

Rentrée 2016



© Grégoire Maisonneuve / Onisep



FORMATIONS

AIDES RÉGIONALES



« Moi, je prépare mon avenir pour être éducatrice sportive »

SCAPHANDRIER :

« Nous avons beaucoup d'exercices de sécurité »



ESTHÉTICIENNE :

« Le chèque formation réussite m'a permis de me perfectionner dans mon métier »

+ de 200 filières du CAP au Master



Formations professionnelles et apprentissage
Toutes les informations sur www.regionreunion.com

SOMMAIRE

GÉNÉRALITÉS	4
L'apprentissage	4
Le contrat d'apprentissage.....	5
DU CAP AU DIPLÔME D'INGÉNIEUR	8
Les voies de formation accessibles par apprentissage	8
INDEX DES DIPLÔMES PAR NIVEAU DE FORMATION	10
SECTEUR AGRICULTURE	12
AGRICULTURE, ÉLEVAGE, AGROALIMENTAIRE, AMÉNAGEMENT, HORTICULTURE	12
SECTEUR INDUSTRIE	14
ARTISANAT, COMMUNICATION, INDUSTRIES GRAPHIQUES.....	14
BÂTIMENT, TRAVAUX PUBLICS.....	16
ÉLECTRICITÉ, ÉLECTRONIQUE, ÉNERGIE, RÉSEAUX.....	20
PRODUCTIVE, MAINTENANCE, AUTOMOBILE.....	24
SECTEUR SERVICES	26
COMMERCE, VENTE, GESTION, ADMINISTRATION	26
HÔTELLERIE, RESTAURATION, TOURISME, ALIMENTATION	30
SANTÉ, SOCIAL, SOINS PERSONNELS, SÉCURITÉ.....	34
TRANSPORTS, LOGISTIQUE, MAGASINAGE	38
LES CENTRES DE FORMATION D'APPRENTIS (CFA)	40

Directeur de la publication : George Asseraf - Délégué Régional : Mario Lefebvre - Rédacteur en chef : Imré Vadasz -
Rédacteur : Dominique Bruyère - PAO et Mise en page : Irène Chane Kon - Relecture : Dominique Bruyère ? Claude Sainte-Rose -
Diffusion: Web uniquement - Crédits Photos: Photothèque ONISEP Lognes, ONISEP Réunion: Dominique Bruyère, Irène Chane-Kon,
Martine Jasmin - ISBN : 979-10-95475-06-4

GÉNÉRALITÉS

L'APPRENTISSAGE

L'apprentissage vous permet, entre 16 et 25 ans, d'avoir une qualification professionnelle et d'obtenir un diplôme reconnu par l'État. Vous recevez une formation générale, théorique et pratique. Vous signez un contrat d'apprentissage avec l'entreprise et le Centre de Formation d'Apprentis (CFA). C'est un contrat de travail, vous avez donc le statut de salarié. Le temps de travail se partage entre le temps en entreprise et les cours au Centre de Formation d'Apprentis (CFA). C'est une formation en alternance, c'est à dire que vous apprenez votre métier dans l'entreprise (formation pratique) et complétez votre formation au CFA.

Pendant le temps passé en entreprise, le maître d'apprentissage vous transmet son savoir-faire.

Pendant le temps passé au CFA, vous suivez des cours de formation générale et théorique.

Le temps de formation au CFA est inclus dans le temps de travail. Vous gardez donc au CFA le statut de salarié. La durée du contrat d'apprentissage peut varier de 1 à 3 ans en fonction de la qualification préparée. Cette durée peut être adaptée pour tenir compte de votre niveau initial.

LE CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS (CFA)

C'est le lieu où vous suivrez les cours de formation générale, technologique et pratique. Le CFA peut dépendre des chambres consulaires : la chambre des métiers (URMA), la chambre de commerce et d'industrie (CCI), de l'Éducation nationale ou du ministère de l'Agriculture, des branches professionnelles.

Certains CFA ne dispensent pas eux-mêmes les cours. C'est le cas du CFA de l'Université de La Réunion, du CFA de l'Académie de La Réunion et du CFA des Maisons Familiales. Les cours ont alors lieu dans d'autres établissements : lycées ou lycées professionnels, maisons familiales rurales, IUT, IAE ou Université.

Durée de la formation

La durée de formation varie selon le diplôme préparé :

- 1850 heures le Bac pro 3 ans,
- 1350 h pour un BTS,
- 800 heures pour un CAP.

Selon le diplôme préparé, vous passerez entre un quart et jusqu'à la moitié de votre temps en cours soit une alternance d'une semaine sur deux ou trois au CFA.

Les cours au CFA

Les deux tiers de la formation sont consacrés :

- à l'enseignement général (français, mathématiques, langue vivante, sciences, législation)
- à l'enseignement technologique (dessin, technologie) et pratique, pour compléter la formation reçue en entreprise.

En parallèle aux activités professionnelles réalisées en entreprise, vous devez vous organiser pour réviser les cours et faire les devoirs donnés par vos formateurs.

Des cours de remise à niveau dans les matières générales et technologiques sont souvent proposés.

Des documents de liaison entre le CFA et l'entreprise (fiche navette, livret d'apprentissage ou de liaison...) permettent d'assurer le suivi de votre formation et de votre progression.

À noter :

Dans les 2 mois qui suivent l'entrée en apprentissage, un entretien est prévu entre l'apprenti, le formateur du CFA, le maître d'apprentissage et si nécessaire les parents de l'apprenti afin de faire une 1ère évaluation du déroulement de la formation.

L'examen

Vous passez les mêmes examens que les élèves qui ont préparé leur diplôme en lycée professionnel, IUT....

Frais de formation

Les études sont gratuites. Mais les frais d'hébergement, de restauration et de transport sont à votre charge. Notez que la Région prend en charge une partie de ces frais.

<http://www.regionreunion.com/fr/spip/+Apprentissage,186-+.html>

L'ENTREPRISE

Vous y passez entre 50 % à 75 % du temps de travail.

Le maître d'apprentissage est votre tuteur ; il est directement responsable de votre formation dans l'entreprise. Il vous accompagne tout au long de la formation et vous transmet ses connaissances du métier, son savoir-faire. Le maître d'apprentissage est soit le chef d'entreprise, soit l'un des salariés de l'entreprise...

Le maître d'apprentissage doit vous permettre d'accomplir les tâches en relation directe avec la formation prévue dans le contrat d'apprentissage en relation avec le CFA.

Les congés de l'apprenti sont les mêmes que ceux des salariés de l'entreprise : à savoir 2,5 jours ouvrables de congés payés par mois de travail, soit 5 semaines de congés au bout d'un an d'ancienneté (30 jours ouvrables). Vous bénéficiez également d'une semaine supplémentaire pour préparer les épreuves.

Pour les besoins de votre formation vous pouvez être accueilli dans une autre entreprise (y compris en mobilité dans un autre État membre de l'Union européenne) ; une convention doit alors être conclue entre l'employeur, l'entreprise d'accueil et l'apprenti.

Les entreprises concernées

Toutes les entreprises du secteur privé peuvent embaucher un apprenti si l'employeur déclare prendre les mesures nécessaires à l'organisation de l'apprentissage : conditions de travail, hygiène, sécurité, équipements de l'entreprise, compétences du maître d'apprentissage...

Les administrations de l'État, les collectivités, les chambres d'agriculture, les chambres des métiers... peuvent également embaucher des apprentis.

À noter :

Les jeunes qui n'auront pas trouvé d'employeur dès la rentrée pourront entamer une formation dans un CFA et effectuer des stages professionnalisants en entreprise pendant une durée maximale d'une année dans les limites des capacités d'accueil du CFA.

LE CONTRAT D'APPRENTISSAGE

Le contrat d'apprentissage est un contrat de travail. Il assure à la fois le versement d'un salaire et une formation professionnelle complète par alternance en deux lieux différents.

L'entreprise assure la formation pratique. La formation théorique est dispensée dans un centre de formation d'apprentis (CFA), une section d'apprentissage (SA) ou une unité de formation d'apprentis (UFA), en lycée, en institut universitaire de technologie (IUT), en université ou en école d'ingénieurs.

L'apprentissage est soumis à un contrôle pédagogique et réglementaire:

- l'inspection de l'apprentissage est chargée de suivre le bon déroulement de la formation sur le plan pédagogique ; pour le secteur de la jeunesse et des sports, l'inspection est assurée par les inspecteurs de la jeunesse et des sports.
- l'inspection du travail veille à l'application de la réglementation.

LE CONTRAT : SON CONTENU

La signature du contrat écrit intervient quand vous avez trouvé l'employeur qui vous accueillera dans son entreprise et dès qu'il vous aura inscrit dans un CFA.

Ce contrat est enregistré à la Chambre de Commerce et d'Industrie, la Chambre de métiers et de l'Artisanat, la Chambre d'Agriculture, ou à la Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi (DIRECCTE). L'employeur, l'apprenti et le service d'enregistrement reçoivent chacun un volet du contrat. Le contrat d'apprentissage doit être en principe signé **entre le début du mois de juillet et le 30 novembre**.

Le contrat indique précisément :

- la date de début et fin du contrat,
- la durée du contrat,
- le diplôme ou le titre préparé,
- le salaire (brut mensuel à l'embauche),
- la durée hebdomadaire du travail,
- les congés,
- l'adresse de l'établissement de formation.

L'employeur doit :

- vous inscrire au CFA assurant l'enseignement correspondant à la formation prévue et lui permettre de suivre cette formation ;
- vous assurer (lui-même ou par un ouvrier ou un technicien qualifié) une formation professionnelle correspondant au métier inscrit sur le contrat et définie en accord avec le CFA ;
- vous verser le salaire prévu au contrat ;
- participer aux activités de coordination avec le CFA ;
- vous inscrire à l'examen du diplôme préparé (sauf pour les formations universitaires).

L'apprenti doit :

- suivre avec assiduité l'enseignement dispensé au CFA ;
- se soumettre à la visite médicale d'embauche et à l'examen médical annuel ;
- effectuer le travail confié par l'entreprise ;
- respecter le règlement intérieur du CFA et de l'entreprise ;
- se présenter à l'examen.

À noter :

Pour la préparation directe des épreuves du diplôme ou titre prévu dans le contrat d'apprentissage, l'apprenti a droit à un **congé supplémentaire de 5 jours ouvrables**. Ce congé est à prendre dans le mois qui précède les épreuves et donne droit au maintien du salaire.

PUBLIC VISÉ

Tout jeune de 16 à 25 ans peut conclure un contrat d'apprentissage. Un jeune de 14 ans peut conclure un contrat d'apprentissage s'il a terminé sa classe de 3ème et qu'il atteint 15 ans au terme de l'année civile.

Dérogation sans limite d'âge

Pour les personnes :

- reconnues travailleur handicapé ;
- ayant un projet de création ou de reprise d'une entreprise qui nécessite l'obtention d'un diplôme ou un titre.

Dérogations possibles à la limite d'âge de 25 ans et ce jusqu'à 30 ans

- lorsqu'un second contrat d'apprentissage conduit à un niveau de diplôme supérieur à celui obtenu lors d'un premier contrat ;
- lorsqu'un nouveau contrat fait suite à un premier contrat rompu pour une cause indépendante de la volonté de l'apprenti (par exemple cessation d'activité de l'employeur) ou suite à une inaptitude de celui-ci.

Attention dans ces 2 cas, le contrat d'apprentissage doit être signé, dans un délai maximum d'un an après la fin du précédent contrat.

LE STATUT DE L'APPRENTI

Le contrat d'apprentissage est un contrat de travail, il donne à l'apprenti le statut de salarié.

À ce titre, il a les mêmes obligations que les autres salariés de l'entreprise.

Une carte nationale d'apprenti délivrée par le CFA, vous permet d'obtenir des réductions tarifaires (transport, musées, spectacles, cinéma...).

LA DURÉE DU CONTRAT D'APPRENTISSAGE

La durée du contrat peut varier de 1 à 3 ans en fonction du type de qualification préparée. Toutefois, cette durée peut être adaptée pour tenir compte de votre niveau initial.

Il est possible de signer un second contrat d'apprentissage au plus tard un an après la fin du premier.

À noter :

- Les 45 premiers jours, consécutifs ou non, de formation pratique à l'entreprise sont considérés comme période d'essai, le contrat peut être rompu par l'employeur ou par l'apprenti (ou par son représentant).
- En cas de désaccord un médiateur peut être désigné par les chambres consulaires pour résoudre le litige entre l'employeur et l'apprenti ou sa famille.

Pour en savoir plus

Site du ministère du travail, de l'emploi, de la formation professionnelle et du dialogue social

<http://travail-emploi.gouv.fr/formation-professionnelle/formation-en-alternance/article/le-contrat-d-apprentissage>

Ministère de l'Éducation nationale

<http://www.education.gouv.fr/cid155/se-former-par-l-apprentissage.html>

LA RÉMUNÉRATION DE L'APPRENTI

Vous percevez un salaire minimum qui correspond à un pourcentage du SMIC, allant de 25 % à 78 % déterminé en fonction de son âge et de sa progression dans le cycle de formation.

Les conventions ou accords collectifs de branches ou d'entreprises peuvent fixer des rémunérations minimales plus élevées. L'employeur peut aussi fixer contractuellement une rémunération plus favorable.

Les majorations pour heures supplémentaires sont également applicables à l'apprenti.

Pourcentage du SMIC en fonction de l'âge de l'apprenti (e)

	1ère Année	2ème Année	3ème Année
De 16 à 17 ans	25 %	37 %	53 %
De 18 à 20 ans	41 %	49 %	65 %
À partir de 21 ans	53 %	61 %	78 %

Le salaire varie en fonction de l'âge de l'apprenti(e) et de l'ancienneté de son contrat. Il est calculé à partir de la valeur brute du SMIC. En 2016, le montant du SMIC mensuel est de 1 466,62 €. Pour plus de détails, voir le lien :

<http://formation.regionreunion.com/index.php/beneficier-d-une-aide-financiere-pour-me-former/les-aides-a-l-apprentissage>

LE TEMPS DE TRAVAIL

Votre temps passé au CFA est considéré comme du temps de travail à part entière. Il est donc rémunéré et ouvre l'accès aux mêmes droits (temps de travail, congés payés...). N'entrent pas dans le temps de travail de l'apprenti, les modules d'enseignement complémentaires librement choisis par l'apprenti.

L'apprenti mineur ne peut pas travailler plus de 8h par jour (à titre exceptionnel des dérogations peuvent être accordées dans la limite de 5h par semaine), plus de 4h30 consécutives et plus que la durée légale du travail (sauf dérogation de l'inspecteur du travail).

En outre, 2 jours de repos consécutifs doivent lui être accordés.

L'apprenti majeur est soumis aux règles applicables dans l'entreprise.

Les aides pour les apprentis :

► **Aides financières versées par la Région** par l'intermédiaire du CFA : aides au transport, à l'hébergement et à la restauration des apprentis ; pour certaines formations, une bourse de premier équipement peut être attribuée (formations dans le secteur du BTP, de la restauration...)

<http://formation.regionreunion.com/index.php/beneficier-d-une-aide-financiere-pour-me-former/les-aides-a-l-apprentissage>

► **Exonération d'impôts** sur le revenu dans une limite égale au montant annuel du SMIC ;

► **Exonération de charges sociales (Sécurité sociale...)** ;

► **Possibilité de bénéficier de réductions tarifaires (cinéma...)** grâce à une "carte nationale d'apprenti" délivrée par le CFA.

La durée maximale peut alors être portée de 3 ans à 4 ans..

Aides spécifiques

L'AGEFIPH (association de gestion des fonds pour l'insertion professionnelle des handicapés) peut accorder au jeune :

- une subvention forfaitaire ;
 - une prise en charge des frais liés à la compensation du handicap
- <http://www.agefiph.fr/Personne-handicapee>

Les aides spécifiques pour les CFA

Attribuées par l'AGEFIPH, elles sont destinées à :

- l'accueil et l'intégration des jeunes handicapés,
- l'adaptation des supports pédagogiques et des contenus de formation.

L'aménagement de la formation

La formation peut se dérouler normalement dans tout CFA ou section d'apprentissage. Mais en cas de difficultés liées au handicap, des aménagements peuvent être mis en oeuvre :

- aménagements pédagogiques,
- mise en place de cours par correspondance sur autorisation du recteur d'académie ou du directeur.

LE CONTRAT

D'APPRENTISSAGE AMÉNAGÉ

Si vous êtes reconnu handicapé par la Commission des Droits et de l'Autonomie des Personnes Handicapées (CDAPH), pour faciliter la formation des jeunes handicapés, il n'y a plus de limite d'âge pour signer un contrat d'apprentissage.



MOA C'EST POUR TOI !

Une appli pour découvrir des univers professionnels, des métiers, des formations et préparer tes choix d'orientation.



moa.onisep.fr

APPLI DISPONIBLE GRATUITEMENT
SUR L'APP STORE ET GOOGLE PLAY
A PARTIR DE DÉCEMBRE 2015



» L'école change avec le numérique »
#EcoleNumerique

DU CAP AU DIPLÔME D'INGÉNIEUR

LES VOIES DE FORMATION ACCESSIBLES

PAR APPRENTISSAGE

Niveau V

(premier niveau de qualification)

Brevet d'aptitude professionnelle d'assistant animateur technicien (BAPAAT)

Diplôme d'État homologué au niveau V, commun au secteur socioculturel et sportif, le BAPAAT représente le premier niveau de qualification pour l'animation et l'encadrement des activités sportives et socioculturelles. Les formations sont organisées à partir de trois options :

- Loisirs du jeune et de l'enfant,
- Loisirs tout public dans les sites et structures d'accueil collectif,
- Loisirs de pleine nature.

Brevet professionnel agricole (BPA)

Ce diplôme atteste l'acquisition d'une qualification professionnelle dans le domaine agricole ou para agricole. Il se prépare en un an après un CAP/CAP agricole ou en deux ans après une classe de 3^e.

Certificat d'aptitude professionnelle (CAP / CAP agricole)

Ces diplômes permettent à leurs titulaires d'exercer les fonctions d'ouvrier ou d'employé qualifié ; ils attestent de la maîtrise du savoir-faire professionnel.

Leur finalité est l'insertion professionnelle, mais souvent un complément de formation favorise une meilleure adaptation à l'emploi. Leur préparation dure 2 ans.

Certificat de spécialisation (CS)

Ce diplôme de l'enseignement agricole se prépare après un premier diplôme professionnel. Il a pour finalité l'adaptation à l'emploi ou à une situation nouvelle.

Certificat technique des métiers (CTM)

Cette certification sanctionne les connaissances de base nécessaires à l'exercice d'un métier et permet d'intégrer l'entreprise artisanale à un premier niveau de qualification professionnelle.

Diplôme d'État (DE)

Ce diplôme est souvent requis pour l'exercice de professions réglementées dans plusieurs branches d'activité, notamment dans le champ de la santé et de l'animation.

Mention complémentaire (MC)

La MC ajoute une spécialisation à une qualification professionnelle initiale et une meilleure adaptation à l'emploi.

Titre professionnel

Un titre professionnel est une certification professionnelle délivrée, au nom de l'État, par le ministère chargé de l'emploi. Il atteste la maîtrise des compétences, aptitudes et connaissances permettant l'exercice d'activités professionnelles qualifiées.

Niveau IV

(niveau bac)

Baccalauréat professionnel / agricole (Bac pro)

Le baccalauréat professionnel est un diplôme national qui atteste l'aptitude de son titulaire à exercer une activité professionnelle hautement qualifiée.

Ce diplôme national prépare à l'entrée dans la vie active ou à la poursuite d'étude : BTS, BTSA...

Brevet professionnel (BP)

C'est un diplôme national qui se prépare en 2 ans et atteste d'une haute qualification dans l'exercice d'une activité professionnelle définie à caractère industriel, artisanal, commercial, administratif ou social. Dans le domaine agricole, il permet de gérer une entreprise ou une exploitation.

Sa caractéristique principale est d'être un diplôme obtenu par apprentissage ou par la voie de la formation continue dans le prolongement de la préparation d'un diplôme de niveau V dans la même spécialité.

Brevet professionnel de la jeunesse, de l'Éducation populaire et du sport (BPJEEES)

Ce diplôme, délivré par le ministère de la Jeunesse et des sports, forme à l'enseignement, l'encadrement ou l'expertise dans une discipline sportive ou de loisirs.

Brevet Technique des Métiers (BTM)

C'est un diplôme délivré par les Chambres de Métiers qui vise une haute qualification professionnelle. Il se prépare en 2 ans et s'adresse aux titulaires de CAP ou de BEP désireux de progresser dans la maîtrise de leur technicité professionnelle et d'évoluer vers des responsabilités d'encadrement.

Certificat de spécialisation (CS)

Ce diplôme de l'enseignement agricole se prépare après un premier diplôme professionnel. Il a pour finalité l'adaptation à l'emploi ou à une situation nouvelle.

Certificat technique des métiers (CTM)

Cette certification sanctionne les connaissances de base nécessaires à l'exercice d'un métier et permet d'intégrer l'entreprise artisanale à un premier niveau de qualification professionnelle.

Diplôme d'État (DE)

Ce diplôme est souvent requis pour l'exercice de professions réglementées dans plusieurs branches d'activité, notamment dans le champ de la santé et de l'animation.

Mention complémentaire (MC)

La MC ajoute une spécialisation à une qualification professionnelle initiale et une meilleure adaptation à l'emploi.

Titre homologué

L'homologation est une validation officielle publique qui consiste à classer par niveaux et par spécialités, après examen par une commission, les titres de formation professionnelle délivrés par les organismes publics et privés qui en font la demande.

Titre professionnel

Un titre professionnel est une certification professionnelle délivrée, au nom de l'État, par le ministère chargé de l'emploi. Il atteste la maîtrise des compétences, aptitudes et connaissances permettant l'exercice d'activités professionnelles qualifiées.

Niveau III (niveau bac + 2)

Brevet de maîtrise (BM)

Diplôme de l'artisanat par excellence, il confirme la maîtrise technique du métier et la qualification dans la direction d'entreprise. Il reconnaît également à son titulaire le titre de maître artisan.

Brevet technique des métiers supérieur (BTMS)

Ce diplôme délivré par les Chambres des métiers valide un haut niveau de qualification. Il permet d'accéder à la fonction de chef d'équipe.

Durée des études : 2 ans après un BTM ou d'un CAP plus 5 ans d'expérience.

Brevet de technicien supérieur / agricole (BTS/ BTSA)

Ce diplôme confère à son titulaire une qualification lui permettant d'assurer des tâches d'encadrement dans un secteur professionnel précis. Il permet également la poursuite d'études. Les titulaires du BTSA, délivré par les lycées agricoles, peuvent s'orienter vers un certificat de spécialisation.

Durée des études : 2 ans après le bac.

Diplôme d'études universitaires scientifiques et techniques (DEUST)

Ce diplôme de premier cycle de l'université à vocation professionnelle est obtenu après deux années d'études. La formation a pour but l'acquisition de connaissances universitaires de base et d'une qualification professionnelle.

Diplôme universitaire technologique (DUT)

Ce diplôme forme des personnels d'encadrement technique capables de s'adapter à une famille d'emploi (production, services...). La formation proposée favorise la poursuite d'études.

Durée des études : 2 ans après le bac (certains IUT proposent des DUT en 1 an pour les diplômés de bac + 2).

Titre professionnel

Un titre professionnel est une certification professionnelle délivrée, au nom de l'État, par le ministère chargé de l'emploi. Il atteste la maîtrise des compétences, aptitudes et connaissances permettant l'exercice d'activités professionnelles qualifiées.

Niveau II (niveau bac + 3 ou 4)

Diplôme d'État (DE)

Ce diplôme est souvent requis pour l'exercice de professions réglementées dans plusieurs branches d'activité, notamment dans le champ de la santé et de l'animation.

Diplôme de comptabilité et de gestion (DCG)

Le DCG sanctionne un niveau de connaissances générales et spécialisées représentant le socle du cursus en comptabilité et gestion. Il offre notamment des débouchés dans les cabinets d'expertise comptable, dans les cabinets conseils ainsi que dans les services comptables, juridiques et financiers des entreprises.

Durée des études : 3 ans.

Licence

Elle se prépare à l'université, en trois ans.

La licence générale n'est pas un diplôme d'insertion, elle vise principalement une poursuite d'études en master puis en doctorat. Il est possible, après une L2 validée, d'intégrer une licence professionnelle.

Licence professionnelle

Après un diplôme de niveau III (BTS, DUT) ou une deuxième année de licence, l'objectif de la LPRO est l'insertion professionnelle à des postes de cadre intermédiaire (entre le niveau technicien supérieur et le niveau supérieur).

Durée des études : 1 an.

Niveau I (niveau bac + 5)

Diplôme d'école de commerce

Certaines écoles de commerce délivrent un diplôme visé par le ministère de l'Éducation nationale. L'admission s'effectue après un bac, un bac + 2 ou un bac + 3.

Durée des études : 3 à 5 ans.

Diplôme d'ingénieur

Ce diplôme donne d'office le grade de master. L'admission dans les écoles se fait sur concours à différents niveaux d'études (de bac à bac + 4), après deux années de classes préparatoires aux grandes écoles ou sur sélection (après un bac +2).

Diplôme supérieur de comptabilité de gestion (DSCG)

Il permet d'accéder aux carrières d'expert comptable et de commissaire aux comptes mais aussi aux fonctions d'encadrement des services administratifs, comptables et financiers de l'entreprise et de la banque.

Durée des études : 2 ans après un bac + 3.

Master

Le master comporte des parcours à finalité professionnelle, à finalité recherche ou indifférenciés. Il permet l'insertion professionnelle ou la poursuite d'études (doctorat, mastère spécialisé...).

Durée des études : 2 ans après un bac + 3.

INDEX DES DIPLÔMES PAR NIVEAU DE FORMATION

NIVEAU V

BAPAAT

Option loisirs de pleine nature, option loisirs tout public dans les sites et structures d'accueil collectives 32

BPA

Transformations alimentaires (transformation de produits alimentaires, transformation des viandes) 12
BPA Transformations alimentaires (transformation de produits alimentaires, transformation des viandes) 30
Travaux de la production animale (élevage de porcs ou de volailles, élevage de ruminants, polyculture-élevage) 12
Travaux des productions horticoles (horticulture ornementale et légumière) 12

CAP

Agent polyvalent de restauration 30
Art et techniques de la bijouterie-joaillerie option bijouterie-joaillerie 14
Boucher 30
Boulangier 30
Carreleur mosaïste 16
Charcutier-traiteur 30
Coiffure 34
Conducteur d'engins : travaux publics et carrières 16
Conducteur routier marchandises 38
Constructeur bois 16
Constructeur de routes 16
Constructeur en canalisations des travaux publics 16
Constructeur en ouvrages d'art 16
Cuisine 30
Ébéniste (en 3 ans) 14
Employé de vente spécialisé option A produits alimentaires 26
Employé de vente spécialisé option B produits d'équipement courant 26
Esthétique, cosmétique, parfumerie 34
Étancheur du bâtiment et des travaux publics 16
Fleuriste 26
Gardien d'immeubles 34
Glacier fabricant 30
Installateur en froid et conditionnement d'air 20
Installateur sanitaire 16
Maçon 16
Maintenance de bâtiments de collectivités 16
Maintenance des matériels option matériels de travaux publics et de manutention 24
Maintenance des véhicules option motocycles 24
Maintenance des véhicules option véhicules de transport routier 24
Maintenance des véhicules option voitures particulières 24
Marbrier du bâtiment et de la décoration 16
Menuisier aluminium, verre 17
Menuisier fabricant de menuiserie, mobilier et agencement 14
Métiers de la mode - vêtement flou 14
Opérateur/opératrice logistique 38
Pâtissier 30
Peintre-applicateur de revêtements 17
Peinture en carrosserie 24
Plâtrier - plaquiste 17
Poissonnier 30
Préparation et réalisation d'ouvrages électriques 20
Réparation des carrosseries 24
Restaurant 30
Sellerie générale 14
Sériographie industrielle 14
Serrurier métallier 17
Services en brasserie-café 30
Services hôteliers 31
Signalétique, enseigne et décor 14

CAP agricole

Agriculture des régions chaudes 12
Jardinier paysagiste 12
Métiers de l'agriculture (production animale, production végétale : arboriculture, horticulture) 12
Opérateur(trice) en industries agroalimentaires, option transformation de produits alimentaires 31

CS

Restauration collective 31
Taille et soins des arbres 12
Tracteurs et machines agricoles utilisation et maintenance 12

CTM

Préparateur option charcuterie-traiteur 31
Préparateur vendeur option boucherie 31
Vendeur en boulangerie pâtisserie 31

DE

Diplôme d'état d'ambulancier 34

MC

Boulangerie spécialisée 31
Cuisinier en desserts de restaurant 31
Employé traiteur 31
Essayage-retouche-vente 14
Maintenance des systèmes embarqués de l'automobile véhicules particuliers 24
Pâtisserie glacierie chocolaterie confiserie spécialisées 31
Soudage 24
Sûreté des espaces ouverts au public 34

AUTRE

Installateur de réseaux câblés de communications 20

NIVEAU IV

BAC PRO agricole

Conduite et gestion de l'exploitation agricole option systèmes à dominante cultures 13
Productions horticoles 13

BAC PRO

Accompagnement, soins et services à la personne option B : en structure 34
Commerce 26
Électrotechnique, énergie, équipements communicants (habitat tertiaire, industriel) 20
Esthétique cosmétique parfumerie 34
Gestion administration 26
Logistique 38
Maintenance des véhicules option A voitures particulières 25
Maintenance des véhicules option B véhicules de transport routier 25
Optique lunetterie 35
Ouvrages du bâtiment : métallerie 17
Photographie 15
Prothèse dentaire 35
Réalisation de produits imprimés et plurimédia option A productions graphiques 15
Réparation des carrosseries 25
Systèmes électroniques numériques, (audiovisuel multimédia, électrodomestique, électronique industrielle embarquée, télécommunications et réseaux) 20
Technicien conseil vente en alimentation option produits alimentaires 32
Technicien du froid et du conditionnement d'air 20
Travaux publics 17

BP

Agent technique de prévention et de sécurité 35
Aménagements paysagers 13
Arts de la cuisine 32
Arts du service et commercialisation en restauration 32
Boucher 32
Boulangier 32
Charcutier-traiteur 33
Coiffure 35

Esthétique, cosmétique, parfumerie	35
Fleuriste.....	26
Installateur, dépanneur en froid et conditionnement d'air	20
Installations et équipements électriques	20
Maçon.....	17
Menuisier.....	17
Menuisier aluminium - verre.....	18
Métallier.....	25
Monteur en installations du génie climatique et sanitaire.....	21
Peinture revêtements.....	18
Préparateur en pharmacie.....	35
Responsable d'exploitation agricole.....	13

BMA

Ébéniste.....	15
---------------	----

BTM

Pâtissier confiseur glacier traiteur.....	33
Prothésiste dentaire.....	35

MC

Accueil réception.....	33
Technicien en réseaux électriques.....	21

AUTRE

Assistant(e) dirigeant(e) d'entreprises artisanales	26
Conseiller(ère) services en électrodomestique et multimédia	21
Technicien Jardins espaces verts.....	13
Technicien services en audiovisuel et électrodomestique	21
Technicien services en multimédia.....	21
Vendeur Conseiller commercial (réseau Négoventis)	26
Vendeur de l'électrodomestique et du multimédia	21

NIVEAU III

BM

BM Coiffeur	36
-------------------	----

BTS

Aménagement finition.....	18
Après-vente automobile option véhicules particuliers	25
Assistance technique d'ingénieur	25
Assistant de gestion de PME PMI (diplôme à référentiel commun européen).....	27
Assistant de manager	27
Commerce international (diplôme à référentiel commun européen)	27
Communication	15
Comptabilité et gestion	27
Design graphique option communication et médias imprimés	15
Diététique.....	36
Électrotechnique.....	22
Fluides, énergies, domotique option B froid et conditionnement d'air	22
Fluides, énergies, domotique option C domotique et bâtiment communicants	22
Maintenance des systèmes option A systèmes de production.....	25
Management des unités commerciales	27
Métiers des services à l'environnement.....	25
Négociation et relation client.....	27
Opticien lunetier	36
Services et prestations des secteurs sanitaire et social.....	36
Services informatiques aux organisations option A solutions d'infrastructure, systèmes et réseaux.....	22
Technico-commercial	27
Tourisme.....	33

BTSA

Aménagements paysagers.....	13
Productions animales.....	13

AUTRE

Assistant manager tourisme hôtellerie restauration (réseau Négoventis).....	33
Développeur-intégrateur de solutions intranet-internet.....	27
Gestionnaire d'unité commerciale option généraliste ou spécialisée (réseau Négoventis).....	27
Responsable de chantier.....	18
Technicien conseil en réseaux et télécommunications.....	28
Technicien supérieur du transport terrestre de marchandises	39
Technicien supérieur en méthodes et exploitation logistique.....	38

NIVEAU II

Licence professionnelle

Arts, lettres, langues mention Métiers de la communication :	
chargé de communication	15
Arts, lettres, langues mention Métiers de la médiation par des approches artistiques et culturelles	36
Droit, économie, gestion mention Commerce et distribution.....	29
Droit, économie, gestion mention Management et gestion des organisations.....	29
Droit, économie, gestion mention Métiers du tourisme et des loisirs	33
Droit, économie, gestion mention Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration	33
Droit, économie, gestion mention Technico-commercial.....	29
Sciences, technologies, santé mention Agronomie	13
Sciences, technologies, santé mention Métiers de l'énergétique, de l'environnement et du génie climatique	18
Sciences, technologies, santé mention Métiers des réseaux informatiques et télécommunications	22
Sciences, technologies, santé mention Métiers du BTP : génie civil et construction	18
Sciences, technologies, santé mention Métiers du BTP : performance énergétique et environnemental des bâtiments.....	19
Sciences, technologies, santé mention Optique professionnelle	36
Sciences, technologies, santé mention Qualité, hygiène, sécurité, santé, environnement	13

AUTRE

Animateur, qualité, sécurité, santé au travail et environnement	36
Chef de projet en marketing internet et conception de site.....	28
Concepteur et développeur des systèmes d'information.....	22
Diplôme de gestion et de comptabilité (INTEC).....	28
Responsable conception et développement en solutions mobiles.....	22
Responsable de développement commercial (réseau Négoventis).....	28
Responsable de gestion des ressources humaines.....	28
Responsable Logistique (bac+4).....	39
Responsable manager de la distribution (spécialité commerce et distribution) - réseau Négoventis	28

NIVEAU I

Titre d'ingénieur

Diplôme d'ingénieur du Centre d'études supérieures industrielles spécialité Bâtiment et travaux publics, en partenariat avec l'ITC BTP-OI.....	19
--	----

AUTRE

Diplôme supérieur de gestion et de comptabilité	29
Manager développement des ressources humaines	29
Master Droit, économie, gestion mention Gestion des ressources humaines	29



© Dominique Bruyère / Onisep Réunion

SECTEUR AGRICULTURE

AGRICULTURE, ÉLEVAGE, AGROALIMENTAIRE, AMÉNAGEMENT, HORTICULTURE

Les diplômes présentés ci-dessous sont classés par niveau de formation (de niveau V à niveau I).

NIVEAU V

BPA Transformations alimentaires

- transformation de produits alimentaires
- transformation des viandes

Ce BPA forme des ouvriers qualifiés dans le domaine de l'agroalimentaire. La formation comporte trois spécialités : transformations des viandes, transformation du lait et transformation des produits alimentaires.

Le titulaire de ce diplôme est capable de réceptionner la matière première (animaux, laits, denrées brutes) et de réaliser les premières transformations (abattage, stockage, réfrigération...) et est susceptible de participer ensuite aux autres opérations (élaboration de produits cuisinés, salage, affinage de fromage, conditionnement) pour aboutir au produit final transformé. Il utilise pour cela des équipements automatisés ou non et doit pouvoir intervenir sur une ou plusieurs machines. Il assure le nettoyage, l'entretien et le réglage des installations qu'il utilise, dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Saint-Joseph - CFA agricole de Saint-Joseph

BPA Travaux de la production animale

- élevage de porcs ou de volailles
- élevage de ruminants
- polyculture-élevage

Le titulaire de ce diplôme maîtrise les situations de travail courantes : préparation et distribution des aliments, observation et surveillance des animaux, soins de base, manipulations d'animaux, suivi des lots, utilisation, nettoyage et entretien des matériels, des équipements et des bâtiments.

Saint-Joseph - CFA agricole de Saint-Joseph

BPA Travaux des productions horticoles

- horticulture ornementale et légumière

L'horticulteur issu de cette spécialité sème, bouture, greffe, repique et rempote les végétaux. Il assure le suivi des cultures et les travaux d'entretien (éclaircissage, effeuillage...), procède à la récolte puis au conditionnement et à la vente des produits.

Saint-Joseph - CFA agricole de Saint-Joseph

CAP agricole Agriculture des régions chaudes

Le titulaire de ce CAP aura reçu une formation d'ouvrier agricole polyvalent dans la production animale, végétale ou l'horticulture. Il nourrit les animaux, veille à leur bien-être. Il sème, fertilise le sol, entretient les cultures et participe à la récolte. En horticulture il repique, rempote, transplante, entretient la production. Sa formation tient compte des conditions de vie et de climat dans les régions chaudes, notamment dans les départements d'outre mer (DOM) situés en régions tropicales (Martinique, Guadeloupe, La Réunion, Guyane...).

Saint-André - Maison familiale rurale de l'Est

Lieu d'inscription : CFA des maisons familiales - Saint-Pierre

Saint-Joseph - CFA agricole de Saint-Joseph

CAP agricole Jardinier paysagiste

Le jardinier paysagiste travaille pour les entreprises paysagistes, les villes, les collectivités territoriales. Il entretient les espaces verts ou les jardins ; il procède aux travaux d'aménagement (drainage), arrosage, décoration, plantation de végétaux d'ornement en utilisant des fertilisants et produits phytopharmaceutiques. Il entretient le matériel et est en relation avec les fournisseurs ou les clients. L'ouvrier paysagiste travaille dans des établissements privés (entreprises de création, d'entretien de jardins particuliers ou d'aménagements collectifs, de constructions décoratives) ou publics (services des espaces verts des villes, collectivités territoriales, syndicats intercommunaux).

L'ouvrier du paysage ou le jardinier aménage et entretient les jardins privés ou les espaces publics à l'aide d'outils manuels et d'engins motorisés. Les travaux d'aménagement couvrent principalement les travaux liés à la plantation des végétaux, l'engazonnement et la mise en place d'infrastructures (systèmes d'arrosage, petits ouvrages et installations inertes,...). Les travaux d'entretien consistent à assurer la maintenance des aménagements et des espaces végétalisés et l'entretien des matériels utilisés.

Saint-Paul - CFA agricole de Saint-Paul

CAP agricole Métiers de l'agriculture (production animale, production végétale : arboriculture, horticulture)

Le titulaire du CAP agricole métiers de l'agriculture travaille dans différents types d'exploitation agricole : élevage, culture céréalière, horticulture, vignoble selon la spécialité choisie. Il est responsable de la conduite d'un élevage ou d'une production végétale.

En productions animales, le diplômé pratique l'élevage (bovin, ovin, caprin, porcin et volailles). Il s'occupe de l'alimentation, de l'entretien et du suivi sanitaire du troupeau. En productions végétales, le diplômé travaille les sols : prépare les parcelles, procède aux plantations des semis, surveille la croissance et la protection des végétaux par l'emploi de fertilisants, de produits phytosanitaires. Il récolte et conditionne des produits. En arboriculture, le salarié réalise l'ensemble des travaux manuels du verger : taille, palissage, travaux en vert... Employé comme tractoriste, il réalise les travaux mécanisés.

Ce diplômé travaille chez un pépiniériste, un maraîcher, un horticulteur ou un arboriculteur ou dans les domaines viticoles. Dans l'exploitation viticole, le diplômé est formé aux opérations réalisées en cave ou en chai : traitement de la vendange, nettoyage du matériel, vinification et élevage du vin. Il utilise et entretient les équipements et matériels dans le vignoble et dans la cave.

Saint-Joseph - CFA agricole de Saint-Joseph

Saint-Paul - CFA agricole de Saint-Paul

CS Taille et soins des arbres

L'ouvrier élagueur définit les opérations à réaliser sur les arbres d'ornement. Il participe à la préparation d'un chantier de taille et de soins aux arbres et exécute, dans les règles de l'art et en toute sécurité, les opérations de taille et d'entretien.

L'élagueur travaille dans une entreprise spécialisée en élagage ou travaux forestiers, chez un paysagiste ou au sein d'un service espaces verts d'une collectivité territoriale.

Saint-Paul - CFA agricole de Saint-Paul

CS Tracteurs et machines agricoles utilisation et maintenance

L'activité du conducteur d'engin d'exploitation agricole est liée au calendrier des saisons. En période culturale, il conduit des matériels. En morte saison ou en périodes d'intempérie, c'est l'activité maintenance qui domine. Le conducteur est généralement polyvalent. Il utilise plusieurs types de matériels agricoles (tracteurs et outils attelés, automoteurs : ensileuse, moissonneuse-batteuse...).

Saint-Joseph - CFA agricole de Saint-Joseph



Publications ONISEP

- PARCOURS : Les métiers de l'agriculture
- PARCOURS : Les métiers auprès des animaux
- PARCOURS : Les métiers de l'agroalimentaire
- ZOOM METIERS : Les métiers du paysage



→ Liste des CFA et de leurs formations pages 40 à 46

NIVEAU IV

BAC PRO Conduite et gestion de l'exploitation agricole option systèmes à dominante cultures

Le diplômé est capable de développer l'exploitation agricole en fonction de ses objectifs, de ses moyens financiers, des potentialités de l'exploitation. Selon la spécialité choisie, il peut mettre en place un système de productions animales et conduire un élevage (alimentation, reproduction, contrôle sanitaire du troupeau) ou bien maîtriser la conduite d'une production végétale, de la préparation du sol à la récolte, le conditionnement et la commercialisation du produit.

Saint-Paul - CFA agricole de Saint-Paul

BAC PRO Productions horticoles

Le titulaire de ce bac pro travaille en tant qu'ouvrier hautement qualifié ou que responsable d'exploitation (généralement familiale). La production horticole recouvre les secteurs des productions florales, légumières et fruitières, ainsi que les pépinières. Ce professionnel se situe entre les ouvriers qualifiés et le personnel d'encadrement ou le chef d'exploitation.

Saint-Paul - CFA agricole de Saint-Paul

BP Aménagements paysagers

Le titulaire de ce diplôme réalise et entretient les jardins et espaces verts. Il est salarié d'une entreprise paysagère ou du service espaces verts d'une ville, d'une collectivité territoriale, d'un syndicat intercommunal. Avec de l'expérience, il peut devenir chef d'équipe sur des chantiers de création d'espaces verts ou de jardins. Il participe à la conduite du chantier : préparation, organisation, exécution des travaux prévus.

Saint-Paul - CFA agricole de Saint-Paul

BP Responsable d'exploitation agricole

Le BP REA permet d'obtenir la capacité professionnelle agricole, nécessaire à l'installation d'un agriculteur. Le cœur de la formation réside dans l'acquisition de compétences en élevage et en cultures, ainsi qu'en gestion d'entreprise. Cependant, la communication sur les produits et sur le métier, la gestion des ressources humaines, le droit du travail, la prise de décision, la connaissance des filières de transformation et la qualité sont également abordés.

Saint-Joseph - CFA agricole de Saint-Joseph

Saint-Paul - CFA agricole de Saint-Paul

Technicien Jardins espaces verts

Ce professionnel doit être capable de participer au fonctionnement global de l'entreprise ou du service espaces verts. Il est apte à exercer les métiers d'ouvrier hautement qualifié du paysage, de chef d'équipe, d'encadrant technique de chantier du paysage ou d'agent technique jardins espaces verts dans une collectivité territoriale. Avec une compétence commerciale, il peut également exercer le métier de vendeur de végétaux pour le grand public ou les paysagistes. Après plusieurs années de pratique professionnelle, ce salarié peut faire le choix de créer son entreprise.

Le Tampon - Maison familiale rurale

Lieu d'inscription : CFA des maisons familiales - Saint-Pierre

NIVEAU II

Licence professionnelle Sciences, technologies, santé mention Agronomie

L'agronomie est l'étude scientifique de tous les processus concernant l'agriculture. IL s'agira d'acquérir de nouveaux savoirs et savoirs faire nécessaires dans la mise en œuvre de l'encadrement d'une agriculture durable en milieu tropical insulaire. Acquérir des compétences d'animateur de chargé de projet afin de promouvoir l'agriculture durable à l'échelle du territoire pour une meilleure gestion des espaces naturels et cultivés. Acquérir des compétences adaptées au contexte particulier des zones tropicales et insulaires où les environnements uniques sont soumis à de fortes pressions anthropiques.

Saint-Denis - UFR Sciences et technologies

Saint-Denis - SUFP

Saint-Paul - Lycée agricole Émile Boyer de la Giroday

Lieu d'inscription : CFA UR (Centre de formation d'apprentis de l'Université de La Réunion)

Licence professionnelle Sciences, technologies, santé mention Qualité, hygiène, sécurité, santé, environnement

Cette licence pro forme des cadres intermédiaires polyvalents dans le domaine du contrôle et du management de la qualité, connaissant bien les aspects réglementaires, de la sécurité et de la démarche qualité dans les métiers de l'agroalimentaire, de l'environnement et de la santé. Les titulaires de ce diplômes peuvent être animateurs qualité, techniciens de production et de contrôle qualité, responsables sécurité, responsables environnement...

Saint-Pierre - Institut Universitaire de Technologie (IUT)

Lieu d'inscription : CFA UR (Centre de formation d'apprentis de l'Université de La Réunion)

NIVEAU III

BTSA Aménagements paysagers

Le technicien conçoit des projets d'aménagement paysager. Il en dessine les plans, établit les devis. Il peut préconiser des choix de végétaux, d'équipements et de matériaux. Par ailleurs, il se charge des démarches administratives d'ouverture du chantier, de l'établissement du planning, de la gestion et du suivi des travaux.

Saint-Paul - CFA agricole de Saint-Paul

BTSA Productions animales

Ce BTSa forme les élèves à la gestion d'une exploitation agricole avec un élevage. En tant que conseiller technique, le titulaire de ce BTSa aide les exploitants à optimiser, en termes de qualité et de rentabilité, leur production de lait ou de viande. Mais il peut également assurer lui-même la conduite d'une production animale spécialisée.

Saint-Joseph - CFA agricole de Saint-Joseph



SECTEUR INDUSTRIE

ARTISANAT, COMMUNICATION, INDUSTRIES GRAPHIQUES

Les diplômes présentés ci-dessous sont classés par niveau de formation (de niveau V à niveau I).

NIVEAU V

CAP Art et techniques de la bijouterie-joaillerie option bijouterie-joaillerie

Ouverture sous réserve d'effectifs suffisants

Il s'agit de réaliser un bijou en assemblant divers éléments (métaux, pierres...) ou de démonter et transformer un bijou existant. Étude des matériaux (savoir les identifier, les peser et les traiter) et des techniques utilisées pour travailler pierres et métaux (scier, limer, souder, étirer, polir...).

Saint-Paul - URMA, Centre de formation de Saint-Gilles les Hauts

CAP Ébéniste (en 3 ans)

L'ébéniste fabrique ou répare le mobilier selon un mode artisanal. Il maîtrise toutes les techniques de fabrication : découper les pièces, raboter, monter, teinter... Il travaille surtout le bois. Il sait déchiffrer un plan technique, connaître la géométrie et a des notions d'histoire de l'art.

Saint-Pierre - URMA, Centre de formation de Saint-Pierre

CAP Menuisier fabricant de menuiserie, mobilier et agencement

Le menuisier réalise en atelier des ouvrages comme : portes, fenêtres, placards et parquets en bois ou autres matériaux (plastique ou aluminium). Il trace, découpe, effectue l'assemblage et la finition. Il sait choisir les matériaux, relever des mesures et comprendre un plan de montage.

Saint-André - URMA, Centre de formation de Saint-André

Saint-Pierre - URMA, Centre de formation de Saint-Pierre

CAP Métiers de la mode - vêtement flou

Ouverture sous réserve d'effectifs suffisants

La technique du « flou », qui se distingue de celle du « tailleur », désigne les méthodes de construction et de réalisation de vêtements souples et déstructurés. Il s'agit de réaliser des vêtements en étoffes fines et souples comme des robes, des chemises, des layettes ou vêtements d'enfants, vêtements d'intérieur... Savoir prendre les mesures de la personne, concevoir le « patron », préparer les différents éléments de tissu, mettre en forme le modèle, effectuer les essayages, faire des retouches...

Saint-Paul - URMA, Centre de formation de Saint-Gilles les Hauts

CAP Sellerie générale

Ce professionnel fabrique des revêtements de sièges de véhicules automobiles, des stores, des sangles et voileries, des chapiteaux en travaillant des matières variées (bois, cuirs, tissus, plastiques, fibres de verre...). Il assure des opérations de piquage, collage, soudage et finition (à la main ou à la machine).

Saint-Paul - URMA, Centre de formation de Saint-Gilles les Hauts

CAP Sérigraphie industrielle

Le titulaire de ce CAP exerce dans les entreprises qui impriment des textes ou des images sur des objets de toutes sortes comme flacons, affiches publicitaires, puces électroniques etc. Il fabrique les écrans à travers lesquels l'encre est pressée pour être déposée sur le support. Il effectue les réglages des presses, du séchoir et veille au bon fonctionnement de l'équipement.

Saint-Paul - URMA, Centre de formation de Saint-Gilles les Hauts

CAP Signalétique, enseigne et décor

Le graphiste décorateur réalise des panneaux publicitaires ou informatifs et des panneaux décoratifs grâce à des techniques comme : découpe de lettres adhésives pilotées par ordinateur, aérographie, peinture. Il collabore souvent avec l'enseignant pour la réalisation des matériels de campagne publicitaire.

Saint-Paul - URMA, Centre de formation de Saint-Gilles les Hauts

MC Essayage-retouche-vente

Cette MC forme des professionnels capables de guider les clients dans la modification d'un vêtement et de leur proposer la solution la mieux adaptée à leurs besoins. Ils savent établir une fiche technique des interventions requises, estimer le coût des retouches, effectuer le travail et l'évaluer.

Les diplômés peuvent travailler dans un atelier artisanal ou au rayon habillement d'une grande surface

Saint-Paul - URMA, Centre de formation de Saint-Gilles les Hauts



© Dominique Bruyère / Onisep Réunion



© Photothèque Onisep



Publications ONISEP

- PARCOURS : Les métiers du graphisme et du design
- PARCOURS : Les métiers de l'audiovisuel
- PARCOURS : Les métiers de la mode et du luxe
- PARCOURS : Les métiers de la culture et du patrimoine



➔ Liste des CFA et de leurs formations pages 40 à 46

NIVEAU IV

BAC PRO Photographie

Le photographe effectue à la fois des travaux de prises de vue, comme les photos d'identité, les travaux de reportage, les prises de vue d'un objet technique en trois dimensions, les prises de vue publicitaire type catalogue ou d'après maquette et des travaux de laboratoire : tirage en noir et blanc ou en couleur.

Saint-Paul - URMA, Centre de formation de Saint-Gilles les Hauts

BAC PRO Réalisation de produits imprimés et plurimédia option A productions graphiques

Le titulaire de ce bac pro participe à toutes les étapes de réalisation d'un document avant son impression (pré-press). Il peut travailler dans une maison d'édition, un atelier de prototypage ou de composition. Il participe à l'étude de la faisabilité du projet et des produits de communication, propose des solutions techniques tant sur les aspects de la création et de la réalisation que de la qualité et des délais. Il assure la production en intégrant les contraintes techniques, en réalisant l'imposition et les formes imprimantes.

Saint-Paul - URMA, Centre de formation de Saint-Gilles les Hauts

BMA Ébéniste

Le titulaire du BMA ébéniste est un technicien d'art intervenant dans la fabrication de meubles ou de mobilier d'agencement : meubles de style, contemporains, marquetés, avec intégration de matériaux innovants, meubles d'art. L'ébéniste est capable d'analyser un cahier des charges, une fiche technique de produit, un plan d'ensemble ou de détail. Il maîtrise les processus de fabrication liés au bois et aux nouveaux matériaux, les assemblages complexes, les nouveaux produits de finition et d'habillage. Il détermine les conditions de fabrication des meubles ou des sièges, la programmation des réalisations, les coûts de production, la gestion des stocks et le contrôle qualité.

Saint-Pierre - URMA, Centre de formation de Saint-Pierre

NIVEAU III

BTS Communication

Pour exercer des activités dans les services de communication d'entreprises, dans les agences de communication ou de publicité. Pour participer à la conception, à la mise en œuvre et au suivi d'actions de communication interne ou externe : travail sur l'image de l'entreprise, image de certains produits...

Saint-Denis - CCI Pôle formation nord - CFA

BTS Design graphique option communication et médias imprimés

Ce BTS forme des graphistes chargés de la réalisation d'un projet en agence de publicité, studio de création graphique ou service intégré d'entreprise. Dans l'option communication et médias imprimé, le professionnel conçoit et réalise des identités visuelles (chartes graphiques, signalétique, habillages télévisuels...), des maquettes et des mises en page. Dans le secteur de la publicité, il conçoit des affiches, des panneaux de PLV (publicité sur le lieu de vente), des spots TV, l'habillage de produits...

Saint-Pierre - Lycée professionnel François de Mahy.

Lieu d'inscription : CFA académique de La Réunion
Recrutement une année sur deux.

NIVEAU II

Licence professionnelle Arts, lettres, langues mention Métiers de la communication : chargé de communication

L'objectif est d'apprendre à analyser et poser une problématique de marketing et/ou de communication dans une organisation, de proposer des stratégies de communication adaptées, de préconiser, négocier et mettre en œuvre les moyens médias ou hors médias. Cette licence pro propose aussi un parcours journalisme.

Saint-Denis - SUFP

Lieu d'inscription : CFA UR (Centre de formation d'apprentis de l'Université de La Réunion)



© Dominique Bruyère / Onisep Réunion

Les diplômes présentés ci-dessous sont classés par niveau de formation (de niveau V à niveau I).

NIVEAU V

CAP Carreleur mosaïste

Le carreleur mosaïste réalise le revêtement des sols et des murs aussi bien à l'intérieur (cuisines, salles de bains...) qu'à l'extérieur (façades, terrasses...). Il prépare le support, découpe et pose les carreaux, vérifie la qualité technique et esthétique de son travail.

Saint-André - URMA, Centre de formation de Saint-André

CAP Conducteur d'engins : travaux publics et carrières

Le conducteur d'engins de travaux publics et carrières prépare le terrain pour les travaux de terrassements ou de nivellement des métiers du bâtiment et des travaux publics. Il utilise différents engins de chantier comme la pelle mécanique, qui peut être équipée pour creuser des tranchées, le bulldozer pour déblayer le terrain en poussant la terre grâce à une large lame d'acier.

Le Port - CCI Pôle formation CIRFIM - CFA

CAP Constructeur bois

Le constructeur bois fabrique les structures lourdes qui font la solidité de l'ensemble d'un bâtiment. En atelier, il scie, assemble et traite les différentes pièces des ouvrages (charpentes, poutres, bardages, parquets, escaliers...). Sur le chantier, il pose les structures et les ossatures et installe les menuiseries et les fermetures extérieures.

Saint-André - URMA, Centre de formation de Saint-André

CAP Constructeur de routes

Le titulaire de ce CAP participe à la construction et à l'entretien des routes et des autoroutes ainsi que d'autres surfaces comme les pistes d'aérodromes, parkings, quais de chargement... Il travaille à la pose de différentes couches et applique divers revêtements (béton, bitume, asphalte, gravillons...). Il raccorde les réseaux souterrains existants : eau, gaz, électricité... Il opère toujours en équipe avec d'autres constructeurs, sous les ordres d'un chef d'équipe ou d'un chef de chantier.

Saint-André - URMA, Centre de formation de Saint-André

CAP Constructeur en canalisations des travaux publics

Le titulaire de ce diplôme exerce dans une entreprise de travaux publics spécialisée dans les réseaux et les branchements de canalisations pour l'adduction d'eau potable, la distribution d'eau industrielle, la collecte d'eaux usées. Les installations concernent également l'électricité, le gaz, les fibres optiques...

Saint-André - URMA, Centre de formation de Saint-André

CAP Constructeur en ouvrages d'art

Spécialiste des coffrages pour couler le béton, le titulaire de ce CAP est un professionnel clé des grands chantiers de travaux publics.

Cet ouvrier professionnel travaille dans une entreprise de travaux publics effectuant des travaux neufs ou des travaux d'entretien et d'amélioration. Il travaille surtout à la construction de grands ouvrages tels que les ponts, barrages, ouvrages de génie civil, centrales électriques, usines, réservoirs..., mais il peut aussi participer à la fabrication et à l'utilisation de moules pour éléments préfabriqués : poteaux, portes, dalles, panneaux de structure, escaliers, voussiors.

Il peut se voir confier également la fabrication et la mise en place des coffrages, du ferrailage et du béton, la mise en place, le cas échéant, des gaines et câbles de précontrainte, ou encore la conduite des opérations de décoffrage.

Saint-Denis - Lycée professionnel l'Horizon
Lieu d'inscription : CFA académique de La Réunion

CAP Étancheur du bâtiment et des travaux publics

Pour travailler dans le bâtiment et les travaux publics en tant que spécialiste de l'isolation : rendre les bâtiments étanches à l'eau, au bruit, à la chaleur...

Ce spécialiste réalise des travaux de revêtements d'étanchéité à l'eau. Sur des chantiers de bâtiment, il assure l'étanchéité des toitures, des terrasses-jardins, des bassins et des façades industrielles. Sur des chantiers de travaux publics, il est chargé de l'étanchéité de la voirie ou d'ouvrages d'art (ponts, barrages...). Il prend également en charge l'isolation thermique et acoustique.

Saint-André - URMA, Centre de formation de Saint-André

CAP Installateur sanitaire

À l'intérieur des maisons, l'installateur sanitaire (ou plombier) raccorde par soudure ou autre méthode les tuyaux du réseau d'eau aux lavabos, éviers, douches, baignoires. En cas de fuite d'eau, il intervient aussi pour effectuer des réparations.

Saint-André - URMA, Centre de formation de Saint-André

CAP Maçon

Spécialiste des coffrages pour couler le béton, c'est un professionnel clé des grands chantiers de travaux publics. Il travaille surtout à la construction de grands ouvrages tels que : ponts, barrages, centrales électriques, usines, réservoirs... Mais il peut aussi participer à la réalisation d'éléments préfabriqués : poteaux, portes, dalles, panneaux, escaliers...

Saint-André - URMA, Centre de formation de Saint-André

Saint-Pierre - URMA, Centre de formation de Saint-Pierre

CAP Maintenance de bâtiments de collectivités

Dans les entreprises, écoles, immeubles, hôpitaux, l'agent de maintenance est chargé de l'entretien et des réparations dans des domaines très divers : électricité, plomberie, maçonnerie, peinture... Dans le cas d'un mauvais fonctionnement (fuite d'eau, vitre cassée...), il localise la panne, en évalue la gravité, fait lui-même des réparations ou prévient les services compétents.

Saint-André - URMA, Centre de formation de Saint-André

CAP Marbrier du bâtiment et de la décoration

Ouverture sous réserve d'effectifs suffisants

Le marbrier donne à la pierre brute, extraite des carrières, la forme qu'il faut pour servir à la construction, à la décoration ou à la restauration de monuments. Il est spécialisé dans le sciage, la taille et le polissage du marbre en blocs ou tranches. D'après un plan, il trace la forme voulue sur le matériau à l'équerre, la règle et le compas. Il procède à la découpe et au polissage à l'aide de machines ou d'outils à main.

Saint-Paul - URMA, Centre de formation de Saint-Gilles les Hauts



Publications ONISEP

- PARCOURS : Les métiers du bâtiment et des travaux publics
- PARCOURS : Les métiers de l'architecture, de l'urbanisme et du paysage
- ZOOM MÉTIERS : Les métiers des compagnons du devoir et du tour de France
- ZOOM MÉTIERS : Les métiers du paysage



→ Liste des CFA et de leurs formations pages 40 à 46

CAP Menuisier aluminium, verre

Le titulaire de ce CAP peut travailler en entreprise pour fabriquer fenêtres, portes, vitrines de magasins, vérandas etc. En atelier, il découpe, usine, assemble différents matériaux (aluminium, verre, matériaux de synthèse...). Il travaille aussi sur les chantiers pour la pose ou la réparation de ces éléments. Il peut également réaliser des aménagements intérieurs : miroirs, pare-douches pour salles de bains...

Saint-André - URMA, Centre de formation de Saint-André

CAP Peintre-applicateur de revêtements

Le titulaire de ce diplôme travaille dans le bâtiment lors de la construction ou de la remise en état des habitations. Il prépare les murs pour y appliquer ensuite peinture ou tapisserie. Il peut travailler aussi à l'extérieur, sur les façades ou les terrasses.

Saint-André - URMA, Centre de formation de Saint-André

CAP Plâtrier - plaquiste

Dans le bâtiment, le plâtrier-plaquiste s'occupe de la réalisation de doublages, cloisons, plafonds et sols. Il gâche le plâtre et le dépose, prépare des surfaces parfaitement lisses pour les menuisiers et les peintres, monte des cloisons en briques ou préfabriquées (plaques).

Saint-André - URMA, Centre de formation de Saint-André

CAP Serrurier métallier

Le titulaire du CAP Serrurier métallier usine, ajuste et assemble les différentes parties d'un ouvrage métallique, puis l'installe sur chantier et en assure l'entretien. Il utilise des matériaux très divers (acier, aluminium, cuivre, laiton et leurs alliages...). Il exerce dans une spécialité du bâtiment, mais d'autres secteurs lui sont ouverts comme le mobilier ou la décoration...

Les ouvrages de métallerie sont présents en serrurerie, construction ou menuiserie métalliques, agencement, ferronnerie (serrures, blindage, balcons, rampes, escaliers, vérandas...).

En atelier, le métallier assure la fabrication d'un ouvrage. Sur chantier, il participe à la pose de l'ouvrage.

Saint-Denis - URMA, Centre de formation de Sainte-Clotilde

NIVEAU IV

BAC PRO Ouvrages du bâtiment : métallerie

Le titulaire de ce bac pro fabrique et met en oeuvre différents ensembles : des structures de bâtiment (charpentes, ossatures...), des parties de l'enveloppe du bâtiment (fenêtres, portes, parties de façade ou de toiture...), des ouvrages de distribution et de protection (cloisons, passerelles, clôtures, garde-corps...). Il intervient en atelier et sur chantier.

Il est chargé de : préparer le processus de réalisation d'un ouvrage à partir d'un dossier architectural, réaliser les ouvrages selon les techniques et procédés courants de fabrication, animer une petite équipe d'ouvriers et de compagnons professionnels, organiser et gérer l'activité et suivre la réalisation du chantier.

Les diplômés s'insèrent dans les PME de métallerie, serrurerie, construction métallique, façades ou menuiserie métallique.

Saint-Denis - URMA, Centre de formation de Sainte-Clotilde

BAC PRO Travaux publics

Le titulaire de ce diplôme est technicien sur un chantier. Il travaille au service de la production dans une entreprise de travaux publics : construction de routes, terrassements, canalisations, construction d'ouvrages d'art (ponts, barrages, tunnels). Ses compétences s'étendent de l'organisation à l'encadrement et à la gestion. Il collabore au bon déroulement du chantier jusqu'à sa remise au client : préparation technique, définition des tâches, de leur temps de réalisation, de leur ordre d'exécution. Il contrôle l'approvisionnement et le bon emploi des matériaux et des matériels. Tout au long du chantier, il veille à respecter le calendrier d'exécution et les règles de sécurité.

Saint-André - URMA, Centre de formation de Saint-André

BP Maçon

Le titulaire de ce diplôme réalise, à partir de directives, l'ensemble des travaux de maçonnerie sur des chantiers de construction neuve, de rénovation ou de réhabilitation. Il intervient dans les secteurs suivants : construction de maisons individuelles, de bâtiments divers, travaux de maçonnerie générale, travail de la pierre. Il peut travailler dans une entreprise artisanale, une PME ou une grande entreprise. Qu'il travaille seul ou en équipe, il est souvent autonome sur le chantier et responsable de la bonne exécution et du suivi des travaux qui lui sont confiés. Il peut également être amené à assurer des fonctions de représentation simple ou de tutorat.

Saint-André - URMA, Centre de formation de Saint-André

Saint-Pierre - URMA, Centre de formation de Saint-Pierre

BP Menuisier

Le titulaire de ce diplôme est un ouvrier hautement qualifié qui exerce son métier en atelier ou sur chantier, aussi bien en construction neuve qu'en réhabilitation ou en agencement. Il travaille le bois, ses dérivés et les matériaux associés (aluminium, produits verriers, matières plastiques...). Il réalise des ouvrages de menuiserie du bâtiment (escaliers, fermetures, cloisons, revêtements de sol, revêtements muraux...), d'agencement (magasins, salles de bains...), d'aménagement intérieur (mobilier, placards...) et de mobilier urbain (kiosques, aires de jeux...). Après avoir fait l'état des lieux et analysé l'existant, le menuisier exécute les dessins (épures, plans...), définit le processus de fabrication, réalise l'ouvrage et, enfin, le met en place.

Saint-André - URMA, Centre de formation de Saint-André



Les diplômes présentés ci-dessous sont classés par niveau de formation (de niveau V à niveau I).

BP Menuisier aluminium - verre

Ouvrier qualifié, le titulaire du diplôme intervient dans les domaines de la construction, de la réhabilitation et de l'aménagement de locaux et d'habitations, à la fois en atelier et sur chantier.

En atelier, il prend en charge la préparation de la fabrication. Il étudie la faisabilité de la réalisation, assure la gestion des stocks, choisit les procédés à mettre en œuvre. Puis il organise les postes de travail en vue de la production, du conditionnement et du chargement. Lors de la fabrication, il effectue les opérations de traçage, d'usinage et d'assemblage des parties d'ouvrage.

Sur le chantier, il remplace, adapte ou pose des vitrines de magasin, des vérandas, des miroirs, des équipements de salle de bains...

Saint-André - URMA, Centre de formation de Saint-André

BP Peinture revêtements

Le titulaire de ce diplôme exerce ses activités en tant que compagnon professionnel. Il travaille seul ou en équipe, selon la taille du chantier, et peut diriger et former quelques personnes.

Il prépare son travail, le réalise en respectant les normes (sécurité, environnement...) et contrôle le résultat obtenu. La réalisation du chantier comprend la préparation des supports, l'application des produits, la pose des revêtements muraux et de sol.

Par ailleurs, il peut effectuer des travaux simples de décoration grâce à ses connaissances en matière de couleurs, de styles et de formes.

Enfin, il exerce une fonction de conseil auprès des clients.

Saint-André - URMA, Centre de formation de Saint-André

NIVEAU III

BTS Aménagement finition

Ce BTS permet d'exercer dans les entreprises relevant du second oeuvre du bâtiment : peinture, plâtrerie, vitrerie, revêtements sols et murs, aménagement intérieur. Le diplômé pourra y assurer l'assistance du chef d'entreprise, la conduite de travaux et l'encadrement de chantiers. Il élabore les dossiers techniques et économiques. Il participe à la préparation, à la conduite et à la gestion du chantier.

Saint-André - URMA, Centre de formation de Saint-André

Responsable de chantier

Le Responsable de chantier du BTP assure la préparation, l'organisation, le suivi technique et économique du chantier BTP. Il anime les équipes de réalisation dans un souci permanent de sécurité et de qualité des prestations réalisées.

Certification : niveau III (bac + 2)

Saint-Pierre - CCI Pôle formation Campus pro - CFA

Le Port - CCI Pôle formation CIRFIM - CFA

Admission : dossier, tests et entretien pour bac + 2 scientifique ou technique.

NIVEAU II

Licence professionnelle Sciences, technologies, santé mention Métiers de l'énergétique, de l'environnement et du génie climatique

Cette licence pro comporte une spécialité : maîtrise de l'énergie et énergies renouvelables : Optimisation des systèmes énergétiques, MDE et Bâtiment, MDE Process industriels et systèmes énergétiques, Réglementation Normalisation Fiscalité, Energies Renouvelables, Communication et Langue, Projet technique de groupe, Réalisation du projet professionnel

Saint-Pierre - Institut Universitaire de technologie (IUT)

Lieu d'inscription : CFA UR (Centre de formation d'apprentis de l'Université de La Réunion)

Licence professionnelle Sciences, technologies, santé mention Métiers du BTP : génie civil et construction

Cette licence pro comporte une spécialité "gestion de projet et conduite de travaux" : permet d'acquérir la fonction de « conducteur de chantier » ou « conducteur de projet ». Les périodes en milieu professionnel permettent progressivement de gérer des responsabilités sur les chantiers ou en bureau d'étude, d'où la nécessité de périodes plus importantes en entreprise et/ou bureaux d'étude en fin de cursus. Le futur diplômé doit montrer ses capacités à manager un chantier ou un projet, seul et en autonomie, en fin de formation.

Saint-Pierre - Institut Universitaire de technologie (IUT)

Lieu d'inscription : CFA UR (Centre de formation d'apprentis de l'Université de La Réunion)



Licence professionnelle Sciences, technologies, santé mention Métiers du BTP : performance énergétique et environnemental des bâtiments

Cette licence professionnelle vise à donner des compétences transverses dans les domaines de la thermique, de l'électricité, des matériaux et de la construction. Cela afin de former des personnes capables de participer à la conception ou à la rénovation d'un bâtiment afin d'en améliorer l'efficacité énergétique. Les étudiants et stagiaires de cette formation seront capables d'effectuer le diagnostic énergétique d'un bâtiment, d'en rédiger le dossier technique et de proposer des solutions d'amélioration.

Le Port - URMA, Centre de formation du Port

NIVEAU I

Diplôme d'ingénieur du Centre d'études supérieures industrielles spécialité Bâtiment et travaux publics, en partenariat avec l'ITC BTP-OI

Saint-Pierre - École d'ingénieurs du Centre d'études supérieures industrielles de La Réunion (EI-CESI)

2 options en 3e année : bâtiment / travaux publics..

Lieu d'inscription : CCI Pôle formation Campus pro - CFA



SECTEUR INDUSTRIE

ÉLECTRICITÉ, ÉLECTRONIQUE, ÉNERGIE, RÉSEAUX

Les diplômes présentés ci-dessous sont classés par niveau de formation (de niveau V à niveau I).

NIVEAU V

CAP Installateur en froid et conditionnement d'air

Le titulaire de ce CAP travaille dans les entreprises spécialisées dans la pose des appareils permettant d'obtenir de l'air frais ou froid. Il effectue le montage des appareils, la pose des tuyaux et des câbles, des robinets, le réglage et le contrôle des engins, leur entretien, leur réparation. Il doit savoir lire un plan, effectuer des calculs.

Le Port - URMA, Centre de formation du Port

CAP Préparation et réalisation d'ouvrages électriques

Le titulaire de ce CAP réalise les installations électriques des logements, bureaux, ou entreprises industrielles... Il travaille d'après les plans et schémas d'installation. Il trace les emplacements des éléments, puis il les met en place et les raccorde. Il intervient sur l'éclairage, les interphones, les alarmes, les appareils de contrôle du chauffage, des ascenseurs... Il réalise la pose des câbles, sait faire des essais de sécurité et dépanner les installations.

Le Port - URMA, Centre de formation du Port

Installateur de réseaux câblés de communications

Ce professionnel effectue l'ensemble des travaux de tirage de câbles, de pose et de raccordement d'équipements permettant aux opérateurs de véhiculer les signaux numériques (téléphone, télévision, internet) jusque chez leurs clients.

Il tire et pose les câbles de communications en aérien, en souterrain, en façade et en intérieur d'immeuble. Il fixe les équipements d'extrémité du réseau tels que tête de câbles, points de branchements, de dérivation, de concentration, et pose les dispositifs terminaux intérieurs, les bornes de raccordement d'utilisateurs et les prises terminales chez le client. Il s'assure de la réalisation correcte de ses travaux et du fonctionnement de la ligne du client à l'aide d'essais, de mesures et de tests.

Le Port - URMA, Centre de formation du Port

NIVEAU IV

BAC PRO Électrotechnique, énergie, équipements communicants

- habitat tertiaire
- industriel

La formation est centrée sur la distribution, l'utilisation et la maîtrise de l'énergie électrique dans les bâtiments et en milieu industriel. Elle prépare à diverses activités qui peuvent s'exercer chez les constructeurs et les installateurs, à EDF et dans les services de maintenance des entreprises industrielles ou de transport (SNCF, RATP...). Les diplômés sont généralement recrutés sur des postes d'ouvriers hautement qualifiés. Ils évoluent vers des fonctions de chef d'équipe, de chef de chantier ou de technicien d'atelier.

Le Port - URMA, Centre de formation du Port

BAC PRO Systèmes électroniques numériques

- audiovisuel multimédia
- électrodomestique
- électronique industrielle embarquée
- télécommunications et réseaux

Le bac pro SEN a pour objectif de former des techniciens capables d'intervenir sur les équipements et les installations où la technologie électronique est majoritaire. Les débouchés sont nombreux et variés : chez un artisan, commerçant, monteur-installateur, en PME, PMI, au service technique ou après-vente d'une grande surface commerciale, dans un centre de maintenance à distance, une société de service, etc.

Le Port - URMA, Centre de formation du Port

BAC PRO Technicien du froid et du conditionnement d'air

Ce diplôme permet de travailler dans le secteur industriel de la production de froid et de la chaîne du froid pour la conservation alimentaire. En fonction de ses instructions de travail, le titulaire de ce diplôme planifie, prépare et effectue l'assemblage de toutes les pièces des systèmes frigorifiques avant leur mise en service.

Le Port - URMA, Centre de formation du Port

BP Installateur, dépanneur en froid et conditionnement d'air

Le titulaire de ce diplôme est un frigoriste-climaticien qualifié capable de préparer, installer, raccorder, assembler, régler et entretenir tous les équipements et les organes de systèmes frigorifiques et climatiques. Les connaissances acquises au cours du BP lui permettent de dimensionner et de réaliser le descriptif et le quantitatif d'une installation frigorifique et/ou thermique de petite puissance. Les enseignements dispensés lui donnent les capacités pour réaliser les réglages, les tests nécessaires et la mise en service de l'installation, réaliser le diagnostic, le dépannage et l'entretien.

Le diplômé est susceptible d'être employé par des entreprises du domaine du génie climatique et/ou frigorifique, des sites industriels et commerciaux comportant des processus frigorifiques et/ou climatiques, des entreprises des secteurs de l'agroalimentaire, de la santé, de la défense et du froid embarqué (routiers, ferroviaires, aériens et maritimes).

Le Port - URMA, Centre de formation du Port

BP Installations et équipements électriques

Le titulaire de ce diplôme est un monteur électricien hautement qualifié, capable d'animer une petite équipe dans une entreprise de BTP spécialisée dans les travaux d'installation électrique.

Il prépare l'exécution du travail, ouvre le chantier, en assure l'exécution, le suivi et le contrôle (y compris sur le plan économique) et, enfin, le clôture. Il peut intervenir au niveau de l'installation, du câblage et du raccordement des organes de commande des chaînes de conversion d'énergie électrique liées à la force motrice, l'éclairage, l'électrothermie ou l'électrochimie. Il installe des systèmes d'alimentation sans interruption, des dispositifs de compensation d'énergie réactive, des sources d'éclairage.

Il procède par ailleurs aux opérations de raccordement d'installations à haute tension et au montage de systèmes à courants faibles (alarme, téléphonie, régulation...).

Saint-André - Lycée professionnel Jean Perrin.

Lieu d'inscription : CFA académique de La Réunion

Le Port - URMA, Centre de formation du Port



Publications ONISEP

- PARCOURS : Les métiers de l'électronique et de la robotique
- PARCOURS : Les métiers de l'énergie
- PARCOURS : Les métiers de l'environnement et du développement durable



→ Liste des CFA et de leurs formations pages 40 à 46

BP Monteur en installations du génie climatique et sanitaire

Le monteur en installations de génie climatique et sanitaire travaille sur chantier pour la mise en place, l'entretien et le dépannage d'installations.

Dans un premier temps, il prépare le chantier en allant sur le site, en consultant les plans et schémas d'installation, en effectuant des relevés et en traçant des schémas de détail du travail à exécuter. Il choisit une méthode de travail puis réalise l'installation en tenant compte des règles de sécurité : implantation des matériels, pose et assemblage des différentes parties (générateurs, émetteurs, tableau électrique...). Il vérifie la conformité de l'installation et la teste avant de la mettre en service.

Saint-André - URMA, Centre de formation de Saint-André

Conseiller(ère) services en électrodomestique et multimédia

Dans un service après-vente (SAV), le conseiller services en électrodomestique et multimédia assure l'accueil, le conseil, l'assistance, le diagnostic et la résolution des dysfonctionnements liés à l'installation ou l'utilisation du produit ou du système. Il assure la gestion des dossiers clients et participe à la planification des éventuelles interventions des techniciens au domicile client. Il évolue essentiellement dans un point de vente, un accueil SAV ou un centre d'appel. S'il peut commencer sa carrière comme chargé de clientèle, hôte ou hôtesse d'accueil SAV ou hot-liner, après expérience, il peut devenir superviseur, chef de groupe ou responsable.

Saint-Denis - URMA, Centre de formation de Sainte-Clotilde

MC Technicien en réseaux électriques

Ce technicien est un professionnel de la construction des réseaux électriques de distribution. Sur les réseaux aériens, souterrains et d'éclairage public, il effectue tous les travaux de mise en œuvre et de raccordement. De la réalisation à la mise en service, il travaille au sein d'une équipe de 2 à 4 membres, sous la direction d'un chef d'équipe, dans des entreprises locales et nationales, privées ou publiques.

Le Port - CCI Pôle formation CIRFIM - CFA

Technicien services en audiovisuel et électrodomestique

Le technicien services en électrodomestique effectue un prédiagnostic dans l'entreprise. Il diagnostique et effectue la réparation d'un produit, peut l'installer, neuf ou réparé, et participer à la gestion du SAV. Il assure une relation clientèle.

Il peut être employés dans les TPE / PME de moins de 10 salariés spécialisées en vente et réparation ou réparation uniquement de matériel électroménager, sur les plateformes de réparation et service après-vente des grandes surfaces ou dans les stations techniques agréées par les constructeurs.

Saint-Denis - URMA, Centre de formation de Sainte-Clotilde

Technicien services en multimédia

Rattaché à une structure de services d'installation ou de maintenance, le Technicien Services Multimédia intervient en atelier, à distance ou au domicile du consommateur. Le Technicien Services Multimédia assure l'installation et la maintenance du réseau domestique et de l'environnement multimédia du consommateur. Il est capable de réaliser le câblage et le raccordement à la boucle locale ADSL ou FTTH d'un logement et d'en vérifier la conformité et le bon fonctionnement. Il installe la box de l'opérateur et configure le réseau domestique filaire ou sans fil. Il installe et paramètre l'ensemble des périphériques, produits ou systèmes multimédia et domotiques. Il forme et informe le consommateur à l'utilisation de ses produits, ordinateurs, téléviseurs, home cinéma, objets et produits connectés. Il maîtrise l'installation d'une antenne hertzienne ou satellite. En cas de dysfonctionnement, il réalise le diagnostic et la maintenance des appareils. Il peut diagnostiquer et faire la maintenance des smartphones. Il connaît l'ensemble des services proposés par son entreprise, il maîtrise la relation en clientèle et il est capable de réaliser une vente complémentaire d'un service ou d'un accessoire.

Saint-Denis - URMA, Centre de formation de Sainte-Clotilde

Vendeur de l'électrodomestique et du multimédia

Le vendeur de l'électrodomestique et du multimédia exerce diverses activités. Il vend un produit, système ou service. Il participe à l'animation de son rayon et au suivi de l'activité (commandes clients, actions de fidélisation, dossier de financement). Il effectue le suivi du client après la vente (litiges, pannes et autres). Les titulaires de cette formation sont attendus dans les entreprises spécialisées dans la vente de matériel électronique grand public, multimédia et électroménager ou dans les grandes surfaces spécialisées ou dans les grandes surfaces alimentaires distribuant de l'électronique grand public. Les emplois du type vendeur en équipement du foyer ou vendeur informatique sont pour eux. Ces conseillers commerciaux exercent leur métier dans l'artisanat ou dans la petite, moyenne ou grande surface spécialisée (Hi-Fi, TV-vidéo, micro-informatique, téléphonie, électrodomestique) ou dans la grande distribution. Avec de l'expérience et une formation, ils peuvent devenir responsables de rayon de vente, de magasin ou chefs d'entreprise ou formateurs produits et argumentations.

Saint-Denis - URMA, Centre de formation de Sainte-Clotilde



© Photothèque Onisep

ÉLECTRICITÉ, ÉLECTRONIQUE, ÉNERGIE, RÉSEAUX

Les diplômes présentés ci-dessous sont classés par niveau de formation (de niveau V à niveau I).

NIVEAU III

BTS Électrotechnique

Les compétences de ce technicien recouvrent la conception, la réalisation et la maintenance d'équipements ou de systèmes électrotechniques qui regroupent des machines électriques (moteurs...), leur convertisseur de courant et le dispositif de contrôle commande associé. Principaux emplois chez les installateurs et les entreprises d'ingénierie électrique.

Le Port - URMA, Centre de formation du Port

BTS Fluides, énergies, domotique option B froid et conditionnement d'air

Pour travailler sur la chaîne du froid et le traitement de l'air (FCA). Il participe à la mise en oeuvre de solutions techniques qui prennent en compte l'environnement et l'importance des économies d'énergie. Secteurs d'activité : commerce de l'alimentaire, restauration en collectivités, industries, secteur hospitalier...

Le Port URMA, Centre de formation du Port

BTS Fluides, énergies, domotique option C domotique et bâtiment communicants

Le diplômé de l'option domotique et bâtiments communicants (DBC) est un spécialiste des automatismes et des réseaux de communication du bâtiment. Il conçoit, installe, programme et met en service des solutions techniques dans l'habitat et les bâtiments professionnels. Secteurs d'activité : bureaux d'études techniques (BET), entreprises d'installation et/ou de maintenance, fournisseurs et/ou fabricants d'équipements, collectivités territoriales, sociétés

Le Port URMA, Centre de formation du Port

BTS Services informatiques aux organisations option A solutions d'infrastructure, systèmes et réseaux

(L'option se choisit après le 1er semestre)

Le technicien supérieur SIO participe à la mise en place de solutions informatiques au sein des entreprises. Selon l'option, il intervient dans la programmation, la gestion des bases de données, le choix des logiciels, des matériels, des serveurs, l'administration des réseaux locaux...

Sainte-Marie - Centre de formation d'apprentis de l'enseignement catholique de la Réunion

NIVEAU II

Concepteur et développeur des systèmes d'information

Le concepteur développeur des systèmes d'information est chargé de concevoir, réaliser et maintenir des solutions novatrices notamment dans des domaines en perpétuelle évolution comme la téléphonie mobile, l'informatique nomade...

Il met son expertise (Applications, systèmes, réseaux, télécoms) au service du développement, du déploiement et de la sécurisation de solutions et d'applications informatiques, pour le compte de son entreprise ou d'une entreprise cliente.

Les fonctions exercées par ce professionnel sont les suivantes :

- Analyse et conception d'applications informatiques mobiles sécurisées
- Développement et déploiement dans une infrastructure systèmes et réseaux mobiles, à haute disponibilité
- Formation et assistance clients / utilisateurs
- Optimisation et maintien de la performance des solutions développées et déployées.

Saint-Denis - CCI Pôle formation nord - CFA

Licence professionnelle Sciences, technologies, santé mention Métiers des réseaux informatiques et télécommunications

Parcours Réseaux sans fils et sécurité (RSFS)

Parcours Administration et sécurité des réseaux (ASUR)

Parcours Réseaux très haut débit (RTHD)

Les diplômés seront capables de concevoir et de déployer un réseau téléphonique fixe et sans fil, d'implanter ou d'étendre un réseau informatique, de proposer des solutions sécurisées pour le réseau (téléphonique ou informatique) et d'assurer leur convergence, de proposer des solutions de qualité de service pour le réseau (téléphonique et informatique), de connaître, installer, maintenir et faire évoluer les logiciels et les applications distribuées.

Saint-Pierre - Institut Universitaire de technologie (IUT)

Lieu d'inscription : CFA UR (Centre de formation d'apprentis de l'Université de La Réunion)

Responsable conception et développement en solutions mobiles

Le responsable conception et développement en solutions mobiles sera capable de prendre en charge un projet de solutions mobiles de A à Z, de la conception (élaboration de cahiers des charges, ...) à la commercialisation (recommandations de processus de ventes appropriés, ...).

Il devra analyser et concevoir des applications sécurisées pour mobiles, développer et déployer des solutions mobiles dans une infrastructure ainsi qu'optimiser et maintenir la performance des solutions développées. Il devra être capable aussi de former les utilisateurs et assister les clients

Saint-Benoît - CCI Pôle formation Est - CFA



L'enseignement professionnel et ses débouchés



Une application
 disponible gratuitement
 sur l'App Store
 et Google Play

➔ www.onisep.fr/voie-pro

SECTEUR INDUSTRIE

PRODUCTIQUE, MAINTENANCE, AUTOMOBILE

Les diplômes présentés ci-dessous sont classés par niveau de formation (de niveau V à niveau I).

NIVEAU V

CAP Maintenance des matériels option matériels de travaux publics et de manutention

Ce professionnel intervient sur les machines utilisées dans les entreprises de travaux publics ou dans l'industrie comme les chariots industriels, nacelles, pelleteuses, grues et autres machines. Il établit le diagnostic des pannes, démonte, remonte, règle les mécanismes, change ou redresse les pièces.

Saint-Pierre - URMA, Centre de formation de Saint-Pierre

CAP Maintenance des véhicules option motocycles

Ce professionnel est chargé de l'entretien courant des véhicules, du diagnostic et de la réparation des pannes, de la mise au point des véhicules. Il s'occupe de l'entretien, de la réparation, du dépannage et de la mise au point des motos de toutes marques.

Saint-Pierre - URMA, Centre de formation de Saint-Pierre

CAP Maintenance des véhicules option véhicules de transport routier

Ce professionnel est chargé de l'entretien courant des véhicules, du diagnostic et de la réparation des pannes, de la mise au point des véhicules. Il s'occupe de l'entretien, de la réparation, du dépannage et de la mise au point des poids lourds de toutes marques.

Saint-Pierre - URMA, Centre de formation de Saint-Pierre

CAP Maintenance des véhicules option voitures particulières

Ce professionnel est chargé de l'entretien courant des véhicules, du diagnostic et de la réparation des pannes, de la mise au point des véhicules. Il s'occupe des voitures de tourisme et des véhicules utilitaires de petite taille. Il utilise le plus souvent des appareils de contrôle, de diagnostic et de mesure électronique performants.

Saint-Pierre - URMA, Centre de formation de Saint-Pierre

CAP Peinture en carrosserie

Pour peindre une carrosserie, le professionnel commence par décaper, poncer, appliquer mastic ou enduit et traiter contre la corrosion. Puis il applique la peinture au pistolet, dans une cabine isolée. Il sait préparer une couleur en effectuant des dosages précis pour obtenir la bonne teinte.

Saint-Pierre - URMA, Centre de formation de Saint-Pierre

CAP Réparation des carrosseries

Le titulaire de ce CAP est capable de réparer la carrosserie d'un véhicule accidenté en remettant en forme ou en changeant la partie endommagée, en y appliquant des produits. Il est capable de contrôler son travail au toucher, visuellement ou avec des appareils de mesure.

Saint-Pierre - URMA, Centre de formation de Saint-Pierre

MC Maintenance des systèmes embarqués de l'automobile véhicules particuliers

Le titulaire de cette MC de niveau V intervient, selon la spécialité qu'il a choisie, dans le domaine des véhicules particuliers, des véhicules industriels ou des motocycles. Il accueille les clients et prend en charge le contrôle, le diagnostic, la maintenance et la restitution des véhicules.

Ce professionnel réalise des opérations de maintenance périodique sur des véhicules de technologie récente. Il effectue des diagnostics simples et des réglages, procède à des réinitialisations et des reconfigurations de systèmes électroniques et informatiques embarqués. Par ailleurs, il est amené à communiquer avec les clients et avec sa hiérarchie.

Le diplômé peut travailler dans une entreprise de maintenance appartenant au réseau d'un constructeur ou intervenant sur des véhicules de toutes marques, ou au sein du service maintenance d'une entreprise de transport ou de location de véhicules.

Saint-Pierre - URMA, Centre de formation de Saint-Pierre

MC Soudage

Ce diplôme offre des débouchés, principalement dans les secteurs de la mécanique et de la métallurgie. Son titulaire est un soudeur manuel qui prépare et réalise des assemblages soudés. Il intervient en atelier et/ou sur chantier.

Saint-Denis - URMA, Centre de formation de Sainte-Clotilde

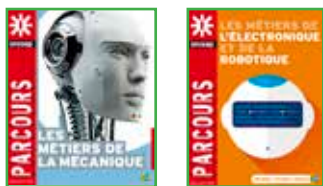


© Laurence Prat / Onisep



Publications ONISEP

- PARCOURS : Les métiers de la mécanique
- PARCOURS : Les métiers de l'électronique et de la robotique



→ Liste des CFA et de leurs formations pages 40 à 46

NIVEAU IV

BAC PRO Maintenance des véhicules option A voitures particulières

Le titulaire de ce diplôme est un technicien d'atelier. Sa formation lui permet d'établir un diagnostic, d'élaborer une méthode de réparation ou d'entretien, d'exécuter les réparations ou de donner au personnel exécutant les conseils nécessaires pour leur réalisation, d'organiser et de gérer un atelier, d'accueillir et de conseiller la clientèle.

Avec l'option voitures particulières, le diplômé peut travailler dans le réseau après-vente d'un constructeur, un centre auto, un centre de réparation rapide, en atelier de maintenance d'entreprise de transport ou de certaines administrations, garage indépendant.

Saint-Pierre - URMA, Centre de formation de Saint-Pierre

BAC PRO Maintenance des véhicules option B véhicules de transport routier

Le titulaire de ce diplôme est un technicien d'atelier. Sa formation lui permet d'établir un diagnostic, d'élaborer une méthode de réparation ou d'entretien, d'exécuter les réparations ou de donner au personnel exécutant les conseils nécessaires pour leur réalisation, d'organiser et de gérer un atelier, d'accueillir et de conseiller la clientèle. Cette option lui offre la possibilité de travailler dans les concessions automobiles et dans les garages indépendants. Ce professionnel travaille dans de petits ateliers, en contact direct avec la clientèle.

Saint-Pierre - URMA, Centre de formation de Saint-Pierre

BAC PRO Réparation des carrosseries

Le titulaire de ce diplôme est capable de réparer la carrosserie d'un véhicule accidenté, en remettant en forme ou en changeant la partie endommagée. Pour réaliser cette réparation, il peut être amené à démonter et remonter certains éléments mécaniques ou électriques. Il travaille dans les garages de type artisanal, les réseaux après-vente des constructeurs, les ateliers spécialisés, les entreprises de transport qui assurent elles-mêmes l'entretien de leurs véhicules.

Saint-Pierre - URMA, Centre de formation de Saint-Pierre

BP Métallier

Dans un atelier, le métallier fabrique des pièces à partir de métaux ferreux (aciers, inox...) et non ferreux (aluminium ou cuivre et leurs alliages, tel le laiton) en barres ou en feuilles, de matériaux de synthèse (PVC) ou de matériaux composites. Sur la base de plans, de schémas ou de modèles, il effectue le traçage puis déforme ou découpe le métal avant d'assembler les éléments par pointage, soudage, rivetage ou boulonnage. Il utilise aussi la CAO. Sur un chantier, il pose et installe les ouvrages en s'appuyant sur une documentation technique. Il assure également les opérations d'entretien (graissage...) et de maintenance (remplacement d'éléments fonctionnels défectueux, tels que les ferme-portes, poignées, barilletts, éléments d'alarme, automates...). Les débouchés sont très variés. Le diplômé peut exercer dans une entreprise artisanale de serrurerie ou de construction métallique, dans l'industrie ou le bâtiment, ou dans le secteur public. Après quelques années d'expérience, il pourra prendre la responsabilité d'une équipe d'ouvriers professionnels.

Saint-Denis - URMA, Centre de formation de Sainte-Clotilde

NIVEAU III

BTS Après-vente automobile option véhicules particuliers

A la fois expert et manager, le technicien supérieur connaît presque tout de l'automobile, de la construction à la vente. Il peut travailler aussi bien dans les bureaux d'études que chez les équipementiers ou les revendeurs. Il informe, conseille la clientèle, anime une équipe, gère le matériel...

Saint-Pierre - URMA, Centre de formation de Saint-Pierre

BTS Assistance technique d'ingénieur

Principales fonctions : favoriser la communication technique entre les différents acteurs d'un programme de travail, seconder un ingénieur...

Permet d'exercer des activités variées tant au niveau du bureau d'études (actualiser une documentation, rédiger un cahier des charges...) que de l'organisation des projets (préparation des réunions de travail, synthèses, réalisation d'essais et de mesures...).

Saint-Pierre - CCI Pôle formation Campus pro - CFA

BTS Maintenance des systèmes option A systèmes de production

Dans ce BTS, la formation confère une bonne connaissance des systèmes automatisés, des équipements électriques et mécaniques et permet de maîtriser les méthodes spécifiques à la maintenance. Le but : intervenir sur les équipements de production des entreprises industrielles (machines, lignes de fabrication...).

Le Port - CCI Pôle formation CIRFIM - CFA

BTS Métiers des services à l'environnement

Ce technicien supérieur est un expert en propreté, hygiène des locaux et des équipements, propreté urbaine, gestion des déchets et assainissement.

Il peut aussi intervenir en cas de catastrophe écologique, d'intervention délicate ou complexe de par sa situation géographique.

Saint-Denis - URMA, Centre de formation de Sainte-Clotilde



© Yves Jaccaz / Onisep Grenoble



SECTEUR SERVICES

COMMERCE, VENTE, GESTION, ADMINISTRATION

Les diplômes présentés ci-dessous sont classés par niveau de formation (de niveau V à niveau I).

NIVEAU V

CAP Employé de vente spécialisé option A produits alimentaires

Employé des boulangeries, boucheries, poissonneries, fromageries, rayon "produits frais" de la grande distribution..., ce diplômé accueille le client et vend les produits alimentaires. Il participe à la réception, la préparation et la mise en valeur des produits.

Le Port - CCI Pôle formation CIRFIM - CFA

Saint-Benoît - CCI Pôle formation Est - CFA

Saint-Pierre - CCI Pôle formation Sud - MEFS - CFA

CAP Employé de vente spécialisé option B produits d'équipement courant

La vente d'équipements courants concerne : mobilier, électroménager, articles de sport, produits d'animalerie... L'activité principale de cet employé est centrée sur la réception des produits, la gestion des stocks et la mise en valeur des produits (étiquetage, installation des "promotions", mise en rayon...).

Le Port - CCI Pôle formation CIRFIM - CFA

Saint-Benoît - CCI Pôle formation Est - CFA

Saint-Pierre - CCI Pôle formation Sud - MEFS - CFA

CAP Fleuriste

Le fleuriste s'approvisionne en fleurs coupées, plantes vertes et arbustes et les stocke dans des conditions idéales (lumière, température). Il réalise des arrangements floraux (avec techniques de dressage, montage et piquage).

Ce métier nécessite un sens de l'esthétique.

Saint-Paul - URMA, Centre de formation de Saint-Gilles les Hauts

NIVEAU IV

BAC PRO Commerce

Le diplômé de cette formation peut être adjoint d'un petit commerçant. Il peut également être responsable d'un sous rayon ou être vendeur qualifié. Avec une expérience professionnelle sa fonction évoluera vers un accroissement des responsabilités, par exemple chef de rayon. Il pourra également créer ou reprendre un commerce. Il s'agit donc d'un commercial polyvalent. Il connaît les techniques d'approvisionnement et de mise en rayon. Il connaît également les techniques de vente et d'après-vente et sait organiser des actions promotionnelles.

Saint-Pierre - CCI Pôle formation Sud - MEFS - CFA

BAC PRO Gestion administration

Le baccalauréat professionnel gestion-administration forme des gestionnaires administratifs appelés à travailler au sein d'entreprises de petite et moyenne taille, de collectivités territoriales, d'administrations ou encore d'associations. Leur mission consiste à prendre en charge les différentes dimensions administratives des activités de gestion, commerciales, de communication, de gestion du personnel, de production ainsi que celles associées à la mise en œuvre de projets au sein de l'entreprise.

Le diplômé occupe des postes de gestionnaire administratif, d'employé administratif, d'assistant ou d'adjoint administratif, d'assistant de gestion, de gestionnaire commercial ou de gestionnaire du personnel.

Saint-Benoît - CCI Pôle formation Est - CFA

Saint-Denis - CCI Pôle formation nord - CFA

Saint-Pierre - CCI Pôle formation Sud - MEFS - CFA

BP Fleuriste

Ouverture sous réserve d'effectifs suffisants

Forme des techniciens qualifiés dotés d'une culture générale et artistique réalisant des travaux créatifs et esthétiques dans le respect des styles et des techniques. Outre leurs fonctions d'approvisionnement et de vente, ils participent à l'animation de la surface de vente et assurent la gestion commerciale du magasin, avec un double objectif de qualité et de rentabilité. Après quelques années d'expérience, ils peuvent accéder aux fonctions de collaborateur du chef d'entreprise.

Saint-Paul - URMA, Centre de formation de Saint-Gilles-Les-Hauts

Assistant(e) dirigeant(e) d'entreprises artisanales

L'assistant(e) de dirigeant(e) d'entreprise artisanale assiste le chef d'entreprise artisanale dans la gestion administrative, comptable et commerciale de l'entreprise et assure :

- les tâches de secrétariat
- le suivi administratif et financier des relations avec les clients, les fournisseurs, la banque et le comptable, les administrations et divers organismes
- les opérations courantes en comptabilité
- la gestion administrative du personnel
- une participation active à l'accueil de la clientèle et à la vente des produits et services de l'entreprise.

Saint-Paul - URMA, Centre de formation de Saint-Gilles les Hauts

Vendeur Conseiller commercial (réseau Négoventis)

Le vendeur conseiller commercial collecte des informations (structure de travail, secteur d'activité, produits, concurrence, profil et comportement d'achat de ses clients) utiles à son acte de vente et à la fidélisation.

Il conseille les prospects et les clients en prenant en compte leurs besoins et motivations afin de déployer les techniques de ventes adaptées. Il met en place des actions de prospection de nouveaux clients et participe à la promotion des produits et des services annexes

Formation en 1 an de niveau IV (bac) inscrite au RNCP.

Saint-Benoît - CCI Pôle formation Est - CFA

Saint-Pierre - CCI Pôle formation Sud - MEFS - CFA



Publications ONISEP

- PARCOURS : Les métiers de la gestion, de la comptabilité et des ressources humaines
- PARCOURS : Les métiers du marketing, de la publicité et de la vente



→ Liste des CFA et de leurs formations pages 40 à 46

NIVEAU III

BTS Assistant de gestion de PME PMI (diplôme à référentiel commun européen)

Pour travailler dans les petites entreprises artisanales et industrielles. Technicien très polyvalent, ses compétences s'exercent dans le domaine administratif (organisation de réunions, gestion courrier...), comptable (facturation, suivi comptes clients...), commercial (accueil clients et fournisseurs...).

Saint-Denis - CCI Pôle formation nord - CFA

Saint-Pierre - CCI Pôle formation Sud - MEFS - CFA

BTS Assistant de manager

Prépare à un emploi de collaborateur, de directeur ou de chef de service. Des compétences dans le domaine de la communication (accueil, rédaction de documents de synthèse...), de l'organisation (gestion des plannings, organisation de réunions...), de la documentation (constitution, actualisation de dossiers).

Le Port - CCI Pôle formation CIRFIM - CFA

Saint-Benoît - CCI Pôle formation Est - CFA

Saint-Denis - CCI Pôle formation nord - CFA

Saint-Pierre - CCI Pôle formation Sud - MEFS - CFA

BTS Commerce international (diplôme à référentiel commun européen)

Les principaux débouchés concernent les services import-export des entreprises industrielles, les centrales d'achat, les sociétés de transport... Emplois de collaborateurs de cadre commercial. Ce technicien participe à la prospection et au suivi des marchés à l'étranger.

Sainte-Marie - Centre de formation d'apprentis de l'enseignement catholique de La Réunion

BTS Comptabilité et gestion

Permet d'exercer dans les cabinets comptables, les services comptables des entreprises, dans les banques, les assurances et les administrations. L'activité consiste à traduire en comptabilité toutes les opérations commerciales ou financières réalisées par l'entreprise.

Sainte-Marie - Centre de formation d'apprentis de l'enseignement catholique de La Réunion

BTS Management des unités commerciales

Pour assurer la responsabilité d'une partie ou de toute une unité commerciale (magasin, hypermarché, agence commerciale, entreprise de commerce électronique...). Des activités diverses : préparation d'actions commerciales, recherche, accueil et fidélisation de la clientèle, gestion des approvisionnements...

Saint-André - Lycée Sarda Garriga

Lieu d'inscription : CFA académique de La Réunion

Saint-Denis - URMA, Centre de formation de Sainte-Clotilde

Sainte-Marie - Centre de formation d'apprentis de l'enseignement catholique de La Réunion

BTS Négociation et relation client

Forme des vendeurs-managers commerciaux qui gèrent la relation client de la prospection à la fidélisation. Vers des emplois de vendeurs, représentants, prospecteurs, chargés de clientèle... ou avec de l'expérience, de chefs des ventes, de responsables d'équipes de prospection...

Saint-André - Lycée Sarda Garriga

Lieu d'inscription : CFA académique de La Réunion

Saint-Denis - CCI Pôle formation nord - CFA

BTS Technico-commercial

Dans ce domaine, le technicien supérieur allie des compétences techniques (bonne connaissance des produits techniquement complexes, de leurs qualités et de leur fabrication) et des compétences commerciales. Selon les établissements, différentes spécialités sont proposées.

Le Port - Section d'enseignement professionnel du lycée Jean Hinglo

Lieu d'inscription : CFA académique de La Réunion

Développeur-intégrateur de solutions intranet-internet

Informaticien exerçant les fonctions de développeur web, d'intégrateur web et de gestionnaire de l'infrastructure des sites Intranet-Internet. Il réalise la documentation technique des sites et applications informatiques qu'il conçoit, et assiste les utilisateurs pour la mise en œuvre. Il possède des qualités d'infographiste, d'analyste, de gestionnaire de base de données et de développeur.

Débouchés : développeur web, intégrateur web, webmaster, technicien réseau spécialisé internet.. Dans tous types d'entreprises ou de services publics, dans une agence web, en milieu associatif, dans une société de service en ingénierie informatique (SSII), mais aussi en tant que travailleur indépendant.

Certification : niveau III (bac + 2), formation inscrite au RNCP.

Saint-Benoît - CCI Pôle formation Est - CFA

Gestionnaire d'unité commerciale option généraliste ou spécialisée (réseau Négoventis)

Le champ d'intervention du gestionnaire d'unité commerciale se situe dans 3 domaines d'activités majeurs : vente-commerce, gestion administrative et financière et management opérationnel. Il évolue, soit vers une surface de vente (du commerce de détail à la grande distribution), soit au sein d'un service commercial sédentaire d'une entreprise. Au quotidien, le gestionnaire d'unité commerciale anime et gère l'activité commerciale d'un centre de profit (point de vente, rayon d'une grande et moyenne surface, service commercial d'une TPE/ PME, ...). Il assure la commercialisation de biens et/ou services, veille à la gestion des flux et à la qualité du service client. Suivant le type, la taille et le secteur d'activité de l'entreprise, il est amené à manager une équipe.

Certification : niveau III (bac + 2), formation inscrite au RNCP.

Saint-Denis - CCI Pôle formation nord - CFA

Saint-Pierre - CCI Pôle formation Sud - MEFS - CFA



SECTEUR SERVICES

COMMERCE, VENTE, GESTION, ADMINISTRATION

Les diplômes présentés ci-dessous sont classés par niveau de formation (de niveau V à niveau I).

Technicien conseil en réseaux et télécommunications

Le technicien en télécommunication et réseaux d'entreprises travaille pour des SSTR (Société de Service en Télécommunication et Réseaux). Ces sociétés offrent leurs services à d'autres entreprises et non aux particuliers. Le technicien a donc pour mission d'assister et de conseiller les entreprises clientes dans le suivi et les évolutions de leurs installations. Il doit anticiper sur les besoins aussi bien en termes de capacités que de services, en fonction de la vie de l'entreprise et des évolutions technologiques. Il conduit les projets de mutation des installations.

Certification : niveau III (bac + 2), formation inscrite au RNCP.

Saint-Benoît - CCI Pôle formation Est - CFA

NIVEAU II

Chef de projet en marketing internet et conception de site

Le chef de projet en marketing Internet et conception de site prend en charge la responsabilité du projet ou de l'activité Internet, Intranet, Extranet de l'entreprise, avec le double objectif (marketing et fonctionnel). Il est capable d'intégrer la rigueur et les fonctionnalités techniques du site, en respectant les contraintes commerciales, tout en répondant aux attentes de l'entreprise ou du client (dans le cas d'une SSII). Il propose des solutions d'évolutions techniques et marketing, intègre la problématique de la logistique, maîtrise les circuits de distribution, recueille et exploite les informations statistiques, assure la maintenance, le management et l'animation du site, chiffre un projet Internet

Saint-Denis - CCI Pôle formation nord - CFA

Diplôme de gestion et de comptabilité (INTEC)

Ce diplôme permet une insertion professionnelle à un niveau d'encadrement intermédiaire en entreprise ou en cabinet ou la poursuite d'études (notamment vers le DSCG / DSGC).

Saint-Denis - CCI Pôle formation nord - CFA

Responsable de développement commercial (réseau Négoventis)

Le responsable de développement commercial est un cadre de l'entreprise qui travaille au sein d'un département commercial, sous la responsabilité du directeur commercial pour les entreprises importantes, ou directement auprès de la direction de l'entreprise pour celles qui sont de plus petite taille. Lorsqu'il intervient au sein de PME, il assure l'ensemble des activités commerciales de l'entreprise.

Certification : niveau II (bac + 3 et 4), formation inscrite au RNCP.

Saint-Denis - CCI Pôle formation nord - CFA

Saint-Denis - Négoventis de Sainte-Clotilde

Lieu d'inscription : CCI Pôle formation Nord - CFA

Responsable manager de la distribution (spécialité commerce et distribution) - réseau Négoventis

Interface entre la direction et son équipe, le responsable manager de la distribution met en place la stratégie commerciale retenue par sa direction. Son activité implique de nombreux contacts avec certains services transversaux (acheteurs/centrale d'achat, marchandiseurs, service des ressources humaines, service juridique, contrôle de gestion, superviseurs, ...) au niveau de l'entreprise, au plan régional, voire national. Dans ce cadre, il est amené à participer à des groupes de travail et à fonctionner en « mode projet ». Certification : niveau II (bac + 3 et 4), formation inscrite au RNCP.

Saint-Pierre - CCI Pôle formation Sud - MEFS - CFA

Responsable de gestion des ressources humaines

Ce professionnel devra gérer la totalité ou une partie de la fonction « ressources humaines » dans une organisation, tant dans sa dimension « gestion de l'humain » que « gestion administrative ». Le métier se décline en des termes différents selon la taille ou la nature des entreprises dans lesquelles il est exercé. Les termes les plus fréquemment utilisés sont : responsable des ressources humaines ; chargé(e) de recrutement ; responsable/gestionnaire de la paie et du social.

Saint-Denis - CCI Pôle formation nord - CFA

Saint-Pierre - CCI Pôle formation Sud - MEFS - CFA



© Banjee / Onisep



Licence professionnelle Droit, économie, gestion mention Commerce et distribution

L'objectif vise à former des commerciaux compétents et aptes à évoluer au sein de leur entreprise. Pour l'atteindre, la formation joue sur trois piliers : acquisition des savoirs liés à la fonction commerciale, développement de savoir-faire grâce aux cas pratiques réalisés en cours, et apprentissage du savoir-être en entreprise par la transmission des valeurs de l'IAE.

Saint-Denis - Institut d'administration des entreprises (IAE)

Lieu d'inscription : CFA UR (Centre de formation d'apprentis de l'Université de La Réunion)

Licence professionnelle Droit, économie, gestion mention Management et gestion des organisations

L'objectif est de former des collaborateurs polyvalents également aptes à se spécialiser dans un des 3 piliers de la gestion des TPE/PME : comptabilité, RH/communication et commercial.

Saint-Denis - Institut d'administration des entreprises (IAE)

Lieu d'inscription : CFA UR (Centre de formation d'apprentis de l'Université de La Réunion)

Licence professionnelle Droit, économie, gestion mention Technico-commercial

Cette licence pro apporte une formation commerciale enrichie d'une approche de la langue chinoise et du contexte géoéconomique de l'Asie (situation privilégiée de la Réunion pour le commerce en anglais ou en chinois) et permet l'acquisition d'une double compétence technique et commerciale par une formation scientifique et technique.

Saint-Denis - SUFP

Le Tampon - SUFP

Lieu d'inscription : CFA UR (Centre de formation d'apprentis de l'Université de La Réunion)

NIVEAU I

Diplôme supérieur de gestion et de comptabilité

Ce diplôme d'école recrute au niveau Bac +3. Il est préparé à l'INTEC, l'Institut des techniques comptables et financières de la CCI de La Réunion.

Saint-Denis - CCI Pôle formation nord - CFA

Master Droit, économie, gestion mention Gestion des ressources humaines

L'objectif est de former des professionnels capables d'évoluer vers des postes à responsabilité dans le domaine de la gestion des RH, des relations au travail, de l'emploi et de l'insertion professionnelle. Il permet d'acquérir une vision globale de l'entreprise et de ses enjeux. L'alternance par semaine est de 2 jours de formations à l'IAE et 3 jours en entreprise.

Saint-Denis - Institut d'administration des entreprises (IAE)

Lieu d'inscription : CFA UR (Centre de formation d'apprentis de l'Université de La Réunion)

Manager développement des ressources humaines

Le manager du développement des ressources humaines a pour mission principale l'accompagnement du développement de l'entreprise dans ses aspects individuels et collectifs. Il articule son activité autour de trois domaines prioritaires :

- Élaborer, construire et mettre en œuvre les projets RH stratégiques et innovants permettant à l'entreprise de répondre à ses enjeux ;
- Optimiser au travers des différents processus RH, les outils et dispositifs existants, en tenant compte notamment des évolutions sociétales et technologiques ;
- Accompagner l'entreprise et ses acteurs dans la conduite des changements nécessaires.

Saint-Denis - CCI Pôle formation nord - CFA



© Photothèque Onisep



© Dominique Bruyère / Onisep Réunion



© Irène Chane Kon / Onisep Réunion



SECTEUR SERVICES

HÔTELLERIE, RESTAURATION, TOURISME, ALIMENTATION

Les diplômes présentés ci-dessous sont classés par niveau de formation (de niveau V à niveau I).

NIVEAU V

BPA Transformations alimentaires

- transformation de produits alimentaires
- transformation des viandes

Le titulaire de ce diplôme est capable de réceptionner la matière première (animaux, laits, denrées brutes) et de réaliser les premières transformations (abattage, stockage, réfrigération...) et est susceptible de participer ensuite aux autres opérations (élaboration de produits cuisinés, salage, affinage de fromage, conditionnement) pour aboutir au produit final transformé.

Il peut être amené à effectuer des contrôles de la qualité de sa production et vendre les produits s'il exerce son activité en exploitation agricole (vente directe à la ferme) ou en grandes ou moyennes surfaces (GMS).

Il peut accéder aux emplois suivants : opérateur de transformation des viandes, préparateur en produits carnés, en produits de boulangerie/vienniserie/pâtisserie, opérateur de fermentation artisanale, exploitant ou ouvrier qualifié en exploitation agricole laitière...

Saint-Joseph - CFA agricole de Saint-Joseph

CAP Agent polyvalent de restauration

Il s'agit de préparer, mettre en portions, emballer, conserver et servir des plats cuisinés simples. Cet agent connaît les aliments et leur rôle sur la santé. 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.

Saint-Denis - CCI Pôle formation nord - CFA

Saint-Paul - CCI Pôle formation Centhor - CFA

Saint-Pierre - CCI Pôle formation Campus pro - CFA

CAP Boucher

Le boucher est un expert en viandes. Il choisit et achète les carcasses des animaux chez un grossiste, les découpe et les transforme en morceaux prêts à cuisiner. Il faut connaître l'anatomie des animaux...

Il conseille le client sur le choix des morceaux, la façon de les cuisiner...

Saint-Denis - URMA, Centre de formation de Sainte-Clotilde

CAP Boulanger

Apprendre les différentes étapes de la fabrication du pain (pétrissage de la pâte, fermentation, façonnage des "pâtons", enfournement, cuisson).

Fabrication de pains courants et pains spéciaux, mais aussi viennoiseries (croissants, brioches...), et produits salés (sandwichs, pizzas...). Le boulanger travaille aussi bien à la main qu'avec des machines.

Saint-Denis - URMA, Centre de formation de Sainte-Clotilde

CAP Charcutier-traiteur

Le charcutier-traiteur fabrique lui-même des préparations à base de viande de porc (pâtés, rillettes, saucissons...). Il est aussi capable de travailler d'autres matières premières (volailles, poissons, légumes...) et fabrique chaque jour des plats cuisinés prêts à être emportés par le client.

Saint-Denis - URMA, Centre de formation de Sainte-Clotilde

CAP Cuisine

Ce diplômé débute dans le métier comme commis de cuisine. Le cuisinier connaît les principales recettes de cuisine et sait les mettre en œuvre. Il confectionne plats, sauces, desserts... et en fait une présentation agréable. Il connaît les produits alimentaires et gère le stock des provisions. Il doit respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

Saint-Paul - CCI Pôle formation Centhor - CFA

CAP Glacier fabricant

Spécialiste des produits glacés, le glacier-sorbetier prépare des glaces au lait, des sorbets, des mousses, des entremets... Il crée de nouveaux mélanges de parfums et de nouvelles décorations pour ses réalisations. Il travaille dans une boutique artisanale, une pâtisserie ou chez un restaurateur.

Saint-Denis - URMA, Centre de formation de Sainte-Clotilde

CAP Pâtissier

Le pâtissier est le spécialiste des desserts. Il s'agit de préparer et cuire différentes pâtes et garnitures avec lesquelles on confectionne des gâteaux qu'il faut ensuite décorer. Le pâtissier fabrique également des bonbons et friandises à base de chocolat, sucre et pâte d'amande ainsi que des glaces, des sorbets et des entremets.

Saint-Denis - URMA, Centre de formation de Sainte-Clotilde

Saint-Pierre - URMA, Centre de formation de Saint-Pierre

CAP Poissonnier

Ouverture sous réserve d'effectifs suffisants

Le poissonnier connaît de très nombreux poissons et crustacés d'eau douce et d'eau de mer. Il sait les conserver par réfrigération, salage, fumage..., les préparer (vidage, écaillage, levée des filets, ...) et les cuisiner. Enfin, il réalise l'étalage, accueille et conseille la clientèle. Il peut travailler comme vendeur en grande surface ou dans une poissonnerie artisanale ou comme ouvrier professionnel dans la transformation des produits de la mer.

Saint-Denis - URMA, Centre de formation de Sainte-Clotilde

CAP Restaurant

Ce diplômé sert et conseille les clients en salle de restaurant. Il prend les commandes, apporte les plats, débarrasse les tables, encaisse les consommations... Avant l'ouverture, il prépare la salle et dresse les tables (nappes, couverts...).

Saint-Paul - CCI Pôle formation Centhor - CFA

CAP Services en brasserie-café

Ce serveur met en place la salle, la cave et l'office. Il accueille les clients et les conseille. Il prend les commandes, prépare les plats et les boissons simples, sert les clients et encaisse le montant des consommations. Il peut travailler en salle, au comptoir ou en terrasse.

Saint-Denis - CCI Pôle formation nord - CFA

Saint-Paul - CCI Pôle formation Centhor - CFA

Saint-Pierre - CCI Pôle formation Campus pro - CFA



Publications ONISEP

- PARCOURS : Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration
- PARCOURS : Les métiers de l'agroalimentaire
- PARCOURS : Les métiers du tourisme



→ Liste des CFA et de leurs formations pages 40 à 46

CAP Services hôteliers

Ouverture sous réserve d'effectifs suffisants

L'employé d'hôtel nettoie et prépare les chambres et les parties communes de l'établissement. Il réceptionne et répartit le linge propre dans les chambres, trie le linge sale et l'envoie à la lingerie, éventuellement le lave. À l'étage, il prépare et distribue les petits déjeuners, assure le réapprovisionnement du mini-bar. Il contribue à l'accueil et au bien être de la clientèle en prenant les commandes et les réclamations.

Saint-Paul - CCI Pôle formation Centhor - CFA

CAP agricole Opérateur(trice) en industries agroalimentaires, option transformation de produits alimentaires

L'opérateur de production en industries alimentaires travaille dans les industries laitières, les industries des viandes, les industries céréalières, les industries de fabrication de produits alimentaires élaborés, de fabrication d'huiles, de corps gras, industries sucrières et de fabrication de boissons et alcools.

Il conduit des machines et/ou réalise des opérations manuelles de fabrication comme la découpe de la viande, la salaison du poisson... ou de conditionnement comme la mise en barquettes, en sachets...

Saint-Joseph - CFA agricole de Saint-Joseph

CS Restauration collective

Cette formation est conçue pour permettre d'adapter le savoir-faire de cuisinier « classique » aux spécificités de la restauration collective : organisation, production de gros volumes, utilisation d'outils et matériels adaptés à ces volumes, modalités de cuisson, conservation adaptée à une consommation différée dans le temps et dans l'espace, exigences et satisfaction du convive. Un fort accent est mis sur la qualité sanitaire des denrées produites eu égard notamment à la destination des produits élaborés (milieu hospitalier par exemple).

Ce professionnel exerce son activité dans les cuisines centrales, les cantines scolaires, professionnelles, hospitalières, carcérales, militaires, les restaurants d'entreprise...

Saint-Pierre - CCI Pôle formation Campus pro - CFA

CTM Préparateur vendeur option boucherie

Le préparateur(trice)-vendeur(se) en boucherie assure les activités suivantes :

- préparation des viandes bouchères crues
 - mise en valeur des viandes en vue de la vente (comptoir, vitrine, présentation de viandes suite à commande)
 - vente des produits, informations et conseils sur les produits et les préparations culinaires, prise de commandes
 - mise en œuvre de l'étiquetage et des affichages obligatoires,
- et ce dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité propres à l'activité.

Saint-Denis - URMA, Centre de formation de Sainte-Clotilde

CTM Préparateur option charcuterie-traiteur

Le préparateur(trice)-vendeur(se) en charcuterie-traiteur assure les activités suivantes :

- préparation de produits et de charcuteries simples
 - mise en valeur des produits en vue de la vente (comptoir, vitrine, présentation et décoration des plats suite à commande)
 - vente des produits, informations et conseils sur les produits et les préparations culinaires, prise de commandes
 - mise en œuvre de l'étiquetage et des affichages obligatoires,
- et ce dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité propres à l'activité.

Saint-Denis - URMA, Centre de formation de Sainte-Clotilde

CTM Vendeur en boulangerie pâtisserie

Le titulaire du CTM en boulangerie-pâtisserie est une ou un employé qui travaille à la vente dans les boulangeries et/ou pâtisseries du secteur artisanal.

- Il est capable :
- de renseigner les clients, de les conseiller sur le choix de produits ou d'une prise de commande, en magasin ou au téléphone. Il s'assure de la bonne compréhension des attentes et des souhaits des clients ainsi que la transmission de ces informations à l'équipe,
 - il manipule les produits en respectant les règles d'hygiène,
 - il applique les consignes de son responsable hiérarchique.

Saint-Denis - URMA, Centre de formation de Sainte-Clotilde

MC Boulangerie spécialisée

Ce boulanger est capable de fabriquer des pains spéciaux et des viennoiseries dans diverses formes. Il connaît les spécialités régionales. Il sait également accommoder les produits pour les mettre en valeur. Il est capable de vérifier et évaluer la qualité des produits finis.

Saint-Denis - URMA, Centre de formation de Sainte-Clotilde

MC Cuisinier en desserts de restaurant

Spécialisé dans la confection de desserts, ce cuisinier conçoit et réalise des viennoiseries, des petits fours salés et sucrés, des entremets, des pâtisseries, des glaces, etc.

Il assure le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste, effectue un contrôle qualité de ses produits et de ses productions. Après quelques années d'expérience, il peut devenir cuisinier spécialisé ou chef de partie, selon ses capacités personnelles.

Saint-Paul - CCI Pôle formation Centhor - CFA

MC Employé traiteur

En fabrication, il cuisine les produits, prépare les appareils, les fonds et les sauces, confectionne des pâtisseries salées ou sucrées. Il réalise des assemblages, décore les plats puis les conditionne et gère le stockage.

En vente, il conseille les clients sur les mets et les proportions, la remise en température et la conservation. Il enregistre les commandes et les prépare. L'employé traiteur peut exercer son activité en magasin, dans un restaurant, en livraison à domicile ou lors de réceptions.

Saint-Paul - CCI Pôle formation Centhor - CFA

MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées

Cette MC renforce la spécialisation, l'adaptabilité et la responsabilité des titulaires du CAP.

Elle permet de se perfectionner dans la production de desserts, chocolats et confiseries (praline, nougatine, etc.). Le titulaire de ce diplôme est à même de répondre à des commandes exceptionnelles, de produire un travail de qualité et de l'évaluer. Il s'occupe également de l'approvisionnement des marchandises, de la conservation des produits et de l'entretien du matériel et des équipements.

Saint-Denis - URMA, Centre de formation de Sainte-Clotilde





© Dominique Bruyère / Onisep Réunion



© Irène Chane Kon / Onisep Réunion



SECTEUR SERVICES

HÔTELLERIE, RESTAURATION, TOURISME, ALIMENTATION

Les diplômes présentés ci-dessous sont classés par niveau de formation (de niveau V à niveau I).

BAPAAT

- option loisirs de pleine nature
- option loisirs tout public dans les sites et structures d'accueil collectives

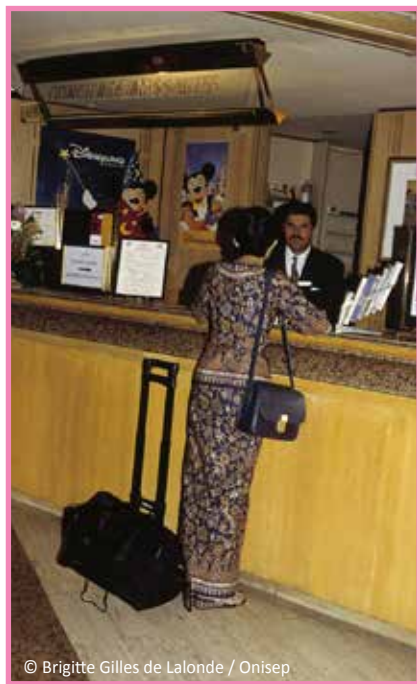
Le titulaire du Brevet d'aptitude professionnelle d'assistant animateur technicien (BAPAAT) est capable d'encadrer et d'animer des activités physiques et socioculturelles sous la supervision d'un animateur de niveau supérieur (titulaire d'un BP JEPS par exemple).

Il peut travailler dans des associations sportives ou de jeunesse, des centres sociaux, des organismes de vacances ou de tourisme. Il peut également choisir de préparer des diplômes de niveaux supérieurs, notamment le BP JEPS, ou des concours de la fonction publique territoriale (adjoint d'animation ou opérateur des activités physiques et sportives).

La préparation à ce diplôme est assurée par des centres de formation agréés par les directions régionales de la Jeunesse, des Sports et de la Cohésion Sociale (DRJSCS). Pour tout renseignement consulter le site du ministère des Sports : www.sports.gouv.fr

Saint-Paul - Maison familiale rurale de l'Ouest

Lieu d'inscription : CFA des maisons familiales



© Brigitte Gilles de Lalonde / Onisep

NIVEAU IV

BAC PRO Technicien conseil vente en alimentation option produits alimentaires

Ce bac pro prépare à la distribution alimentaire, de la réception de la marchandise à la vente. Le technicien peut assurer la réception et le contrôle des produits, leur stockage, leur ventilation, leur mise en rayon, surveillance, renouvellement. Il connaît les caractéristiques et contraintes spécifiques aux fruits et légumes, produits de la mer, produits laitiers, surgelés etc., qu'ils soient de provenance industrielle ou artisanale. Il peut organiser et gérer un petit commerce de proximité.

Le Tampon - Maison familiale rurale du Tampon

Lieu d'inscription : CFA des maisons familiales - Saint-Pierre

BP Arts de la cuisine

Le titulaire du BP a appris les techniques de préparation, de cuisson et de remise en température.

Il confectionne des préparations chaudes ou froides, les assemble avec des produits pré-élaborés afin de réaliser des plats, mis en valeur lors du dressage de l'assiette. En fonction de son activité (restaurant, hôtel, restauration collective, traiteur) il crée des recettes, harmonise les mets et les vins. Il organise le travail de son équipe, contrôle la qualité et la rentabilité de la production culinaire.

Saint-Paul - CCI Pôle formation Centhor - CFA

BP Arts du service et commercialisation en restauration

Le titulaire de ce diplôme assure plusieurs fonctions. Il organise et prépare le service (approvisionnements, mises en place, répartition et organisation du travail). Il accueille et conseille (réservations, accueil des clients, information au moment de la commande). Il assure le service (de la commande à l'encaissement des paiements). Il contrôle la gestion et les recettes. Le diplômé peut débiter en tant que chef de rang.

Saint-Paul - CCI Pôle formation Centhor - CFA

BP Boucher

Le titulaire du BP boucher est formé à l'organisation et à la gestion d'un point de vente spécialisé. Il assure diverses fonctions :

- l'approvisionnement et le stockage : il commande, réceptionne et stocke les carcasses et les viandes. Il sait sélectionner les produits de bonne qualité et connaît les techniques de conservation des viandes. Il choisit les fournisseurs, négocie avec eux et passe les commandes ;
- la transformation : il découpe les carcasses, les désosse et les sépare. Il pare et épiluche les viandes, les prépare pour la vente (ficelage, bardage...);
- la vente : il prend en charge l'agencement du point de vente et la présentation des produits. Il accueille et conseille les clients, conditionne leurs achats et encaisse les ventes ;
- la gestion : il contrôle les stocks et calcule les rendements. Il peut être amené à encadrer du personnel ;
- l'entretien : il entretient les locaux et travaille en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

Saint-Denis - URMA, Centre de formation de Sainte-Clotilde

BP Boulanger

Le BP boulanger prépare aux fonctions d'artisan boulanger ou de chef boulanger dans les entreprises artisanales ou dans la grande distribution, voire de responsable de fabrication dans les entreprises industrielles. Le titulaire du diplôme peut également s'installer à son compte. Le boulanger prend en charge l'approvisionnement, le stockage et le contrôle qualité des matières premières. Il pétrit la pâte, pèse et façonne les pains. Il assure le suivi de la fermentation et de la cuisson. Il met en valeur les produits par fourrage, glaçage ou décoration. Il participe à la gestion de l'entreprise (calcul du rendement et du prix de revient, paiement des fournisseurs, etc.) et du personnel.

Saint-Denis - URMA, Centre de formation de Sainte-Clotilde



BP Charcutier-traiteur

Le titulaire de ce BP est un ouvrier très qualifié qui fabrique des produits de charcuterie et des plats cuisinés et s'occupe de la gestion commerciale. Il exerce diverses fonctions :

- l'approvisionnement et le stockage : il sélectionne les fournisseurs, passe les commandes, réceptionne les marchandises ;
- la production : il découpe, désosse et prépare les viandes, volailles et poissons. Il fabrique des terrines, pâtés, foies gras, salaisons. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvres, sauces, desserts...) et les conditionner selon la nature des produits, les conditions de service et de livraison. Il sait aussi présenter et dresser un buffet ;
- la vente : il prend en charge l'agencement du magasin et la présentation des produits. Il accueille et conseille les clients, conditionne leurs achats et encaisse les ventes ;
- la gestion : il contrôle les stocks et calcule les rendements. Il peut être amené à encadrer du personnel ;
- l'entretien : il entretient les locaux et travaille en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

Saint-Denis - URMA, Centre de formation de Sainte-Clotilde

BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur

Le titulaire du BTM peut devenir responsable de production dans une entreprise (second du chef d'entreprise dans les grandes pâtisseries). Cette formation permet aussi de travailler à son compte en tant que chef d'entreprise ou artisan. Il assure alors le travail, selon la taille de l'entreprise, de la fabrication à la gestion.

Saint-Denis - URMA, Centre de formation de Sainte-Clotilde

MC Accueil réception

Le titulaire de ce diplôme a pour fonctions principales l'accueil et la commercialisation de services dans l'hôtellerie, les résidences médicalisées, les centres de loisirs... : renseignements touristiques, traitement des dossiers clients, facturation, paiement, gestion du planning des réservations.

Saint-Paul - CCI Pôle formation Centhor - CFA

NIVEAU III

Assistant manager tourisme hôtellerie restauration (réseau Négoventis)

Ce professionnel doit être capable de répondre aux besoins de la clientèle d'un établissement de tourisme-hôtellerie-restauration : assurer l'accueil client et commercialiser les différentes prestations de l'établissement, promouvoir et communiquer l'offre de service de l'établissement, piloter, animer, coordonner l'équipe de l'établissement pour garantir la qualité de service, participer à la gestion d'exploitation, coordonner et superviser l'ensemble des prestations de l'établissement (production, services, accueil) afin de garantir la qualité de service, et enfin participer à la gestion d'exploitation de l'établissement dans un objectif de rentabilité financière.

Saint-Paul - CCI Pôle formation Centhor - CFA

BTS Tourisme

Les titulaires du BTS tourisme sont formés à l'accueil, à l'information, au conseil dans le domaine des séjours touristiques. Vendeurs de voyages et de séjours, ils sont amenés à faire des réservations. Comme guides ou animateurs, ils organisent des circuits, des visites, des activités d'animation sportive ou culturelle. Le contact avec une clientèle étrangère nécessite la pratique de deux voire trois langues étrangères.

Sainte-Marie - Centre de formation d'apprentis de l'enseignement catholique de la Réunion

NIVEAU II

Licence professionnelle Droit, économie, gestion mention Métiers du tourisme et des loisirs

Il s'agit de former des spécialistes des marchés éco et agro touristiques qui puissent encadrer des activités de loisirs, d'animation, d'hébergement et de restauration en relation avec les clientèles en recherche d'originalité patrimoniale et environnementale.

Saint-Denis - Institut d'administration des entreprises (IAE)

Lieu d'inscription : CFA UR (Centre de formation d'apprentis de l'Université de La Réunion)

Licence professionnelle Droit, économie, gestion mention Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration

Le but est d'acquérir les compétences fonctionnelles et opérationnelles dans la gestion des entreprises du secteur très professionnalisé des hôtels, bars, brasseries, discothèques. Le professionnel sera capable de maîtriser des notions fondamentales en gestion des entreprises (comptabilité, droit, ressources humaines), plus spécialement en gestion, pratiques et techniques de l'hôtellerie restauration, de s'adapter et de communiquer, de maîtriser des langues étrangères, d'élaborer et de participer à la gestion de réseaux professionnels internationaux.

Saint-Denis - Institut d'administration des entreprises (IAE)

Lieu d'inscription : CFA UR (Centre de formation d'apprentis de l'Université de La Réunion)





SECTEUR SERVICES

SANTÉ, SOCIAL, SOINS PERSONNELS, SÉCURITÉ

Les diplômes présentés ci-dessous sont classés par niveau de formation (de niveau V à niveau I).

NIVEAU V

CAP Coiffure

Le coiffeur est le spécialiste du soin des cheveux et de l'esthétique de la coiffure. Il utilise les techniques courantes permettant de coiffer hommes, femmes et enfants : coupe, brushing, permanente, coloration... Il gère les stocks des produits dont il a besoin, organise et range son poste de travail.

Saint-Denis - URMA, Centre de formation de Sainte-Clotilde

Saint-Pierre - URMA, Centre de formation de Saint-Pierre

CAP Esthétique, cosmétique, parfumerie

L'esthéticienne est spécialisée dans les soins esthétiques du visage et du corps. Elle sait identifier un type de peau (sèche, grasse...), connaît les produits de beauté et les techniques de soin. Elle épile, maquille, fait les ongles, applique un masque ou encore masse. Elle assure la vente de produits.

Saint-Denis - URMA, Centre de formation de Sainte-Clotilde

Saint-Pierre - URMA, Centre de formation de Saint-Pierre

CAP Gardien d'immeubles

Le gardien d'immeuble, qu'on appelle encore parfois concierge, rend de multiples services au sein d'un ou de plusieurs groupes d'habitation. Il veille au respect du règlement d'immeuble, participe à la gestion locative, et informe les visiteurs.

Il entretient les parties communes et les espaces verts, collecte les ordures ménagères et peut s'occuper du courrier. Il détecte les anomalies et recense les besoins en travaux. La sécurité est primordiale dans son travail. L'accueil, l'information et le conseil tiennent également une place importante dans la liste de ses occupations.

Le Port - Section d'enseignement professionnel du lycée Jean Hinglo

Lieu d'inscription : CFA académique de La Réunion

Diplôme d'état d'ambulancier

Le DE forme à la prise en charge des personnes malades, accidentées, âgées ou handicapées lors de leur transfert en établissement hospitalier, maison de retraite, lieu de soin. L'ambulancier est responsable de leur sécurité et de leur confort lors du trajet. A l'arrivée, il transmet au personnel soignant les informations dont il dispose concernant l'état des patients. En cas d'urgence, il peut assurer les premiers soins.

Saint-Pierre - URMA, Centre de formation de Saint-Pierre

MC Sûreté des espaces ouverts au public

L'agent de sûreté exerce ses fonctions au sein d'un service de sécurité d'entreprise ou dans une entreprise prestataire de services de prévention, de sécurité ou de sûreté pour des centres commerciaux, équipements sportifs, équipements sociaux, culturels et touristiques, parcs de loisirs, jardins et espaces ouverts au public, lieux de transit... .

Dans ces lieux ouverts au public, il prévient tout acte de malveillance par une surveillance appropriée et rassure les usagers par sa présence active. Il intervient en cas d'accident mettant en péril la sécurité des personnes, prend des mesures immédiates, fait intervenir en cas de besoin les forces de l'ordre ou les services de secours compétents.

Le Tampon - SEP du Lycée professionnel Pierre Lagourgue

Lieu d'inscription : CFA académique de La Réunion

NIVEAU IV

BAC PRO Accompagnement, soins et services à la personne option B : en structure

Le titulaire du baccalauréat professionnel Accompagnement, soins et services à la personne possède les compétences nécessaires pour travailler auprès de familles, d'enfants, de personnes âgées ou de personnes handicapées. Sa mission : les assister dans tous les gestes de la vie quotidienne et les aider à maintenir leur vie sociale. Dans le cadre de ces activités, il est amené à collaborer avec les professionnels de santé, des travailleurs sociaux et des partenaires institutionnels.

L'option « en structure » prépare le diplômé à exercer plus spécifiquement auprès de personnes dépendantes dans les établissements sanitaires, sociaux et médicosociaux. Il prend part aux différents soins, et peut être amené à participer à des activités de gestion et de promotion de la santé en lien avec le projet d'établissement.

Saint-Pierre - URMA, Centre de formation de Saint-Pierre

BAC PRO Esthétique cosmétique parfumerie

Le titulaire du bac pro a de bonnes connaissances en soins esthétiques, techniques de vente, gestion. Il a notamment acquis une bonne pratique des techniques de soins du visage et du corps, de maquillage, d'épilation, de manucure, de beauté des pieds.

Il peut aussi conseiller la clientèle, vendre les produits de cosmétiques, de maquillage et de parfumerie. Il participe aux opérations commerciales, à la gestion et à l'encadrement du personnel. Après quelques années d'expérience professionnelle, il peut gérer un institut, un centre de beauté...

Saint-Pierre - URMA, Centre de formation de Saint-Pierre



Publications ONISEP

- PARCOURS : Les métiers du médical
- PARCOURS : Les métiers du paramédical
- PARCOURS : Les métiers du social



➔ Liste des CFA et de leurs formations pages 40 à 46

BAC PRO Optique lunetterie

Monteur-vendeur ou responsable d'atelier, le titulaire du bac pro optique lunetterie est capable : d'assurer des fonctions techniques (conception, réalisation, montage, contrôle et maintenance des équipements optiques), de prendre part à la gestion administrative et commerciale de l'entreprise (vente, animation, gestion des stocks...) et de procéder aux analyses préalables à l'examen de vision. Il travaille essentiellement dans les magasins d'optique où il assiste l'opticien lunettier. Il peut également trouver un emploi dans des entreprises qui fabriquent ou distribuent des produits destinés aux professionnels de la vision.

Saint-Paul - URMA, Centre de formation de Saint-Gilles les Hauts

BAC PRO Prothèse dentaire

Le prothésiste dentaire fabrique des prothèses (couronnes, dentiers, appareils pour redresser les dents). À partir des empreintes prises par le dentiste, il façonne aussi bien la céramique que le plâtre et utilise des techniques en constante évolution.

Saint-Paul - URMA, Centre de formation de Saint-Gilles les Hauts

BP Agent technique de prévention et de sécurité

Le titulaire de ce BP est formé à la fois à la prévention des risques et à l'intervention en cas de sinistre.

L'agent technique répertorie les risques propres à l'entreprise, les analyse et propose des moyens pour les prévenir. Il apprécie l'adéquation des matériels mis à sa disposition avec les risques identifiés. Il sait traiter les informations transmises par les moyens techniques de surveillance à distance (sur un site ou dans le cadre d'une centrale de télésurveillance).

Lors d'une intervention, il choisit les moyens matériels et humains à engager selon la nature du sinistre. Il sait définir les limites de l'action à mener. Il est à même d'évaluer s'il y a lieu de faire appel à des services techniques d'assistance. Enfin, il peut être amené à encadrer une équipe et à prendre en charge les tâches administratives en lien avec son activité.

Saint-Denis - Lycée Saint-François-Xavier de la Montagne

Lieu d'inscription : CFA UR (Centre de formation d'apprentis de l'Enseignement catholique de La Réunion)

BP Coiffure

Ce professionnel allie la dextérité du coiffeur à la rigueur du gestionnaire. Il accueille le client, le conseille et le coiffe. Il participe à la gestion commerciale, comptable et financière du salon, assure le recrutement et l'encadrement du personnel. Le diplôme de BP coiffure est nécessaire pour ouvrir et gérer un salon.

Saint-Denis - URMA, Centre de formation de Sainte-Clotilde

Saint-Pierre - URMA, Centre de formation de Saint-Pierre



© Jérôme Pallé / Onisep

BP Esthétique, cosmétique, parfumerie

Le titulaire de ce diplôme est compétent en soins esthétiques du visage et du corps. Il conseille les clients, vend des prestations de beauté, des produits cosmétiques et de parfumerie. Il peut animer un pôle de vente, un service d'institut de beauté... Après quelques années d'expérience, il peut assurer la gestion administrative et financière de l'entreprise et participer à la formation du personnel.

Saint-Denis - URMA, Centre de formation de Sainte-Clotilde

BP Préparateur en pharmacie

Le préparateur en pharmacie est seul habilité à seconder le pharmacien titulaire de l'officine. Il assume sa tâche sous sa responsabilité. Il élabore des produits de soins selon les ordonnances des médecins. Il délivre aussi des médicaments en respectant les ordonnances médicales. Le métier implique un sens aigu de la responsabilité et un strict respect des règles professionnelles. Il faut être attentif, soigneux car une erreur dans la préparation ou la vente de médicaments peut être lourde de conséquences. Il doit savoir aussi écouter, conseiller et rassurer la clientèle de l'officine.

Saint-Denis - École privée des préparateurs en pharmacie ACOPROPHAR Nord

Lieu d'inscription : URMA, Centre de formation de Sainte-Clotilde

Saint-Louis - École privée des préparateurs en pharmacie ACOPROPHAR Sud

Lieu d'inscription : URMA, Centre de formation de Saint-Pierre

BTM Prothésiste dentaire

Le prothésiste dentaire crée, modifie ou répare des appareils et des éléments de prothèse dentaire pour remplacer ou restaurer les dents. Le BTM forme des professionnels qualifiés pour encadrer et diriger une équipe. La formation est organisée autour de plusieurs axes : maîtrise des savoir-faire pratiques et technologiques dans la production de prothèses, organisation du travail, gestion des coûts de fabrication.

Saint-Paul - URMA, Centre de formation de Saint-Gilles les Hauts



SECTEUR SERVICES

SANTÉ, SOCIAL, SOINS PERSONNELS, SÉCURITÉ

Les diplômes présentés ci-dessous sont classés par niveau de formation (de niveau V à niveau I).

NIVEAU III

BM Coiffeur

Le brevet de maîtrise coiffeur (BMC) est un titre consulaire de niveau III enregistré au RNCP. Il vise l'accès des professionnels expérimentés à des fonctions de direction d'entreprise artisanale.

Saint-Denis - URMA, Centre de formation de Sainte-Clotilde

Saint-Pierre - URMA, Centre de formation de Saint-Pierre

BTS Diététicien

Professionnel de la santé en matière de nutrition, le diététicien veille à la qualité des aliments, à l'équilibre nutritionnel, au respect des règles d'hygiène. Il élabore régimes et menus : rôle informatif, curatif et préventif.

Dans l'industrie agro-alimentaire, il participe au contrôle de qualité et joue un rôle dans la recherche appliquée.

Saint-Denis - URMA, Centre de formation de Sainte-Clotilde

BTS Opticien lunetier

L'opticien lunetier est à la fois un technicien et un commercial. Il sait analyser la prescription de l'ophtalmologiste et réaliser l'examen de vue préalable. Il effectue les mesures morphologiques, guide le client dans son choix, passe les commandes, et monte les lunettes (façonnage et montage des verres en atelier, vérification, découpage, meulage, polissage, insertion dans la monture). Il adapte l'équipement sur le client, assure le service après-vente et les réparations courantes.

Saint-Paul - URMA, Centre de formation de Saint-Gilles les Hauts

BTS Services et prestations des secteurs sanitaire et social

Pour exercer auprès des mutuelles, structures de soins, centres d'action sociale, services de protection de la jeunesse, entreprises d'aide à la personne... Ce professionnel analyse les besoins de l'usager, lui propose des solutions et assure la gestion de son dossier. Il travaille en collaboration avec les professionnels de la santé, les travailleurs sociaux et les partenaires institutionnels.

Saint-Benoit - Lycée Marie Curie

Lieu d'inscription : CFA académique de La Réunion

NIVEAU II

Animateur, qualité, sécurité, santé au travail et environnement

Ce professionnel propose et met en œuvre des démarches d'amélioration dans le domaine de la qualité et/ou de la sécurité, santé au travail et/ou de l'environnement. Il est responsable de la mise en œuvre et de l'animation de la politique décidée par la direction. Il a un rôle de conseiller, en lien avec l'évolution de la réglementation, et est l'interlocuteur des autorités de contrôle externes et des parties prenantes au sein de l'entreprise. Il est le plus souvent amené à intervenir sur différents sites de l'entreprise, et travaille en autonomie sur les projets qui lui sont confiés dans une approche systémique.

Le Port - CCI Pôle formation CIRFIM - CFA

Licence professionnelle Arts, lettres, langues mention Métiers de la médiation par des approches artistiques et culturelles

L'objectif est de former des diplômés capables d'analyser et de poser des problématiques de médiation culturelle dans des organisations culturelles (politiques et études des publics, écriture des supports de médiation...) mais aussi de participer à la gestion de projets culturels dans la zone Océan Indien.

Saint-Denis - SUPP

Lieu d'inscription : CFA UR (Centre de formation d'apprentis de l'Université de La Réunion)

Licence professionnelle Sciences, technologies, santé mention Optique professionnelle

Cette licence pro permet de se spécialiser en optométrie et en contactologie. Le professionnel est capable de réaliser une réfraction objective et subjective pour déterminer avec précision la correction d'une amétropie (myopie, astigmatisme, hypermétropie...). L'étude subjective de la réfraction consiste à faire passer au sujet des tests d'acuité visuelle (lecture de textes, de signes) et à lui faire essayer différents verres correcteurs. L'étude objective de la réfraction consiste à mesurer la réfraction de l'œil par la skiascopie (projection sur l'œil d'un faisceau lumineux) ou la réfractométrie automatique.

De par ses notions de pathologies oculaires, le professionnel adapte sur prescription médicale la correction visuelle des patients présentant ces pathologies ou des conditions optiques intraoculaires complexes.

Il est expert en contactologie et peut ainsi adapter un équipement en lentille de contact afin de corriger une amétropie. Il sait prendre en charge les cas de basse vision afin de proposer les équipements spécifiques adaptés aux malvoyants.

Ce professionnel est un opticien lunetier spécialisé qui peut exercer toutes les activités liées aux métiers de l'optique et faisant appel à des compétences à la fois scientifiques, techniques et commerciales. En tant qu'opticien diplômé, il peut également intégrer les services commerciaux et techniques des entreprises d'optique ophtalmique ou services d'optique lunetterie. »

Saint-Paul - URMA, Centre de formation de Saint-Gilles les Hauts



© Photothèque / Onisep





mon
orientation
en ligne.fr

DES CONSEILLERS
EN LIGNE PAR MAIL
TCHAT ET TÉLÉPHONE

L'Onisep et ses conseillers/ères répondent
à vos questions sur l'orientation,
les formations et les métiers.



TÉLÉPHONE

01 7777 12 25
10 h - 20 h
Du lundi au vendredi



MAIL

7j/7



TCHAT

10 h - 20 h
Du lundi au vendredi

BOITE À OUTILS



Retrouvez aussi
monorientationenligne
sur votre mobile
et téléchargez l'appli



FAIRE ENTRER L'ÉCOLE
DANS L'ÈRE DU NUMÉRIQUE

#EcoleNumerique



SECTEUR SERVICES

TRANSPORTS, LOGISTIQUE, MAGASINAGE

Les diplômés présentés ci-dessous sont classés par niveau de formation (de niveau V à niveau I).

NIVEAU V

CAP Conducteur routier marchandises

Âge minimum 18 ans à l'entrée en formation.

Connaître la conduite routière de marchandises mais aussi la préparation, l'enlèvement, la livraison, le contact avec la clientèle, le respect des règles d'hygiène et de sécurité, le respect de l'environnement.

Saint-Pierre - CCI Pôle formation Campus pro - CFA

CAP Opérateur/opératrice logistique

Ce diplômé assure la réception (en vérifiant la qualité des produits), le déchargement, le stockage, la préparation des commandes et l'expédition des marchandises. Grâce à l'ordinateur il sait quel est l'état du stock au jour le jour. Il sert d'engins de manutention.

Saint-Paul - URMA, Centre de formation de Saint-Gilles les Hauts

NIVEAU IV

BAC PRO Logistique

Le titulaire du bac pro logistique participe à l'organisation et à la gestion de la chaîne logistique : il peut être amené à réceptionner et expédier des marchandises, les mettre en stock, utiliser des engins de manutention, assurer la gestion informatisée de ces stocks, préparer les commandes et déstocker. Il exerce dans les entreprises prestataires de services de manutention, de magasinage, d'entreposage et de distribution de marchandises.

Après quelques années d'expérience, il peut évoluer vers un poste de chef magasinier, de chef d'équipe, de chef d'entrepôt ou de responsable de stock.

Le Port - CCI Pôle formation CIRFIM - CFA
Saint-Pierre - CCI Pôle formation Campus pro - CFA

NIVEAU III

Technicien supérieur en méthodes et exploitation logistique

Garant des dispositifs réglementaires et contractuels, le (la) technicien (ne) supérieur (e) en méthodes et exploitation logistique pilote tout ou partie des activités logistiques du site et participe à leur développement à travers l'élaboration et la mise en œuvre de solutions logistiques afin de garantir les niveaux de productivité, de rentabilité et de service visés.

À partir des prévisions et des fluctuations du volume de l'activité, le (la) technicien (ne) supérieur (e) en méthodes et exploitation logistique dimensionne et planifie les moyens humains et matériels.

Responsable opérationnel, il (elle) organise et supervise les opérations et analyse les performances de ses équipes, élabore et exploite des indicateurs logistiques pour le suivi de l'activité. Il (elle) manage les opérateurs logistiques.

Il (elle) identifie et analyse les dysfonctionnements et les dérives de l'exploitation logistique. Il (elle) élabore et met en œuvre des solutions opérationnelles pour traiter les non-conformités et les situations à risques.

Certification : niveau III (bac + 2). Titre professionnel inscrit au RNCP.

Saint-Pierre - CCI Pôle formation Campus pro - CFA



© Grégoire Maisonneuve / Onisep



© Émilie Tréjaut / Onisep Orléans



Publications ONISEP



- PARCOURS : Les métiers du transport et de la logistique

→ Liste des CFA et de leurs formations pages 40 à 46

Technicien supérieur du transport terrestre de marchandises

Afin de répondre à une demande de transport d'un client, le technicien supérieur du transport terrestre de marchandises élabore et met en œuvre des solutions de transport terrestre.

En fonction du cahier des charges ou des spécificités de la demande, il étudie la faisabilité du transport en tenant compte des objectifs fixés par l'entreprise et du volume d'activités existant. Il identifie les moyens à sa disposition, recourt à la sous-traitance si nécessaire, et propose une ou plusieurs solutions techniques dans une recherche d'optimisation constante des moyens. Il prend en compte les paramètres liés aux objectifs de rentabilité, de satisfaction client, et au développement durable.

Le (la) technicien(ne) supérieur(e) du transport terrestre de marchandises négocie avec les affrétés et sous-traitants les conditions tarifaires et générales de la prestation, recense l'ensemble des coûts liés aux solutions proposées et établit une proposition chiffrée qu'il transmet au client.

Il établit ou contrôle les documents nécessaires, planifie les étapes de l'opération de transport et coordonne sa mise en œuvre par des instructions précises à l'ensemble des intervenants. Il suit le déroulement de l'opération en temps réel. Il anticipe au mieux les dysfonctionnements et assure l'appui aux conducteurs tout au long de l'opération. Interface entre la direction et le personnel roulant, il encadre l'activité des conducteurs. Par ses qualités relationnelles, il contribue au maintien d'un climat social satisfaisant et à l'amélioration des performances de l'équipe.

Saint-Pierre - CCI Pôle formation Campus pro - CFA



© Grégoire Maisonneuve / Onisep

NIVEAU II

Responsable Logistique (bac+4)

La logistique est une fonction qui a pour but la mise à disposition d'un produit à l'endroit et au moment où une demande existe, dans le cadre d'une réelle convergence des enjeux économiques et environnementaux...

Le responsable logistique est un professionnel capable de définir et de piloter la mise en œuvre des schémas d'organisation de tout ou partie d'une chaîne logistique de flux physiques (marchandises), depuis la conception des produits jusqu'à leur distribution, retour et recyclage.

En fonction de la taille, de l'activité et de l'organisation de l'entreprise, sa fonction transversale l'amène à diriger une équipe ou un service logistique.

Son activité peut s'exercer au sein d'entreprises industrielles, de transport, de structures de services logistiques, de l'armée, d'entreprises de la grande distribution (plateforme logistique, centrale d'achat, entrepôt...), en relation avec différents services ou interlocuteurs (logistique siège, comptabilité, transport, clients, transporteurs, fournisseurs...).

Elle varie selon le secteur d'activité (entreprise industrielle, prestataire logistique, grande distribution...), le mode d'organisation (plate-forme internationale, nationale, régionale...), le degré d'informatisation et d'automatisation du site.

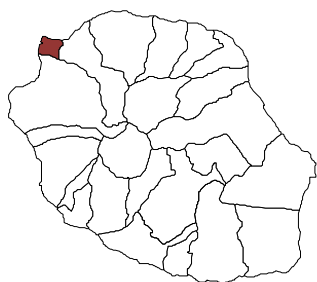
Saint-Pierre - CCI Pôle formation Campus pro - CFA



© Béatrice Faveur / Onisep



LES CENTRES DE FORMATION D'APPRENTIS (CFA)



LE PORT

CFA DE LA CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DE LA RÉUNION

CCI Pôle formation CIRFIM - CFA

31 avenue Raymond Mondon - 97420 LE PORT

Tél. 02 62 43 5112

www.cciformation.re/rubrique-nossites.html

- CAP Conducteur d'engins : travaux publics et carrières
- CAP Employé de vente spécialisé option A produits alimentaires
- CAP Employé de vente spécialisé option B produits d'équipement courant
- BAC PRO Logistique
- BTS Assistant de manager
- BTS Maintenance des systèmes option A systèmes de production
- Responsable de chantier - Niveau III (bac+2)
- Animateur qualité, sécurité, santé au travail et environnement - Niveau III (bac+2)

CFA DE LA CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE LA RÉUNION

URMA, Centre de formation du Port

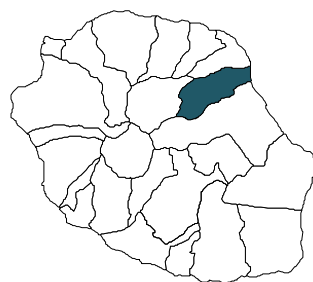
31 avenue Raymond Mondon, BP 153 - 97824 LE PORT Cedex

Tél. 02 62 42 10 31

www.ducretet.net

Hébergement organisé hors établissement

- BP Installations et équipements électriques
- BP Installateur, dépanneur en froid et conditionnement d'air
- CAP Installateur en froid et conditionnement d'air
- CAP Préparation et réalisation d'ouvrages électriques
- Installateur de réseaux câblés de communications - niveau V (niveau CAP)
- BAC PRO Electrotechnique, énergie, équipements communicants (habitat tertiaire, industriel)
- BAC PRO Systèmes électroniques numériques (audiovisuel, multimédia, sécurité alarme, électrodomestique, télécommunications et réseaux)
- BAC PRO Technicien du froid et du conditionnement d'air
- BTS Electrotechnique
- BTS Fluides, énergies, domotique option B froid et conditionnement d'air
- BTS Fluides, énergies, domotique option C domotique et bâtiment communicants
- Licence pro Sciences, technologies, santé mention métiers du BTP : performance énergétique et environnementale des bâtiments - Niveau II (bac+3)



SAINT-ANDRÉ

CFA DE LA CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE LA RÉUNION

URMA, Centre de formation de Saint-André

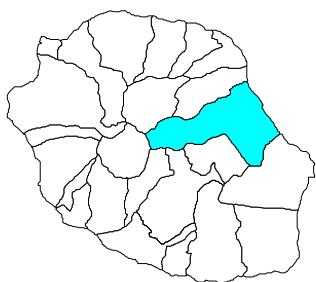
Chemin Lebon - rue Comorapoullé, BP 38 - 97440 Saint-André

Tél. 02 62 46 62 00

www.artisanat974.re

Internat garçons-filles

- BP Maçon
- BP Menuisier
- BP Menuisier aluminium verre
- BP Monteur en installations du génie climatique et sanitaire
- BP Peinture revêtement
- CAP Carreleur mosaïste
- CAP Constructeur bois
- CAP Constructeur de routes
- CAP Constructeur en canalisations des travaux publics
- CAP Étancheur du bâtiment et des travaux publics
- CAP Installateur sanitaire
- CAP Maçon
- CAP Maintenance de bâtiments de collectivités
- CAP Menuisier aluminium, verre
- CAP Menuisier fabricant de menuiserie, mobilier et agencement
- CAP Peintre-applicateur de revêtements
- CAP Plâtrier - plaquiste
- BAC PRO Travaux publics
- BTS Aménagement finition



SAINT-BENOÎT

CFA DE LA CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DE LA RÉUNION

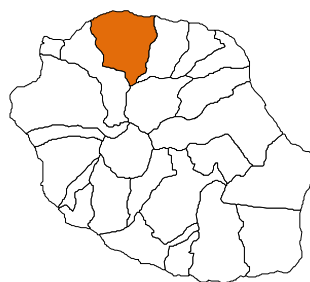
CCI Pôle formation est - CFA

15 rue Pierre Benoît Dumas - 97470 SAINT-BENOÎT

Tél. 02 62 50 02 95

www.reunion.cci.fr/formation

- CAP Employé de vente spécialisé option A produits alimentaires
- CAP Employé de vente spécialisé option B produits d'équipement courant
- BAC PRO Gestion administration
- BTS Assistant de manager
- Développeur-intégrateur de solutions intranet-internet - Niveau III (bac+2)
- Responsable conception et développement solutions mobiles - Niveau II (bac+3)
- Technicien conseil en réseaux et télécommunications
- Vendeur conseiller commercial (réseau Négoventis) - Niveau IV (bac ou équivalent)



SAINT-DENIS

CFAA-CFA ACADÉMIQUE

24 rue Georges Brassens - 97702 Saint-Denis Messag Cedex 9

Tél. 02 62 48 14 13 et 02 62 29 46 49

cfaacademique@ac-reunion.fr

Attention : les formations ci-dessous sont réparties dans différents établissements de l'académie : ce sont des UFA.

- BP Installations et équipements électriques
- CAP Constructeur en ouvrages d'art (Cap connexe 1 an)
- CAP Gardien d'immeubles
- MC Sécurité des espaces ouverts au public
- BTS Design graphique option communication et médias imprimés
- BTS Management des unités commerciales
- BTS Négociation et relation client
- BTS Services et prestations des secteurs sanitaire et social
- BTS Technico-commercial

CFA DE LA CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DE LA RÉUNION

CCI Pôle formation nord - CFA

12 rue Gabriel de Kerveguen - 97495 Saint-Denis Cedex

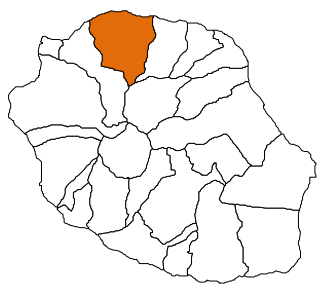
Tél. 02 62 48 35 00

www.reunion.cci.fr/formation

Accessibilité handicapés

- CAP Agent polyvalent de restauration
- CAP Services en brasserie-café
- BAC PRO Gestion administration
- BTS Assistant de gestion de PME PMI (diplôme à référentiel commun européen)
- BTS Assistant de manager
- BTS Communication
- BTS Négociation et relation client
- Diplôme de gestion et de comptabilité (INTEC) - Certificat d'école niveau bac+3
- Concepteur développeur des systèmes d'information - Niveau II (bac+3)
- Gestionnaire d'unité commerciale option généraliste ou spécialisée (réseau Négoventis)
- Responsable de développement commercial (réseau Négoventis)
- Responsable manager de la distribution (réseau Négoventis) - Niveau II (bac+3)
- Responsable de gestion des ressources humaines
- Chef de projet en marketing internet et conception de sites - Niveau II (bac+3)
- Manager du développement des ressources humaines - Niveau I (bac+5)
- Diplôme supérieur de gestion et comptabilité - Certificat d'école niveau I (bac+5)

LES CENTRES DE FORMATION D'APPRENTIS (CFA)



SAINT-DENIS

CFA DE LA CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE LA RÉUNION

URMA, Centre de formation de Sainte-Clotilde,

Avenue Gimart, BP 312 - 97494 SAINT-DENIS Cedex

Tél. 02 62 28 18 30

www.cm-reunion.fr/

Internat garçons-filles

- BP Boucher
- BP Boulanger
- BP Charcutier-traiteur
- BP Coiffure
- BP Esthétique, cosmétique, parfumerie
- BP Métallier
- BP Préparateur en pharmacie
- BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur
- MC Boulangerie spécialisée
- MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées
- MC Soudage
- CAP Boucher
- CAP Boulanger
- CAP Charcutier-traiteur
- CAP Coiffure
- CAP Esthétique, cosmétique, parfumerie
- CAP Glacier fabricant
- CAP Pâtissier
- CAP Poissonnier (*)
- CAP Serrurier métallier
- CTM Préparateur vendeur option boucherie
- CTM Préparateur vendeur option charcuterie-traiteur
- CTM Vendeur en boulangerie-pâtisserie
- BAC PRO Ouvrages du bâtiment : métallerie
- BM Coiffeur
- BTS Diététique
- BTS Management des unités commerciales
- BTS Métiers des services à l'environnement
- Conseiller(ère) services en électrodomestique et multimédia - Niveau IV (bac ou équivalent)
- Vendeur de l'électrodomestique et du multimédia - Niveau IV (bac ou équivalent)
- Technicien services en audiovisuel et électrodomestique - Niveau IV (bac ou équivalent)
- Technicien services en multimédia

(*) Ouverture sous réserve d'effectifs suffisants

CFA-UR - CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS DE L'UNIVERSITÉ DE LA RÉUNION

2 rue Joseph Wetzell, Parc technologique universitaire, Bât. A3 - Étage 1
97490 SAINTE-CLOTILDE

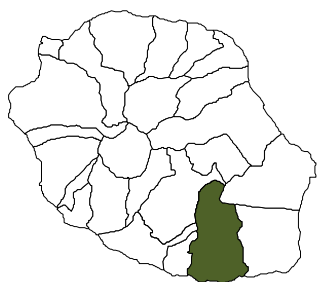
tél. : 02 62 52 89 24

Courriel : cfaur@univ-reunion.fr

Site Web : www.univ-reunion.fr/formation/centre-de-formation-dappren-tis-cfa-ur/formations-en-apprentissage/

Attention : les formations ci-dessous sont réparties dans différentes structures de l'Université.

- Licence pro mention **Agronomie** (UFR Sciences et technologies à Saint-Denis, SUFP Saint-Denis, Lycée Émile Boyer de la Giroday à Saint-Paul)
- Licence pro mention **Commerce et distribution** (IAE- Saint-Denis)
- Licence pro mention **Technico-commercial** (SUFP à Saint-Denis et au Tampon)
- Licence pro mention **Management et gestion des organisations** (IAE- Saint-Denis)
- Licence pro mention **Métiers de la communication : chargé de communication** (SUFP à Saint-Denis)
- Licence pro mention **Métiers de la médiation par des approches artistiques et culturelles** (SUFP à Saint-Denis)
- Licence pro mention **Métiers de l'énergétique, de l'environnement et du génie climatique** (IUT de Saint-Pierre)
- Licence pro mention **Métiers du BTP : génie civil et construction** (IUT de Saint-Pierre)
- Licence pro mention **Métiers du tourisme et des loisirs** (IAE- Saint-Denis)
- Licence pro mention **Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration** (IAE- Saint-Denis)
- Licence pro mention **Qualité, hygiène, sécurité, santé, environnement** (IUT de Saint-Pierre)
- Licence pro mention **Métiers des réseaux informatiques et télécommunications** (IUT de Saint-Pierre)
 - Parcours **Réseaux sans fil et sécurité** (RSFS)
 - Parcours **Administration et sécurité des réseaux** (ASUR)
 - Parcours **Réseaux très haut débit** (RTHD)
- Master **Gestion des ressources humaines** (IAE- Saint-Denis)



SAINT-JOSEPH

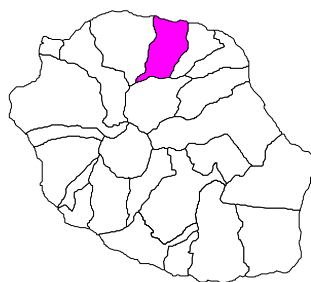
CFA AGRICOLE DE SAINT-JOSEPH

24 rue Raphaël Babet, BP 8 - 97480 SAINT-JOSEPH

Tél. 02 62 56 19 80

www.reunion.educagri.fr/sites-deformation/epl-saint-joseph/cfa-saintjoseph.htm#

- BP Responsable d'exploitation agricole
- BPA Transformations alimentaires (transformation de produits alimentaires, transformation des viandes)
- BPA Travaux de la production animale (élevage de porcs ou de volailles, élevage de ruminants, polyculture-élevage)
- BPA Travaux des productions horticoles (horticulture ornementale et légumière)
- CAP agricole Agricultures des régions chaudes (productions végétales)
- CAP agricole Métiers de l'agriculture (production animale, production végétale : arboriculture, horticulture)
- CAP agricole Opérateur en industrie agroalimentaire option transformation de produits alimentaires
- CS Tracteurs et machines agricoles utilisation et maintenance
- BTSA Productions animales



SAINTE-MARIE

CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS DE L'ENSEIGNEMENT CATHOLIQUE DE LA RÉUNION

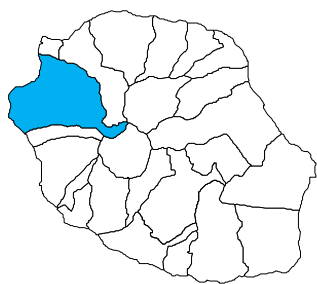
5 Rue André Lardy - Immeuble La Turbine - ZA La Mare

97438 SAINTE-MARIE cédex

Tél. 02 62 90 78 46

- BP Agent technique de prévention et de sécurité
- BTS Commerce international (diplôme à référentiel commun européen)
- BTS Comptabilité et gestion
- BTS Management des unités commerciales
- BTS Services informatiques aux organisations option A solutions d'infrastructure, systèmes et réseaux
- BTS Tourisme

LES CENTRES DE FORMATION D'APPRENTIS (CFA)



SAINT-PAUL

CFA AGRICOLE DE SAINT-PAUL

181 route de Mafate - 97460 SAINT-PAUL

Tél. 02 62 45 22 69

www.reunion.educagri.fr

Internat garçons-filles

- BP Aménagements paysagers
- BP Responsable d'exploitation agricole
- CAP agricole Jardinier paysagiste
- CAP agricole Métiers de l'agriculture (production animale, production végétale : arboriculture, horticulture)
- CS Taille et soins des arbres
- BAC PRO Conduite et gestion de l'exploitation agricole option systèmes à dominante cultures
- BAC PRO Productions horticoles
- BTSA Aménagements paysagers

CFA DE LA CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DE LA RÉUNION

CCI Pôle formation Centhor - CFA

1 route de l'Eperon, BP 6 - 97435 SAINT-PAUL

Tél. 02 62 22 85 00

www.cciformation.re/rubrique-nossites.html#

Accessibilité handicapés

Internat garçons-filles

- BP Arts de la cuisine
- BP Arts du service et commercialisation en restauration
- CAP Agent polyvalent de restauration
- CAP Cuisine
- CAP Restaurant
- CAP Services en brasserie-café
- CAP Services hôteliers (*)
- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Employé traiteur
- MC Accueil réception - Niveau IV (bac ou équivalent)
- Assistant manager tourisme, hôtellerie, restauration (réseau Négoventis) Niveau III (bac+2)

(*) Ouverture sous réserve d'effectifs suffisants

CFA DE LA CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE LA RÉUNION

URMA, Centre de formation de Saint-Gilles-Les-Hauts

1 route de l'Eperon, BP 9 - 97435 SAINT-PAUL

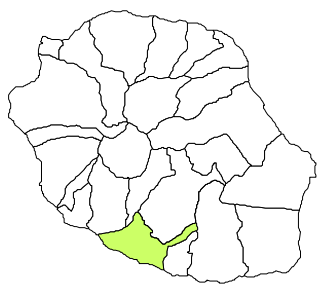
Tél. 02 62 55 68 55

www.cm-reunion.fr

Internat garçons-filles

- BP Fleuriste (*)
- CAP Art et techniques de la bijouterie-joaillerie option bijouterie-joaillerie (*)
- CAP Fleuriste
- CAP Marbrier du bâtiment et de la décoration (*)
- CAP Métiers de la mode - vêtement flou (*)
- CAP Opérateur / opératrice logistique
- CAP Sellerie générale
- CAP Sérigraphie industrielle
- CAP Signalétique, enseigne et décor
- MC Essayage-retouche-vente
- BAC PRO Optique lunetterie
- BAC PRO Photographie
- BAC PRO Prothèse dentaire
- BAC PRO Réalisation de produits imprimés et plurimédia option A productions graphiques
- Assistant(e) dirigeant(e) d'entreprises artisanales - Niveau IV (bac ou équivalent)
- BTM Prothésiste dentaire
- BTS Opticien lunetier
- Licence pro sciences, technologies, santé mention optique professionnelle

(*) Ouverture sous réserve d'effectifs suffisants



SAINT-PIERRE

CFA DE LA CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DE LA RÉUNION

CCI Pôle formation Campus pro - CFA

65 Rue du Père Lafosse - 97410 SAINT-PIERRE

Tél. 02 62 70 08 65

www.cciformation.re/rubrique-nossites.html#

Accessibilité handicapés

Internat garçons-filles

- CAP Agent polyvalent de restauration
- CAP Conducteur routier marchandises
- CAP Services en brasserie-café
- CS Restauration collective
- BAC PRO Logistique
- BTS Assistance technique d'ingénieur
- Technicien supérieur en méthodes et exploitation logistique
- Technicien supérieur du transport terrestre de marchandises - Niveau III (bac+2)
- Responsable de chantier - Niveau III (bac+2)
- Responsable logistique - Niveau II (bac+3)

CCI Pôle formation Sud - MEFS - CFA

15 route de la Balance - 97410 SAINT-PIERRE

Tél. 02 62 96 96 96

www.reunion.cci.fr/formation

Accessibilité handicapés

- CAP Employé de vente spécialisé option A produits alimentaires
- CAP Employé de vente spécialisé option B produits d'équipement courant
- BAC PRO Commerce
- BAC PRO Gestion administration
- BTS Assistant de gestion de PME PMI (diplôme à référentiel commun européen)
- BTS Assistant de manager
- Gestionnaire d'unité commerciale option généraliste ou spécialisée (réseau Négoventis)
- Responsable de gestion de ressources humaines
- Responsable manager de la distribution (réseau Négoventis)
- Vendeur conseiller commercial (réseau Négoventis) - Niveau IV (bac ou équivalent)

EI CESI de la Réunion - CCI de La Réunion

65 Rue du Père Lafosse - Campus Pro - 97410 SAINT-PIERRE

Tél. 02 62 70 07 33

www.eibtp.re

- Responsable de chantier bâtiment
- Diplôme d'ingénieur du Centre d'études supérieures industrielles spécialité Bâtiment et travaux publics, en partenariat avec l'ITC BTP-OI

CFA DE LA CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE LA RÉUNION

URMA, Centre de formation de Saint-Pierre

65 rue du Père Lafosse, BP 564 - 97447 SAINT-PIERRE Cedex

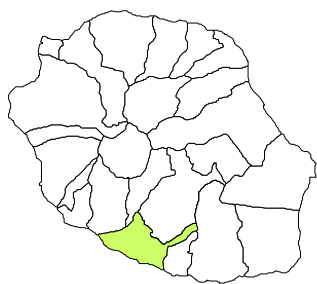
Tél. 02 62 70 08 60 ou 02 62 96 12 65

www.cm-reunion.fr

Internat garçons-filles

- BP Coiffure
- BP Maçon (en 1 an)
- BP Préparateur en pharmacie
- CAP Coiffure
- CAP Ebéniste (en 3 ans)
- CAP Esthétique, cosmétique, parfumerie
- CAP Maçon
- CAP Maintenance des matériels option matériels de travaux publics et de manutention
- CAP Maintenance des véhicules option motos
- CAP Maintenance des véhicules option véhicules de transport routier
- CAP Maintenance des véhicules option voitures particulières
- CAP Menuisier fabricant de menuiserie, mobilier et agencement
- CAP Pâtissier
- CAP Peinture en carrosserie
- CAP Réparation des carrosseries
- Diplôme d'état d'ambulancier
- MC Maintenance des systèmes embarqués de l'automobile (véhicules particuliers)
- BAC PRO Accompagnement, soins et services à la personne Option B : en structure
- BAC PRO Esthétique cosmétique parfumerie
- BAC PRO Maintenance des véhicules option A voitures particulières
- BAC PRO Maintenance des véhicules option B véhicules de transport routier
- BAC PRO Réparation des carrosseries
- BM Coiffeur - Niveau III (bac+2)
- BMA Ebéniste
- BTS Après-vente automobile option véhicules particuliers

LES CENTRES DE FORMATION D'APPRENTIS (CFA)



SAINT-PIERRE

CFA DES MAISONS FAMILIALES RURALES

26 Rue Marius et Ary Leblond - 97410 SAINT-PIERRE

Tél. 02 62 27 09 71

Email : fd.la-reunion@mfr.asso.fr

Web : www.multimania.com/fedemfr/

Attention : les formations ci-dessous sont réparties dans différentes MFR de l'académie.

- CAP agricole Agriculture des régions chaudes / MFR de l'Est
- BAC PRO Technicien conseil vente en alimentation option produits alimentaires / MFR du Tampon
- BAPAAT option loisirs de pleine nature / MFR de l'Ouest
- BAPAAT option loisirs tout public dans les sites et structures d'accueil collectives / MFR de l'Ouest
- Technicien Jardins espaces verts / MFR du Tampon



LES MFR : DES FORMATIONS PAR ALTERNANCE

Établissements sous contrat avec le Ministère de l'Agriculture - Elèves sous statut scolaire - Bourses selon critères de ressources - Année scolaire : Août à Juillet

Inscription entre Mars et Juillet

PRÉPARER UN MÉTIER EN MAISONS FAMILIALES

Les formations proposées après la 3^{ème}



MFR de l'EST

1091, Bel Ombre
97440 SAINT-ANDRÉ
☎ 02 62 46 01 88
☎ 02 62 46 11 52

- ▶ **Des CAP agricoles en 2 ans**
 - ♦ CAP agricole Agricultures des régions chaudes
Formation scolaire et apprentissage
 - ♦ CAP agricole Métiers de l'agriculture
- ▶ **Des Bacs pro en 3 ans**
(Seconde → Première (avec possibilité d'obtention du BEPA) → Terminale)
- ♦ Bac Pro Technicien conseil-vente de produits de jardin



MFR PLAINE DES PALMISTES

Rue Arzal Adolphe
97431 PLAINE DES PALMISTES
☎ 02 62 51 38 91
☎ 02 62 51 47 82

- ▶ **Des CAP agricoles en 2 ans**
 - ♦ CAP agricole Services aux personnes et vente en milieu rural
- ▶ **Des Bacs pro en 3 ans**
(Seconde → Première (avec possibilité d'obtention du BEPA) → Terminale)
- ♦ Bac Pro Conduite et gestion de l'exploitation agricole Option systèmes à dominante élevage



MFR de l'OUEST

31, Chemin Gros Eucalyptus
97422 LA SALINE
☎ 02 62 33 54 33
☎ 02 62 33 79 49

- ▶ **Des CAP agricoles en 2 ans**
 - ♦ CAP agricole Services aux personnes et vente en milieu rural
- ▶ **Des Bacs pro en 3 ans**
(Seconde → Première (avec possibilité d'obtention du BEPA) → Terminale)
- ♦ Bac Pro Aménagements paysagers



MFR du TAMPON

9, Rue Paul Hermann
97430 TAMPON
☎ 02 62 57 97 97
☎ 02 62 57 34 90

- ▶ **Des Bacs pro en 3 ans**
(Seconde → Première (avec possibilité d'obtention du BEPA) → Terminale)
- ♦ Bac Pro Technicien conseil-vente en alimentation Option produits alimentaires
Formation scolaire et apprentissage
- ♦ Bac Pro Services aux personnes et aux territoires



MFR SAINT-PIERRE

1, Rue Sita - Ligne des Bambous
97432 RAVINE DES CABRIS
☎ 02 62 49 77 25
☎ 02 62 49 47 44

- ▶ **Des CAP agricoles en 2 ans**
 - ♦ CAP agricole Métiers de l'agriculture
 - ♦ CAP agricole Jardinier paysagiste



L'apprentissage

L'expérience du métier
Une formation pour réussir

→ L'apprentissage c'est quoi ?

C'est une formation qui alterne des périodes en entreprise et en centre de Formation des Apprentis (CFA). Vous préparez un diplôme Cap, Bac Pro, BTS ou un diplôme d'ingénieur ? Vous êtes salarié de l'entreprise tout en vous formant au CFA.

→ Comment faire ?

D'abord identifier la formation qui vous intéresse puis trouver un maître d'apprentissage, vous signez alors votre contrat d'apprentissage et vous rencontrez le centre de formation en apprentissage (CFA) qui assurera votre formation.

→ Les conditions

être âgé de 16 à 25 ans, Vous serez salarié de l'entreprise et travaillerez 35 heures par semaine. Vous avez les mêmes vacances que les autres salariés de l'entreprise (en général 5 semaines). Vos parents perçoivent les allocations familiales jusqu'à vos 20 ans.

→ Dans l'entreprise

Vous travaillez et recevez un salaire. Ce salaire varie ; les salaires minimum sont les suivants (ci dessous exemple de salaire pour une première année de contrat)

- -18 ans : 364,38 euros pour la première année (25 % du Smic mensuel) ;
- 18-21 ans : 597,58 euros pour la première année (41 % du Smic) ;
- 21 ans et + : 772,48 euros pour la première année (53 % du Smic) ;

Votre maître d'apprentissage est responsable de votre formation, il est votre tuteur. Il vous apprend votre métier pour devenir un véritable professionnel.

→ Au Centre de Formation d'Apprentis (CFA)

En relation avec votre formation en entreprise, vous suivrez 1 semaine sur 3 ou sur 2 une formation théorique et pratique obligatoire : français, mathématiques, langues vivantes, enseignements professionnels, pour préparer et obtenir votre diplôme tout en travaillant.

→ Le Conseil Régional et l'Europe

financent la totalité de votre formation, contribuent aux frais de repas, de transport, d'hébergement et de mobilité à l'extérieur de La Réunion si cela est prévu dans votre programme de formation.

→ Le Conseil Régional et l'État

Versent des aides financières aux apprentis afin de les accompagner dans leur vie au quotidien :

- L'aide au premier équipement,
- L'aide à la mobilité,
- La prime aux livres.





CONTRATS D' APPRENTISSAGE

QUALIFICATION - EXPÉRIENCE - FORMATION

**SIGNATURE
DU 15 JUIN
AU 15 NOVEMBRE**

**Retrouvez les informations
au sujet de l'apprentissage**

dans les Centres de Formation d'Apprentis et sur les sites internet :

www.cariforef-reunion.net

www.formanoo.org

www.regionreunion.com

