

SEPR

MÉTIERS DE BOUCHE
ET DE LA RESTAURATION





MÉTIERS DE BOUCHE ET RESTAURATION

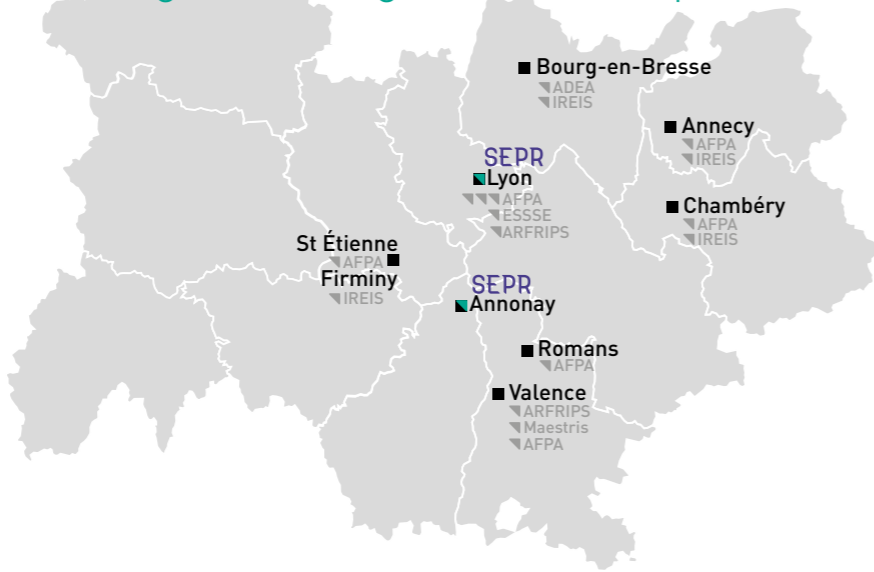
76% diplômés en 2019

Il n'y a pas de métier masculin ou féminin, toutes nos formations sont ouvertes à tous.
Le masculin dans nos textes est employé par simple convention

5 établissements sur Lyon et Annonay
2 centres de formation d'apprentis,
1 lycée des métiers d'art et de l'image,
1 institut privé des métiers,
1 structure de formation continue



17 partenariats hors murs en région Auvergne-Rhône-Alpes



4000 ÉLÈVES ET APPRENTIS PAR AN
4000 ENTREPRISES PARTENAIRES CHAQUE ANNÉE



Photo Morgane Khouni

Pour une information régulièrement mise à jour, visitez notre site internet www.sepr.edu

TYPES DE FORMATIONS

ALT Formation en alternance (contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation)

Toutes nos formations peuvent être proposées en formation continue (formation financée par le stagiaire, son entreprise, un OPCO...)

LIEUX DE FORMATION

69 SEPR Lyon **07** SEPR Annonay

Formations dispensées chez nos partenaires :
69 Saint-Priest : Afpa

NIVEAUX DE FORMATION (nomenclature européenne)

3 CAP **4** Bac pro (auparavant niveaux V et IV)

DURÉE DE FORMATION **1 AN** **2 ANS** **3 ANS**

BOULANGERIE PÂTISSERIE

Pains, viennoiseries, pâtisseries... le monde entier connaît ces produits typiques de l'art de vivre à la française, représentant un savoir-faire fruit d'une longue tradition et d'une formation exigeante. Pour exercer ces métiers, mieux vaut être passionnés et matinaux : que l'on soit artisan ou salarié, la journée de travail commence très tôt, dimanches et jours fériés compris.

Métiers

BOULANGER

Il confectionne des pains traditionnels, des pains spéciaux et des viennoiseries. Il assure la vente de ses produits. Afin de fabriquer des produits de qualité et variés, il doit posséder une bonne connaissance des caractéristiques de la matière première et de sa mise en œuvre.

Le travail commence assez tôt le matin malgré une évolution

du matériel qui permet une meilleure gestion du temps de travail. Il réalise entre 39 et 42 heures par semaine et travaille les jours fériés et des week-ends.

PÂTISSIER

Il fabrique et vend des pâtisseries. Il doit connaître les différents ingrédients utilisés (farine, sucre, aromate...) et les techniques de fabrication, cuisson, réfrigération...

Le pâtissier sait également être créatif dans ses productions en apportant un soin particulier à la décoration de ses gâteaux.

OPÉRATEUR DE FABRICATION DE PRODUITS ALIMENTAIRES

Au sein d'un atelier de fabrication industrielle, l'opérateur transforme les matières premières en produits destinés à l'alimentation.

Découpe, cuisson, mise en barquettes... il assure une ou plusieurs étapes de la réalisation d'un produit.



Témoignage



Hyeoncheol

Son

CAP Boulanger

« Je suis venu de Corée du Sud à la rentrée 2018 pour suivre une formation diplômante en CAP Boulangerie à la SEPR. Cette formation m'a permis de faire deux stages pratiques dans des boulangeries à Lyon, et d'approfondir mes connais-

sances dans la fabrication du pain traditionnel et des pains spéciaux. Cette année scolaire à la SEPR et à l'AFPA a été de très bonne qualité, les formateurs m'ont beaucoup aidé et mon niveau en français a constamment évolué. J'ai profité également de l'accueil et du suivi personnalisé du service international de la SEPR qui est formidable.

J'ai décidé de poursuivre avec un CAP Pâtisserie à la rentrée 2019. Je vais prochainement réaliser mon stage dans une prestigieuse pâtisserie lyonnaise. Et pour l'année prochaine j'envisage de me perfectionner avec une MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées ! »



L'info en +

- Grâce au dispositif Graines de Pâtissier en partenariat avec la fondation Valrhôna et la fondation Bocuse, vous pouvez découvrir le métier via un parcours articulé

autour de stages, ateliers de pratique, coaching...
20 jeunes ont bénéficié de cette action depuis 2017.

APTITUDES REQUISES

Dans ces métiers il faut savoir faire bon et beau : **habileté, rigueur et minutie** sont indispensables, ainsi qu'un **sens de l'esthétique et un esprit créatif**. Il faut faire preuve d'une **bonne résistance** à

la **fatigue**, car les journées démarrent très tôt le matin et sont intenses. La **punctualité** est de rigueur, et pour se destiner à la gestion de sa propre entreprise un **goût pour la gestion** et

la **comptabilité** seront nécessaires. Enfin, l'**amabilité et le sens du service** sont des qualités indispensables pour fidéliser une clientèle.



CAP Boulanger

Accès à la formation

En 2 ans : après la 3^e ou en 1 an après un diplôme de niveau 3 ou plus.

Périodes en entreprise

1 semaine au centre de formation, 2 semaines en entreprise.

Exemples d'enseignement

Travaux pratiques en laboratoire, pâte, façonnage, cuisson, technologie professionnelle, approvisionnement, organisation, sciences appliquées, environnement économique et juridique...



BP Boulanger

Accès à la formation

Après un CAP boulanger, MC boulangerie spécialisée ou boulangerie pâtissière, Bac pro boulanger pâtissier

Périodes en entreprise

1 semaine au centre de formation, 2 semaines en entreprise.

Exemples d'enseignement

Travaux pratiques en laboratoire, approvisionnement, organisation, sciences appliquées, environnement économique et juridique...



CAP Pâtissier

Accès à la formation

En 2 ans : après la 3^e.
En 1 an : après un diplôme de niveau 3 ou plus.

Périodes en entreprise

1 semaine au centre de formation, 2 semaines en entreprise.

Exemples d'enseignement

Travaux pratiques en laboratoire, technologie professionnelle, approvisionnement, organisation, sciences appliquées, environnement économique et juridique, arts appliqués...



MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées (Mention Complémentaire)

Accès à la formation

Accessible en alternance aux jeunes et adultes possédant un CAP Pâtissier ou Chocolatier-confiseur ou Glacier fabricant.

Périodes en entreprise

1 semaine au centre de formation, 2 semaines en entreprise.

Exemples d'enseignement

Travaux pratiques en laboratoire : réalisation de confiseries, d'entremets glacés, de chocolat, cuisson, décoration, sciences appliquées, environnement économique et juridique, arts appliqués...

SUR LYON, FORMATION EN PARTENARIAT AVEC

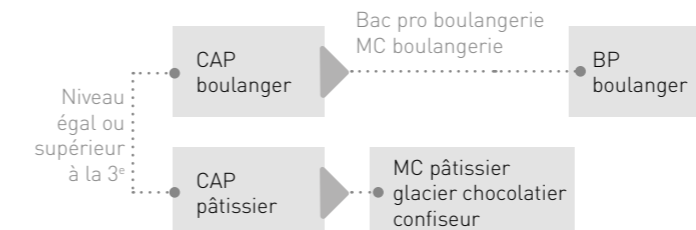
Afpa

97 rue Aristide Briand 69800 ST PRIEST

SUR LYON, FORMATION EN PARTENARIAT AVEC

Afpa

97 rue Aristide Briand 69800 ST PRIEST



les ateliers créatifs SEPR

PÂTISSERIE SAMEDI MATIN DE 9H À 13H

Offrez-vous un moment créatif sur du matériel professionnel dans les ateliers de la SEPR Lyon

Détails des ateliers et dates sur www.sepr.edu

Contact : Myriam Torres tél. 04 72 83 27 28 m.torres@sepr.edu

... après la formation

Le CAP est le diplôme de référence dans la profession, il permet d'acquérir toutes les compétences de base, et la formation en apprentissage est très appréciée des employeurs. D'autres diplômes permettent de compléter la formation et se perfectionner et pour pouvoir prétendre à certains postes. Les métiers de la boulangerie et de la pâtisserie s'exercent dans les PME artisanales, en tant que salariés ou patron, mais on les retrouve aussi dans la grande distribution, les entreprises de fabrication industrielle, les restaurants et les chaînes hôtelières. L'expatriation est également une voie possible

BOUCHERIE CHARCUTERIE

Qu'elle soit crue ou cuite, la viande est le produit phare travaillé par les professionnels de la boucherie et charcuterie. Ces formations sont très exigeantes car il faut pouvoir garantir une qualité et une fraîcheur irréprochables des produits. Métiers techniques mais aussi de conseil, ils offrent de vraies perspectives de carrière pour qui est motivé(e).

Métiers

BOUCHER PRÉPARATEUR QUALIFIÉ, OUVRIER PROFESSIONNEL QUALIFIÉ, OUVRIER PROFESSIONNEL DE FABRICATION

Il prépare la viande à partir des carcasses ou des morceaux de découpe d'animaux de boucherie, de porc et de volaille, qu'il choisit directement à l'abattoir. Il doit pour cela en connaître l'anatomie.

Il vend ses produits et conseille sa clientèle.

OUVRIER BOUCHER HAUTEMENT QUALIFIÉ

Il organise les fabrications, conçoit et réalise les produits de boucherie commercialisables. Il participe à la gestion du laboratoire, notamment pour optimiser la qualité et la productivité. Il participe à la gestion comptable du rayon.

Il peut occuper un poste à responsabilités dans les entreprises artisanales, la restauration ou la grande distribution.

CHARCUTIER-TRAITEUR

Il fabrique et vend des préparations charcutières et traiteurs, il doit connaître les différents ingrédients utilisés et les techniques de fabrication, cuisson, réfrigération, conservation... Ses productions varient en

fonction du calendrier des fêtes et événements annuels.

OPÉRATEUR DE FABRICATION DE PRODUITS ALIMENTAIRES

Au sein d'un atelier de fabrication industrielle, l'opérateur transforme les matières premières en produits destinés à l'alimentation. Découpe, cuisson, mise en barquettes... il assure une ou plusieurs étapes de la réalisation d'un produit.

Témoignage



Photo Léo Germain

Léa Moulin CAP Boucher

C'est en côtoyant des bouchers, que Léa a commencé à s'intéresser au métier, pour rapidement se passionner et démarrer sa formation de CAP Boucher en apprentissage à la SEPR Annonay. Léa reconnaît que le métier peut être dur par moments, mais son esprit combatif et

son amour du produit ont permis à cette toute jeune femme de relever le défi. « Les heures, ça me dérange pas. Je veux donner le meilleur au client. Certains peuvent penser que je ne suis pas faite pour la boucherie. Mais moi, j'adore désosser. Le bœuf, c'est compliqué, un challenge à chaque fois. » Ce que Léa aime le plus, c'est « une bavette d'aloïau. C'est tendre. Ou du foie de veau. Avec du riz ou des courgettes ». Après son CAP, Léa a poursuivi sa formation en brevet professionnel, puis en mention complémentaire traiteur, afin de se donner toutes les chances de réaliser son rêve et ouvrir sa propre boucherie.



Photo Léo Germain

L'info en +

- Comme d'autres professions de bouche, la boucherie et la charcuterie souffrent d'un déficit de main-d'œuvre qualifiée. Une personne bien formée à ce métier n'a donc aucune difficulté à trouver un emploi avec de réelles possibilités de développement de carrière.

APTITUDES REQUISES

Pour manipuler des denrées crues, le sens de l'hygiène et la propreté sont impératifs. L'habileté et la minutie permettront de développer les bons gestes et découpages. Le sens de l'organisation, la créativité et un bon palais seront également valorisés

lors de la formation. Le travail est le plus souvent debout, il nécessite de s'adapter à des variations brusques de température et de transporter des charges parfois lourdes, donc une bonne condition physique est également nécessaire. Le sens du

contact favorisera les échanges avec une clientèle variée et les fournisseurs. Pour gérer son propre commerce, il faut en outre avoir le goût de la gestion et de la comptabilité.

SUR LYON, FORMATIONS EN PARTENARIAT AVEC

Afpa

97 rue Aristide Briand 69800 ST PRIEST

ALT 1 AN 2 ANS 3 69 07

CAP Charcutier préparation traiteur

Accès à la formation

En 2 ans : après la 3^e ou en 1 an après un diplôme de niveau 3 ou plus.

Périodes en entreprise

1 semaine au centre de formation, 2 semaines en entreprise.

Exemples d'enseignement

Travaux pratiques en laboratoire, transformation des produits, cuisson, technologie professionnelle, approvisionnement, organisation, sciences appliquées, PSE, connaissance de l'entreprise, environnement économique et juridique, arts appliqués.

RÉUSSITE 100% CAP 2019

ALT 1 AN 2 ANS 3 69 07

MC Employé traiteur

(Mention Complémentaire)

Accès à la formation

Après un CAP charcutier, un CAP boulanger, un CAP pâtissier, un CAP boucher ou un CAP cuisinier.

Périodes en entreprise

1 semaine au centre de formation, 2 semaines en entreprise.

Exemples d'enseignement

Travaux pratiques en laboratoire, sciences appliquées, aux équipements, connaissance de l'entreprise, environnement économique et juridique.

RÉUSSITE 100% MC 2019

ALT 1 AN 2 ANS 3 69 07

CAP Boucher

Accès à la formation

En 2 ans : après la 3^e ou en 1 an après un diplôme de niveau 3 ou plus.

Périodes en entreprise

1 semaine au centre de formation, 2 semaines en entreprise.

Exemples d'enseignement

Travaux pratiques en laboratoire, transformation des produits, méthodes de cuisson, technologie professionnelle, approvisionnement, organisation, sciences appliquées, connaissance de l'entreprise, environnement économique et juridique, PSE.

ALT 2 ANS 3 69 07

BP Boucher

(Brevet Professionnel)

Accès à la formation

En 2 ans : après un CAP boucher ou un CAP charcutier.

Périodes en entreprise

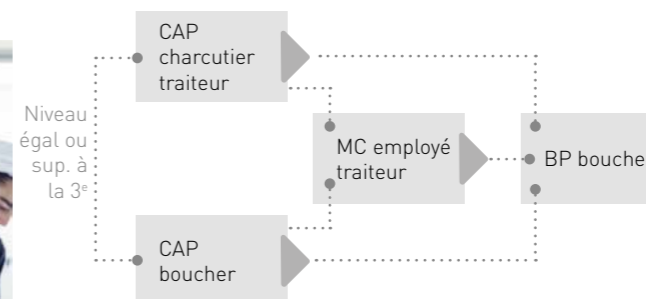
1 semaine au centre de formation, 2 semaines en entreprise.

Exemples d'enseignement

Travaux pratiques en laboratoire, vente, technologie professionnelle, approvisionnement, organisation, sciences appliquées, connaissance de l'entreprise, environnement économique et juridique, droit alimentaire.



Photo Léo Germain



... après la formation

Titulaire du CAP, on peut débiter dans un commerce artisanal de quartier, au rayon spécialisé d'une grande surface, dans une entreprise de fabrication industrielle ou semi-industrielle, dans certains restaurants voire dans l'hôtellerie. Les poursuites de formations permettent d'accéder plus facilement à des postes d'organisation et de gestion de point de vente, ou des fonctions commerciales. S'installer à son compte nécessite un investissement financier important et un équipement très strict, compatible avec les normes d'hygiène.

MÉTIER DU RESTAURANT

Les métiers de la cuisine reposent sur la maîtrise des recettes de base, les principes de cuisson et de conservation des aliments pour élaborer des plats servis dans des restaurants traditionnels ou collectifs. Difficiles mais passionnants, ces métiers sont ouverts aux candidats peu qualifiés et offrent de belles perspectives d'évolution.

Métiers

COMMIS DE CUISINE

Il est en charge de tous types de travaux en cuisine : aider à la mise en place, réceptionner et ranger les provisions, préparer les repas du personnel, éplucher les légumes, laver les salades, préparer les garnitures, etc.

Il peut participer à la confection des entrées et des préparations de base. C'est la première étape dans la hiérarchie des métiers de la cuisine, et constitue une période d'apprentissage indispensable dans la carrière d'un futur cuisinier.

CUISINIER

Il confectionne des repas à partir des techniques et des règles de

fabrication culinaires. Il intervient lors de la finition des plats et contrôle leur qualité. Il peut élaborer de nouvelles recettes, concevoir les menus et gérer le stock de marchandises. Ce métier est exigeant mais très gratifiant.

COMMIS DE RESTAURANT / COMMIS DE SALLE / SERVEUR

Il débute dans le métier du service en salle et effectue des tâches simples. Sous la direction d'un chef de rang, il participe à la mise en place du service, au dressage des tables, au nettoyage des sols et à divers travaux de préparation.

Lors du service, il participe en accomplissant quelques tâches de service suivant les directives de son responsable. Lorsqu'il aura acquis un peu d'expérience, il pourra servir les clients.

À la fin du service, il participe au débarrasage des tables et au rangement de la salle. Il prend les commandes et est à même de percevoir le règlement des clients.

AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION EMPLOYÉ DE RESTAURANT

Il assure des activités de préparation, d'assemblage et de mise en valeur des mets simples en

respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité. Il entretient la salle en vue du service des repas. Il effectue ces tâches en veillant à la satisfaction des clients. Il procède éventuellement au service et à l'encaissement des prestations.



Témoignage



Benjamin Ferron

BP Art de la cuisine

« À la fin de ma formation en BP Cuisine au CFA d'Annonay, la SEPR m'a informé

de la possibilité de réaliser un stage professionnel en Angleterre, avec le programme Erasmus+. Grâce au réseau de partenaires de l'école j'ai été accompagné pour réaliser les démarches administratives, et trouver une entreprise d'accueil : un restaurant gastronomique de Londres, qui réalise une centaine de couverts chaque jour, et qui propose de la cuisine britannique avec des influences japonaises. A la fin des 6 mois du stage, mon patron a souhaité m'embaucher, et je suis resté ! »

L'info en +

- Plus l'établissement est grand, plus le travail en cuisine est hiérarchisé : commis, premier commis, demi-chef de partie, chef de partie, second, chef.
- Dans un petit restaurant, en revanche, la polyvalence est très importante.
- Les formations en restauration s'exportent très bien : que ce soit pour suivre les saisons – hiver en station, été sur les plages – ou tenter sa chance à l'étranger. Partout dans le monde, maîtriser la cuisine française est un vrai atout pour se faire embaucher.

... après la formation

Le diplômé CAP débute en tant que commis de cuisine dans la restauration commerciale ou collective. Les poursuites d'études permettent d'accéder à des postes à responsabilité. En cuisine et restauration, l'expérience permet de progresser. Alliée au talent et à la motivation elle offre des perspectives de carrière passionnantes et pleines de potentiel.

APTITUDES REQUISES

Goûter est un acte quotidien, donc il faut avant tout aimer manger ! Une bonne mémoire sera également un bon atout pour réussir sa formation. Une bonne résistance physique, la capacité à gérer son stress et le sens de

l'organisation permettront de supporter les longues heures passées debout dans la chaleur des fourneaux, et ne pas se laisser déborder lors des coups de feu. Le sens du contact est indispensable pour le travail en équipe, mais aussi

pour la relation avec les fournisseurs, et évidemment les clients. Le sens de la propreté et de l'hygiène sont enfin indispensables pour proposer une qualité de produits et de services irréprochables.

À LA SEPR ANNONAY :
RESTAURANT D'APPLICATION
OUVERT AU PUBLIC, SUR
RÉSERVATION AU 04 75 32 40 20



CAP Cuisine

Accès à la formation

En 2 ans : après la 3^e ou en 1 an après un diplôme de niveau 3 ou plus.

Périodes en entreprise

1 semaine au centre de formation, 2 semaines en entreprise.

Exemples d'enseignement

Travaux pratiques de production culinaire, approvisionnement, organisation, sciences appliquées, connaissance de l'entreprise, environnement économique et juridique, PSE.

SUR LYON, FORMATION EN PARTENARIAT AVEC



97 rue Aristide Briand 69800 ST PRIEST



CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

Accès à la formation

En 2 ans : après la 3^e ou en 1 an après un diplôme de niveau 3 ou plus.

Périodes en entreprise

1 semaine au centre de formation, 2 semaines en entreprise.

Exemples d'enseignement

Travaux pratiques en salle de restaurant, organisation, sciences appliquées, connaissance de l'entreprise, environnement économique et juridique, communication, gestion, PSE.



MC Cuisinier en desserts de restaurant (Mention Complémentaire)

Accès à la formation

En 1 an : accessible en alternance aux jeunes titulaires d'un CAP ou bac en cuisine, restaurant ou hôtellerie.

Périodes en entreprise

1 semaine au centre de formation, 2 semaines en entreprise.

Exemples d'enseignement

Travaux pratiques en laboratoire, pratiques professionnelles (conception et réalisation de présentations, association de saveurs, etc.) sciences appliquées, connaissance de l'entreprise, environnement économique et juridique, arts appliqués.



BP Art de la cuisine (Brevet professionnel)

Accès à la formation

Accessible en alternance aux titulaires d'un CAP cuisine ou restaurant, d'une MC cuisinier en desserts de restaurant.

Périodes en entreprise

1 semaine au centre de formation, 2 semaines en entreprise.

Exemples d'enseignement

Travaux pratiques en laboratoire (production et présentation culinaire, conception, organisation), sciences appliquées, connaissance de l'entreprise, environnement économique et juridique, gestion.



Bac pro Cuisine

Accès à la formation

En 3 ans : après la 3^e.

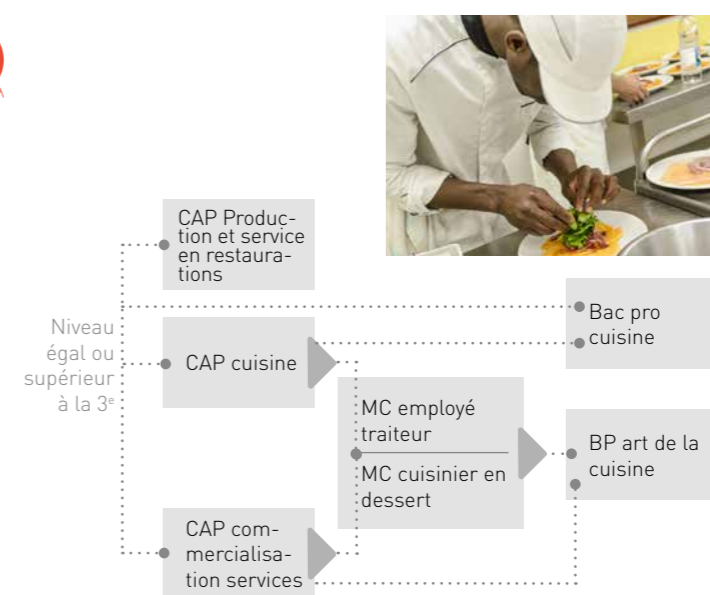
En 2 ans : après un CAP Cuisine.

Périodes en entreprise

2 semaines au centre de formation, 2 semaines en entreprise.

Exemples d'enseignement

Atelier expérimental, pratique et technologie professionnelle, gestion, PSE, maths, français, LV1 et 2, histoire géographique.



COMMENT S'INSCRIRE À LA SEPR

S'ENREGISTRER auprès de la SEPR : Point Info 04 72 83 27 28 ou www.sepr.edu

La SEPR vous accompagne dans la recherche d'entreprises.
Contactez le service commercial : 1_commercial@sepr.edu

ALTERNANCE

Contrat d'apprentissage / contrat de professionnalisation

Pour les BTS et DNMADE : s'inscrire sur le portail www.parcoursup.fr
Sélectionner la SEPR comme 1^{er} choix.

Signer un contrat d'alternance avec un employeur.

Contactez la SEPR pour établir les documents administratifs.

L'inscription est validée une fois le contrat enregistré par l'OPCO de l'entreprise.

FORMATION CONTINUE / RECONVERSIONS PROFESSIONNELLES

Toutes nos formations peuvent être envisagées en formation continue

Déterminer une solution de financement
(CPF Transition, Plan de formation, CPF, etc.)

Contactez le conseiller commercial de la formation concernée pour élaborer un plan de formation et un devis.

Retrouvez l'ensemble des tarifs des formations sur notre site internet ou dans la fiche Tarifs.

RENCONTRER LA SEPR

JOURNÉES PORTES OUVERTES 2020 : samedi 25 janvier, mercredi 11 mars, samedi 16 mai

SALONS : Mondial des métiers, Salon de l'Étudiant, Salon de l'alternance, Nuit de l'orientation...



TALENTS

Meilleurs apprentis de France, palmes de l'apprentissage, trophée de l'artisanat, concours général



INTERNATIONAL

Séminaires, visites, salons, stages à l'étranger, accueil d'apprenants étrangers



HANDICAP

Inclusion, intégration en formation, adaptation, accompagnement et sensibilisation



INTÉGRATION PROFESSIONNELLE

Réseau alumni la Toile SEPR, job datings, ateliers CV, simulations d'entretiens, entrepreneuriat, incubateur



ACCOMPAGNEMENT SOCIAL

Prévention, écoute, éducation à la santé, cellule sociale, aides d'urgence, paniers alimentaires



Nos labels

Qualité, environnement... la SEPR s'engage :



LA SEPR C'EST AUSSI 5 AUTRES PÔLES D'EXCELLENCE

MÉTIERS D'ART ET DE LA CRÉATION

Bijouterie
Ébénisterie
Mode
Design et arts appliqués
Métiers rares

MÉTIERS DE LA BEAUTÉ, DE LA SANTÉ ET DU SOCIAL

Coiffure
Esthétique
Pharmacie
Prothèse dentaire
Optique
Métiers du social

MÉTIERS TECHNIQUES ET DE L'INFORMATIQUE

Automobile
Moto / Cycles
Topographie
Électricité
Informatique
Électronique

MÉTIERS DE LA COMMUNICATION VISUELLE ET DE LA CHAÎNE GRAPHIQUE

Communication visuelle
Photo
Enseigne
Signalétique
Imprimerie
Sérigraphie

MÉTIERS DU TERTIAIRE ET DE LA VENTE SPÉCIALISÉE

Commerce
Vente-conseil
Fleuristerie
Facteur

SEPR ANNONAY

58 chemin de Villedieu
07100 Annonay
Tél : 04 75 32 40 20
Fax : 04 75 32 40 27

SEPR LYON

46 rue du Professeur Rochaix
69424 Lyon cedex 03
Métro Grange Blanche
Tél : 04 72 83 27 27
Fax : 04 72 83 27 00

Courriel : accueil@sepr.edu



Retrouvez la SEPR
sur les réseaux sociaux

www.sepr.edu

**CAMPUS
PROFESSIONNEL**
Lyon/ Auvergne-Rhône-Alpes