



RÉGION ACADÉMIQUE
GUYANE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

centre d'information
et d'orientation
Saint-Laurent-du-Maroni



LES CAP PROPOSÉS DANS L'OUEST GUYANAIS



Janvier 2023

SOMMAIRE

Dans ce dossier, pour une meilleure lisibilité, les CAP présentés ont été regroupés par domaines d'activités identiques à ceux proposés dans les guides de l'ONISEP.

Le CAP : Fiche de présentation générale	p. 3
Agriculture, élevage, aménagement, forêt, tourisme	
- CAP Agent de développement des activités locales- Option : activités familiales, artisanales, et touristiques	p. 5
Option : tourisme	p. 6
- CAPA Agriculture des régions chaudes	p. 7
- CAPA Métiers de l'agriculture	p. 8
Alimentation, hôtellerie, restauration	
- CAP Boucher	p. 9
- CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant	p. 10
- CAP Cuisine	p. 11
- CAP Pâtissier	p. 12
- CAP Poissonnier	p. 13
- CAP Production et services en hôtel-café-restaurant	p. 14
Automobile, engins	
- CAP Maintenance des matériels	p. 15
Option : matériels d'espaces verts	
- CAP Maintenance des véhicules	
Option : motocycles	p. 16
Option : voitures particulières	p. 17
Bâtiment, travaux publics	
- CAP Carreleur mosaïste	p. 18
- CAP Interventions en maintenance technique des bâtiments	p. 19
- CAP Maçon	p. 20
- CAP Monteur en installations sanitaires	p. 21
- CAP Peintre applicateur de revêtements	p. 22
Bois, Ameublement	
- CAP Charpentier bois	p. 23
- CAP Menuisier : fabricant de menuiserie, mobilier et agencement	p. 24
Commerce, vente	
- CAP Equipier polyvalent du commerce	p. 25
Electricité, électronique, énergie	
- CAP Electricien	p. 26
Hygiène, sécurité	
- CAP Agent de propreté et d'hygiène	p. 27
Santé, social, soins	
- CAP Accompagnant éducatif petite enfance	p. 28
- CAP Assistant technique en milieu familial et collectif	p. 29
- CAPA Service à la personne et vente en espace rural	p. 30
Textile, Habillement	
- CAP Métiers de la mode – Vêtement flou	p. 31
- CAP Métiers de la mode – Vêtement Tailleur	p. 32

LE CAP

Certificat d'Aptitude Professionnelle

OBJECTIF : SE FORMER A UN MÉTIER PRÉCIS EN 1, 2 OU 3 ANS

Le CAP se prépare en **1, 2 ou 3 ans** après la classe de 3^{ème}, dans un lycée professionnel ou dans un établissement agricole.

Il peut également se préparer par la voie de l'apprentissage : alternance entre l'entreprise et le centre de formation d'apprentis (CFA).

Pour pouvoir préparer un CAP par la voie de l'apprentissage, il faut avoir 16 ans ou avoir terminé son année de troisième, être en situation régulière, trouver un employeur, signer un contrat d'apprentissage (de début juillet à fin décembre) et s'inscrire au CFA.

LA FORMATION :

**Beaucoup de changements par rapport au collège !
Vive la pratique, le concret...**

Les enseignements technologiques et professionnels représentent plus de 50% de l'emploi du temps hebdomadaire. Ces enseignements permettent d'acquérir le savoir faire et les compétences pratiques de chaque métier.

17 à 18 heures d'enseignements technologiques et professionnels. Ils se déroulent sous forme de cours, de travaux pratiques et de travaux en atelier, en laboratoire ou sur le chantier.

Mais c'est aussi des **enseignements généraux**, communs à tous les CAP : 16 à 17 heures. Il s'agit du français, des mathématiques, des sciences physiques, de l'histoire et de la géographie, des arts appliqués, 1 langue vivante, 1 enseignement de prévention, santé, environnement (PSE), et enfin de l'éducation physique et sportive.

Les élèves préparent également le **diplôme de sauveteur secouriste du travail** (SST). Ils sont ainsi formés à la prévention des risques sur le lieu de travail ainsi qu'aux gestes qui sauvent.

Pour compléter les enseignements pratiques : **une période de 12 à 16 semaines de stage en entreprise en 2 ans..** L'occasion de mettre en œuvre les enseignements et de mettre un premier pied dans l'entreprise !

L'EXAMEN :

L'examen comprend 8 épreuves au maximum dont 4 au moins sous forme de contrôle en cours de formation (CCF) pour les candidats des établissements publics, privés sous contrat et des CFA habilités. Le diplôme est délivré à ceux qui ont obtenu la moyenne à l'ensemble des unités du diplôme.

Les candidats non admis peuvent conserver leurs notes durant 5 années (possibilité de ne repasser que les unités où ils n'ont pas obtenu la moyenne).

APRÈS LE DIPLÔME :

Les titulaires du CAP **s'engagent souvent dans la vie active : c'est la mission première du CAP** et c'est d'ailleurs cette insertion rapide dans la vie professionnelle que recherchent les étudiants.

Environ la moitié des titulaires d'un CAP arrêtent leurs études pour exercer directement un métier.

Les titulaires du CAP **peuvent aussi continuer leurs études** : un CAP peut être complété, par exemple, par une Mention Complémentaire (MC) ou par une formation complémentaire d'initiative locale (FCIL). Ces formations en 1 an sont des modules d'adaptation à l'emploi.

Ils peuvent également, préparer en 1 an un CAP d'une spécialité voisine, selon les places disponibles.

Avec de bons résultats scolaires, et selon les spécialités, il est possible de préparer un brevet professionnel (BP), un brevet de maîtrise (BM), un brevet technique des métiers (BTM), un brevet des métiers d'art (BMA). Ces diplômes se préparent surtout en apprentissage sauf le BMA préparé essentiellement en Lycée professionnel.

Enfin rares sont les élèves qui poursuivent en bac pro : **il faut que des places soient disponibles et seuls les très bons dossiers sont retenus.**

LES CAP PROPOSÉS SUR LE BASSIN DE SAINT-LAURENT / MANA :

Au LPO Bertène JUMIER de Saint-Laurent :

- Carreleur mosaïste
- Charpentier-bois
- Cuisine
- Maçon
- Menuisier: fabricant de menuiserie, mobilier et agencement
- Accompagnant éducatif , petite enfance,
- Restaurant
- Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant
- Pâtissier

Au LPO Lumina SOPHIE de Saint-Laurent :

- Agent polyvalent de restauration
- Assistant technique en milieu familial et collectif
- Agent de propreté et d'hygiène

Au LP Raymond TARCY de Saint-Laurent :

- Equipier polyvalent du commerce
- Monteur en installations sanitaires
- Interventions en maintenance technique des bâtiments
- Maintenance des matériels : option matériels d'espaces verts
- Mécanicien en maintenance des véhicules : option cycles et motocycles
- Mécanicien en maintenance des véhicules : option véhicules particuliers
- Peintre applicateur de revêtements,
- Electricien

Au LPO Léopold ELFORT de Mana :

- Boucher,
- Equipier polyvalent du commerce
- Métiers de la mode - vêtement flou
- Métiers de la mode - vêtement tailleur
- Poissonnier
- Agent de développement des activités locales : option activités familiales, artisanales et touristiques
- Agent de développement des activités locales : option tourisme

Au groupe scolaire catholique de Saint-Laurent :

- Agriculture des régions chaudes

A la Maison Familiale et Rurale (MFR) de Mana :

- Métiers de l'agriculture

A la Maison Familiale et Rurale (MFR) d'Apatou:

- Services à la personne et vente en espace rural
- Métiers de l'agriculture

POUR EN SAVOIR PLUS...

Discutez de votre projet avec votre professeur principal.

N'hésitez pas à contacter le psychologue de l'éducation nationale - conseiller en orientation qui intervient dans votre établissement.

CAP AGENT DE DÉVELOPPEMENT DES ACTIVITÉS LOCALES : ACTIVITÉS FAMILIALES, ARTISANALES ET TOURISTIQUES



Lycée Léopold ELFORT - Mana : 15 places

LE MÉTIER PRÉPARÉ : HÔTE - HÔTESSE D'ACCUEIL

Le titulaire de ce CAP contribue à l'accueil et à l'hébergement de touristes français et étrangers. Il assure l'aménagement et l'entretien d'un gîte. Il propose aux clients des prestations artisanales à vocation touristique, en lien avec les artistes locaux. Il conseille la clientèle et l'oriente vers des prestataires en charge des visites guidées extérieures (sentiers balisés, circuits en pirogue...). Il assure le couvert (préparation de plats cuisinés) en favorisant les produits locaux.



POUR RÉUSSIR MIEUX VAUT :

- ◆ Avoir un excellent sens du contact, aimer parler et être disponible
- ◆ Apprécier la forêt et les activités touristiques
- ◆ Être intéressé par l'histoire et les cultures locales

CONTRE-INDICATIONS MÉDICALES :

- ◆ Toutes difficultés physiques empêchant la station debout prolongée ainsi que le port de charges
- ◆ Les allergies au contact de certains produits alimentaires ou produits d'entretien.

LA FORMATION :

Durant deux années, en plus des cours de français, mathématiques, histoire-géographie, langue vivante, EPS, arts appliqués...

tu vas apprendre à:

- ◆ **Entretenir** un gîte, et le linge de maison
- ◆ **Recevoir** les clients
- ◆ **Préparer** des repas locaux pour les touristes
- ◆ **Connaître** la culture artistique et patrimoniale locale



LES DÉBOUCHÉS :

Le titulaire de ce CAP pourra travailler comme agent d'accueil dans un gîte. Il s'occupera des tâches d'entretien du gîte (ménage, linge). Il pourra assurer la confection des repas tels que petit-déjeuner, déjeuner ou dîner.

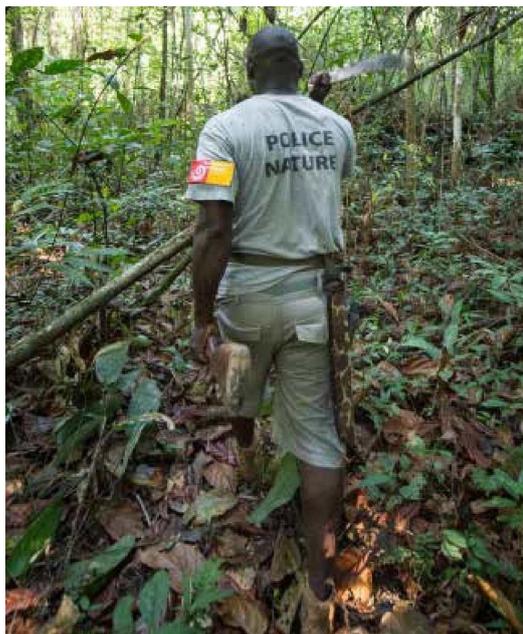
CAP AGENT DE DÉVELOPPEMENT DES ACTIVITÉS LOCALES : TOURISME

TOUR

Lycée Léopold ELFORT - Mana : 15 places

LE MÉTIER PRÉPARÉ : ACCOMPAGNEUR - ACCOMPAGNATRICE TOURISTIQUE

Le titulaire de ce CAP contribue à l'accueil et à l'accompagnement d'une clientèle française et étrangère. Il assure l'aménagement et l'entretien des espaces forestiers. Il prend en charge la conduite d'une visite guidée, d'un circuit touristique existant et déjà repéré. Il peut accompagner seul un groupe sur un circuit balisé et reconnu. Il peut contacter des prestataires et sous traiter tout ou partie d'une prestation touristique.



POUR RÉUSSIR MIEUX VAUT :

- ◆ Avoir un excellent sens du contact, aimer parler et savoir se rendre disponible
- ◆ Apprécier la forêt et les activités touristiques
- ◆ Être intéressé par l'histoire et les cultures locales

CONTRE-INDICATIONS MÉDICALES :

- ◆ Toutes difficultés physiques empêchant la station debout prolongée ainsi que le port de charges

LA FORMATION :

Durant deux années, en plus des cours de français, mathématiques, histoire-géographie, langue vivante, EPS, arts appliqués...

tu vas apprendre à:

- ◆ **Entretien** un sentier touristique en forêt ou ailleurs
- ◆ **Organiser** une sortie en pirogue sécurisée
- ◆ **Connaître** le milieu amazonien



LES DÉBOUCHÉS :

- ◆ Accompagnateur /accompagnatrice de voyage ou d'activités culturelles, sportives et de plein air.
- ◆ Guide accompagnateur d'excursions.
- ◆ Agent d'entretien des sentiers touristiques.

CAPA AGRICULTURE DES RÉGIONS CHAUDES

ARC

Ensemble scolaire Cécile CHEVIET - Saint-Laurent : 24 places

LE MÉTIER PRÉPARÉ : OUVRIER QUALIFIÉ - OUVRIÈRE QUALIFIÉE

Le titulaire de ce diplôme travaille en tant qu'ouvrier qualifié polyvalent dans une exploitation agricole ou un organisme au service de la production, de la polyculture-élevage ou de la production horticole dans les DOM-TOM .

En production végétale, il évalue l'état d'une parcelle en culture et indique les interventions à effectuer pour prévenir ou endiguer les invasions de parasites, ravageurs... Il maîtrise les techniques de semis et de plantation, de fertilisation, d'entretien de la culture, de récolte et de conditionnement. Il utilise les différents équipements et matériels liés à la conduite de la production.

LA FORMATION :

Durant deux années, en plus des cours de français, mathématiques, histoire-géographie, langue vivante, EPS, arts appliqués...

tu vas apprendre à:

- ◆ **Connaître** l'environnement
- ◆ **Préparer** les parcelles
- ◆ **Effectuer** des semis
- ◆ **Réaliser** la fertilisation
- ◆ **Réaliser** les opérations d'entretien (binage, sarclage...)
- ◆ **Récolter**
- ◆ **Utiliser** différents équipements et matériels
- ◆ **Connaître** et **respecter** les réglementations en vigueur
- ◆ **Connaître** les risques climatiques
- ◆ **Connaître** les risques du métier et **respecter** les consignes de sécurité.

POUR RÉUSSIR MIEUX VAUT :

- ◆ Être robuste
- ◆ Aimer travailler dehors
- ◆ Être sérieux et responsable
- ◆ Être soucieux de l'environnement

CONTRE-INDICATIONS MÉDICALES :

- ◆ toutes difficultés physiques rendant impossible ou pénible la station debout prolongée et/ou le port de charges et/ou l'utilisation de machines



LES DÉBOUCHÉS :

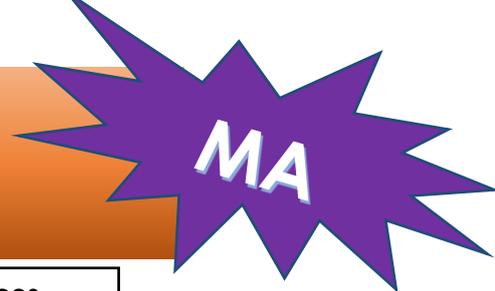
Quelques métiers possibles:

- ◆ Ouvrier(ère) agricole polyvalent(e)
- ◆ Employé(e) qualifié(e) en productions végétales
- ◆ Ouvrier(ère) d'arboriculture fruitière
- ◆ Employé(e) qualifié(e) en productions horticoles
- ◆ Employé(e) d'agro-transformation / agro-conditionnement.....





CAPA MÉTIERS DE L'AGRICULTURE



Maison familiale et Rurale (MFR) - Apatou : 20 places
Maison familiale et Rurale (MFR) - Mana : 20 places

LE MÉTIER PRÉPARÉ : OUVRIER QUALIFIÉ - OUVRIÈRE AGRICOLE

L'ouvrier qualifié en productions végétales sait préparer une parcelle, apprécier son état général, semer et procéder à la plantation.
Il peut prendre en charge les opérations d'entretien et de protection des cultures par emploi de fertilisants, produits phytosanitaires...
Il est capable de récolter et de conditionner les produits en respectant les consignes de mise sur le marché.
Enfin, il sait conduire et utiliser les différents matériels agricoles, les entretenir et les réparer. C'est la plus grosse part de sa formation.

LA FORMATION :

Durant deux années, en plus des cours de français, mathématiques, histoire-géographie, langue vivante, EPS, arts appliqués...

tu vas apprendre à:

- ◆ **Connaître** l'environnement
- ◆ **Préparer** les parcelles
- ◆ **Effectuer** des semis
- ◆ **Réaliser** la fertilisation
- ◆ **Réaliser** les opérations d'entretien (binage, sarclage...)
- ◆ **Récolter**
- ◆ **Utiliser** différents équipements et matériels
- ◆ **Connaître** et **respecter** les réglementations en vigueur
- ◆ **Connaître** les risques climatiques
- ◆ **Connaître** les risques du métier et **respecter** les consignes de sécurité.

POUR RÉUSSIR MIEUX VAUT :

- ◆ Être robuste
- ◆ Aimer travailler dehors
- ◆ Aimer la mécanique
- ◆ Être sérieux et responsable
- ◆ Être soucieux de l'environnement

CONTRE-INDICATIONS MÉDICALES :

- ◆ toutes difficultés physiques rendant impossible ou pénible la station debout prolongée et/ou le port de charges et/ou l'utilisation de machines



LES DÉBOUCHÉS :

Ce diplômé travaille chez un pépiniériste, un maraîcher, un horticulteur ou un arboriculteur



CAP BOUCHER

CAP

Lycée Léopold ELFORT - Mana : 15 places

LE MÉTIER PRÉPARÉ : BOUCHER - BOUCHÈRE

Le boucher réceptionne et stocke différents types de viande. Il contrôle la traçabilité (c'est-à-dire l'origine et le parcours) et la qualité de la viande ainsi que le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Il découpe, désosse, sépare les viandes pour la vente en respectant les techniques de présentation, de décoration et étiquetage. Il participe au conseil et à la vente des produits préparés.

LA FORMATION :

Durant deux années, en plus des cours de français, mathématiques, histoire-géographie, langue vivante, EPS, arts appliqués...

tu vas apprendre à :

- ◆ **Connaître les viandes** des bovins, ovins, porcins, caprins, équidés, volailles et gibiers
- ◆ **Gérer les stocks et l'approvisionnement** : réception des produits, entreposage, prise de commande...
- ◆ **Transformer les produits** : préparer la viande (découper, séparer, désosser, éplucher, parer une volaille) et à la transformer (trancher, couper, hacher, préparation de produits tripiers)
- ◆ **Préparer à la vente** et à la commercialisation : organisation de l'espace de vente, vérification des produits, étiquetage, service et conseil à la clientèle, décoration...

POUR RÉUSSIR MIEUX VAUT :

- ◆ Avoir une bonne résistance physique
- ◆ Respecter l'hygiène et la propreté
- ◆ Être adroit de ses mains, organisé et disponible

CONTRE-INDICATIONS MÉDICALES :

- ◆ Toutes difficultés physiques empêchant la station debout prolongée ainsi que le port de charges
- ◆ Les allergies au contact de certains produits alimentaires ou produits d'entretien.



LES DÉBOUCHÉS :

Le titulaire du CAP débute comme boucher préparateur qualifié, ouvrier professionnel qualifié ou de fabrication. Il peut être employé dans une boucherie artisanale, au rayon d'une grande surface, en atelier de transformation, en entreprise industrielle ou en collectivité.



CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

CSHCR

Lycée Bertène JUMINER - Saint-Laurent : 24 places

LE MÉTIER PRÉPARÉ : SERVEUR - SERVEUSE

Le titulaire de ce CAP contribue au confort et au bien-être de la clientèle de l'établissement. En restauration-café-brasserie, il est chargé d'accueillir les clients, de prendre les commandes, de préparer et servir un petit déjeuner, servir les plats et les boissons. Il réalise des préparations et se charge de la présentation de certains mets (entrée froide, plateau de fromage, etc.). Le titulaire de ce diplôme peut être amené à s'occuper des préparations comme le découpage ou le flambage et à réaliser des boissons (apéritifs, cocktails ou boissons chaudes). En hôtellerie, il est capable par exemple, de mettre en place le chariot d'étage, faire un lit ou une chambre, d'assurer un room-service ou d'entretenir une salle de bain.

LA FORMATION :

Durant deux années, en plus des cours de français, mathématiques, histoire-géographie, langue vivante, EPS, arts appliqués...

tu vas apprendre à:

- ◆ **Participer** à la réception des marchandises.
- ◆ **Mettre** en place et **assurer** le service en restauration traditionnelle ou brasserie.
- ◆ **Dresser** des buffets.
- ◆ **Elaborer** des préparations de base.
- ◆ **Accueillir** la clientèle.
- ◆ **Assurer** les prestations d'hôtellerie.

POUR RÉUSSIR MIEUX VAUT :

- ◆ Avoir une bonne résistance physique
- ◆ Accepter de travailler le week-end et les jours fériés
- ◆ Savoir s'exprimer de façon correcte
- ◆ Être rapide et adroit
- ◆ Être poli et souriant

CONTRE-INDICATIONS MÉDICALES :

- ◆ Toutes difficultés physiques empêchant la station debout prolongée.
- ◆ Les allergies au contact de certains produits d'entretien.



LES DÉBOUCHÉS :

Quelques métiers possibles:

- ◆ Barman
- ◆ Employé/Employée de restaurant
- ◆ Garçon de café
- ◆ Commis de salle
- ◆ Serveur



CAP CUISINE

CAP

Lycée Bertène JUMINER - Saint-Laurent : 12 places

LE MÉTIER PRÉPARÉ : CUISINIER - CUSINIÈRE

Le cuisinier doit faire les menus et réaliser les plats qui seront servis aux clients du restaurant. Il doit présenter les plats en arrangeant les couleurs pour les rendre encore plus appétissants. Il doit également entretenir son matériel et faire attention à ce que la cuisine soit toujours propre.

On peut lui demander de prévoir les achats d'aliments et de déterminer les quantités à acheter en fonction du nombre de clients attendus, de la saison...

LA FORMATION :

Durant deux années, en plus des cours de français, mathématiques, histoire-géographie, langue vivante, EPS, arts appliqués...

tu vas apprendre à:

- ◆ **Cuisiner** les viandes, les poissons, les légumes... pour réaliser des plats chauds ou froids.
- ◆ **Présenter** les assiettes avec une jolie décoration.
- ◆ **Utiliser** les techniques de cuisson et de remise à température..
- ◆ **Faire** des bons de commandes, de réception et de stockage de la marchandise.
- ◆ **Calculer** des coûts de revient.
- ◆ **Etudier** les microbes et les risques de contamination.

POUR RÉUSSIR MIEUX VAUT :

- ◆ Avoir une bonne résistance physique
- ◆ Accepter de travailler le week-end et les jours fériés
- ◆ Savoir travailler rapidement avec de l'ordre et de la méthode.
- ◆ Être très attentif à tout ce qui touche à l'hygiène et la propreté.

CONTRE-INDICATIONS MÉDICALES :

- ◆ Toutes difficultés physiques empêchant la station debout prolongée ainsi que le port de charges.
- ◆ Les allergies au contact de certains produits alimentaires ou produits d'entretien.



LES DÉBOUCHÉS :

Quelques métiers possibles:

- ◆ Commis de cuisine
- ◆ Second de cuisine
- ◆ Employé de restauration collective ...

CAP PÂTISSIER

CAP

Lycée Bertène JUMINER - Saint-Laurent : 12 places

LE MÉTIER PRÉPARÉ : PÂTISSIER - PÂTISSIÈRE

Le titulaire de ce CAP sait préparer les pâtisseries et organiser leur fabrication. Ainsi, il sait gérer les stocks de produits, fabriquer les pâtes, les crèmes, décorer les desserts, les présenter et les décrire. Il travaille comme ouvrier de production en pâtisserie artisanale, restaurant traditionnel ou collectif, en entreprise industrielle ou dans la grande distribution. Il pourra, avec une solide expérience professionnelle, s'installer à son compte. Artisan ou salarié, ses journées de travail commencent très tôt. Et il ne connaît ni dimanches ni jours fériés. Ce sont même pour lui des jours d'intense activité, où il croule sous les commandes : gâteaux d'anniversaire, bûches de Noël et œufs de Pâques lui permettent de « doper » son chiffre d'affaires. L'artisan pâtissier n'hésite pas à faire office de chocolatier-confiseur ou de glacier-sorbetier.

LA FORMATION :

Durant deux années, en plus des cours de français, mathématiques, histoire-géographie, langue vivante, EPS, arts appliqués...

tu vas apprendre à :

- ◆ **Préparer et cuire** des pâtes
- ◆ **Préparer** des crèmes et des chocolats
- ◆ **Monter, lisser et glacer** des gâteaux
- ◆ **Organiser** ton travail selon les consignes données.
- ◆ **Valoriser** les produits
- ◆ **Etudier** les microbes et les risques de transmission des maladies.
- ◆ **Respecter** les consignes de sécurité.

POUR RÉUSSIR MIEUX VAUT :

- ◆ Avoir une bonne résistance physique.
- ◆ Ne pas avoir peur de travailler tôt le matin.
- ◆ Accepter de travailler le week-end et les jours fériés,
- ◆ Savoir travailler rapidement avec de l'ordre et de la méthode.
- ◆ Être très attentif à tout ce qui touche à l'hygiène et à la propreté.

CONTRE-INDICATIONS MÉDICALES :

- ◆ Toutes difficultés physiques empêchant la station debout prolongée ainsi que le port de charges.
- ◆ Les allergies au contact de certains produits alimentaires ou produits d'entretien.



LES DÉBOUCHÉS :

Quelques métiers possibles:

- ◆ Artisan chocolatier
- ◆ Pâtissier en restauration collective
- ◆ Confiseur
- ◆ Glacier
- ◆ Boulanger pâtissier
- ◆ Cake designer
- ◆ Pâtissier à domicile...



CAP POISSONNIER

CAP

Lycée Léopold ELFORT - Mana : 15 places

LE MÉTIER PRÉPARÉ : POISSONNIER - POISSONNIERE

Le poissonnier assure la réception, le stockage des produits de la mer et de certains poissons d'eau douce, ainsi que leur transformation et commercialisation, dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de traçabilité. Il présente et met en valeur les divers produits et assure en autonomie et intégralement l'acte de vente.

LA FORMATION :

Durant deux années, en plus des cours de français, mathématiques, histoire-géographie, langue vivante, EPS, arts appliqués...

tu vas apprendre à:

- ◆ **Connaître les produits de la mer et de la rivière**
- ◆ **Vérifier et suivre la traçabilité** du produit (c'est-à-dire connaître l'origine et le parcours)
- ◆ **Connaître les techniques de préparation et de transformation des produits aquatiques** (écailler, fileter, mettre en pavé, préparer en pailote)
- ◆ **Utiliser de façon appropriée les matériels et outils** dans le respect des règles d'hygiène
- ◆ **Présenter les différents produits et en assurer la vente**
- ◆ **Réaliser l'étalage** (le stand de vente), **accueillir et conseiller la clientèle**

POUR RÉUSSIR MIEUX VAUT :

- ◆ Avoir une bonne résistance physique
- ◆ Respecter l'hygiène et la propreté
- ◆ Être adroit de ses mains, organisé et disponible

CONTRE-INDICATIONS MÉDICALES :

- ◆ Toutes difficultés physiques empêchant la station debout prolongée ainsi que le port de charges
- ◆ Les allergies au contact de certains produits alimentaires ou produits d'entretien.



LES DÉBOUCHÉS :

Le titulaire de ce CAP peut être commis poissonnier ou employé de marée. Il peut également devenir ouvrier professionnel qualifié. Il exerce dans les poissonneries artisanales, en grande moyenne surface ou dans les ateliers de transformation. Ce CAP est obligatoire pour l'ouverture d'une poissonnerie.



CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATION

PSR

Lycée Lumina SOPHIE - Saint-Laurent : 14 places

LE MÉTIER PRÉPARÉ : AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

L'agent de restauration sait préparer, mettre en portion, emballer, conserver et servir des plats cuisinés simples. Il nettoie les locaux, le matériel et la vaisselle. Selon l'endroit où il travaille, il conseille le client, le sert et encaisse son règlement. Il peut travailler dans les cantines des entreprises, des établissements scolaires, des hôpitaux, des centres de loisirs, dans les fast-food, les boulangeries, les cafétérias... Il peut également être employé dans les entreprises de fabrication de plateaux repas

LA FORMATION :

Durant deux années, en plus des cours de français, mathématiques, histoire-géographie, langue vivante, EPS, arts appliqués...

tu vas apprendre à :

- ◆ **Cuisiner** des plats simples : salades composées, viandes en sauce, poissons...
- ◆ **Connaître** les aliments et leur rôle sur la santé.
- ◆ **Etudier** les microbes et les risques de transmission des maladies.
- ◆ **Connaître** les risques du métier et **respecter** les consignes de sécurité.

POUR RÉUSSIR MIEUX VAUT :

- ◆ Avoir le sens de l'organisation.
- ◆ Être dynamique.
- ◆ Avoir de la résistance physique.
- ◆ Aimer travailler en équipe.

CONTRE-INDICATIONS MÉDICALES :

- ◆ Toutes difficultés physiques rendant impossible ou pénible la station debout prolongée.
- ◆ Les allergies de contact à certains produits alimentaires et/ou certains produits d'entretien.



LES DÉBOUCHÉS :

- ◆ Services de restauration collective (Entreprises, collectivités).
- ◆ Nouvelles formes de restauration commerciale.
- ◆ Restauration en libre-service (Self, Snack, Cafétéria).
- ◆ Restauration rapide (Vente au comptoir, Sandwicherie, Viennoiserie,...).
- ◆ Restauration à thèmes (Pizzeria, Crêperie).



CAP MAINTENANCE DES MATÉRIELS : MATÉRIELS D'ESPACES VERTS

MMEV

Lycée Raymond TARCY - Saint-Laurent : 14 places

LE MÉTIER PRÉPARÉ : MÉCANICIEN RÉPARATEUR - MÉCANICIENNE RÉPARATRICE

Le mécanicien réparateur en matériel de parcs et jardins, entretient et répare des motoculteurs, des tondeuses, des débroussailleuses, des tronçonneuses...

Il doit être capable de trouver les causes de panne, il échange ou répare les pièces. Il fait des vidanges, des graissages, des réglages. La maintenance des motoculteurs, tondeuses, taille-haies et tronçonneuses constitue le cœur de l'activité de l'agent titulaire de l'option matériels de parcs et jardins.

Il peut s'occuper de l'accueil de la clientèle.

LA FORMATION :

Durant deux années, en plus des cours de français, mathématiques, histoire-géographie, langue vivante, EPS, arts appliqués...

tu vas apprendre à :

- ◆ Lire des schémas.
- ◆ **Connaître** le fonctionnement des matériels : régulation thermique des moteurs, freinage, embrayage...
- ◆ **Faire** du traçage, du perçage et de la soudure de métaux.
- ◆ **Réparer** des pièces défectueuses.
- ◆ **Chercher** les causes des pannes.
- ◆ **Remettre** en service les matériels,
- ◆ **Connaître** les risques du métier et **respecter** les consignes de sécurité.

CONTRE-INDICATIONS MÉDICALES :

- ◆ Toutes difficultés physiques rendant impossible ou pénible la station debout prolongée et/ou le port de charges.
- ◆ Toutes difficultés physiques rendant pénibles les positions « courbé, à genoux, couché... ».



POUR RÉUSSIR MIEUX VAUT :

- ◆ Aimer réparer.
- ◆ Être méthodique, réfléchi, minutieux et habile de ses mains.
- ◆ Aimer le contact avec les clients.

LES DÉBOUCHÉS :

Le titulaire de ce CAP peut être recruté dans une entreprise spécialisée dans la maintenance, la location ou la distribution de matériels agricoles en tant que mécanicien réparateur en matériel agricole. Il est également apte à travailler dans une entreprise de parcs et jardins, de bâtiment, de travaux publics ou de manutention. Il est chargé de changer des éléments, des organes ou des pièces lors de la dépose-repose ou du démontage-remontage de sous-ensembles. Vérifier les parties mécaniques, hydrauliques, électriques et pneumatiques fait également partie de ses attributions.



CAP MAINTENANCE DES VÉHICULES : MOTOCYCLES

MOTO

Lycée Raymond TARCY - Saint-Laurent : 14 places

LE MÉTIER PRÉPARÉ : MÉCANICIEN RÉPARATEUR - MÉCANICIENNE RÉPARATRICE

Le réparateur de motocycles entretient et répare les deux roues : motos, scooters, cyclomoteurs...

En fonction de la panne, il peut démonter l'ensemble de ce qui ne fonctionne pas correctement le remettre en état ou le remplacer si nécessaire. Il s'occupe également des révisions : vidanges, contrôle des freins...

Il est de plus en plus souvent amené à vendre des accessoires (casques, gants...) et à conseiller la clientèle.

Il travaille parfois dans des positions inconfortables et peut commencer tôt le matin et terminer tard le soir.

LA FORMATION :

Durant deux années, en plus des cours de français, mathématiques, histoire-géographie, langue vivante, EPS, arts appliqués...

tu vas apprendre à :

- ◆ **Accueillir** le client, le **conseiller** sur l'achat d'un véhicule...
- ◆ **Organiser** un poste de travail en respectant les règles de sécurité.
- ◆ **Réaliser** les opérations de révision et de maintenance sur les deux roues.
- ◆ **Identifier** les causes des pannes.
- ◆ **Réaliser** des tests.
- ◆ **Réparer** des pannes simples.
- ◆ **Effectuer** les réglages de base
- ◆ **Connaître** les risques du métier et **respecter** les consignes de sécurité.

POUR RÉUSSIR MIEUX VAUT :

- ◆ Aimer démonter, réparer.
- ◆ Être capable de faire des travaux avec grande précision.
- ◆ Ne pas avoir peur de se salir les mains.
- ◆ Être respectueux des consignes de sécurité.
- ◆ Être sérieux et avoir le sens des responsabilités.

CONTRE-INDICATIONS MÉDICALES :

- ◆ Toutes difficultés physiques rendant impossible ou pénible la station debout prolongée et/ou le port de charges.
- ◆ Toutes difficultés physiques rendant pénibles les positions « courbé, à genoux, couché... ».



LES DÉBOUCHÉS :

Le mécanicien de motocycles assure l'entretien et les réparations sur tout type de deux roues. Il peut également être chargé de la vente de matériels.

Après quelques années d'expérience, le titulaire de ce diplôme peut ouvrir sa propre entreprise dans le secteur des motocycles. Il est également possible de se spécialiser dans les interventions sur les circuits sportifs.

CAP MAINTENANCE DES VÉHICULES : VOITURES PARTICULIÈRES

MVA

Lycée Raymond Tarcy - Saint-Laurent : 20 places

LE MÉTIER PRÉPARÉ : MÉCANICIEN RÉPARATEUR - MÉCANICIENNE RÉPARATRICE

Le mécanicien entretient les véhicules à moteur : il fait les vidanges, démonte des pièces, contrôle les niveaux, règle le carburateur, le ralenti... bref, il sait faire toutes les réparations et opérations courantes.

Quand un client lui amène un véhicule, il peut déterminer d'où vient une panne simple, la réparer et régler les organes mécaniques. Le chef mécanicien lui indiquera les opérations plus complexes à effectuer. Il doit être très attentif à la qualité de son travail car une voiture mal réparée peut être à l'origine d'accidents.

Il travaille dans un garage, souvent dans le bruit et les courants d'air.

LA FORMATION :

Durant deux années, en plus des cours de français, mathématiques, histoire-géographie, langue vivante, EPS, arts appliqués...

tu vas apprendre à :

- ◆ **Accueillir** un client et à le **renseigner** sur ce qui va être fait sur son véhicule.
- ◆ **Organiser** ton poste de travail en respectant les règles de sécurité.
- ◆ **Identifier** les causes des pannes.
- ◆ **Réaliser** des tests.
- ◆ **Réparer** des pannes simples.
- ◆ **Réaliser** les opérations de révision et de maintenance (vidange, freins, niveaux...), et **effectuer** les réglages de base.
- ◆ **Connaître** les risques du métier et **respecter** les consignes de sécurité.

POUR RÉUSSIR MIEUX VAUT :

- ◆ Aimer démonter, réparer.
- ◆ Être capable de faire des travaux avec grande précision.
- ◆ Ne pas avoir peur de se salir les mains.
- ◆ Être respectueux des consignes de sécurité.
- ◆ Être sérieux et avoir le sens des responsabilités.

CONTRE-INDICATIONS MÉDICALES :

- ◆ Toutes difficultés physiques rendant impossible ou pénible la station debout prolongée et/ou le port de charges.
- ◆ Toutes difficultés physiques rendant pénibles les positions « courbé, à genoux, couché... ».



LES DÉBOUCHÉS :

Des structures de toutes tailles recrutent les mécaniciens diplômés du CAP Maintenance des Véhicules option A (voitures particulières). Il s'agit de **l'option pour laquelle le choix du type d'employeur est le plus vaste** : Artisans garagistes, réparateurs agréés, concessionnaires, services de maintenance des entreprises de transport, services de gestion des flottes de véhicules d'entreprise, points de dépannage rapide...





CAP CARRELEUR MOSAÏSTE



Lycée Bertène JUMINER - Saint-Laurent : 14 places

LE MÉTIER PRÉPARÉ : CARRELEUR - CARRELEUSE MOSAÏSTE

Le carreleur-mosaïste installe différents carrelages et revêtements sous forme de dalles ou de carreaux en grès, porcelaine, marbre, pierre, ardoise, plastique, faïence, asphalté, pâte de verre... Il lui arrive également de réparer ou de restaurer des fresques.

Il peut être amené à conseiller ses clients sur le choix des matériaux et des couleurs et à établir un devis en fonction de la surface à couvrir et de la complexité de la tâche, puis estimer la durée des travaux.

Si les surfaces ne sont pas planes, il les rectifie avant de commencer la découpe et la pose des carreaux ou des mosaïques. Il peut alors carreler avec des matériaux de série ou réaliser une composition originale d'après une ébauche qu'il aura proposée au client.

LA FORMATION :

Durant deux années, en plus des cours de français, mathématiques, histoire-géographie, langue vivante, EPS, arts appliqués...

tu vas apprendre à :

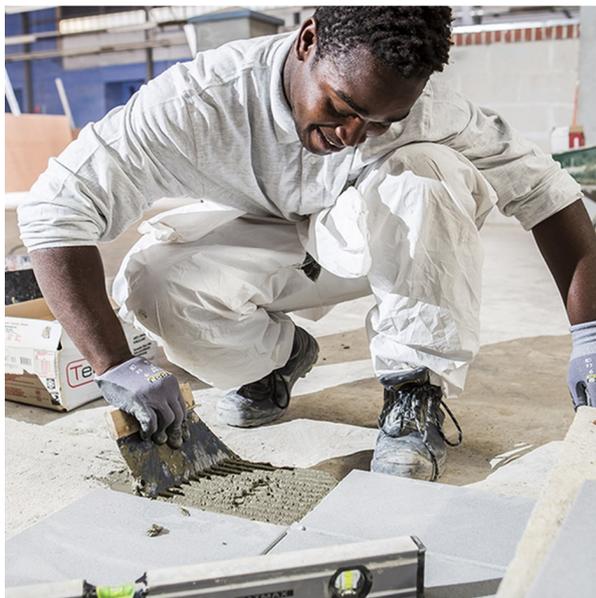
- ◆ **Connaître** les différentes techniques de pose (scellée, collée...), les différents revêtements : céramiques, grès, terres cuites, mosaïques, faïences...
- ◆ **Couper** le carrelage proprement, sans le casser.
- ◆ **Faire** une bonne répartition des carreaux sur la surface.
- ◆ **Réaliser** les joints,
- ◆ **Choisir** le matériau en fonction de l'ouvrage à réaliser,
- ◆ **Lire** un plan d'architecte, un dessin d'ensemble ou de détail...
- ◆ **Connaître** les risques du métier et respecter les consignes de sécurité.

POUR RÉUSSIR MIEUX VAUT :

- ◆ Être habile de ses mains,
- ◆ Être méthodique, réfléchi et soigneux.
- ◆ Avoir du goût.
- ◆ Être précis et patient.

CONTRE-INDICATIONS MÉDICALES :

- ◆ Toutes difficultés physiques rendant pénibles les positions « courbé, à genoux, couché... » et/ou le port de charges.
- ◆ Les allergies à certains produits ou matériaux (colle, ciment...)



LES DÉBOUCHÉS :

Le carreleur mosaïste sait réaliser des revêtements extérieurs comme intérieurs, faire de la découpe, de la pose de carreaux et effectuer divers travaux relevant de la maçonnerie.

Il peut donc proposer ses compétences à une entreprise spécialiste du revêtement ou de la peinture, de la plâtrerie, de la maçonnerie.

CAP INTERVENTIONS EN MAINTENANCE TECHNIQUE DES BÂTIMENTS

IMTB

Lycée Raymond TARCY - Saint-Laurent : 28 places

LE MÉTIER PRÉPARÉ : AGENT - AGENTE DE MAINTENANCE DES BÂTIMENTS

Le titulaire de ce diplôme effectue des travaux de maintenance, de rénovation, de réhabilitation ou de modification d'une partie d'un bâtiment, à l'intérieur ou à l'extérieur. Il intervient dans le secteur résidentiel, les bâtiments industriels, les établissements de collectivités (hôpitaux, écoles, administrations...). Pour cela, il maîtrise des techniques transversales : au niveau des finitions (carrelage, plâtrerie, peinture...), des installations et équipements (sanitaires, thermiques, électriques). Sensibilisé aux règles d'hygiène et de sécurité spécifiques aux chantiers sur lesquels il intervient, il peut travailler en hauteur, sur échafaudage, par exemple.

LA FORMATION :

Durant deux années, en plus des cours de français, mathématiques, histoire-géographie, langue vivante, EPS, arts appliqués...

tu vas apprendre à:

- ◆ **Lire** des documents techniques (plans, notice de montage, mode d'emploi...).
- ◆ **Connaître** les différentes parties qui constituent un bâtiment (réseau électrique, réseau d'eau potable, toiture, menuiseries, revêtements muraux et de sol, vitrerie...) et leur fonction.
- ◆ **Trouver** les raisons d'un mauvais fonctionnement et y remédier.
- ◆ **Connaître** les différents matériaux qui serviront aux différents travaux de dépannage ou de réfection.
- ◆ **Vérifier, contrôler** le bon fonctionnement et le bon état des installations.
- ◆ **Organiser, planifier** les interventions en respectant les règles de sécurité.

POUR RÉUSSIR MIEUX VAUT :

- ◆ Avoir le goût pour les métiers du bâtiment, aimer réparer.
- ◆ Être en bonne condition physique.
- ◆ Être sérieux et soigneux.
- ◆ Savoir respecter les consignes de sécurité.
- ◆ Aimer le travail d'équipe.

CONTRE-INDICATIONS MÉDICALES :

- ◆ Toutes difficultés physiques rendant pénibles les positions « courbé, à genoux, couché... ».
- ◆ Toutes difficultés physiques rendant impossible ou pénible la station debout prolongée et/ou le port de charges.
- ◆ Les allergies à certains produits ou matériaux (colle, plastique...).



LES DÉBOUCHÉS :

Les emplois visés par les titulaires du CAP IMTB concernent :

- ◆ La maintenance des ouvrages : finition (carrelage, plâtrerie, revêtements de mur et de sol souple, peinture...), menuiserie de bâtiment, maçonnerie
- ◆ La maintenance des installations et équipements : sanitaires et thermiques, électriques (courants forts et faibles)
- ◆ Le gardiennage d'immeuble





CAP MAÇON

CAP

Lycée Bertène JUMINER - Saint-Laurent : 14 places

LE MÉTIER PRÉPARÉ : MAÇON - MAÇONNE

Le maçon bâtit des maisons individuelles et des immeubles. Il construit les fondations, les dalles, les murs, les conduits et les réseaux de canalisations.

Selon le travail à faire, il peut utiliser des gestes, des outils et des matériaux qui existent depuis très longtemps : c'est ce que l'on appelle les techniques traditionnelles qui peuvent varier d'une région à l'autre. Pour réaliser des ouvrages en béton armé : il fabrique un coffrage (moule), il place et attache les armatures métalliques puis coule le béton dans le coffrage.

Il peut être amené à utiliser des machines qui mélangent et projettent le béton ou des engins mécaniques qui portent les plaques de bétons préfabriquées par exemple.

Le maçon doit toujours penser à sa sécurité et à celle du chantier.

LA FORMATION :

Durant deux années, en plus des cours de français, mathématiques, histoire-géographie, langue vivante, EPS, arts appliqués...

tu vas apprendre à :

- ◆ **Préparer** et **organiser** ton travail, c'est-à-dire : savoir lire un plan, choisir les outils et les matériaux.
- ◆ **Connaître** les différents types de béton, les ciments, les enduits...
- ◆ **Calculer** les quantités nécessaires.
- ◆ **Utiliser** les outils à mains : truelle, fil à plomb... et les outils mécaniques : bétonnières, élévateurs...
- ◆ **Faire** des maçonneries, **installer** des armatures, **préparer** un coffrage, **poser** un enduit...
- ◆ **Connaître** les risques du métier et respecter les consignes de sécurité.

POUR RÉUSSIR MIEUX VAUT :

- ◆ Ne pas avoir peur de travailler dehors par tous les temps,
- ◆ Être en bonne condition physique
- ◆ savoir respecter les règles de sécurité

CONTRE-INDICATIONS MÉDICALES :

- ◆ Toutes difficultés physiques rendant pénibles les positions « courbé, à genoux, couché... » et/ou le port de charges.
- ◆ Les allergies à certains produits ou matériaux (colle, ciment...)



LES DÉBOUCHÉS :

Le titulaire du CAP peut trouver un emploi dans une petite ou une grande entreprise de construction.

Il peut exercer dans la rénovation ou encore dans la construction traditionnelle.

Après avoir acquis quelques années d'expérience, il peut devenir chef de chantier. Le titulaire d'un CAP maçon peut également exercer à son compte en devenant artisan en maçonnerie.

CAP MONTEUR EN INSTALLATIONS SANITAIRES

MIS

Lycée Raymond TARCY - Saint-Laurent : 28 places

LE MÉTIER PRÉPARÉ : PLOMBIER - PLOMBIÈRE

Le titulaire de ce diplôme exerce des activités de plomberie (intervention sur des compteurs d'eau, installation de salles de bains, de piscines...) dans une grande entreprise ou chez un artisan.

Dans les immeubles d'habitation, industriels ou commerciaux, il effectue des opérations de raccordement de canalisations du réseau d'eau à différents appareils sanitaires, systèmes industriels, installations privées... Il peut également réaliser des travaux de remise en état (réparation de robinets, résolution de problèmes de fuite d'eau, remplacement d'appareils...) liés à l'usure normale ou à la vétusté des installations.

LA FORMATION :

Durant deux années, en plus des cours de français, mathématiques, histoire-géographie, langue vivante, EPS, arts appliqués...

tu vas apprendre à:

- ◆ Lire un plan.
- ◆ Tracer des schémas.
- ◆ Réaliser des installations.
- ◆ Raccorder des appareils.
- ◆ Découper et à mettre en forme des tuyaux.
- ◆ Utiliser des coupe-tubes, des pinces à cintrer, des chalumeaux.
- ◆ Reconnaître et utiliser différents matériaux : acier, inox, cuivre, aluminium, pvc...
- ◆ Connaître les risques du métier et respecter les consignes de sécurité.

POUR RÉUSSIR MIEUX VAUT :

- ◆ Être en bonne forme physique : avoir de la force et être souple,
- ◆ Être habile de ses mains, précis, patient, soigneux,
- ◆ Être méthodique et réfléchi,

CONTRE-INDICATIONS MÉDICALES :

- ◆ Toutes difficultés physiques rendant pénibles les positions « courbé, à genoux, couché... ».
- ◆ Toutes difficultés physiques rendant impossible ou pénible la station debout prolongée.
- ◆ Les allergies à certains produits ou matériaux (colle, plastique...).



LES DÉBOUCHÉS :

Les titulaires du CAP peuvent prétendre aux métiers suivants :

- ◆ Plombier-e
- ◆ Chauffagiste
- ◆ Agent d'exploitation,
- ◆ Installateur en chauffage....

CAP PEINTRE APPLICATEUR DE REVÊTEMENTS

PAR

Lycée Raymond TARCY - Saint-Laurent : 28 places

LE MÉTIER PRÉPARÉ : PEINTRE EN BÂTIMENT

Le peintre en bâtiment pose divers revêtements sur les murs, les façades ou les plafonds. Il peut s'agir de peinture, de papier peint, de moquette, de plastique, de plaque de liège...

Il installe le chantier : il met en place les échafaudages, les tréteaux ou l'échelle, protège les meubles et le sol. Avant d'appliquer le revêtement, il prépare les surfaces (lavage, ponçage, pose d'enduit...) pour qu'elles soient lisses et propres.

Il sait également poser des revêtements de sol (lino, parquet...), des boiseries...

LA FORMATION :

Durant deux années, en plus des cours de français, mathématiques, histoire-géographie, langue vivante, EPS, arts appliqués...

tu vas apprendre à:

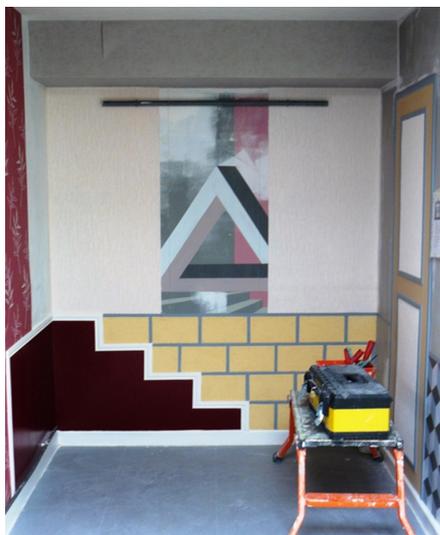
- ◆ Lire un plan.
- ◆ Calculer les quantités de matériel (peinture, papier peint...) nécessaires.
- ◆ Préparer les surfaces : reboucher les fissures, poncer, poser un enduit.
- ◆ Poser différents revêtements.
- ◆ Etudier et utiliser différents types de produits : peinture, vernis, solvants...
- ◆ Connaître les pigments et leur utilisation pour les colorations,
- ◆ Mélanger les couleurs, les associer,
- ◆ Utiliser le matériel et les produits en toute sécurité.

POUR RÉUSSIR MIEUX VAUT :

- ◆ Avoir une bonne vision des couleurs.
- ◆ Avoir du goût, être précis et soigneux.
- ◆ Être en bonne forme physique et ne pas avoir le vertige.
- ◆ Savoir écouter.
- ◆ Être autonome.

CONTRE-INDICATIONS MÉDICALES :

- ◆ Toutes difficultés physiques rendant impossible ou pénible la station debout prolongée et/ou le port de charges.
- ◆ Les allergies à certains produits ou matériaux (colle, plas-



LES DÉBOUCHÉS :

- ◆ applicateur(rice) de résines sur sol.
- ◆ poseur(se) de revêtements souples murs et sols.
- ◆ poseur(se) de papiers peints.
- ◆ poseur(se) de plafonds tendus.
- ◆ enduiseur(se).
- ◆ peintre-ravaleur(se).

CAP CHARPENTIER BOIS

CAP

Lycée Bertène JUMINER - Saint-Laurent : 14 places

LE MÉTIER PRÉPARÉ : CHARPENTIER - CHARPENTIÈRE

Le charpentier travaille dans une entreprise de charpente ou de construction de maisons ou de bâtiments à ossature bois.

L'ossature d'un bâtiment, c'est l'ensemble des pièces qui lui permettent de tenir debout.

Dans l'atelier, il construit des charpentes, des poutres, des planchers, des escaliers...

A partir d'un plan, il fait les tracés de la pièce à réaliser. Ensuite, il découpe et assemble les éléments grâce à des machines spéciales. Il utilise toutes sortes de bois mais également des matériaux dérivés du bois : le lamellé collé, le contreplaqué, les panneaux de particules...

LA FORMATION :

Durant deux années, en plus des cours de français, mathématiques, histoire-géographie, langue vivante, EPS, arts appliqués...

tu vas apprendre à :

- ◆ Lire un plan.
- ◆ Faire des croquis.
- ◆ Connaître les techniques que l'on utilise pour tracer.
- ◆ Découper, poser et assembler les pièces.
- ◆ Utiliser et entretenir différentes machines.
- ◆ Reconnaître et utiliser différentes sortes de bois et dérivés.
- ◆ Connaître les risques du métier et respecter les consignes de sécurité.

POUR RÉUSSIR MIEUX VAUT :

- ◆ Aimer le calcul et la géométrie.
- ◆ Être en bonne forme physique et ne pas avoir le vertige.
- ◆ Être prudent et respecter les règles de sécurité.
- ◆ Être précis et minutieux.

CONTRE-INDICATIONS MÉDICALES :

- ◆ Toutes difficultés physiques rendant pénibles les positions « courbé, à genoux, couché... » et/ou le port de charges.
- ◆ Les allergies à certains produits ou matériaux (colle, sciure, plastique...)
- ◆ Les allergies à la poussière.



LES DÉBOUCHÉS :

Les charpentiers bois sont des ouvriers professionnels exerçant dans les **entreprises du bâtiment artisanales** et parfois **industrielles**.

Les constructions écologiques ayant le vent en poupe, la profession se voit dynamisée.

Leurs tâches et activités peuvent se diviser en trois domaines d'activités :

Fabrication ;

Logistique ;

Mise en œuvre sur chantier.

Les titulaires de ce CAP savent organiser leur chantier et les différentes phases du travail.



CAP MENUISIER

CAP

Lycée Bertène JUMINER - Saint-Laurent : 14 places

LE MÉTIER PRÉPARÉ : MENUISIER - MENUISIÈRE

Le menuisier fabricant fait des portes, des fenêtres, des volets, des comptoirs, des présentoirs... pour des maisons, des magasins ou des bureaux. Il travaille dans un atelier.

Il étudie les plans de ce qu'il va fabriquer. Il choisit le bois ou d'autres matériaux (plastique, aluminium...), fait les tracés, découpe, rabote, ponce et assemble les éléments grâce à des machines spéciales.

Dans certains cas, il doit installer et fixer les éléments fabriqués sur un chantier.

LA FORMATION :

Durant deux années, en plus des cours de français, mathématiques, histoire-géographie, langue vivante, EPS, arts appliqués...

tu vas apprendre à :

- ◆ **Faire** du dessin industriel.
- ◆ Lire des plans.
- ◆ **Comprendre** et **réaliser** les différentes étapes de la fabrication.
- ◆ **Reconnaître** et **utiliser** les différents types de bois.
- ◆ **Régler** et **entretenir** les machines que tu devras **utiliser**.
- ◆ **Connaître** les risques du métier et **respecter** les consignes de sécurité.

POUR RÉUSSIR MIEUX VAUT :

- ◆ Aimer le calcul et la géométrie.
- ◆ Avoir des gestes précis et minutieux.
- ◆ Aimer travailler sur des machines.
- ◆ Être prudent et respecter les règles de sécurité.

CONTRE-INDICATIONS MÉDICALES :

- ◆ Toutes difficultés physiques rendant pénibles les positions « courbé, à genoux, couché... » et/ou le port de charges.
- ◆ Les allergies à certains produits ou matériaux (colle, sciure, plastique...)
- ◆ Les allergies à la poussière.



LES DÉBOUCHÉS :

Le diplômé du CAP est un ouvrier qualifié qui peut exercer son activité en PME/PMI, en entreprises artisanales, sur les grands chantiers de bâtiment et de travaux publics.

Il s'occupe des constructions neuves, mais aussi de la réhabilitation et de la restauration de bâtiments anciens : confection et pose de menuiserie intérieure et extérieure et d'éléments d'isolation (portes, fenêtres, volets, cloisons, parquet, plafonds décoratifs, isolation acoustique et thermique...), agencements esthétiques, ameublement, rangements...

CAP ÉQUIPIER POLYVALENT DU COMMERCE



Lycée Léopold ELFORT - Mana : 28 places

Lycée Raymond TARCY - Saint-Laurent : 56 places

LE MÉTIER PRÉPARÉ : VENDEUR - VENDEUSE EN MAGASIN

L'employé de commerce peut être employé de rayon, de libre-service, caissier dans un supermarché. Il travaille sous la responsabilité d'un chef de rayon ou du responsable du point de vente.

Le titulaire du « CAP Equipier polyvalent du commerce » exerce les activités relevant des domaines suivants : réception et suivi des commandes, mise en valeur et approvisionnement, conseil et accompagnement du client.

LA FORMATION :

Durant deux années, en plus des cours de français, mathématiques, histoire-géographie, langue vivante, EPS, arts appliqués...

Tu vas apprendre à :

- ◆ **Tenir une réserve** : mettre en stock les produits, contrôler leur date de péremption, leur mode de conservation.
- ◆ **Réaliser des inventaires** : toujours savoir si un produit est disponible ou pas, commander les produits manquants.
- ◆ **Manipuler, emballer, expédier, mettre en magasin** en toute sécurité : c'est ce que l'on appelle manutentionner la marchandise.
- ◆ **Utiliser le matériel adapté** : chariots, diables, transpalettes...
- ◆ **Approvisionner les rayons,**
- ◆ **Présenter les produits** pour que le regard du client soit attiré : c'est ce que l'on appelle les règles de merchandising.
- ◆ **Tenir une caisse enregistreuse.**

POUR RÉUSSIRMIEUX VAUT :

- ◆ Être souriant, aimer parler, conseiller et écouter.
- ◆ Être propre et soigneux, faire attention à son image.
- ◆ Être rigoureux, organisé et méthodique.

CONTRE-INDICATIONS MÉDICALES :

- ◆ Toutes difficultés physiques empêchant la station debout prolongée ainsi que le port de charges



LES DÉBOUCHÉS :

Le titulaire du CAP EPC peut travailler comme :

- ◆ Employé-e de grande surface.
- ◆ Employé-e de libre-service.
- ◆ Employé-e de rayon.
- ◆ Gondolier-caissier-e.
- ◆ Employé-e de libre-service caissier.

CAP ÉLECTRICIEN

CAP

Lycée Raymond TARCY - Saint-Laurent : 28 places

LE MÉTIER PRÉPARÉ : ÉLECTRICIEN - ÉLECTRICIENNE

Le titulaire de ce CAP intervient en tant qu'électricien dans les domaines du bâtiment, de l'industrie, de l'agriculture, des services et des infrastructures.

Il installe, met en service, entretient et répare des ouvrages électriques et des réseaux de communication. Il intervient, sous la responsabilité d'un chargé de travaux, sur les installations de logements individuels ou collectifs, de bâtiments industriels, d'immeubles, de bureaux, de réseaux de distribution d'énergie, etc.

LA FORMATION :

Durant deux années, en plus des cours de français, mathématiques, histoire-géographie, langue vivante, EPS, arts appliqués...

tu vas apprendre à :

- ◆ **Réaliser une installation** : repérer les conditions de l'opération et son contexte ; organiser l'opération dans son contexte ; réaliser une installation de manière éco responsable ; communiquer entre professionnels sur l'opération ; mettre en œuvre les mesures de "prévention, santé et environnement"...
- ◆ **Mettre en service une installation** : contrôler les grandeurs caractéristiques de l'installation ; valider le fonctionnement de l'installation ; exploiter les outils numériques dans le contexte professionnel...
- ◆ **Assurer la maintenance d'une installation** remplacer un matériel électrique ; communiquer avec le client/usager sur l'opération ...

POUR RÉUSSIR MIEUX VAUT :

- ◆ Aimer lire les schémas.
- ◆ Être soucieux des consignes de sécurité.
- ◆ Être attentif, précis, sérieux.
- ◆ Savoir rester concentré.

CONTRE-INDICATIONS MÉDICALES :

- ◆ Toutes difficultés physiques empêchant la station debout prolongée ainsi que le port de charges.
- ◆ Toutes difficultés physiques rendant pénibles les positions « courbé, à genoux, couché... ».
- ◆ Difficultés liées à la vision des couleurs.



LES DÉBOUCHÉS :

Avec ce diplôme vous pouvez exercer les métiers suivants :

- ◆ Électricien ;
- ◆ Installateur électricien ;
- ◆ Installateur domotique ;
- ◆ Câbleur fibre optique ;
- ◆ Monteur électricien ...

CAP AGENT DE PROPRETÉ ET D'HYGIÈNE

APH

Lycée Lumina SOPHIE - Saint-Laurent : 14 places

LE MÉTIER PRÉPARÉ : AGENT DE PROPRETÉ ET D'HYGIÈNE

L'agent de propreté ou d'entretien assure le nettoyage de différents locaux : bureaux, grands magasins, hôpitaux, établissements scolaires, ateliers... Il fait le nettoyage courant : lavage, lustrage et assure également les travaux de remise en état : décapage, ponçage, désinfection. Il utilise diverses machines et de nombreux produits chimiques. Il peut avoir des horaires décalés car il est amené à travailler en dehors des heures d'ouverture : la nuit, tôt le matin ou tard le soir. Il doit se déplacer car il a souvent plusieurs lieux de travail.

LA FORMATION :

Durant deux années, en plus des cours de français, mathématiques, histoire-géographie, langue vivante, EPS, arts appliqués...

tu vas apprendre à :

- ◆ **Choisir** la technique de nettoyage la plus adaptée au travail à effectuer.
- ◆ **Connaître** les différents types de matériaux et de revêtements.
- ◆ **Connaître** et **utiliser** les caractéristiques des différents produits de nettoyage.
- ◆ **Utiliser** les différentes machines : monobrosse, autolaveuse, canon à mousse...
- ◆ **Connaître** les microbes et les risques de contamination.
- ◆ **Éliminer** les microbes en utilisant les produits et les techniques qui conviennent.
- ◆ **Connaître** les risques du métier et **respecter** les consignes.

POUR RÉUSSIR MIEUX VAUT :

- ◆ Être résistant et en bonne forme physique.
- ◆ Être soucieux de la propreté et de l'hygiène.
- ◆ Être attentif aux règles de sécurité.
- ◆ Être méthodique et soigneux.

CONTRE-INDICATIONS MÉDICALES :

- ◆ Toutes difficultés physiques rendant impossible ou pénible la station debout prolongée et/ou le port de charges et/ou l'utilisation de machines,
- ◆ Les allergies à certains produits d'entretien et/ou aux poussières.



LES DÉBOUCHÉS :

Quelques métiers pour le titulaire du CAP APH :

- ◆ Agent de nettoyage en collectivité.
- ◆ Agent de propreté et d'hygiène.
- ◆ Agent de service hospitalier.
- ◆ Agent de nettoyage industriel.
- ◆ Agent d'entretien.



CAP ACCOMPAGNANT EDUCATIF PETITE ENFANCE

AEPE

Lycée Bertène JUMINER - Saint-Laurent : 28 places

LE MÉTIER PRÉPARÉ : ASSISTANT MATERNEL - ASSISTANTE MATERNELLE

L'assistant maternel assure l'accueil et la garde des jeunes enfants. Avec les parents et d'autres professionnels, il répond aux besoins fondamentaux de l'enfant et contribue à son développement, son éducation et sa socialisation. Il assure également l'entretien et l'hygiène des différents espaces de vie de l'enfant. Il peut exercer sa profession : en milieu familial, à son domicile sous réserve d'être agréé ou au domicile des parents, en structures collectives : dans les écoles maternelles, halte garderie, centre de loisirs, ou encore en crèche collective s'il passe plus tard le diplôme d'auxiliaire de puériculture,

LA FORMATION :

Durant deux années, en plus des cours de français, mathématiques, histoire-géographie, langue vivante, EPS, arts appliqués...

tu vas apprendre à:

- ◆ **Accueillir et communiquer**
- ◆ **Organiser** des activités,
- ◆ **Réaliser** les activités en lien avec les besoins fondamentaux de l'enfant (hygiène, repas, espaces de vie de l'enfant, soins, etc.)
- ◆ **A entretenir** l'espace de vie.

Au programme des sciences médico-sociales :

- ⇒ L'enfant et son développement
- ⇒ Le cadre juridique et institutionnel de l'enfant et de la famille
- ⇒ La communication appliquée au secteur professionnel
- ⇒ L'organisation générale du corps humain et de ses fonctions
- ⇒ Les sources nutritionnelles et les aliments.

POUR RÉUSSIR MIEUX VAUT :

- ◆ Être dynamique, souriant et aimer être en contact avec les enfants
- ◆ Être doux, patient et savoir rester calme
- ◆ Savoir communiquer et écouter
- ◆ Savoir s'adapter et réagir rapidement
- ◆ Être habile de ses mains,
- ◆ Être très soucieux de l'hygiène et de la propreté
- ◆ Être prudent et respecter les consignes de sécurité.

CONTRE-INDICATIONS MÉDICALES :

- ◆ Toutes difficultés physiques rendant pénibles ou impossible la station debout prolongée ou empêchant de se baisser.
- ◆ Les allergies au contact de certains produits d'entretien.



LES DÉBOUCHÉS :

Quelques métiers possibles:

- | | |
|-----------------------------|------------------------------------|
| ◆ Garde d'enfant à domicile | ◆ Aide éducateur |
| ◆ Animateur petite enfance | ◆ Aide auxiliaire de puériculture, |
| ◆ Agent d'animation ATSEM, | ◆ Agent de crèche |
| ◆ Assistante maternelle | ◆ ATSEM... |



CAP ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEU FAMILIAL ET COLLECTIF

ATMFC

Lycée Lumina SOPHIE - Saint-Laurent : 28 places

LE MÉTIER PRÉPARÉ : ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEU FAMILIAL ET COLLECTIF

L'assistant technique en milieu familial et collectif entretient des espaces de vie (salon, chambre, cantine). Il entretient également du linge et des vêtements (il lave, repasse ou prépare et réceptionne lorsque ce service est externalisé). Il s'occupe aussi de la préparation des repas (approvisionnement ou réception des denrées, préparations froides ou chaudes simples, service). Il veille par ces activités à préserver le cadre de vie des personnes, assurant ainsi leur bien-être, au domicile privé ou collectif.

LA FORMATION :

Durant deux années, en plus des cours de français, mathématiques, histoire-géographie, langue vivante, EPS, arts appliqués...

tu vas apprendre à :

- ◆ **Connaître** les microbes, les parasites et les risques de transmission des maladies chez les personnes, dans la nourriture, les locaux, le linge...
- ◆ **Préparer** des plats simples..
- ◆ **Connaître** les aliments et leur rôle pour la santé.
- ◆ **Entretien** des locaux, des vêtements, du linge.
- ◆ **Choisir** les bons produits d'entretien en fonction du travail à faire.
- ◆ **Etablir** de bonnes relations avec les personnes.
- ◆ **Connaître** les risques du métier et **respecter** les consignes de sécurité.

POUR RÉUSSIR MEILLEUR VAUT :

- ◆ Être attentif à l'hygiène et à la propreté.
- ◆ Être souriant et aimer être en contact avec d'autres personnes.
- ◆ Être poli et savoir rester calme, et à l'écoute.

CONTRE-INDICATIONS MÉDICALES :

- ◆ Toutes difficultés physiques rendant impossible ou pénible la station debout prolongée.
- ◆ Les allergies de contact à certains produits alimentaires et/ou certains produits d'entretien.
- ◆ Les allergies à la poussière.

LES DÉBOUCHÉS :

Le titulaire du CAP ATMFC travaille dans les services techniques (restauration, entretien des locaux, du linge) de collectivités publiques ou privées (établissement scolaire, hospitalier, maison de retraite...) ou au domicile d'un particulier.



CAPA SERVICES À LA PERSONNE ET VENTE EN ESPACE RURAL

SAPVER

Maison familiale et Rurale (MFR) - Apatou : 20 places

LE MÉTIER PRÉPARÉ : ASSISTANT - ASSISTANTE DE VIE

Ce CAP agricole forme des employés qualifiés en services aux personnes et en accueil-vente en espace rural. Il permet de travailler dans des magasins traditionnels, des supérettes ou certains commerces qui exercent des activités de services (pharmacies, salons de coiffure, La Poste, banques et assurances) .Ils travaillent aussi sur les marchés et les lieux de tourisme.

Dans le secteur des services aux personnes, le professionnel intervient auprès de nombreux publics : petite enfance, personnes handicapées, personnes âgées ou/et dépendantes. Il est employé à domicile ou dans des structures collectives d'hébergement (de type maisons de retraite, EPHAD, foyer-logement...) ainsi que dans des garderies, établissements scolaires, hôpitaux de jour...

LA FORMATION :

Durant deux années, en plus des cours de français, mathématiques, histoire-géographie, langue vivante, EPS, arts appliqués...

tu vas apprendre à:

- ◆ **Organiser** ton travail.
- ◆ **Maitriser** des savoir-faire simples dans les domaines de l'aide à la personne, de la cuisine, de la vente et de la commercialisation.

POUR RÉUSSIR MIEUX VAUT :

- ◆ Être aimable et souriant
- ◆ Être patient
- ◆ Être disponible pour les autres
- ◆ Savoir rester calme.

CONTRE-INDICATIONS MÉDICALES :

- ◆ Toutes difficultés physiques rendant impossible ou pénible la station debout prolongée et/ou le port de charges et/ou l'utilisation de machines
- ◆ Les allergies à certains produits d'entretien.



LES DÉBOUCHÉS :

Le CAPA SAPVER est un diplôme qui a pour finalité de qualifier son titulaire dans deux secteurs professionnels : les services aux personnes et l'accueil-vente en espace rural.



CAP MÉTIERS DE LA MODE : VÊTEMENT FLOU

MMVF

Lycée Léopold ELFORT - Mana : 15 places

LE MÉTIER PRÉPARÉ : COUTURIER - COUTURIERE

Le titulaire de ce diplôme est capable de réaliser des vêtements (robes, chemises, chemisiers, layette et vêtements d'enfant, vêtements d'intérieur...), élaborés à partir de différentes matières (coton, lin, laine, soie, satin, polyamide, polyester...). Il travaille selon la technique du "frou" afin de réaliser des vêtements souples et déstructurés, par opposition à la réalisation tailleur.



POUR RÉUSSIR MIEUX VAUT :

- ◆ Être soigneux, précis et adroit
- ◆ Avoir un certain sens artistique
- ◆ Savoir écouter.

CONTRE-INDICATIONS MÉDICALES :

- ◆ Toutes difficultés physiques empêchant la station debout prolongée ainsi que le port de charges
- ◆ Les problèmes de vue

LA FORMATION :

Durant deux années, en plus des cours de français, mathématiques, histoire-géographie, langue vivante, EPS, arts appliqués...

Tu vas apprendre à :

- ◆ **Réaliser** toutes les étapes liées à la création d'un vêtement : prendre des mesures, définir la forme du vêtement, choisir le tissu, dessiner le patron, assembler les pièces, faire des essayages, rattraper un travail mal fait, réaliser les finitions
- ◆ **Utiliser, entretenir et régler les machines** : machines à coudre, surfileuse, fer à vapeur, presse à thermocoller...
- ◆ **Connaître les différentes matières** : les différents types de tissu, de décoration...
- ◆ **Choisir et utiliser** les différentes techniques d'entretien



LES DÉBOUCHÉS :

Le titulaire de ce CAP peut travailler directement dans des grandes entreprises, des PME ou des chez des artisans qui ont une activité dans le prêt à porter, le moyen et haut de gamme.



CAP MÉTIERS DE LA MODE : VÊTEMENT TAILLEUR

MMVT

Lycée Léopold ELFORT - Mana : 15 places

LE MÉTIER PRÉPARÉ : COUTURIER - COUTURIÈRE

Le titulaire de ce diplôme est un opérateur intervenant dans la réalisation de produits textiles. Il travaille selon la technique du " tailleur " afin de réaliser des vêtements structurés et près du corps, par opposition à la réalisation du flou.

Son activité principale consiste à fabriquer tout ou partie d'un produit (coupe, assemblage, repassage, finition). Il décrypte des données techniques pour la réalisation d'un vêtement (patrons, plans de coupe). Il organise le poste de travail pour le piquage ou la finition, assure une maintenance simple du matériel et contrôle la réalisation du produit fini.



POUR RÉUSSIR MIEUX VAUT :

- ◆ Être soigneux, précis et adroit
- ◆ Avoir un certain sens artistique
- ◆ Savoir écouter, être disponible pour les clients

CONTRE-INDICATIONS MÉDICALES :

- ◆ Toutes difficultés physiques empêchant la station debout prolongée ainsi que le port de charges
- ◆ Les problèmes de vue

LA FORMATION :

Durant deux années, en plus des cours de français, mathématiques, histoire-géographie, langue vivante, EPS, arts appliqués...

Tu vas apprendre à :

- ◆ **Réaliser** toutes les étapes liées à la création d'un vêtement : prendre des mesures, définir la forme du vêtement, choisir le tissu, dessiner le patron, assembler les pièces, faire des essayages, rattraper un travail mal fait, réaliser les finitions
- ◆ **Utiliser, entretenir et régler les machines** : machines à coudre, surfileuse, fer à vapeur, presse à thermocoller...
- ◆ **Connaître les différentes matières** : les différents types de tissu, de décoration...
- ◆ **Choisir et utiliser** les différentes techniques d'entretien



LES DÉBOUCHÉS :

Le titulaire de ce CAP peut travailler directement dans des grandes entreprises, des PME ou des chez des artisans qui ont une activité dans le prêt à porter, moyen et haut de gamme.