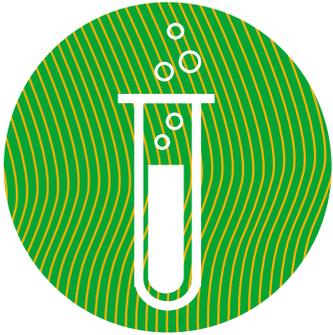


FORMATION



**LES MÉTIERS DE BOUCHE, DE LA RESTAURATION  
ET DE L'AGROALIMENTAIRE**



# LES MÉTIERS DE BOUCHE, DE LA RESTAURATION ET DE L'AGROALIMENTAIRE

*Dans un pays de gastronomes comme la France,  
ce sont des secteurs qui recrutent toujours.*

L'artisanat et le commerce de bouche emploient près d'un million de salariés. Boucher, charcutier, poissonnier, chocolatier, confiseur, pâtissier, boulanger, détaillants spécialisés en fruits et légumes, cuisiniers, épiciers... le besoin de main-d'œuvre touche toutes les branches du secteur. La France est reconnue dans le monde entier comme le pays de la gastronomie. Pas seulement pour ses restaurants étoilés, mais aussi grâce à ses épicerie fines, ses traiteurs, ses boulangers...

**Les professionnels des métiers de bouche** exercent leur activité, en tant qu'artisan ou salarié, dans des commerces de proximité, dans les circuits de grande distribution, en restauration collective ou encore sur les marchés. Pour les artisans, la clé de la réussite est originalité, innovation, et création. Pour entrer dans le métier, l'apprentissage est la voie royale.

De l'opérateur polyvalent de fabrication de produits alimentaires à l'ingénieur recherche et développement en agroalimentaire, en passant par le conducteur de ligne de production et le technico-commercial, les métiers sont variés. Les industries agroalimentaires transforment 70 % de la production agricole française. Deuxième secteur industriel derrière les industries mécaniques, l'industrie agroalimentaire fabrique des biens de consommation à partir des produits issus de l'agriculture et de l'élevage. Yaourts, fromages, plats surgelés, pâtés, chocolat et autres confiseries sont issus de ces entreprises. On distingue ainsi huit grandes familles de produits et donc d'activités: viande, lait, sucre, produits alimentaires élaborés, produits à base de céréales, huiles, produits alimentaires divers, boissons et alcools.

## → Les débouchés

- Ouvrier qualifié
- Commis, chef de cuisine
- Maître d'hôtel, chef de rang
- Artisan commerçant
- Chef d'entreprise
- Responsable de collectivités
- Maîtresse de maison
- Technicien de production / fabrication laboratoire
- Conducteur de ligne (chaîne de production)
- Contrôleur qualité
- Chef de produits
- Technicien d'hygiène, sécurité
- Technicien d'approvisionnement
- Emplois en assurance et service qualité

## → Nos partenaires

- Les professionnels des métiers de bouche
- Chambres des métiers
- Fond assurance formation industrie hôtelière (FAFIH)
- Syndicats professionnels
- Chambres syndicales de l'hôtellerie
- Commerçants, artisans, PME...
- Les professionnels de l'agro-alimentaire
- Industries laitières et fromagères
- Industries de la viande
- Salaisons
- Conserveries
- Traiteurs
- Fabricants de boissons
- Industries pharmaceutiques
- Industries cosmétologiques
- Rhône-Alpes industries alimentaires

# LES MÉTIERS DE BOUCHE, DE LA RESTAURATION ET DE L'AGROALIMENTAIRE



		BALAN (01)	PONT-DE-VEYLE (01)	BUIS-LES-BARONNIÈRES (26)	MOIRANS (38)	SAINTE-ETIENNE (42)	SAINTE-ALBAN-LEYSSE (73)
<b>CAP</b> Cuisine	2 ans	A		A		F	A
<b>CAP</b> Restaurant	2 ans	A		A			A
<b>CAP</b> Boulanger	2 ans	A					A
<b>CAP</b> Pâtissier	2 ans	A					A
<b>CAP</b> Boucher	2 ans						A
<b>CAP</b> Charcutier-traiteur	2 ans						A
<b>CAP</b> Agent polyvalent de restauration	2 ans		A			A	
<b>CAP</b> Service en brasserie-café	2 ans						A
<b>MC</b> Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiseries spécialisées	1 an	A					A
<b>MC</b> Cuisinier en desserts de restaurant	1 an	A					F
<b>MC</b> Boulangerie spécialisée	1 an						A
<b>MC</b> Employé traiteur	1 an						F
<b>BP</b> Cuisinier	2 ans	A		A			A
<b>BP</b> Restaurant	2 ans	F					A
<b>BP</b> Boucherie	2 ans						F
<b>BP</b> Boulangerie	2 ans						F
<b>BTM</b> Pâtisserie	2 ans						F
<b>Bac Pro</b> Boulanger-pâtissier	3 ans	A					
<b>TH Cuisinier</b> Gestionnaire de collectivités	2 ans					F	
<b>BEPA</b> Labo contrôle qualité	certification				S		
<b>Bac Pro</b> Bio-industries de transformation	3 ans				AS		
<b>BTSA STA</b> Produits alimentaires	2 ans				A		
<b>BTSA</b> Analyses biologiques et biotechnologies	2 ans				SF		
<b>Licence</b> Professionnelle pharmacologie et santé animale	1 an				AF		

## STATUT

**S** Scolaire (ou étudiant)

**A** Apprentissage

**F** Formation continue

**A** Apprentissage