

Généralités

L'alimentation (commerce de détail, grande distribution, industries agro-alimentaires) c'est la création, la fabrication et/ou la vente d'un produit alimentaire.

Ce secteur comprend trois grandes filières :

- la farine : boulanger, pâtissier et chocolatier,
- la viande : boucher, charcutier-traiteur et poissonnier,
- le lait : fromager et glacier.

Tendances de l'emploi

Les métiers de l'alimentation sont des métiers "passion" qui offrent de nombreuses opportunités en termes d'emplois. Tous se caractérisent par une forte demande de salariés qualifiés. Les besoins en personnels sont toujours plus nombreux et le secteur offre une large palette de métiers : préparateur, vendeur, responsable, ou enfin responsable de point de vente. De nombreux débouchés vous y attendent.

En Auvergne-Rhône-Alpes

En 2013, 30 500 personnes exercent un métier de bouche (bouchers, charcutiers, boulangers, pâtissiers, fromagers...). Plus de 80% sont des hommes. Plus de la moitié des actifs exercent dans les secteurs de la boulangerie-pâtisserie ou de la boucherie.

Sources : Insee, Recensement de la population 2013 – Traitement CARIF OREF Auvergne-Rhône-Alpes

Pour en savoir plus

► Pendant votre visite du Mondial des Métiers et des forums

Rencontrez les professionnels et les jeunes en formation du secteur d'activité sur les pôles :

Métiers de bouche (sous réserve)

Poissonnerie

Sur l'espace Orientation tout au long de la vie :

- Consultez la documentation Onisep
 - Collection Parcours :
 - Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration
 - Les métiers de l'agroalimentaire
- Echangez avec un psychologue de l'éducation nationale
- Testez vos centres d'intérêts
- Explorez les sites de l'Onisep :

www.onisep.fr/lyon

www.onisep.fr/grenoble

www.onisep.fr/clermont

► Après le Mondial des Métiers et les forums

- CARIF OREF Auvergne-Rhône-Alpes :
 - www.rhonealpes-orientation.org
 - www.orientation.auvergnerhonealpes.fr
- La Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat Auvergne-Rhône-Alpes (rubrique Apprendre) :
 - www.crm-auvergnerhonealpes.fr
- Les organisations professionnelles :
 - www.tnpca.fr
- www.metiersdelalimentation.fr
- <http://alimetiers.com>

Zoom métiers : des exemples...

Métiers de bouche

Boulangerie/Pâtisserie/Confiserie

Le (la) **boulangier-ère** fabrique et vend une grande variété de pains et de viennoiseries.

Le (la) **pâtissier-ière**, spécialiste des recettes sucrées, **confectionne** différents types de gâteaux, des viennoiseries, parfois des glaces, des chocolats, des confiseries et même des produits salés (quiches, pizzas...).

Le (la) **confiseur-euse** travaille tous les dérivés du sucre pour réaliser caramels, nougats, pâtes de fruits, dragées et bonbons.

Boucherie/Poissonnerie

Le (la) **boucher-ère** s'approvisionne, prépare (désosse, découpe, dénerve), présente et vend la viande.

Le (la) **poissonnier-ière** présente poissons, coquillages et crustacés. Il (elle) s'approvisionne, trie, prépare (étête, écaille, vide, tranche) et conseille le client.

Fromagerie

Le (la) **fromager-ère** sélectionne, affine, prépare et vend fromages, beurre, crèmes, lait en boutique ou sur un marché.

Il (elle) **conseille** également le client et **crée** des plateaux ou buffets de fromages.

Charcuterie/Traiteur

Le (la) **charcutier-ière** prépare des spécialités à base de viande (grande distribution, boutiques). Il (elle) **maîtrise** cuisson, fumage, saumurage, salaison et conservation.

Le (la) **traiteur-euse** **concocte** des plats cuisinés, à emporter ou livrés à domicile. Il (elle) **organise** banquets, réceptions et **gère** parfois l'ensemble des services (choix du menu et du mobilier, décoration des plats et des tables, location de salles).

Métiers de l'alimentaire

Le (la) **responsable d'atelier de production** supervise l'ensemble des étapes de fabrication et de transformation d'un ou de plusieurs sites.

Le (la) **vendeur-euse en alimentation** participe au rangement et à l'approvisionnement du magasin en produits alimentaires. Il (elle) **accueille** et **conseille** le client.

Flash formation : des idées*... (diplômes ou niveaux obtenus)

CAP	Certificat d'aptitude professionnelle	Agent polyvalent de restauration Chocolatier-confiseur Conducteur d'installations de production
	Mention complémentaire	Cuisinier en desserts de restaurant Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées Sommellerie
BAC	Bac professionnel	Boucher charcutier traiteur Boulangier pâtissier Technicien conseil vente en alimentation option produits alimentaires
	Bac technologique	STAV sciences et technologies de l'agronomie et du vivant STHR sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration STL sciences et technologies de laboratoire
	Brevet professionnel	Arts de la cuisine Charcutier-traiteur
BAC + 2	Brevet de technicien supérieur	Diététique Hôtellerie-restauration, option B art culinaire, art de la table et du service Qualité dans les industries alimentaires et les bio-industries
	Brevet de technicien supérieur agricole Diplôme universitaire de technologie	Sciences et technologies des aliments Génie biologique
BAC + 3	Licence professionnelle	Droit, économie, gestion mention commerce et distribution Sciences, technologies, santé mention industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation

Retrouvez l'ensemble des formations sur l'atlas de la formation initiale en Rhône-Alpes : <http://afira.onisep.fr/atlas/>