, respectivement, à 65 % et 80 % du SMIC, dès lors que le bénéficiaire est titulaire d'une qualification au moins égale à celle d'un baccalauréat professionnel ou d'un titre ou diplôme à finalité professionnelle de même niveau.

Les salariés âgés de 26 ans et plus perçoivent une rémunération qui ne peut être ni inférieure au SMIC ni à 85 % du salaire minimum conventionnel.



BARMAN

BARMAID



Le barman manie le shaker avec dextérité et connaît par cœur les recettes des différents cocktails tels caipirinha, porto flip, martini gin, et pina colada.

Pour ses clients, il incarne l'ambiance du bar dans lequel il travaille. Il est responsable de la tenue du bar, de la préparation des boissons commandées et du service.

sens de l'accueil, rapidité, efficacité

créativité **écoute du client**

capacités d'adaption à la diversité de la clientèle et des situations

emplois, évolution professionnelle

De nombreux hôtels de bonne catégorie, des restaurants et cafés de grandes villes sont à la recherche de barmans.

Si le métier s'apprend beaucoup par expérience professionnelle, il ne faut pas négliger les diplômes permettant d'y accéder, notamment par la voie de l'apprentissage qui garantit une meilleure insertion dans l'emploi à terme. La professionnalisation est également valorisée.

Ce métier s'exerce dans des cadres assez diversifiés : de l'hôtel haut de gamme à la discothèque, il est possible d'accéder à des univers très variés.

La maîtrise d'une langue étrangère constitue un atout, surtout lorsque l'on exerce en zone touristique. Le niveau de responsabilité dépendra de la taille et du type d'établissement dans lequel le barman travaille.

Salarié dans un hôtel de luxe, le commis barman deviendra, avec l'expérience, barman puis chef barman.

Avec un BP Barman complété d'une formation en gestion, marketing et comptabilité, notamment, il est possible d'ouvrir son établissement et devenir son propre patron.

Les parcours de formation

Niveau V

- * CAP Restaurant
- * CAP Services en brasserie-café
- * BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie, dominante production de services
- * MC Employé barman

Niveau IV

- * BP Barman
- * Bac Pro Restauration
- * Bac Pro Commercialisation et services en restauration
- * Bac Techno Hôtellerie

Niveau III

- * MOF Barman

CQP

- * Barman

Activités principales

Au quotidien, le barman :

- ✗ assure le nettoyage du bar et veille au bon entretien des équipements qu'il utilise ;
- ✗ réapprovisionne le bar en boissons ;
- ✗ accueille et conseille les clients ;
- ✗ prend leur commande, prépare les boissons et les sert ;
- ✗ établit la facturation et encaisse les règlements ;
- ✗ fait la caisse, arrête les comptes et établit le relevé des ventes ;
- ✗ anime le bar et fidélise la clientèle.



BOUCHER

BOUCHÈRE



Le métier d'artisan boucher est un métier que l'on exerce avec passion. En contact direct avec le consommateur auquel il apporte conseils et garanties sur le choix des morceaux, l'artisan boucher est le garant d'un produit de qualité. A la fois acheteur, préparateur, fabricant et commerçant, il est toujours à la recherche du meilleur pour satisfaire ses clients. Véritable spécialiste de la viande, le boucher exerce une profession ancrée dans la tradition gastronomique.

habileté manuelle **passion**
fibre commerciale, faculté d'innovation

Activités principales



Au quotidien, le boucher :

- ✗ sélectionne auprès de ses fournisseurs (abattoirs, grossistes, éleveurs) la viande qu'il vendra ;
- ✗ découpe et transforme la viande dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- ✗ fait preuve d'une grande habileté manuelle ;
- ✗ prépare également des plats cuisinés ;
- ✗ procède à une mise en place valorisante des produits dans ses vitrines ;
- ✗ accueille, conseille et fidélise sa clientèle.

Le boucher chevalin ou boucher hippophagique est le spécialiste de la viande de cheval. Tout comme le boucher traditionnel, il achète, découpe et prépare la viande qu'il commercialise en magasin ou sur les marchés et apporte des informations et des conseils à ses clients.

emplois, évolution professionnelle

Alors que beaucoup de jeunes font face à des difficultés pour s'insérer dans le monde du travail, la profession d'artisan boucher rencontre une pénurie de salariés. Chaque année, de nombreux postes sont à pourvoir. Ils promettent en outre une rémunération attractive. Beaucoup d'entreprises recherchent des apprentis à former ou des salariés à recruter. L'insertion dans le métier se fait le plus souvent par la voie de l'apprentissage qui garantit les meilleurs taux d'insertion.

Il faut signaler que les opportunités de reprise se multiplient avec les départs à la retraite des chefs d'entreprise de la génération du baby-boom. Après quelques années d'expérience, un salarié, s'il en a l'envie et les capacités, peut décider de devenir son propre patron, en créant son entreprise. Pour cela, il devra acquérir des compétences en matière de gestion, de comptabilité, d'informatique ou encore de communication.

Les parcours de formation

Niveau V

- CAP Boucher
- CTM Boucher, Charcutier, Traiteur

Niveau IV

- BP Boucher
- Bac Pro Boucher, Charcutier, Traiteur

Niveau III

- MOF Boucherie

CQP

- Technicien Boucher
- Vendeur/Vendeuse qualifié(e)
- Assistant Chef d'entreprise
- Repreneur, Créateur et Responsable d'entreprise

www.boucherie-france.org
www.metiersdelalimentation.fr

BOULANGER

BOULANGÈRE



Le boulanger met en œuvre son savoir-faire pour proposer à ses clients toute une gamme de produits de panification : pains variés, viennoiseries ou sandwiches. L'univers gourmand du boulanger est riche de créativité. C'est un métier passionnant, au carrefour de la tradition et de l'avenir qui, depuis quelques années, s'ouvre aux femmes qui peuvent y exprimer leur sens de la perfection, de la minutie et leur inventivité.

passion **curiosité, créativité**
à l'affût des tendances de consommation

Activités



principales

Au quotidien, le boulanger :

- ✗ sélectionne la farine et les ingrédients avec lesquels il travaille ;
- ✗ fabrique et cuit le pain, les viennoiseries et autres produits dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- ✗ coordonne son travail avec l'équipe des vendeurs ;
- ✗ suit l'évolution des ventes et les résultats de l'entreprise ;
- ✗ se tient informé des goûts de la clientèle pour proposer une offre adaptée et des nouveautés ;
- ✗ gère les relations commerciales avec les fournisseurs.

emplois, évolution professionnelle

Avec 12 millions de visites quotidiennes, les boulangeries-pâtisseries figurent parmi les premiers commerces de proximité fréquentés par les Français.

Le secteur est un vivier d'emplois considérable. Face à une pénurie de main-d'œuvre qualifiée, un jeune désireux de se lancer dans le métier n'aura aucun mal à trouver un emploi. La voie de l'apprentissage, véritable tradition dans l'artisanat alimentaire, garantit les meilleurs taux d'insertion dans l'emploi. La professionnalisation est également valorisée.

Il existe des perspectives à l'international : le savoir-faire des boulangers français est très apprécié, notamment en Amérique-du-Nord et au Japon.

Les opportunités de reprise se multiplient avec les départs à la retraite des chefs d'entreprise de la génération du baby-boom. Après quelques années d'expérience, un salarié peut espérer ouvrir sa boulangerie et devenir son propre patron. Pour cela, il devra acquérir des compétences en matière de gestion, de comptabilité, d'informatique ou encore de communication.

— Les parcours de formation

Niveau V

- CAP Boulanger
- MC Boulangerie spécialisée
- MC Pâtisserie boulangère

Niveau IV

- BP Boulanger
- Bac Pro Boulanger, Pâtissier

Niveau III

- BM Boulanger
- MOF Boulangerie

www.boulangerie.org
www.metiersdelalimentation.fr

CAVISTE



Avant tout commerçant, le caviste est en contact permanent avec la clientèle. Ce spécialiste des vins possède de bonnes connaissances dans le domaine du vin que ce soit sur les cépages, les techniques de vinification, les vignobles, les appellations, l'accord aux mets, ...

Il possède également le sens de l'accueil et de la qualité de service apportée à sa clientèle.

passion, organisation

sens de l'accueil imagination, écoute

disponibilité, compétences générales en matière de gestion et de commerce

Activités principales

Au quotidien, le caviste :

- ✗ sélectionne avec soin les produits auprès de ses fournisseurs ;
- ✗ accueille, conseille et fidélise sa clientèle grâce à sa bonne connaissance des produits et de leurs spécificités, des techniques de vinification, ... ;
- ✗ stocke avec soin, met en valeur ses produits et organise des animations.



emplois, évolution professionnelle

Depuis 1995, le nombre de cavistes augmente et les cavistes indépendants reprennent des parts de marché, signe d'une référence de qualité auprès des consommateurs. Pour ceux qui désirent se lancer dans la profession, il faut signaler que la voie de la professionnalisation est particulièrement appréciée des employeurs.

Après quelques années d'expérience, un salarié, s'il en a l'envie et les capacités, peut décider de devenir son propre patron, en créant ou reprenant une entreprise.

Pour cela, il devra acquérir des compétences en matière de gestion, de comptabilité, d'informatique ou encore de communication.

Les parcours de formation

Niveau V

- CAP EVS (Employé de vente spécialisé), option A : produits alimentaires
- CAP ECMS (Employé de commerce multi-spécialités)

Niveau IV

- Bac Pro Commerce

CQP

- Vendeur-Conseil Caviste
- Gestionnaire d'entreprise commerciale

www.fnde.com
www.metiersdelalimentation.fr

CHARCUTIER

CHARCUTIÈRE



Le charcutier travaille avant tout la viande de porc pour en faire des préparations savoureuses : dans sa vitrine trônent saucissons, pâtés, terrines, boudins et andouillettes. Les préparations culinaires s'étendent généralement au-delà, le charcutier sachant aussi travailler d'autres viandes et le poisson. Son métier, proche de la cuisine, est très complet.

créativité **passion**

fibre commerciale, goût du contact au client

Activités



principales

Au quotidien, le charcutier :

- ✗ sélectionne les produits auprès de ses fournisseurs ;
- ✗ prépare et transforme la viande de porc et d'autres produits utilisés dans ses préparations culinaires dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- ✗ coordonne son travail avec l'équipe des vendeurs ;
- ✗ accueille, conseille et fidélise la clientèle ;
- ✗ gère les relations commerciales avec ses fournisseurs.

emplois, évolution professionnelle

Devant la pénurie de main-d'œuvre, un jeune désirant s'orienter vers le métier de charcutier n'aura pas de difficulté à trouver un emploi. La voie de l'apprentissage, véritable tradition dans l'artisanat alimentaire, garantit les meilleurs taux d'insertion dans l'emploi. La professionnalisation est également valorisée.

Le métier de charcutier est très polyvalent. L'activité de traiteur, très porteuse, est une opportunité pour les professionnels.

Les opportunités de reprise se multiplient avec les départs à la retraite des chefs d'entreprise de la génération du baby-boom. Après quelques années d'expérience, un salarié, s'il en a l'envie et les capacités, peut décider de devenir son propre patron en créant ou en reprenant une entreprise.

Pour cela, il devra acquérir des compétences en matière de gestion, de comptabilité, d'informatique ou encore de communication.

Les parcours de formation

Niveau V

- CAP Charcutier, Traiteur
- MC Employé Traiteur

Niveau IV

- BP Charcutier, Traiteur
- Bac Pro Boucher, Charcutier, Traiteur
- MC Organisateur de réception

Niveau III

- MOF Traiteur, Charcutier

CQP

- Charcutier spécialisé

www.charcutiers-traiteurs.com
www.metiersdelalimentation.fr

CHASSEUR-VOITURIER

Œuvrant au sein des hôtels de luxe, le chasseur-voiturier est en relation avec une clientèle variée. Il prend soin de la voiture de ses clients et la gare pour eux au meilleur emplacement. Disponible, il rend divers services à la clientèle.



prévenance, diplomatie

goût du service

efficacité et organisation

Activités principales

Au quotidien, le chasseur-voiturier :

- ✗ accueille les clients et se charge de garer leur véhicule ;
- ✗ informe et conseille la clientèle ;
- ✗ effectue occasionnellement des courses pour sa clientèle.



emplois, évolution professionnelle

Les chasseurs-voituriers trouvent essentiellement des débouchés au sein des établissements haut de gamme.

Après quelques années d'expérience, un chasseur-voiturier pourra accéder aux postes de chef chasseur, chef bagagiste, voire de concierge.

Les parcours de formation

Ce poste est ouvert aux débutants.

C'est par expérience professionnelle que l'on apprend le métier et que l'on renforce les compétences nécessaires pour l'exercer.

La pratique dans l'entreprise suffit. Il est bien évidemment indispensable de posséder un permis de conduire !

CHEF CUISINIER



Très recherché à l'international, le chef cuisinier est l'un des meilleurs ambassadeurs de la gastronomie française à l'étranger. Gourmand et inventif, le chef cuisinier est également un gestionnaire et un meneur d'hommes.

L'exercice de son métier requiert des compétences techniques, des qualités relationnelles, le goût du partage et une certaine dose d'ambition.

aptitudes à l'encadrement et à la gestion
créativité **sensibilité artistique**
goût pour la transmission du savoir-faire

emplois, évolution professionnelle

Aujourd'hui, face à une pénurie de main-d'œuvre, le secteur de l'hôtellerie-restauration est à la recherche de personnels qualifiés. Pour les jeunes qui souhaitent s'orienter vers une carrière dans la cuisine, les débouchés sont donc assurés et les salaires proposés peuvent être particulièrement attractifs. Chaque année, 14 000 postes sont ouverts aux candidats, en France. La meilleure voie reste celle de l'apprentissage qui permet une insertion rapide dans le monde du travail. La professionnalisation est également valorisée. Etre cuisinier, c'est travailler dans un univers motivant. Les emplois saisonniers, en stations balnéaires ou de ski,

permettront à un jeune de varier les expériences. L'expatriation est également envisageable, tant la formation des cuisiniers français est valorisée à l'international. Une carrière évolutive s'offre aux jeunes : après quelques années passées en tant que commis de cuisine, le jeune pourra devenir chef de partie, puis au bout de 10 à 15 ans d'expérience professionnelle ambitionner de devenir chef cuisinier. Après quelques années d'expérience, un salarié peut décider de se mettre à son compte en ouvrant son propre restaurant. Il devra acquérir pour cela de solides compétences en gestion, en comptabilité et en marketing.

Les parcours de formation

Niveau V

- CAP Cuisine
- BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie, dominante production culinaire
- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Art de la cuisine allégée
- Titre professionnel de Cuisinier

Niveau IV

- BP Cuisinier
- BP Restaurant
- Bac Pro Restauration

Niveau III

- Bac Pro Commercialisation et services en restauration
- Bac Techno Hôtellerie

Niveau III

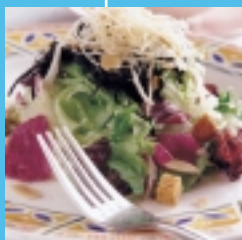
- BTS Hôtellerie - Restauration, option B : art culinaire, art de la table et du service
- MOF Cuisine

CQP

- Cuisine
- IH RECAPE (Industrie Hôtelière Reconnais- sance d'aptitude à l'emploi)

Activités principales

Au quotidien, le chef cuisinier :



- ✗ assure l'approvisionnement et la gestion des stocks ;
- ✗ supervise la production culinaire en organisant les postes de travail tout en contrôlant le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et la bonne utilisation du matériel ;
- ✗ gère les aspects liés à la production culinaire (analyse des coûts, conception de la carte et fixation des prix de vente, élaboration de nouveaux plats et de leur fiche technique en fonction de l'évolution des goûts et des tendances, etc.) ;
- ✗ encadre et anime les équipes (élaboration des plannings, évaluation des besoins de formation, des besoins en compétences, participation au recrutement, etc.).

CHOCOLATIER CONFISEUR



Truffes, rochers et orangettes agrémentent agréablement nos moments de fêtes. C'est le chocolatier-confiseur qui les fabrique, en travaillant les matières premières nobles que sont le cacao, le lait et le sucre, notamment. Maîtrise des ingrédients et des procédés de fabrication, alliée à un esprit créatif et à une certaine minutie, sont les atouts du chocolatier-confiseur.

passion
minutie **créativité, esprit innovant**
sens artistique et goût du contact au client

Activités principales



Au quotidien, le chocolatier-confiseur :

- ✗ sélectionne avec soin ses matières premières auprès de ses fournisseurs ;
- ✗ élabore chocolats et confiseries grâce à un équilibre minutieux des ingrédients et une excellente maîtrise des étapes de fabrication tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- ✗ s'informe des tendances pour concevoir de nouvelles recettes ;
- ✗ accueille, conseille et fidélise sa clientèle ;
- ✗ gère ses stocks et les relations commerciales avec les fournisseurs.

emplois, évolution professionnelle

Le marché de la chocolaterie et de la confiserie présente de nombreuses opportunités. Depuis les années 80, la consommation de ces douceurs ne cesse d'augmenter, les Français se plaçant dans le top 10 des plus gros consommateurs de chocolat au monde.

Un jeune désireux de se former au métier de chocolatier-confiseur n'aura pas de mal à trouver un emploi, d'autant plus que l'on recherche des professionnels qualifiés. La voie de l'apprentissage, véritable tradition dans l'artisanat alimentaire, garantit les meilleurs taux d'insertion dans l'emploi. La professionnalisation est également valorisée.

Les opportunités de reprise se multiplient avec les départs à la retraite des chefs d'entreprise de la génération du baby-boom. Après quelques années d'expérience, un salarié, s'il en a l'envie et les capacités, peut décider de devenir son propre patron en créant ou en reprenant une entreprise.

Pour cela, il devra acquérir des compétences en matière de gestion, de comptabilité, d'informatique ou encore de communication.

— Les parcours de formation

- Niveau V**
 - CAP Chocolatier, Confiseur
- Niveau IV**
 - BTM Chocolatier, Confiseur
- Niveau III**
 - MOF Chocolaterie, Confiserie
- CQP**
 - Gestionnaire d'entreprise artisanale et commerciale en Chocolaterie, Confiserie

www.chocolatiers.fr
www.metiersdelalimentation.fr

CONCIERGE

Une clientèle internationale et un établissement de luxe sont l'univers du concierge.

Son art : savoir gérer les besoins du client au-delà de ses attentes. Le concierge a pour principale mission de faciliter le séjour de sa clientèle, en lui proposant divers services, une information de qualité et une organisation sans faille.

réactivité, amabilité, écoute du client
dispositions de physionomiste

discrétion et tact

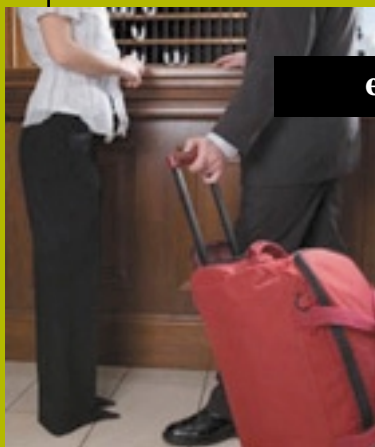
sens de l'observation, du service



Activités principales

Au quotidien, le concierge :

- ✗ supervise l'ensemble des prestations de services internes proposées à la clientèle (clés, courrier, opérations postales, téléphone, bagages, etc.) ;
- ✗ assure l'accueil des clients dans leur langue d'origine ;
- ✗ coordonne les différents services de l'hôtel placés sous sa responsabilité ;
- ✗ constitue et met à jour une base de données relative aux services et activités extérieurs susceptibles d'intéresser la clientèle ;
- ✗ est garant de la qualité du service rendu à la clientèle.



emplois, évolution professionnelle

L'hôtellerie de luxe est le principal employeur des concierges. De nombreuses opportunités existent en France comme à l'international.

Pour un jeune, la voie de l'apprentissage, très appréciée des professionnels, est celle qui garantira l'évolution la plus rapide vers le métier. La professionnalisation est également valorisée.

Après quelques années d'expérience en tant qu'assistant concierge, le salarié pourra espérer devenir chef concierge. Des postes d'encadrement dans l'hébergement pourront également être visés à l'issue d'une expérience significative.

Les compétences développées pourront facilement être réinvesties dans le domaine des services.

Les parcours de formation

Niveau IV

- Bac Techno Hôtellerie
- MC Accueil, Réception

Niveau III

- BTS Hôtellerie-Restaurant, option A : mercatique et gestion hôtelière
- BTS Ventes et productions touristiques
- BTS Animation et gestion touristiques locales

Niveau II

- Titre de "Concierge international de grand hôtel", délivré par l'Institut de conciergerie internationale, basé à Paris

CRÉMIER FROMAGER



Ambassadeur d'un patrimoine unique au monde, le crémier-fromager transmet son amour de la qualité à sa clientèle. Dans sa vitrine, comté, brie, neufchâtel et autres côtoient fromages blancs et mottes de beurre... Spécialiste des fromages qu'il sélectionne avec passion, le crémier-fromager veille à leur apporter les soins qui en feront des produits d'exception. La relation avec la clientèle est au cœur de l'activité : accueillir avec le sourire, partager son savoir-faire, donner envie, voilà quelques secrets du métier.

passion **fibre commerciale**

envie d'innover, goût du contact

Activités principales

Au quotidien, le crémier-fromager :

- ✗ sélectionne avec soin les produits auprès des producteurs fermiers et autres ;
- ✗ met en œuvre les techniques d'affinage et de conservation ;
- ✗ met en valeur ses produits dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- ✗ accueille et conseille ses clients grâce à son excellente connaissance des produits vendus ;
- ✗ fidélise sa clientèle en proposant des nouveautés ;
- ✗ fait preuve de créativité en imaginant de nouvelles présentations et préparations.



emplois, évolution professionnelle

Aujourd'hui, les professionnels sont à la recherche de collaborateurs qualifiés.

Un jeune désirant s'orienter vers le métier de crémier-fromager n'aura donc pas de difficulté à trouver un emploi. Et les voies de l'apprentissage et de la professionnalisation sont particulièrement appréciées des employeurs.

Après quelques années d'expérience, un salarié, s'il en a l'envie, peut décider de devenir son propre patron en créant ou en reprenant une entreprise. Pour cela, il devra acquérir des compétences en matière de gestion, de comptabilité, d'informatique ou encore de communication. Il existe de nombreuses formations pour l'y aider et toute une profession pour le soutenir.

Les parcours de formation

Niveau V

- * CAP EVS (Employé de vente spécialisé), option A : produits alimentaires
- * CAP ECMS (Employé de commerce multi-spécialités)

Niveau IV

- * Bac Pro Commerce

Niveau III

- * MOF Fromager

CQP

- * Vendeur-Conseil en Crèmerie, Fromagerie

www.fromagersdefrance.com
www.metiersdelalimentation.fr

DÉTAILLANT SPÉCIALISÉ EN PRODUITS BIO



Avant tout commerçant, le détaillant spécialisé en produits biologiques est en contact permanent avec la clientèle. Ce spécialiste se distingue par ses connaissances des caractéristiques spécifiques des produits qu'il commercialise. Il possède également le sens de l'accueil et de la qualité de service apportée à sa clientèle.

goût du contact au client

organisation **disponibilité**

imagination, écoute, compétences générales en matière de gestion et de commerce

Activités principales

Au quotidien, le détaillant spécialisé en produits biologiques :

- ✗ sélectionne avec soin les produits auprès de ses fournisseurs ;
- ✗ accueille, conseille et fidélise sa clientèle grâce à sa bonne connaissance des produits et de leurs spécificités, des techniques de production et de manière plus générale de la filière des produits biologiques ;
- ✗ achemine, stocke et met en place ses produits dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et d'information du consommateur.



emplois, évolution professionnelle

Les commerces de détail spécialisés en produits biologiques connaissent un fort développement.

Le nombre d'établissements, la taille des magasins et les effectifs ont augmenté très rapidement ces dernières années. En effet, la consommation des produits biologiques est un phénomène mondial, en forte croissance dans tous les pays industrialisés et tout particulièrement en Europe.

Pour les jeunes désirant se lancer dans la profession, il faut signaler que les voies de l'apprentissage et de la professionnalisation sont particulièrement appréciées des employeurs.

Après quelques années d'expérience, un salarié, s'il en a l'envie et les capacités, peut décider de devenir son propre patron, en créant ou reprenant une entreprise.

Les parcours de formation

Niveau V

- * CAP EVS (Employé de vente spécialisé), option A : produits alimentaires
- * CAP ECMS (Employé de commerce multi-spécialités)

Niveau IV

- * Bac Pro Commerce

CQP

- * Vendeur-Conseil en produits bio
- * Responsable de magasin produits bio
- * Gestionnaire d'entreprise commerciale

www.fnde.com

www.metiersdelalimentation.fr

ÉPICIER DÉTAILLANT



Avant tout commerçant, l'épicier détaillant est en contact permanent avec la clientèle. Ce généraliste se distingue par son sens de l'accueil et la qualité de service apportée à sa clientèle. L'épicier possède une bonne connaissance d'une grande variété de produits, allant des fruits et légumes, à la charcuterie et aux produits laitiers par exemple. Très disponible, sa boutique est souvent ouverte tard le soir et le week-end.

imagination, écoute

disponibilité **fibre commerciale**

organisation, goût du contact au client

Activités principales

Au quotidien, l'épicier détaillant :

- ✗ sélectionne avec soin les produits auprès de ses fournisseurs ;
- ✗ fait évoluer régulièrement son offre en fonction des tendances de consommation ;
- ✗ achemine, stocke et met en place ses produits dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- ✗ accueille, conseille et fidélise sa clientèle grâce à sa bonne connaissance des produits.



emplois, évolution professionnelle

Depuis la fin des années 1990, les commerces de type épicerie connaissent un regain de vitalité, leur nombre augmentant sensiblement. Ces commerces à taille humaine, souvent situés en pied d'immeuble, répondent aux demandes d'une clientèle en recherche de proximité, d'une qualité d'écoute et de service.

Pour les jeunes désirant se lancer dans la profession, il faut signaler que les voies de l'apprentissage et de la professionnalisation sont particulièrement appréciées des employeurs.

Avec les départs à la retraite des chefs d'entreprise de la génération du baby-boom, les opportunités de reprise d'entreprise se multiplient.

Après quelques années d'expérience, un salarié, s'il en a l'envie et les capacités, peut décider de devenir son propre patron en créant ou en reprenant une entreprise.

Pour cela, il devra acquérir des compétences en matière de gestion, de comptabilité, d'informatique ou encore de communication.

Les parcours de formation

Niveau V

- * CAP EVS (Employé de vente spécialisée), option A : produits alimentaires
- * CAP ECMS (Employé de commerce multi-spécialités)

Niveau IV

- * Bac Pro Commerce

CQP

- * Vendeur-Conseil en Epicerie
- * Gestionnaire d'entreprise commerciale

www.fnde.com

www.metiersdelalimentation.fr

FEMME DE CHAMBRE VALET DE CHAMBRE

Pas un grain de poussière, un lit fait au carré et un rangement soigné pour accueillir le client : c'est l'œuvre de la femme de chambre.

Celle-ci est chargée de maintenir la propreté des chambres et des parties communes de l'établissement hôtelier, activité qui contribue en grande partie au confort de la clientèle.



sens de l'observation

discrétion

autonomie, rapidité, méticulosité

Activités principales

Au quotidien, la femme de chambre :

- ✗ change draps et serviettes usagés ;
- ✗ approvisionne les chambres en produits d'accueil ;
- ✗ nettoie les chambres et parties communes ;
- ✗ s'assure du bon entretien du mobilier et des équipements ;
- ✗ accueille les clients pour le petit déjeuner en salle et dans les étages ;
- ✗ réapprovisionne le buffet pendant le service.



emplois, évolution professionnelle

Le secteur hôtelier constitue un employeur important pour les femmes de chambre.

Les conditions de travail diffèrent d'un établissement à l'autre. La femme de chambre peut être amenée à travailler certains week-ends et les jours fériés. Même si la femme de chambre est placée sous l'autorité de la gouvernante, elle jouit toutefois d'une relative autonomie dans l'organisation de son travail.

S'il est possible de suivre une formation pour accéder au métier de femme de chambre, un certain nombre d'entre elles sont autodidactes. Après quelques années d'expérience, en fonction de l'ambition et des opportunités, une femme de chambre pourra devenir employée d'étage ou chef d'équipe.

Les parcours de formation

Il est possible d'accéder au métier de femme de chambre/valet de chambre sans formation particulière. Toutefois, l'obtention d'un diplôme facilite l'insertion professionnelle.

Niveau V

- CAP Services hôteliers

CQP

- Employé(e) d'étages

GARÇON DE CAFÉ SERVEUSE



Un sourire, une phrase aimable et un service attentif sont les principaux atouts du garçon de café pour conquérir sa clientèle. Celui-ci travaille au comptoir, en salle ou en terrasse. Il prend la commande de ses clients, en assure le service, présente l'addition et encaisse les règlements. Son abord avenant, son efficacité et sa mémoire sont ses principaux atouts.

sens de l'observation, de l'anticipation

mémoire

rapidité, courtoisie, dextérité

capacité d'adaptation à la diversité de la clientèle et des situations

emplois, évolution professionnelle

Aujourd'hui, les professionnels de l'hôtellerie-restauration font face à une pénurie de main-d'œuvre qualifiée. Dans un métier qui présente certaines contraintes horaires et demande une bonne dose d'énergie, les profils volontaires sont très appréciés.

Pour un jeune qui souhaite s'engager dans cette voie, l'apprentissage est vivement conseillé : c'est un gage d'insertion rapide dans l'emploi. La professionnalisation est également valorisée.

Le garçon de café pourra être amené à exercer dans des établissements très différents : de la

brasserie de quartier au bar branché, un grand nombre d'horizons s'offrent à lui.

Après une certaine expérience et selon le type d'établissement dans lequel il travaille, le garçon de café pourra devenir gérant, chef de rang, voire même maître d'hôtel.

Les parcours de formation

Niveau V

- CAP Services en brasserie-café
- CAP Restaurant
- BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie, dominante production de services
- MC Sommellerie
- MC Employé barman
- Titre professionnel de Garçon ou Serveuse de restaurant

Niveau IV

- Bac Pro Restauration
- Bac Pro Commercialisation et services en restauration

CQP

- Serveur de restaurant

Activités principales

Au quotidien, le garçon de café :

- ✗ met en place et contrôle le comptoir, la salle et la terrasse ;
- ✗ accueille et place les clients ;
- ✗ prend les commandes ;
- ✗ assure le service en salle ou en terrasse et débarrasse ;
- ✗ prépare les commandes lorsqu'il est au bar ;
- ✗ assure la plonge ;
- ✗ réceptionne, contrôle et stocke les marchandises, réalise les inventaires ;
- ✗ s'assure de la propreté des tables et de la salle et entretient le matériel ;
- ✗ conseille et fidélise la clientèle.



GÉRANT LIMONADIER



Commercial et dynamique, le gérant limonadier a de réelles aptitudes au management.

Il est responsable de la bonne marche d'un établissement et a sous son autorité une équipe entière.

sens du service

capacités de gestion

aptitudes au management, fibre commerciale

emplois, évolution professionnelle

Aujourd'hui, les professionnels de l'hôtellerie-restauration font face à une pénurie de main-d'œuvre qualifiée.

Dans un métier qui présente certaines contraintes horaires et demande une bonne dose d'énergie, les profils volontaires sont très appréciés.

Pour un jeune qui souhaite s'engager dans cette voie, l'apprentissage

est vivement conseillé : c'est un gage d'insertion rapide dans l'emploi. La professionnalisation est également valorisée.

On devient souvent gérant limonadier après une longue expérience en tant que garçon de café. Celle-ci doit être complétée par une solide formation en matière de gestion, de comptabilité, de marketing ou encore de management.

Activités principales

Au quotidien, le gérant limonadier :

- ✗ encadre le personnel de salle ;
- ✗ est garant du respect de la législation sur les débits de boissons à toutes les étapes de la production et du service ;
- ✗ fidélise la clientèle.



Les parcours de formation

Niveau V

- * CAP Services en brasserie-café
- * CAP Restaurant
- * BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie, dominante production de services
- * MC Sommellerie
- * MC Employé barman

Niveau IV

- * Bac Pro Restauration
- * Bac Pro Commercialisation et services en restauration

CQP

- * Chef gérant
- * Serveur de restaurant

GLACIER



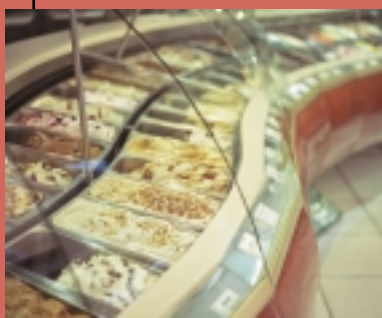
Véritable artiste, l'artisan glacier sait mettre en œuvre sa connaissance des propriétés physico-chimiques des ingrédients qu'il a sélectionnés pour élaborer des produits glacés appétissants. Il manie avec dextérité turbines à glace, freezers, refroidisseurs et cuves de maturation pour élaborer une grande diversité de produits : glaces, crèmes glacées, sorbets, entremets, spécialités glacées. Il est en recherche constante d'innovations technologiques qui lui permettront d'élaborer de nouvelles créations.

fibre commerciale, passion

habileté manuelle **sens artistique**

curiosité pour les innovations technologiques

Activités



principales

Au quotidien, le glacier :

- ✗ s'approvisionne en matières premières auprès de ses fournisseurs ;
- ✗ élabore des desserts glacés grâce à son matériel et à une bonne connaissance des propriétés physico-chimiques des ingrédients ;
- ✗ met en valeur sa production dans ses vitrines dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- ✗ accueille, conseille et fidélise sa clientèle ;
- ✗ gère les relations commerciales avec ses fournisseurs.

emplois, évolution professionnelle

La consommation de glaces augmente régulièrement en France, les professionnels cherchant notamment à promouvoir les desserts glacés hors saison estivale. Au cours des dernières années, la réalisation de desserts à l'assiette s'est fortement accrue en restauration.

De fait, les professionnels sont à la recherche de jeunes qualifiés en glacierie. La voie de l'apprentissage, véritable tradition dans l'artisanat alimentaire, garantit les meilleurs taux d'insertion dans l'emploi. La professionnalisation est également valorisée.

Les opportunités de reprise se multiplient avec les départs à la retraite des chefs d'entreprise de la génération du baby-boom.

Après quelques années d'expérience, un salarié, s'il en a l'envie et les capacités, peut décider de devenir son propre patron en créant ou en reprenant une entreprise. Pour cela, il devra acquérir des compétences en matière de gestion, de comptabilité, d'informatique ou encore de communication.

— Les parcours de formation

Niveau V

- * CAP Glacier fabricant

Niveau IV

- * BTM Glacier

Niveau III

- * MOF Glacier
- * BM Pâtissier, Confiseur, Glacier, Traiteur

CQP

- * Gestionnaire d'entreprise artisanale et commerciale, Pâtisserie, Glacierie

www.lemondedudessert.fr

www.metiersdelalimentation.fr

GOUVERNANT GOUVERNANTE

La gouvernante d'hôtel est un personnage-clé du bon fonctionnement d'un hôtel.

Elle est responsable de la préparation et de l'entretien des chambres et des parties communes, de l'agencement du mobilier et de la maintenance des équipements. A ces fins, elle coordonne et supervise le travail des équipes d'étages.

exigeance, méthode, sens de l'observation

qualités de management

écoute, autonomie, sens du service



Activités principales



Au quotidien, la gouvernante :

- X anime, encadre et coordonne le travail des équipes d'entretien ;
- X contrôle la qualité du travail effectué ;
- X gère les stocks de matériel et fournitures ;
- X gère les relations commerciales avec les fournisseurs ;
- X répond aux demandes de la clientèle ;
- X se coordonne avec les autres services de l'établissement.

emplois, évolution professionnelle

Les hôtels de taille moyenne, de bonne catégorie et les hôtels de luxe sont ceux qui recrutent le plus de gouvernantes. Il existe par ailleurs de réelles opportunités à l'international. La voie de l'apprentissage, très appréciée des professionnels, est celle qui garantira l'évolution la plus rapide vers le métier. La professionnalisation est également valorisée.

L'exercice du métier de gouvernante dépendra en grande partie de la taille de l'hôtel. Alors qu'elle a toutes les chances de travailler seule dans un petit hôtel et de devoir faire preuve de polyvalence, en conséquence, la gouvernante s'intégrera dans une équipe et sera placée

sous l'autorité de la gouvernante générale dans un grand hôtel. Les horaires de travail peuvent exiger de faire preuve d'une grande disponibilité.

Si la taille de l'hôtel le permet, la gouvernante d'étage dotée d'une solide culture générale et d'une formation hôtelière de qualité peut gravir les échelons de la hiérarchie et devenir première gouvernante, assistante gouvernante générale, puis enfin gouvernante générale. A terme, si elle en a l'envie et les capacités, la gouvernante peut accéder à un poste de direction.

S'il est vrai que le métier reste très féminisé, les hommes font une entrée discrète dans la profession.

Les parcours de formation

Niveau V

- CAP Services hôteliers
- BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie, dominante production de services

Niveau IV

- BP Gouvernante
- Bac Techno Hôtellerie

Niveau III

- BTS Hôtellerie-Restaurant, option A : mercatique et gestion hôtelière
- BTS Responsable de l'hébergement

CQP

- Gouvernante d'hôtel

HÔTESSE D'ACCUEIL

HÔTE D'ACCUEIL



L'hôtesse d'accueil incarne l'image de l'établissement dans lequel elle travaille. Son rôle consiste à accueillir les clients, à les renseigner et à les orienter.

qualités relationnelles

réactivité

écoute, prévenance

emplois, évolution professionnelle

De très nombreux restaurants sont à la recherche d'hôtesse/hôtes d'accueil. Le métier exige une disponibilité à des horaires décalés et parfois le week-end et les jours fériés.

La présentation est une composante essentielle

du métier : à ce titre, le port de l'uniforme est souvent la règle. La station debout prolongée est également une des caractéristiques du métier.

Le métier d'hôtesse et d'hôte ne requiert pas nécessairement de diplôme spécifique.

L'expérience sur le terrain est la plus formatrice. Néanmoins, l'acquisition d'un diplôme permet une meilleure insertion sur le marché du travail, mais aussi de meilleures perspectives en termes d'évolution professionnelle et de reconversion.

Activités principales

Au quotidien,
l'hôtesse d'accueil :

- ✗ accueille et informe le client ;
- ✗ place le client et veille à son confort ;
- ✗ renseigne ses interlocuteurs au téléphone.



Les parcours de formation

Niveau IV

- Bac Pro Services (Accueil, Assistance, Conseil)
- MC Accueil, Réception

Niveau III

- BTS Animation et gestion touristiques locales

MAÎTRE D'HÔTEL



Véritable chef d'orchestre, le maître d'hôtel organise le travail des équipes de salle et assure la communication entre salle et cuisine. Premier contact de la clientèle, il incarne l'image de marque du restaurant qui l'emploie. Il accueille la clientèle, la place et veille à son bien-être tout au long de son repas.

goût du contact au client, sens de l'observation

courtoisie et prévenance

capacités de fédération, d'adaptation à la diversité de la clientèle et des situations

emplois, évolution professionnelle

Aujourd'hui, les professionnels de l'hôtellerie-restauration sont à la recherche de profils qualifiés. Un jeune souhaitant s'orienter vers les métiers du service en salle n'aura pas de difficulté à trouver un emploi. Pour cela, la voie de l'apprentissage reste la plus appréciée des professionnels. La professionnalisation est également valorisée.

Un jeune débutant dans ces métiers commencera par être commis de salle puis serveur chef de rang. Après une solide expérience en tant que chef de rang, il pourra accéder au métier de maître d'hôtel.

Le métier requiert une grande disponibilité, les horaires étant souvent décalés et les week-ends

et jours fériés travaillés.

Après plusieurs années d'expérience, un maître d'hôtel pourra évoluer vers un poste de directeur de la restauration ou même reprendre l'exploitation d'un restaurant à son compte.

Il devra pour cela acquérir des compétences en gestion, comptabilité et marketing, notamment.

Les parcours de formation

Niveau V

- * CAP Services en brasserie-café
- * CAP Restaurant
- * BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie, dominante production de services
- * MC Sommellerie
- * MC Employé barman
- * Titre professionnel de Garçon ou Serveuse de restaurant

Niveau IV

- * Bac Pro Restauration
- * Bac Pro Commercialisation et services en restauration
- * Bac Techno Hôtellerie

Niveau III

- * BTS Hôtellerie-Restauration, option B : art culinaire, art de la table et du service
- * MOF Maître d'hôtel

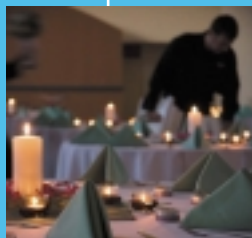
CQP

- * Serveur de restaurant

Activités principales

Au quotidien, le maître d'hôtel :

- * coordonne et supervise le travail des équipes de salle ;
- * joue le rôle d'intermédiaire entre la salle, la cuisine et la direction ;
- * intervient dans les activités du service en cas de nécessité ;
- * accueille, conseille et fidélise la clientèle ;
- * assure le recrutement, l'intégration, la formation et l'évaluation des équipes de salle.



PÂTISSIER

PÂTISSIÈRE



Le pâtissier est le spécialiste des desserts. Sa vitrine regorge de mille-feuilles, babas au rhum, saint-honoré, et forêts noires... Son tour de main additionné de sa connaissance experte des recettes et techniques de fabrication, lui permettent de réaliser de savoureuses créations sucrées. Le pâtissier est en recherche constante d'associations subtiles de goûts, de textures, de couleurs et de formes pour surprendre les gourmets !

sens de l'esthétisme **minutie et créativité**
habileté manuelle, passion

Activités



principales

Au quotidien, le pâtissier :

- ✗ choisit les ingrédients et matériels auprès des fournisseurs ;
- ✗ fabrique des produits de pâtisserie en s'appuyant sur une parfaite maîtrise des recettes et des techniques de fabrication dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ;
- ✗ travaille en coordination avec l'équipe de vente ;
- ✗ développe de nouvelles recettes en fonction des goûts de sa clientèle et de son imagination ;
- ✗ gère les stocks et les relations commerciales avec ses fournisseurs.

emplois, évolution professionnelle

Aujourd'hui, un jeune désireux de se former à la pâtisserie artisanale trouvera un emploi sans difficulté en pâtisserie, mais également en boulangerie-pâtisserie ou encore chez un traiteur ou un restaurateur. Les compétences des pâtissiers français sont en outre très recherchées à l'international. Le métier de pâtissier jouit d'un véritable engouement auprès des jeunes. La voie de l'apprentissage, véritable tradition dans l'artisanat alimentaire, garantit les meilleurs taux d'insertion dans l'emploi. La professionnalisation est également valorisée.

Les opportunités de reprise se multiplient avec les départs à la retraite des chefs d'entreprise de la génération du baby-boom. Après quelques années d'expérience, un salarié, s'il en a l'envie et les capacités, peut décider de devenir son propre patron en créant ou en reprenant une entreprise. Pour cela, il devra acquérir des compétences en matière de gestion, de comptabilité, d'informatique ou encore de communication.

Les parcours de formation

Niveau V

- CAP Pâtissier
- MC Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie spécialisées

Niveau IV

- BTM Pâtissier
- Bac Pro Boulanger, Pâtissier

Niveau III

- BM Pâtissier, Confiseur, Glacier, Traiteur
- MOF Pâtisserie, Confiserie

CQP

- Gestionnaire d'entreprise artisanale et commerciale, Pâtisserie, Glacerie

www.patisserie-artisanale.com
www.metiersdelalimentation.fr

PIZZAIOLO



Reine, napolitaine et margherita, entre autres, figurent à la carte du pizzaiolo. Celui-ci peut exercer au sein d'un restaurant ou pratiquer la vente ambulante à bord d'un camion magasin ou remorque magasin, avec aménagement pizza adapté. La fabrication des différentes pâtes à pizza et garnitures ainsi que les procédés de cuisson n'ont pas de secret pour lui !

rapidité et efficacité
rigueur et autonomie

emplois, évolution professionnelle

Pour les jeunes qui souhaitent s'orienter vers une carrière dans la cuisine, les débouchés sont assurés.

Les salaires proposés peuvent être particulièrement attractifs.

La meilleure voie reste celle de l'apprentissage qui permet une insertion rapide dans le monde du travail.

La professionnalisation est également valorisée.

Après quelques années d'expérience, un salarié peut décider de se mettre à son compte en ouvrant sa propre entreprise (pizzeria, camion-magasin pizza, etc.). Pour cela, il devra acquérir des compétences en matière de gestion, de comptabilité, d'informatique ou encore de communication.

Les parcours de formation

Niveau V

- * CAP Cuisine
- * BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie, dominante production culinaire
- * Titre professionnel de Cuisinier

Niveau IV

- * BP Cuisinier
- * BP Restaurant
- * Bac Pro Restauration
- * Bac Pro Cuisine
- * Bac Pro Commercialisation et services en restauration
- * Bac Techno Hôtellerie

www.camionpizza.org

www.metiersdelalimentation.fr

Activités principales

Au quotidien, le pizzaiolo :

- ✗ assure la fabrication et la cuisson des pizzas ;
- ✗ développe de nouvelles recettes en fonction des goûts de sa clientèle et de son imagination ;
- ✗ met en œuvre les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire dans toutes les étapes de son travail ;
- ✗ assure la propreté des locaux, des équipements et du matériel utilisés ;
- ✗ conseille et fidélise la clientèle.



POISSONNIER

POISSONNIÈRE



Saumons, thons, soles, homards et langoustes ornent les étals du poissonnier. Spécialiste des produits de la pêche, ce professionnel achète, transforme et vend ses produits dans sa poissonnerie et/ou sur marché. Il veille tout particulièrement à garantir la fraîcheur des poissons, coquillages et crustacés qu'il propose à sa clientèle. A la demande des clients, il étête, écaille, vide les poissons et ouvre les coquillages. Dans certains cas, il propose des produits traiteurs.

passion **goût du contact au client**
fibre commerciale, sens du service

Activités



principales

Au quotidien, le poissonnier :

- ✗ s'approvisionne en poissons, crustacés et coquillages frais auprès de ses fournisseurs ;
- ✗ présente les marchandises sur ses étals dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire ;
- ✗ accueille, conseille et fidélise sa clientèle ;
- ✗ prépare poissons, crustacés et coquillages à la demande des clients ;
- ✗ gère les relations commerciales avec ses fournisseurs.

emplois, évolution professionnelle

Aujourd'hui, l'aspect santé remet à l'honneur les produits de la pêche, aux qualités nutritionnelles recherchées... Les produits traiteurs tels que les rillettes de thon ou encore la terrine de la mer sont également un segment porteur pour la profession.

Un jeune désireux de se former au métier de poissonnier n'aura pas de difficulté à trouver un emploi, dans un contexte de pénurie de main-d'œuvre. La voie de l'apprentissage, véritable tradition dans l'artisanat alimentaire, garantit les meilleurs taux d'insertion dans l'emploi. La professionnalisation est également valorisée.

Les opportunités de reprise se multiplient avec les départs à la retraite des chefs d'entreprise de la génération du babyboom. Après quelques années d'expérience, un salarié, s'il en a l'envie et les capacités, peut décider de devenir son propre patron en créant ou en reprenant une entreprise. Pour cela, il devra acquérir des compétences en matière de gestion, de comptabilité, d'informatique ou encore de communication.

Les parcours de formation

Niveau V

- CAP Poissonnier
- CAP Mareyage

Niveau IV

- Bac Pro Poissonnier, Ecailler, Traiteur

Niveau III

- MOF Poissonnier, Ecailler

PRIMEUR



Fraises, asperges, poires, tomates et abricots : l'étal du primeur se renouvelle constamment au rythme des saisons. Au fait des cours du jour des fruits et légumes, le primeur connaît parfaitement les variétés, les régions de production et leurs spécificités. Toujours à l'écoute des clients, le primeur exerce un métier de contact et de proximité : il accueille le client avec le sourire, reste attentif à ses besoins et se montre toujours prêt à partager son savoir-faire et ses connaissances. A l'affût des tendances, il n'hésite pas à proposer de nouveaux produits et des services adaptés à une clientèle qu'il connaît bien.

sens de l'esthétisme

esprit d'innovation **fibre commerciale**

goût du contact au client

Activités principales

Au quotidien, le primeur :

- ✗ sélectionne avec soin les fruits et légumes auprès d'un grossiste ou d'un producteur local ;
- ✗ achemine, stocke et met en place la marchandise dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- ✗ réalise chaque jour des étals attractifs en jouant sur les formes et les couleurs ;
- ✗ accueille, conseille et fidélise sa clientèle grâce à son excellente connaissance des produits ;
- ✗ fait évoluer régulièrement son offre en fonction des tendances de consommation.



emplois, évolution professionnelle

Aujourd'hui, les professionnels sont à la recherche de profils qualifiés. Un jeune désirant s'orienter vers le métier de primeur n'aura donc pas de difficulté à trouver un emploi.

A cet égard, il convient de souligner que les voies de l'apprentissage et de la professionnalisation sont particulièrement appréciées des employeurs.

Les opportunités de reprise d'entreprise se multi-

plient avec les départs à la retraite des chefs d'entreprise de la génération du baby-boom.

Après quelques années d'expérience, un salarié, s'il en a l'envie et les capacités, peut décider de devenir son propre patron en créant ou en reprenant une entreprise. Pour cela, il devra acquérir des compétences en matière de gestion, de comptabilité, d'informatique ou encore de communication.

Les parcours de formation

Niveau V

- * CAP EVS (Employé de vente spécialisé), option A : produits alimentaires
- * CAP ECMS (Employé de commerce multi-spécialités)

Niveau IV

- * Bac Pro Commerce

Niveau III

- * MOF Fruitier, Primeur

CQP

- * Vendeur-Conseil en fruits et légumes
- * Adjoint au Responsable de rayon en fruits et légumes
- * Gestionnaire d'entreprise commerciale

www.unfd.fr

www.metiersdelalimentation.fr

RÉCEPTIONNISTE

Véritable image de marque d'un établissement hôtelier, le réceptionniste accueille les clients avec le sourire et gère avec eux les détails pratiques de leur réservation. Il contribue en partie à la qualité de leur séjour !

goût du contact au client

écoute, patience, organisation, réactivité

discrétion et diplomatie

capacités d'adaption à la diversité de la clientèle et des situations



Activités principales



Au quotidien, le réceptionniste :

- ✗ accueille, renseigne et fidélise la clientèle ;
- ✗ promeut l'hôtel et ses différents services ;
- ✗ effectue le secrétariat de réception ;
- ✗ gère le planning des réservations ;
- ✗ établit la facturation et encaisse les paiements ;
- ✗ coordonne le personnel d'étage et d'entretien ;
- ✗ renseigne les agences de voyages et les prestataires externes.

emplois, évolution professionnelle

Le secteur hôtelier constitue un employeur important des réceptionnistes. La voie de l'apprentissage, très appréciée des professionnels, est celle qui garantit l'évolution la plus rapide vers le métier. La professionnalisation est également valorisée.

L'exercice du métier est souvent très lié à la catégorie et à la taille de l'établissement dans lequel le réceptionniste travaille.

Dans un établissement de grande taille, le réceptionniste travaille en équipe et est placé sous l'autorité du chef réceptionniste.

Dans les hôtels de taille plus modeste, le réceptionniste sera directement subordonné au directeur d'établissement. Il remplira même parfois le rôle de concierge, dans de très petits établissements.

Le métier de réceptionniste s'exerce selon des horaires variés : généralement, plusieurs équipes s'alternent.

Au cours de sa carrière, un réceptionniste pourra devenir chef réceptionniste voire même accéder à un poste d'adjoint de direction, avec une formation en gestion, comptabilité et marketing, notamment.

Les parcours de formation

Niveau V

- CAP Services hôteliers
- BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie, dominante production de services

Niveau IV

- Bac Techno Hôtellerie
- Titre professionnel de Réceptionniste en hôtellerie
- MC Accueil, Réception

Niveau III

- BTS Hôtellerie-Restaurant, option A : mercatique et gestion hôtelière
- BTS Responsable de l'hébergement

CQP

- Réceptionniste

SOMMELIER

SOMMELIÈRE



Amateur de bon vin, le sommelier aime faire partager sa passion à ses clients. Son rôle consiste avant tout à sublimer la cuisine du chef en y associant un vin adapté. Il s'appuie pour cela sur ses connaissances poussées en œnologie.

En amont, le sommelier sélectionne avec soin ses vins chez ses fournisseurs et garantit la bonne conservation de ses crus dans la cave de l'établissement.

fibre commerciale, imagination

passion et curiosité

intérêt pour les nouveautés et les tendances

emplois, évolution professionnelle

Le sommelier trouve le plus souvent un poste au sein de restaurants gastronomiques.

Il arrive toutefois que des restaurants de catégorie plus modeste s'adjoignent les compétences d'un sommelier, dans le souci d'offrir à leur clientèle un service de qualité.

Si le nombre de postes est relativement limité, les perspectives à l'international ne manquent

pas, les sommeliers français étant très recherchés.

Le jeune qui souhaite s'orienter vers une carrière de sommelier devra avant tout débiter sa formation par un CAP Restaurant pour accéder ensuite à la mention complémentaire (MC) Sommelier, indispensable à l'exercice du métier.

L'apprentissage est une voie de formation vivement recommandée, dans la mesure où elle per-

met une insertion rapide dans le monde du travail. La professionnalisation est également valorisée.

Il est possible de débiter sa carrière en tant que commis de salle, commis sommelier ou chef de rang sommelier. Après quelques années d'expérience, le salarié deviendra sommelier, et, in fine, chef sommelier. Le sommelier peut également se diriger vers des postes d'encadrement en salle.

Les parcours de formation

Niveau V

- * CAP Restaurant
- * CAP Services en brasserie-café
- * CAP Agent polyvalent de restauration
- * BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie, dominante production de services
- * MC Sommelier

Niveau IV

- * BP Sommelier
- * Bac Pro Restauration
- * Bac Pro Commercialisation et services en restauration
- * Bac Techno Hôtellerie

Niveau III

- * MOF Sommelier

Activités principales

Au quotidien, le sommelier :

- ✗ actualise ses connaissances en œnologie ;
- ✗ conçoit la carte des vins ;
- ✗ sélectionne les vins auprès des viticulteurs ;
- ✗ gère la cave (approvisionnements, réception et contrôle des livraisons, inventaires), en s'assurant du bon niveau des stocks et en maîtrisant son budget ;
- ✗ s'assure des conditions optimales de stockage et de conservation du vin en cave ;
- ✗ conseille les clients selon les plats choisis et les sert ;
- ✗ analyse les ventes et promeut certains produits en fonction des stocks.



TRAITEUR



A la frontière des secteurs de l'alimentation et de la restauration, le métier de traiteur recouvre des activités différentes. Il est le cuisinier du quotidien et aussi de l'exceptionnel, maître de la préparation du plat du jour comme du plat de fête. Il concocte des plats cuisinés, prêts à être emportés par ses clients ou livrés à domicile. Sur commande, le traiteur peut aussi organiser des banquets et buffets.

fibre commerciale

organisation **intérêt pour la gastronomie**

qualités relationnelles, esprit de service

Activités principales



Au quotidien, le traiteur :

- ✗ évalue les besoins de sa clientèle et propose un devis ;
- ✗ assure la production culinaire dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- ✗ gère les relations commerciales avec ses fournisseurs ;
- ✗ propose des services annexes - comme la location de salle, de mobilier, la prise en charge des aspects logistiques, et assure le service - en cas d'activité de traiteur organisateur de réception.

emplois, évolution professionnelle

Depuis plusieurs années, l'activité traiteur connaît un essor très important auprès des professionnels qui souhaitent développer une offre complémentaire à leur activité de boucherie, charcuterie, crème-fromagerie ou encore pâtisserie, entre autres. Les débouchés sont donc importants pour les jeunes désireux de se lancer dans le métier.

A cet égard, il convient de souligner que les voies de l'apprentissage et de la professionnalisation sont particulièrement appréciées des employeurs.

Après avoir été ouvrier traiteur, un salarié pourra espérer devenir chef d'équipe/responsable de laboratoire.

Par ailleurs, les opportunités de reprise se multiplient avec les départs à la retraite des chefs d'entreprise de la génération du baby-boom. Après quelques années d'expérience, un salarié, s'il en a l'envie et les capacités, peut décider de devenir son propre patron en créant ou en reprenant une entreprise. Pour cela, il devra acquérir des compétences en matière de gestion, de comptabilité, d'informatique ou encore de communication.

Les parcours de formation

Niveau V

- ✦ CAP Cuisine
- ✦ CAP Charcutier, Traiteur
- ✦ BEP Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie, dominante production culinaire
- ✦ MC Employé Traiteur

Niveau IV

- ✦ BP Cuisinier
- ✦ BP Charcutier, Traiteur
- ✦ Bac Pro Boucher, Charcutier, Traiteur
- ✦ Bac Techno Hôtellerie
- ✦ MC Organisateur de réception

Niveau III

- ✦ BM Traiteur, Organisateur de réception
- ✦ BTS Hôtellerie-Restauration, option B : art culinaire, art de la table et du service
- ✦ MOF Traiteur, Charcutier

CQP

- ✦ Traiteur, Organisateur de réception

www.metiersdelalimentation.fr

TRIPIER



Le tripier est le spécialiste des produits tripiers provenant des espèces bovines, ovines et porcines. Le métier de tripier existe essentiellement en France. Il perpétue une tradition culinaire unique au monde. Langue de bœuf, cervelle de mouton, pieds de porc ou encore onglet de veau font partie de ses spécialités. Il exerce principalement sur les marchés et possède un réel savoir-faire tant pour choisir et préparer sa marchandise que pour prodiguer des conseils culinaires ou autres auprès de sa clientèle.

passion **goût du contact au client**
fibre commerciale

Activités principales



Au quotidien, le tripier :

- ✗ sélectionne ses abats auprès de ses fournisseurs ;
- ✗ transforme et cuisine les matières premières dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- ✗ accueille, conseille et fidélise sa clientèle le plus souvent sur marché ;
- ✗ gère les relations commerciales avec ses fournisseurs.

emplois, évolution professionnelle

Aujourd'hui, les professionnels sont prêts à accueillir des jeunes. La voie de l'apprentissage, véritable tradition dans l'artisanat alimentaire, garantit les meilleurs taux d'insertion dans l'emploi. La professionnalisation est également valorisée.

Les opportunités de reprise se multiplient avec les départs à la retraite des chefs d'entreprise de la génération du baby-boom. Après quelques années d'expérience, un salarié, s'il en a l'envie et les capacités, peut décider de devenir son propre patron en créant ou en reprenant une entreprise. Pour cela, il devra acquérir des compétences en matière de gestion, de comptabilité, d'informatique ou encore de communication.

Les parcours de formation

Niveau V

- * CAP Boucher
- * CTM Boucher, Charcutier, Traiteur

Niveau IV

- * BP Boucher
- * Bac Pro Boucher, Charcutier, Traiteur

CQP

- * Ouvrier Tripier
- * Tripier détaillant

www.itripes.fr
www.metiersdelalimentation.fr

VENDEUR VENDEUSE EN ALIMENTATION



Le vendeur en alimentation peut exercer dans une grande variété de commerces : charcuterie, épicerie, crèmerie fromagerie, etc... Le vendeur en alimentation est le premier contact de la clientèle, il est l'image de marque de l'entreprise dans laquelle il travaille. Son excellente connaissance des produits lui permet de conseiller ses clients en fonction de leurs besoins. Il apporte soin et créativité à la présentation des produits sur les étals et dans les vitrines.

qualités relationnelles

fibre commerciale **dynamisme**

conviction, goût de l'argumentation

Les parcours de formation

Niveau V

- * CAP EVS (Employé de vente spécialisé), option A : produits alimentaires
- * CAP ECMS (Employé de commerce multi-spécialités)
- * MC Vendeur spécialisé en Alimentation

Niveau IV

Bac Pro :

- * Commerce
- * Technicien Vente et Conseil qualité en produits alimentaires
- * Technicien Vente et Conseil qualité en vins et spiritueux

CQP

Vendeur-Vendeuse Conseil :

- * en Boulangerie, Pâtisserie
- * en Fruits et Légumes
- * en Epicerie
- * Caviste
- * en Crèmerie, Fromagerie
- * en Produits biologiques
- * Adjoint au Responsable de magasin en produits biologiques

Activités principales

Au quotidien, le vendeur en alimentation :

- X accueille et conseille la clientèle grâce à sa bonne connaissance des produits fabriqués et/ou vendus dans le magasin ;
- X anime le magasin et fidélise la clientèle ;
- X encaisse les paiements des clients ;
- X approvisionne les étalages et met en valeur les produits en respectant les règles en matière d'étiquetage, d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- X participe à la gestion des stocks et aux commandes auprès des fournisseurs.



emplois, évolution professionnelle

Aujourd'hui, face à une pénurie de main-d'œuvre, les professionnels de l'alimentation sont à la recherche de vendeurs en alimentation qualifiés.

Pour les jeunes désirant se lancer dans le secteur, les débouchés sont nombreux et variés : boulangerie, crèmerie-fromagerie ou encore charcuterie, entre autres, figurent parmi les activités à la recherche de main-d'œuvre.

L'apprentissage, qui permet une insertion rapide dans l'emploi, est apprécié des professionnels.

La professionnalisation est aussi valorisée.

Avec les départs à la retraite des chefs d'entreprise de la génération du baby-boom, les opportunités de reprise d'entreprise se multiplient. Après quelques années d'expérience et sous certaines conditions, un salarié, s'il en a l'envie et les capacités, peut décider de devenir son propre patron en créant ou en reprenant une entreprise. Pour cela, il devra acquérir des compétences en matière de gestion, de comptabilité, d'informatique ou encore de communication.

Ressources utiles

sur l'orientation, les formations et les métiers

- www.artisanat.info
- www.contrats-alternance.gouv.fr
- www.desmetiersavivre.com
- www.lesmetiers.net
- www.metiersdelalimentation.fr
- www.metiersducommerce.fr
- www.metiers-hotel-resto.fr
- www.monorientationenligne.fr
- www.onisep.fr
- www.orientation-formation.fr
- www.pariclesjeunes.fr
- lecanaldesmetiers.tv
- tv.artisanat.info

sur les Métiers de l'Alimentation

- www.desmetiersavivre.com
- www.devenir-boulangier.com
- www.devenirfromager.com
- www.jedeviensboucher.com
- www.metiersdelalimentation.fr
- www.metiers-hotel-resto.fr
- www.monprimeur.com
- www.produitstripiers.com

sur les organisations professionnelles des Métiers de l'Alimentation

- www.boucherie-france.org
- www.boulangerie.org
- www.camionpizza.org
- www.cgad.fr
- www.cpih-france.com
- www.charcutiers-traiteurs.com
- www.chocolatiers.fr
- www.cpih-france.com
- www.fnde.com
- www.fromagersdefrance.com
- www.itripes.fr
- www.lemondedudessert.fr
- www.patisserie-artisanale.com
- www.synhorcat.com
- www.umih.fr
- www.unfd.fr

Confédération Générale de l'Alimentation en Détail
Maison des Métiers de l'Alimentation
56, rue de Londres - 75008 Paris
Tél. : 01 44 90 88 44 - Fax. : 01 45 22 64 12
Email : cgad@cgad.fr
Sites : • www.cgad.fr
• www.metiersdelalimentation.fr

Conception : Ballyhoo

Crédit Photographique :

pages : couverture (Photodisc, Vol.26) / 5 (Gettyimages) / 6 (Fotolia) / 7 (Photodisc, Vol.48) / 8 (SEPETA-SB) / 9 (Espace Pain Information), (O.GON-DARD LNBP) / 10 (FNDE), (Fotolia) / 11 (Fotolia) / 12 (Fotolia) / 13 (Photo-Disc Vol.48), (Muse, 022 Foods) / 14 (Fotolia), (Photodisc, Vol.56) / 15 (Fotolia), (Gettyimages) / 16 (A. GOULARD) / 17 (FNDE), (Fotolia) / 18 (FNDE), (Fotolia) / 19 (Fotolia), (Photodisc, Vol.48) / 20 (Photodisc, Vol.48) / 21 (Fotolia), (Photodisc, Vol.48) / 22 (Fotolia), (BananaStock, Markets) / 23 (Photodisc, Vol.48), (Gettyimages) / 24 (Fotolia), (Photodisc, Vol.48) / 25 (Fotolia) / 26 (Fotolia), (Confédération de la Pâtisserie) / 27 (Fotolia) / 28 (J. FIXOT) / 29 (Fotolia), (BananaStock, Markets) / 30 (Fotolia) / 31 (Photodisc, Vol.48) / 32 (Fotolia), (Studio Azambre) / 33 (Fotolia), (Gettyimages) / 34 (Fotolia), (BananaStock, Markets)



www.cgad.fr

www.metiersdelalimentation.fr