

Formations en 1 an Après CAP

Certificats de Spécialisation (CS et CS agri)

Certificats d'aptitude professionnelle (CAP en 1 an)

Formations Complémentaires d'Initiative Locale (FCIL)

Rentrée 2026

PRÉSENTATION

Les Certificats de Spécialisation - CS

Le certificat de spécialisation (CS) est un diplôme professionnel d'un an permettant d'acquérir une qualification supplémentaire ou une spécialisation à une qualification professionnelle dans un domaine précis afin de mieux répondre aux besoins des entreprises. Il prolonge un CAP, un Bac pro ou, dans certains cas, un Bac général/technologique.

Il existe des certificats de spécialisation dans de très nombreux domaines d'activité : la restauration, le bâtiment, le commerce, l'industrie ...

Le CS vise surtout l'entrée dans la vie professionnelle, souvent avec un niveau de qualification supérieur et une meilleure employabilité. Mais il est aussi possible sous condition de poursuivre des études, notamment dans certaines filières agricoles ou techniques.

La durée de formation des CS est de 1 an et leur finalité est :

D'approfondir des compétences techniques

De développer une expertise ciblée

De faciliter l'insertion professionnelle

De répondre aux besoins immédiats des entreprises

On peut distinguer les CS éducation nationale des CS agricoles

CS Éducation nationale

Élèves titulaires d'un CAP

Élèves titulaires d'un Bac professionnel

Jeunes issus d'un Bac général/techno (selon les CS)

Les statuts possibles sont la formation initiale à temps plein, l'apprentissage et la formation continue

CS Agricoles

- Élèves titulaires d'un CAPA
- Élèves titulaires d'un Bac pro agricole
- Élèves titulaires d'un BTS
- Les statuts possibles sont l'apprentissage et la formation continue

Les Formations Complémentaires d'Initiatives Locales - FCIL

La FCIL est une formation courte, créée par un établissement en réponse à un besoin d'emploi local ou régional (métiers en tension, secteurs en développement, compétences recherchées localement).

Elle permet d'acquérir une spécialisation professionnelle ciblée, en lien direct avec les attentes des entreprises d'un territoire. L'organisation de la formation avec des périodes de cours et de stages en entreprise une immersion professionnelle forte et progressive.

Elle délivre une attestation ou un certificat d'école, mais n'est pas un diplôme inscrit au RNCP.

La FCIL vise surtout l'entrée dans la vie professionnelle grâce à une spécialisation très ciblée et à une forte présence en entreprise. Mais elle peut aussi être choisie après un CAP pour compléter une formation ou faciliter une poursuite d'études.

La durée de formation des FCIL varie entre 6 mois et 1 an, leur modalité de formation est la formation initiale à temps plein et leur finalité est de :

Développer une spécialisation dans un domaine précis

Répondre aux besoins immédiats des entreprises locales

Favoriser une insertion professionnelle rapide

Élargir ou approfondir des compétences professionnelles déjà acquises

La FCIL s'adresse principalement à des jeunes déjà titulaires d'un diplôme professionnel :

- CAP
- Bac professionnel
- BTS

La FCIL en résumé :

- Une formation courte, professionnalisante, non diplômante
- Une spécialisation adaptée au marché local
- Une alternance cours / stages
- Objectif : insertion rapide ou complément de formation

Tableau comparatif : CS – FCIL

Éléments comparés	CS Certificat de spécialisation	FCIL – Formation complémentaire d’initiative locale
Nature	Diplôme national professionnel	Formation non diplômante (attestation ou certificat d’école)
Objectif principal	Ajouter une spécialisation reconnue nationalement	Répondre à un besoin d’emploi local ou régional
Durée	1 an	6 mois à 1 an
Public visé	Titulaires d’un CAP, Bac pro parfois Bac général / Bac techno	Titulaires d’un CAP, Bac pro ou BTS
Statut possible	Scolaire (temps plein), apprenti, formation continue	Scolaire (temps plein)
Reconnaissance	Diplôme inscrit au RNCP	Non inscrit au RNCP
Finalité	Insertion professionnelle + montée en qualification	Insertion professionnelle rapide et locale
Pérennité de la formation	Offre stable et nationale	Ouverture décidée par le recteur selon besoins locaux ; non reconduite automatiquement
Poursuite d’études	Possible selon les secteurs	Possible mais non prioritaire (objectif = emploi)

Points communs entre CS – FCIL

- Formations courtes
- Spécialisation rapide
- But principal : insertion professionnelle rapide
- Pédagogie très professionnalisante : organisation en période de cours et temps en entreprise
- Complètent un parcours de formation
- Renforcent un dossier pour l’emploi
- Affinent un projet professionnel

Différences entre CS – FCIL

	CS - Certificat de spécialisation	FCIL - Formation complémentaire d’initiative locale
Type de reconnaissance	Diplôme national reconnu	Attestation ou certificat d’école
Besoins	Répond à des besoins nationaux	Répond à des besoins locaux
Stabilité de l’offre de formation	Stable dans le temps	Peu stable dans le temps, existence revue chaque année par le Rectorat

SOMMAIRE

INDEX DES FORMATIONS

Domaines (sous-domaines)

AGRICULTURE (culture – élevage – espaces verts)

BÂTIMENT

COMMERCE – VENTE

RESTAURATION – MÉTIERS DE BOUCHE

SÉCURITÉ

TEXTILE – HABILLEMENT

TRANSPORTS

TRAVAIL DES MÉTAUX

TRAVAIL SOCIAL – SOIN A LA PERSONNE

INDEX DES FORMATIONS

Les Certificats de Spécialisation - CS

- CS Aide à domicile
- CS Boulangerie spécialisée
- CS Coiffure coupe couleur
- CS Desserts en restaurant
- CS Fabrication traiteur
- CS Pâtisserie de boutique
- CS Plâtrier
- CS Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie
- CS Vendeur conseil en alimentation
- CS Vente conseil en boucherie
- CS Zingueur

- Agri Jardinier de golf et entretien de sols sportifs engazonnés
- Agri Restauration collective

Les Certificats d'aptitude professionnelle - CAP

- CAP Accompagnant éducatif petite enfance
- CAP Agent vérificateur d'appareils extincteurs
- CAP Chocolaterie – confiserie
- CAP Conducteur agent d'accueil en autobus et autocar
- CAP Conducteur routier de marchandises (option livraisons longue distance)
- CAP Équipier polyvalent du commerce

Les Formations Complémentaires d'Initiatives Locales - FCIL

- FCIL Dispositif expérimental de professionnalisation en sécurité
- FCIL Ganterie
- FCIL Mieux communiquer pour mieux accompagner

AGRICULTURE

CS Agri Jardinier de golf et entretien de sols sportifs engazonnés

CS Agri Jardinier de golf et entretien de sols sportifs engazonnés

PRÉSENTATION

Cette spécialisation vise l'acquisition de compétences complémentaires et spécialisées avec une expérience de terrain dans le secteur des métiers du paysage permettant de maintenir la qualité des terrains de jeu.

En suivant cette formation théorique et pratique, l'apprenant est formé à l'entretien intensif des différentes zones de jeu (tonte, arrosage, traitements du gazon, des végétaux d'ornement et obstacle, remise en état) mais aussi à réaliser les travaux de création et d'aménagement de terrain (terrassement, modelage, drainage, pose de système d'arrosage intégré)

Enfin, il apprend l'entretien des équipements de jeu (ramasse balle, lave balle, distributeur de balle) et doit assurer le premier niveau de réparation du matériel après utilisation (changement de pièces, vidange).

Objectifs

- Assurer l'entretien courant des gazons sportifs : tonte, arrosage, fertilisation, aération, sablage
- Réaliser des interventions techniques spécifiques pour améliorer la qualité des sols (drainage, regarnissage, décompactage)
- Participer à la préparation des terrains pour les compétitions sportives
- Gérer les infrastructures et équipements : irrigation, signalétique, mobilier sportif
- Veiller à la maintenance du matériel et à la sécurité des installations

Centres d'intérêts

Cette formation peut convenir à ceux qui :

- Aiment travailler en plein air et dans des environnements végétalisés
- Sont passionnés par le sport, le golf ou l'horticulture technique
- Souhaitent exercer un métier manuel, technique et valorisant
- Ont le goût du travail de précision, de la rigueur et de la gestion écologique

Voies d'accès possible

Apprentissage, contrat de professionnalisation, formation continue, VAE.

PRÉREQUIS

- Être titulaire d'un diplôme de niveau CAP ou équivalent. Particulièrement après le CAPA jardinier-paysagiste ou le BPA ouvrier spécialisé en paysage
- Bonne condition physique et aptitude au travail en extérieur

Attendus nationaux

- Capacité à organiser un chantier, à utiliser les outils et machines spécifiques
- Maîtrise des techniques culturales et des interventions mécaniques sur gazon
- Sens de l'observation, de la réactivité et du travail en équipe
- Respect des règles de sécurité, des normes environnementales et des exigences sportives

DÉBOUCHÉS

Exemples

- Jardinier de golf, agent d'entretien de terrains sportifs, technicien sols engazonnés
- Collaborateur dans des clubs sportifs, collectivités territoriales, entreprises de paysage, hippodromes, ou centres de loisirs

Poursuite possible sous condition vers :

- Des spécialisations en gestion écologique des sols

LIEU DE FORMATION

Établissement privé

74 Sévrier – ISETA – ECA (en app.)

EN SAVOIR +

Sur le site de l'établissement

[ISETA ECA](#)

Autres sources

[Fiche RNCP](#)

[Fiche Chlorofil](#)

BÂTIMENT

CS Plâtrier

CS Zingueur

CS Plâtrier

PRÉSENTATION

Cette spécialisation permet de travailler dans le domaine de la plâtrerie traditionnelle. On y apprend les techniques pour construire un plafond, des ouvrages verticaux en carreaux de plâtre, briques ou béton cellulaire, mais aussi en briques plâtrières ou grand format. Les apprenants sont formés à traiter les joints, à réaliser des enduits de plâtre, ou encore des moulures simples, à poser des éléments décoratifs en staff (mélange de plâtre à mouler armé de fibres végétales).

Objectifs

La formation permet de :

- Maitriser les techniques de plâtrerie traditionnelle : cloisons, plafonds, doublage, gaines techniques (analyse et préparation des supports, pose et application des produits...)
- Mettre en œuvre différents matériaux : carreaux de plâtre, briques plâtrières, béton cellulaire, grands formats.
- Intervenir sur des chantiers de construction ou de rénovation de logements, bureaux, commerces ou bâtiments industriels.
- Appliquer les réglementations liées à la transition énergétique, environnementale, numérique et à la sécurité.

Centres d'intérêts

Cette formation peut convenir à ceux qui :

- Aiment les travaux manuels et le travail des matériaux
- Ont le sens de la géométrie, de la mesure et de la précision
- Sont attirés par les métiers du bâtiment, de la rénovation et des techniques traditionnelles
- Aiment les activités nécessitant soin, minutie et sens esthétique

Voies d'accès possible

Formation initiale à temps plein, apprentissage, contrat de professionnalisation, candidature individuelle

PREREQUIS

- Être titulaire d'un CAP du secteur du bâtiment (par exemple CAP Plâtrier, CAP Maçon...)
- Avoir de bonnes connaissances en mathématiques et une bonne vision de l'espace
- Avoir des capacités gestuelles
- Bonne aptitude physique au travail en hauteur

Attendus nationaux

- Disposer de compétences techniques dans le domaine du bâtiment
- Lire et interpréter des plans et documents techniques
- Assurer la qualité et la conformité des ouvrages réalisés
- Respecter les règles de sécurité, d'hygiène et de prévention des risques

DÉBOUCHÉS

Exemples

- Plâtrier / plâtrière – ouvrier plâtrier / ouvrière plâtrière
- Plâtrier traditionnel / plâtrière traditionnelle
- Plâtrier staffeur (avec formation complémentaire)

Ils peuvent travailler dans :

- des entreprises artisanales, des entreprises générales du bâtiment, des PME en bâtiment second œuvre sur des chantiers de constructions neuves ou de rénovation/réhabilitation

Poursuite possible sous condition vers :

- Un BP
- Un Bac pro Aménagement et finition du bâtiment
- Des titres professionnels selon spécialité

LIEUX DE FORMATION

Etablissement public

73 Albertville – EREA le Mirantin (TP)

Etablissement privé

38 Echirolles – CFA Compagnons du tour de France (en app.)

EN SAVOIR +

Sur les sites des établissements

[EREA le Mirantin](#)

[CFA Compagnons du tour de France](#)

Autres sources

[Fiche RNCP](#)

[Référentiel du diplôme](#)

CS Zingueur

PRÉSENTATION

Cette spécialisation forme à la réalisation ou à la réparation des toitures et bardages de tout type de bâtiment. On y acquiert les compétences nécessaires pour réaliser des couvertures et bardages métallique (zinc, cuivre, aluminium, acier...) sur des surfaces planes, pour poser des éléments de couverture métallique et leur raccordement (via des "feuilles"). On apprend à réaliser des accessoires de ventilation, de collecte et évacuation des eaux pluviales (gouttières, chéneaux...), en métal. Le programme de formation porte aussi sur la maquette numérique, la démarche collaborative BIM, mais également sur les exigences règlementaires énergétiques et environnementales à respecter.

Objectifs

La formation permet de :

- Réaliser ou réparer des toitures et bardages
- Poser des éléments de couverture en feuilles ou longues feuilles, et leurs raccords
- Fabriquer et installer des accessoires de ventilation, de collecte et d'évacuation des eaux pluviales
- Assurer l'étude, la préparation, la mise en oeuvre et le contrôle des ouvrages
- Communiquer efficacement avec les autres intervenants du chantier

Centres d'intérêts

Cette formation peut convenir à ceux qui :

- Aiment les travaux manuels et le travail en extérieur
- Sont attirés par les métiers du bâtiment et de la couverture
- Ont le goût de la précision, de la technique et de la sécurité
- Souhaitent travailler sur des chantiers variés, en neuf ou en rénovation

Voies d'accès possible

Formation initiale à temps plein, apprentissage, contrat de professionnalisation, formation continue, candidature individuelle, VAE

PREREQUIS

- Être titulaire d'un diplôme de niveau CAP ou équivalent dans les métiers de la couverture ou du bâtiment. Particulièrement après le CAP charpentier bois ou le CAP monteurs en installations sanitaires

- Avoir une bonne condition physique (travail en hauteur, port de charges)
- Être motivé par le travail sur chantier et le respect des normes de sécurité
- Disposer d'une bonne coordination, du sens de l'observation et de la rigueur

Attendus nationaux

- Étude et préparation d'une intervention sur chantier
- Réalisation, mise en œuvre et contrôle d'un ouvrage courant
- Fabrication et pose d'éléments de zinguerie (gouttières, chéneaux, épis de faitage)
- Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'éco-responsabilité et de qualité
- Communication orale et écrite avec les équipes et les clients

DÉBOUCHÉS

Exemples

- Zingueur / Zingueuse
- Couvreur-zingueur / Couvreuse-zingueuse
- Technicien / Technicienne de chantier en couverture métallique

Ils peuvent travailler dans :

- Des entreprises artisanales ou PME du bâtiment
- Des entreprises spécialisées en couverture et étanchéité
- Des chantiers de construction, de rénovation ou de réhabilitation

Poursuite possible sous condition vers :

- Des formations complémentaires comme le BP Couvreur, ou vers la création d'entreprise dans le secteur de la couverture

LIEUX DE FORMATION

Etablissements privés

38 Echirolles – CFA Compagnons du tour de France (en app.)

38 Villefontaine – Antenne du CFA régional Compagnons du devoir et du tour de France (en app.)

74 Annecy – CFA Compagnons du tour de France (en app.)

74 Margencel – MFR les cinq chemins (en app.)

EN SAVOIR +

Sur le site de l'établissement

[CFA Compagnons du tour de France](#)

[Antenne CFA Villefontaine](#)

[MFR les cinq chemins](#)

Autres sources

[Fiche RNCP](#)

[Référentiel du diplôme](#)

COMMERCE - VENTE

CS Boulangerie spécialisée

CS Fabrication traiteur

CS Pâtisserie de boutique

CS Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie

CS Vendeur conseil en alimentation

CS Vente-conseil en boucherie

CAP Chocolaterie-confiserie

CAP Équipier polyvalent du commerce

CS Boulangerie spécialisée

PRÉSENTATION

Cette spécialisation forme à la réalisation d'opérations techniques relatives au métier de boulanger. Les enseignements professionnels et technologiques portent notamment sur la connaissance des matières premières de base (blé, farine, ...) et des matières premières annexes telles que les glaçages ou les nappages. On y apprend à maîtriser les procédés de fabrication : pétrissage, manipulations et fermentation, cuissons, viennoiserie, ... Il faut bien connaître l'utilisation des équipements tels que les différents types de fours. Les enseignements de sciences appliquées permettent notamment d'aborder l'étude nutritionnelle des produits. Les apprenants doivent également acquérir des connaissances en matière de gestion d'entreprise et de son environnement économique, juridique et social.

Objectifs

- Maîtriser les techniques de fabrication de produits de panification, viennoiseries et sujets décorés
- Approfondir la connaissance des matières premières (farines, levains, nappages, glaçages)
- Appliquer les règles strictes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Organiser la production en boulangerie selon les contraintes de l'entreprise
- Développer la créativité et l'innovation dans les productions boulangères

Centres d'intérêts

Cette formation peut convenir à ceux qui :

- Aiment travailler les produits de boulangerie et développer leur savoir-faire artisanal
- Sont passionnés par les métiers de bouche et la création culinaire
- Souhaitent se perfectionner dans un métier manuel et exigeant
- Ont le goût du travail en équipe et en laboratoire

Voies d'accès possible

Formation initiale temps plein, apprentissage, contrat de professionnalisation, formation continue, candidature individuelle, VAE

PREREQUIS

- Être titulaire d'un diplôme de niveau CAP ou équivalent. Particulièrement après le CAP boulanger

- Avoir une bonne condition physique (travail debout, horaires matinaux)
- Être motivé par le perfectionnement technique et la rigueur professionnelle

Attendus nationaux

- Réalisation de produits de panification et de viennoiserie complexes
- Respect des normes et des procédures d'hygiène
- Organisation du poste de travail et gestion des matières premières
- Création de pièces décoratives et de produits innovants
- Capacité à s'adapter aux évolutions du métier et aux attentes des clients

DÉBOUCHÉS

Exemples

- Boulanger spécialisé / Boulangère spécialisée
- Chef / Cheffe de production en boulangerie
- Responsable de laboratoire
- Créateur / Créatrice de produits boulangers innovants

Ils peuvent travailler dans :

- Des boulangeries artisanales ou industrielles
- Des entreprises de restauration ou traiteurs
- Des établissements hôteliers ou gastronomiques

Poursuite possible sous condition vers :

- Le BP boulanger
- Le CAP pâtissier en 1 an

LIEUX DE FORMATION

Etablissements privés

26 Livron sur Drôme – CFA CFMDA (en app.)

38 Bourgoin-Jallieu – CMA Formation (en app.)

38 Grenoble – IMT (en app.)

73 Saint-Alban Leysse – MFR Le Fontanil (en app.)

74 Groisy – Campus de Groisy (en app.)

EN SAVOIR +

Sur les sites des établissements

[CFA CFMDA](#)

[CMA Formation](#)

[IMT](#)

[MFR le Fontanil](#)

[Campus de Groisy](#)

Autres sources

[Fiche RNCP](#)

[Référentiel du diplôme](#)

CS Fabrication traiteur

PRÉSENTATION

Cette spécialisation forme à la réalisation des opérations techniques relatives au métier de traiteur, exerçant à la fois la fabrication et la vente de produits en magasin. Durant leur formation, on y apprend à cuisiner des produits, réaliser des assemblages, préparer des appareils, des fonds et des sauces. Les apprenants sont également initiés à la confection de pâtisseries salées ou sucrées, à la décoration des plats et à leur conditionnement pour le stockage avant la vente. Ils doivent être capables de réaliser des buffets, cocktails et plats gastronomiques tout en maîtrisant les techniques de dressage, de conservation et de logistique.

Objectifs

- Produire et valoriser des plats traiteur (entrées, plats cuisinés, pâtisseries salées et sucrées)
- Mettre en œuvre les techniques de laboratoire pour la fabrication de produits traiteur
- Appliquer les règles d'équilibre alimentaire, d'hygiène et de sécurité
- Assurer la gestion commerciale et la relation client dans un point de vente traiteur
- Réaliser le conditionnement et la présentation esthétique des produits

Centres d'intérêts

Cette formation peut convenir à ceux qui :

- Aiment cuisiner et créer des plats variés
- Sont attirés par les métiers de bouche et la vente alimentaire
- Ont le sens de l'organisation, de la rigueur et du contact client
- Souhaitent travailler dans un environnement dynamique et polyvalent

Voies d'accès possible

Formation initiale temps plein, apprentissage, contrat de professionnalisation, formation continue, candidature individuelle, VAE.

PRÉREQUIS

- Être titulaire d'un diplôme de niveau CAP ou équivalent. Particulièrement après un CAP boulanger, CAP charcutier-traiteur, CAP chocolaterie-confiserie, CAP cuisine, CAP pâtissier, CAP poissonnier écailler.

- Avoir une bonne résistance physique et une capacité à travailler en horaires décalés
- Être motivé par le travail en laboratoire et la relation commerciale

Attendus nationaux

- Réalisation de préparations culinaires complexes et variées
- Maîtrise des techniques de cuisson, assemblage, décoration et conditionnement
- Respect des normes et des procédures d'hygiène
- Capacité à accueillir, conseiller et fidéliser la clientèle
- Gestion des stocks, des commandes et de la présentation en vitrine

DÉBOUCHÉS

Exemples

- Employé traiteur / Employée traiteuse en boutique ou en entreprise
- Commis traiteur / traiteuse ou vendeur spécialisé / vendeuse spécialisée
- Responsable de rayon traiteur ou chef de laboratoire

Ils peuvent travailler dans :

- Des entreprises artisanales (charcutiers-traiteurs, bouchers, pâtisseries)
- Des grandes surfaces ou rayons spécialisés
- Des services traiteur événementiels ou restauration collective

Poursuite possible sous condition vers :

- Le BM traiteur-organisateur de réception, le BP arts de la cuisine, le BP charcutier-traiteur

LIEUX DE FORMATION

Établissement public

26 Tain-l'Hermitage – Lycée hôtelier (TP et app. avec le Greta Ardèche Drôme)

Établissements privés

26 Livron sur Drôme – CFA CFMDA (en app.)

38 Voreppe – Lycée professionnel Portes de Chartreuse (en app.)

EN SAVOIR +

Sur les sites des établissements

[Lycée hôtelier de l'Hermitage](#)

[CFA CFMDA](#)

[LP Portes de Chartreuse](#)

Autres sources

[Fiche RNCP](#)

CS Pâtisserie de boutique

PRÉSENTATION

Cette spécialisation renforce l'adaptabilité et la responsabilité des titulaires d'un CAP. Elle permet d'accéder à un poste d'ouvrier spécialisé en laboratoire de pâtisserie.

On y apprend à exécuter de manière autonome les fabrications de pâtisserie de boutique. Les apprenants sont formés à la réalisation des préparations de base, des montages et des finitions, en utilisant les matières premières et les techniques les plus adaptées. Ils développent ainsi leur sens artistique et créatif et sont capables de répondre à des commandes exceptionnelles.

Les titulaires de ce diplôme sont à même d'organiser et de suivre leur production en la valorisant auprès du personnel de vente en boutique.

Objectifs

- Réaliser de manière autonome des fabrications traditionnelles et spécialisées : entremets, petits gâteaux, petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées, croquembouches
- Maîtriser les techniques de base, les montages complexes et les finitions esthétiques
- S'adapter aux spécialités régionales ou aux spécificités d'entreprise
- Respecter les normes d'hygiène, de sécurité et de qualité
- Concevoir des desserts adaptés à la restauration ou au salon de thé

Centres d'intérêts

Cette formation peut convenir à ceux qui :

- Sont passionnés par la pâtisserie artisanale et la création culinaire
- Aiment travailler avec précision, esthétique et rigueur
- Souhaitent évoluer dans un laboratoire de pâtisserie ou un salon de thé
- Ont le goût du travail manuel, de la créativité et de la tradition gastronomique

Voies d'accès possible

Formation initiale temps plein, apprentissage, contrat de professionnalisation, formation continue, candidature individuelle, VAE.

PRÉREQUIS

- Être titulaire d'un diplôme de niveau CAP ou équivalent. Particulièrement après le CAP pâtissier
- Avoir une bonne résistance physique (travail debout, horaires matinaux)

- Être motivé par le perfectionnement technique et la création artisanale

- Avoir une bonne organisation et le sens du détail

Attendus nationaux

- Réalisation de fabrications complexes en autonomie
- Maîtrise des techniques de montage, cuisson, décoration et conservation
- Respect des normes d'hygiène et des procédures de traçabilité
- Capacité à s'adapter aux demandes spécifiques de la clientèle ou de l'entreprise
- Organisation du poste de travail et gestion des matières premières

DÉBOUCHÉS

Exemples

- Pâtissier spécialisé / Pâtissière spécialisée en boutique artisanale
- Chef / Cheffe de partie pâtisserie dans un salon de thé ou un restaurant
- Collaborateur / Collaboratrice en laboratoire de pâtisserie
- Créateur / Créatrice de pâtisseries fines et personnalisées

Ils peuvent travailler dans :

- Des entreprises artisanales (charcutiers-traiteurs, bouchers, pâtissiers)
- Des pâtisseries artisanales
- Des salons de thé
- Des restaurants gastronomiques
- Des entreprises de traiteur haut de gamme

Poursuite possible sous condition vers :

- Un BP ou un BTM pâtissier confiseur glacier traiteur

LIEUX DE FORMATION

Établissements publics

38 Grenoble – Lycée hôtelier Lesdiguières (en app. avec le Greta de Grenoble)

74 Thonon les Bains – Lycée hôtelier (en app. avec le Greta Savoie Haute-Savoie)

Établissements privés

07 Annonay – CFA de la SEPR (en app.)

07 Lanas – CFA André Fargier (en app.)

26 Livron sur Drôme – CFA CFMDA (en app.)

38 Bourgoin-Jallieu – CMA Formation (en app.)

38 Grenoble – IMT (en app.)

38 Voreppe – Lycée professionnel Portes de Chartreuse (en app.)

73 Saint-Alban Leysse – MFR Le Fontanil (en app.)

EN SAVOIR +

[Fiche RNCP](#)

[Référentiel du diplôme](#)

CS Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie

PRÉSENTATION

Cette spécialisation renforce les compétences des titulaires d'un CAP pâtissier ou boulanger. Il permet d'accéder à un poste d'ouvrier spécialisé (tourier) au sein d'un laboratoire en boulangerie ou en pâtisserie.

On y apprend à exécuter de manière autonome la fabrication de produits à base de pâtes (viennoiseries, tartes, produits feuilletés sucrés et salés) et les compétences techniques nécessaires (pétrissage, tourage, fermentation, cuisson).

Les titulaires de ce diplôme sont à même d'organiser et de suivre leur production en la valorisant auprès du personnel de vente en boutique.

Objectifs

La formation vise à :

- Renforcer les compétences techniques en fabrication de produits de tour (viennoiseries, tartes, feuilletés)
- Permettre une autonomie complète dans la réalisation de ces produits
- Maîtriser les techniques de pétrissage, fermentation, façonnage, cuisson et finition
- S'adapter aux exigences de production artisanale ou industrielle
- Respecter les normes d'hygiène, de sécurité et de qualité

Centres d'intérêts

Cette formation peut convenir à ceux qui :

- Sont passionnés par la boulangerie et la pâtisserie artisanale
- Aiment travailler la pâte et créer des produits gourmands
- Ont le goût du travail manuel, de la précision et de la créativité
- Souhaitent se spécialiser dans un domaine technique très recherché

Voies d'accès possible

Formation initiale temps plein, apprentissage, contrat de professionnalisation, formation continue, candidature individuelle, VAE.

PRÉREQUIS

- Être titulaire d'un diplôme de niveau CAP ou équivalent. Particulièrement après le CAP boulanger ou le CAP pâtissier

- Avoir une bonne résistance physique (travail debout, horaires matinaux)
- Être motivé par le perfectionnement technique et la qualité artisanale
- Disposer d'une bonne dextérité manuelle et d'un sens de l'organisation

Attendus nationaux

- Réalisation de produits de tour : viennoiseries, tartes, feuilletés, produits salés
- Maîtrise des techniques de pétrissage, tourage, façonnage, cuisson et finitions
- Application des règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité
- Capacité à travailler en autonomie dans un laboratoire ou un fournil
- Participation à la gestion des matières premières et à l'organisation de la production

DÉBOUCHÉS

Exemples

- Tourier / Tourière en boulangerie ou pâtisserie
- Ouvrier spécialisé / Ouvrière spécialisée dans la fabrication de viennoiseries et produits feuilletés
- Collaborateur / Collaboratrice en laboratoire de production artisanale ou industrielle

Ils peuvent travailler dans :

- Des boulangeries artisanales ou pâtisserie de boutique
- Des entreprises de boulangerie-pâtisserie industrielles
- Des restaurants ou hôtels avec service de petit-déjeuner ou de desserts

Poursuite possible sous condition vers :

- Le BP boulanger ou les BTM pâtissier confiseur glacier traiteur

LIEUX DE FORMATION

Établissements privés

26 Livron sur Drôme – CFA CFMDA (en app.)

38 Bourgoin-Jallieu – CMA Formation (en app.)

38 Grenoble – IMT (en app.)

EN SAVOIR +

Sur les sites des établissements

[CFA CFMDA](#)

[CMA Formation](#)

[IMT](#)

Autres sources

[Fiche RNCP](#)

[Référentiel du diplôme](#)

CS Vendeur conseil en alimentation

PRÉSENTATION

Cette spécialisation forme à exercer des fonctions de vente et de conseil au sein d'espaces de vente de produits alimentaires. Les enseignements portent notamment sur les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées et des préparations alimentaires. Au cours de la formation, on y apprend à approvisionner l'espace de vente en produits alimentaires et les techniques de mise en valeur des produits. Les apprenants acquièrent également des compétences en matière d'accueil et de conseil. Ils doivent être capables de fidéliser les clients et de développer des relations clients personnalisées.

Objectifs

La formation vise à :

- Acquérir une connaissance approfondie des produits alimentaires (frais, secs, transformés)
- Maîtriser les techniques de vente, de mise en rayon et de valorisation des produits
- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité sanitaire et de traçabilité
- Conseiller les clients sur les produits, leur origine, leur utilisation et leur conservation
- Participer à la gestion des stocks, à l'approvisionnement et à la tenue du point de vente

Centres d'intérêts

Cette formation peut convenir à ceux qui :

- Aiment le contact avec la clientèle et le commerce alimentaire
- Sont passionnés par les produits du terroir, la gastronomie, ou la nutrition
- Ont le goût du travail en équipe, de la relation client et de la valorisation des produits
- Souhaitent évoluer dans un secteur dynamique et varié

Voies d'accès possible

Formation initiale temps plein, apprentissage, contrat de professionnalisation, formation continue, candidature individuelle, VAE.

PRÉREQUIS

- Être titulaire d'un diplôme de niveau CAP ou équivalent. Particulièrement après le CAP équipier polyvalent du commerce

- Avoir le sens du contact et une motivation pour le conseil client

Attendus nationaux

- Préparation, conditionnement et mise en valeur des produits alimentaires
- Accueil, information et conseil auprès de la clientèle
- Réalisation des opérations de vente, d'encaissement et de suivi des stocks
- Application des règles d'hygiène, de sécurité et de qualité
- Participation à la vie du commerce et à la gestion du rayon

DÉBOUCHÉS

Exemples

- Vendeur spécialisé / Vendeuse spécialisée en alimentation
- Conseiller / Conseillère en produits alimentaires
- Employé / Employée de rayon frais ou sec
- Responsable de rayon alimentaire

Ils peuvent travailler dans :

- Des commerces alimentaires de proximité (boucherie, fromagerie, épicerie fine)
- Des rayons alimentaires de grandes surfaces
- Des marchés, salons gastronomiques, ou circuits courts

Poursuite possible sous condition vers :

- Des formations complémentaires comme le bac pro technicien conseil vente en alimentation

LIEUX DE FORMATION

Établissement public

38 Grenoble – Lycée hôtelier Lesdiguières (en app. avec le Greta de Grenoble)

Établissement privé

73 Albertville – Lycée polyvalent Jeanne d'Arc

EN SAVOIR +

Sur les sites des établissements

[Lycée hôtelier Lesdiguières](#)

Autres sources

[Fiche RNCP](#)

[Référentiel du diplôme](#)

CS Vente-conseil en boucherie

PRÉSENTATION

Cette spécialisation permet d'acquérir des techniques de commercialisation et de vente spécifiques aux produits de boucherie.

Les apprenants sont formés aux techniques de vente et au développement de la relation client. Ils acquièrent une bonne connaissance des produits et sont ainsi capables de prodiguer des conseils culinaires.

Les enseignements portent sur l'organisation et l'entretien des espaces de vente et la valorisation des produits. On y est également formé au développement de la relation client.

Les diplômés peuvent exercer dans des espaces de vente en boucherie artisanale ou dans des rayons boucherie de grande et moyenne distribution.

Objectifs

- Approvisionner et mettre en valeur un espace de vente spécialisé en boucherie
- Maîtriser les techniques de vente, de conseil culinaire, et de relation client
- Connaître les produits carnés, leur origine, leur transformation et leur utilisation
- Respecter les normes d'hygiène, de sécurité sanitaire et de traçabilité
- Participer à la gestion commerciale et à la fidélisation de la clientèle

Centres d'intérêts

Cette formation peut convenir à ceux qui :

- Aiment le contact avec la clientèle et le commerce alimentaire
- Sont passionnés par les produits carnés, la gastronomie et le conseil culinaire
- Ont le goût du travail en équipe, de la relation client et de la valorisation des produits
- Souhaitent évoluer dans un secteur artisanal et valorisant

Voies d'accès possible

Formation initiale temps plein, apprentissage, contrat de professionnalisation, formation continue, candidature individuelle, VAE.

PRÉREQUIS

- Être titulaire d'un diplôme de niveau CAP ou équivalent dans les domaines de la boucherie, de la charcuterie ou du commerce alimentaire. Particulièrement après le CAP boucher, CAP charcutier-traiteur, CTM boucher charcutier traiteur, CTM préparateur vendeur en boucherie charcuterie-traiteur
- Avoir le sens du contact et une motivation pour le conseil client

Attendus nationaux

- Approvisionnement et mise en valeur des produits carnés en vitrine
- Accueil, information et conseil auprès de la clientèle
- Réalisation des opérations de vente, d'encaissement et de suivi des stocks
- Application des règles d'hygiène, de sécurité et de qualité
- Participation à la vie du commerce et à la gestion du rayon boucherie

DÉBOUCHÉS

Exemples

- Vendeur spécialisé / vendeuse spécialisée en boucherie
- Conseiller / conseillère en produits carnés
- Employé / employée de rayon boucherie
- Responsable de rayon ou de boutique

Ils peuvent travailler dans :

- Des boucheries artisanales
- Des rayons boucherie de grandes surfaces
- Des entreprises de transformation et de vente de produits carnés

Poursuite possible sous condition vers :

- Des formations complémentaires comme le BP Boucher, ou vers la création d'entreprise dans le secteur de la boucherie

LIEUX DE FORMATION

Établissements privés

07 Lanas – CFA André Fargier (en app.)

73 Saint-Alban Leysse – MFR Le Fontanil (en app.)

EN SAVOIR +

Sur les sites des établissements

[CFA André Fargier](#)

[MFR le Fontanil](#)

Autres sources

[Fiche RNCP](#)

[Référentiel du diplôme](#)

CAP Chocolaterie-confiserie

PRÉSENTATION

Ce CAP forme des professionnels capables de réaliser des produits de chocolaterie, de confiserie et de pâtisserie spécialisée à base de chocolat. Les élèves apprennent à organiser et à préparer leur production en assurant l'approvisionnement en matières premières. Ils apprennent les procédés de conservation, le conditionnement et le stockage des produits, le nettoyage et l'entretien des matériels, des équipements et des locaux. Ils sont formés aux techniques de présentation, de décoration et d'étiquetage pour une bonne organisation du magasin et de la vitrine. Ils doivent être capables de mettre en valeur les produits, d'accueillir et de conseiller leurs clients.

Objectifs

- Maîtriser les techniques de tempérage, moulage, enrobage et cristallisation du chocolat
- Réaliser des confiseries : caramels, nougats, pâtes de fruits, pralinés, dragées...
- Concevoir des pièces artistiques en chocolat ou sucre
- Gérer les matières premières, l'approvisionnement et le stockage
- Appliquer les règles d'hygiène, sécurité alimentaire et traçabilité
- Participer à la présentation, à la mise en valeur et à la vente des produits

Centres d'intérêts

Cette formation peut convenir à ceux qui :

- Aiment les activités manuelles, minutieuses et créatives
- S'intéressent à la gastronomie, aux saveurs et aux textures
- Ont une sensibilité artistique et un goût pour l'esthétique
- Apprécient le travail en laboratoire et en équipe
- Sont motivés par un rythme parfois soutenu, notamment en périodes festives

Voies d'accès possible

Formation initiale à temps plein, apprentissage, contrat de professionnalisation, candidature individuelle, VAE.

PREREQUIS

Pour le CAP en 1 an

- Être titulaire d'un diplôme de niveau CAP ou équivalent
- Forte motivation pour les métiers de bouche et le travail manuel

Attendus nationaux

- Préparer, transformer et travailler les matières premières (chocolat, sucre, fruits secs...)
- Réaliser les produits de chocolaterie : bonbons, tablettes, pralinés, ganaches, moulages
- Produire des confiseries : sucre cuit, pâte d'amande, pâte de fruits, caramels, nougats
- Conduire les techniques de tempérage, cuisson du sucre, enrobage, moulage
- Contrôler la qualité des produits et respecter les normes d'hygiène
- Participer à la commercialisation et à la mise en valeur des produits

DÉBOUCHÉS

Exemples

- Chocolatier-confiseur / chocolatière - confiseuse
- Ouvrier chocolatier / ouvrière chocolatière en laboratoire artisanal.
- Confiseur / confiseuse en boutique spécialisée
- Agent / agente de production en chocolaterie industrielle.

Poursuite possible sous condition vers :

- Un CS
- Un BTM ou un BP
- Un Bac pro

LIEU DE FORMATION

Etablissement privé

38 Voreppe – Lycée professionnel Portes de Chartreuse (TP et app)

EN SAVOIR +

Sur le site de l'établissement

[Lycée Portes de Chartreuse](#)

Autres sources

[Fiche RNCP](#)

[Référentiel du diplôme](#)

CAP Équipier polyvalent du commerce

PRÉSENTATION

Ce CAP forme aux techniques de commercialisation de produits ou de services. Les élèves acquièrent des connaissances sur les circuits de distribution, les modes d'approvisionnement, les procédures de stockage des marchandises. Ils apprennent les principes de rangement, d'étiquetage, de mise en rayon des produits. Ils sont formés à utiliser des documents commerciaux tels que des documents d'inventaire, de livraison, à se servir de logiciels de caisse. Les élèves apprennent à établir un bon contact avec les clients, à comprendre leurs besoins et à y répondre de manière adaptée. Ils sont formés à conseiller efficacement et à accompagner les clients en cas de réclamation, de retour de produit ou de demande de service.

Objectifs

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Mettre en rayon, étiqueter, assurer le facing et valoriser les produits
- Accueillir, informer et conseiller les clients
- Réaliser les opérations d'encaissement et gérer la caisse
- Participer à l'animation commerciale du magasin (promotions, implantations)
- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et de prévention des risques

Centres d'intérêts

Cette formation peut convenir à ceux qui aiment :

- le commerce, la vente et le contact client
- les activités dynamiques et variées
- l'organisation et le travail d'équipe

Voies d'accès possible

Formation initiale à temps plein, apprentissage, contrat de professionnalisation, candidature individuelle, VAE.

PREREQUIS

Pour le CAP en 1 an

- Être titulaire d'un diplôme de niveau CAP ou équivalent

Attendus nationaux

- Réceptionner et stocker les produits
- Approvisionner les rayons et assurer la présentation marchande
- Accueillir et accompagner le client dans son parcours d'achat
- Réaliser les opérations d'encaissement
- Participer à la gestion commerciale du magasin (inventaires, promotions)

DÉBOUCHÉS

Exemples

- Employé / employée de libre-service
- Hôte / hôtesse de caisse
- Vendeur / vendeuse en magasin
- Employé / employée drive
- Employé / employée de commerce en magasin spécialisé

Ils peuvent travailler dans :

- Des grandes surfaces alimentaires, des magasins spécialisés, des drives et entrepôts de préparation de commandes, des commerces de proximité

Poursuite possible sous condition vers :

- Un Bac pro
- Un titre professionnel

LIEU DE FORMATION

Etablissement privé

73 Chambéry – Lycée professionnel Sainte-Geneviève (TP)

EN SAVOIR +

Sur le site de l'établissement

[Lycée professionnel Sainte-Geneviève](#)

Autres sources

[Fiche RNCP](#)

[Référentiel du diplôme](#)

RESTAURATION – MÉTIERS DE BOUCHE

CS Boulangerie spécialisée

CS Desserts en restaurant

CS Fabrication traiteur

CS Pâtisserie de boutique

CS Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie

CS Vente-conseil en boucherie

CS Agri Restauration collective

CAP Chocolaterie-confiserie

RESTAURATION – MÉTIERS DE BOUCHE

CS Boulangerie spécialisée

PRÉSENTATION

Cette spécialisation forme à la réalisation d'opérations techniques relatives au métier de boulanger. Les enseignements professionnels et technologiques portent notamment sur la connaissance des matières premières de base (blé, farine, ...) et des matières premières annexes telles que les glaçages ou les nappages. On y apprend à maîtriser les procédés de fabrication : pétrissage, manipulations et fermentation, cuissens, viennoiserie, ... Il faut bien connaître l'utilisation des équipements tels que les différents types de fours. Les enseignements de sciences appliquées permettent notamment d'aborder l'étude nutritionnelle des produits. Les apprenants doivent également acquérir des connaissances en matière de gestion d'entreprise et de son environnement économique, juridique et social.

Objectifs

- Maîtriser les techniques de fabrication de produits de panification, viennoiseries et sujets décorés
- Approfondir la connaissance des matières premières (farines, levains, nappages, glaçages)
- Appliquer les règles strictes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Organiser la production en boulangerie selon les contraintes de l'entreprise
- Développer la créativité et l'innovation dans les productions boulangères

Centres d'intérêts

Cette formation peut convenir à ceux qui :

- Aiment travailler les produits de boulangerie et développer leur savoir-faire artisanal
- Sont passionnés par les métiers de bouche et la création culinaire
- Souhaitent se perfectionner dans un métier manuel et exigeant
- Ont le goût du travail en équipe et en laboratoire

Voies d'accès possible

Formation initiale temps plein, apprentissage, contrat de professionnalisation, formation continue, candidature individuelle, VAE

PREREQUIS

- Être titulaire d'un diplôme de niveau CAP ou équivalent. Particulièrement après le CAP boulanger
- Avoir une bonne condition physique (travail debout, horaires matinaux)
- Être motivé par le perfectionnement technique et la rigueur professionnelle

Attendus nationaux

- Réalisation de produits de panification et de viennoiserie complexes
- Respect des normes et des procédures d'hygiène
- Organisation du poste de travail et gestion des matières premières
- Création de pièces décoratives et de produits innovants
- Capacité à s'adapter aux évolutions du métier et aux attentes des clients

DÉBOUCHÉS

Exemples

- Boulanger spécialisé / Boulangère spécialisée
- Chef / Cheffe de production en boulangerie
- Responsable de laboratoire
- Créateur / Créatrice de produits boulangers innovants

Ils peuvent travailler dans :

- Des boulangeries artisanales ou industrielles
- Des entreprises de restauration ou traiteurs
- Des établissements hôteliers ou gastronomiques

Poursuite possible sous condition vers :

- Le BP boulanger
- Le CAP pâtissier en 1 an

LIEUX DE FORMATION

Etablissements privés

26 Livron sur Drôme – CFA CFMDA (en app.)

38 Bourgoin-Jallieu – CMA Formation (en app.)

38 Grenoble – IMT (en app.)

73 Saint-Alban Leysse – MFR Le Fontanil (en app.)

74 Groisy – Campus de Groisy (en app.)

EN SAVOIR +

Sur les sites des établissements

[CFA CFMDA](#)

[CMA Formation](#)

[IMT](#)

[MFR le Fontanil](#)

[Campus de Groisy](#)

Autres sources

[Fiche RNCP](#)

[Référentiel du diplôme](#)

RESTAURATION – MÉTIERS DE BOUCHE

CS Desserts de restaurant

PRÉSENTATION

Cette spécialisation permet de se spécialiser dans la confection de desserts de restaurant au sein d'une brigade de cuisine. Du choix des ingrédients à la réalisation des viennoiseries, petits fours salés et sucrés, entremets, pâtisseries et glaces, on y apprend à maîtriser l'ensemble du processus de fabrication. Les apprenants sont formés à l'achat, la réception, le stockage, le contrôle qualité, l'hygiène et la sécurité, ainsi qu'à l'utilisation des matériels et outils nécessaires.

Objectifs

- Se spécialiser dans la production, le dressage et l'envoi de desserts
- Maîtriser les techniques de pâtisserie de restaurant, de glacerie, de confiserie, de viennoiserie et de petits fours
- Participer à la conception de la carte des desserts en faisant preuve de créativité
- Gérer les approvisionnements, le stockage, le contrôle qualité, l'hygiène et la sécurité
- Utiliser les matériels professionnels et organiser la production en brigade

Centres d'intérêts

Cette formation peut convenir à ceux qui :

- Aiment la pâtisserie fine et la création culinaire
- Sont passionnés par le dressage esthétique et le travail de précision
- Souhaitent évoluer dans des restaurants gastronomiques, hôtels, ou traiteurs haut de gamme
- Ont le goût du travail en équipe et de la rigueur technique

Voies d'accès possible

Formation initiale à temps plein, apprentissage, contrat de professionnalisation, candidature individuelle, VAE.

PRÉREQUIS

- Être titulaire d'un diplôme de niveau CAP ou équivalent. Particulièrement après le CAP cuisine ou le CAP pâtissier
- Avoir une bonne résistance physique (travail debout, horaires décalés)
- Être motivé par le perfectionnement technique et la créativité culinaire
- Avoir une bonne organisation et le sens du détail

Attendus nationaux

- Réalisation de desserts à l'assiette, entremets, glaces, sorbets, pâtisseries fines
- Respect des normes et des procédures d'hygiène
- Organisation du poste de travail et gestion des matières premières
- Création de desserts innovants et adaptés à la carte du restaurant
- Capacité à travailler en brigade et à communiquer efficacement

DÉBOUCHÉS

Exemples

- Pâtissier / Pâtissière de restaurant
- Chef / Cheffe de partie desserts
- Responsable du poste pâtisserie
- Créateur / Créatrice de desserts gastronomiques

Lieux de travail possibles :

- Des restaurants gastronomiques ou semi-gastronomiques
- Des hôtels de luxe
- Des traiteurs haut de gamme
- Des entreprises de restauration événementielle

LIEUX DE FORMATION

Établissements publics

38 Grenoble – Lycée hôtelier Lesdiguières (TP et app. avec le Greta de Grenoble)

73 Challes les Eaux – Lycée hôtelier (en app. avec le Greta Savoie Haute-Savoie)

Établissements privés

07 Annonay – CFA de la SEPR (en app.)

07 Lanas – CFA André Fargier

38 Bourgoin-Jallieu – CMA Formation

38 Grenoble – IMT

38 Vienne – Lycée hôtelier Robin (TP et app.)

38 Voreppe – Lycée professionnel Portes de Chartreuse (en app.)

73 Saint-Alban Leysse – MFR Le Fontanil (en app.)

74 Groisy – Campus de Groisy

EN SAVOIR +

[Fiche RNCP](#)

[Référentiel du diplôme](#)

RESTAURATION – MÉTIERS DE BOUCHE

CS Fabrication traiteur

PRÉSENTATION

Cette spécialisation forme à la réalisation des opérations techniques relatives au métier de traiteur, exerçant à la fois la fabrication et la vente de produits en magasin. Durant leur formation, on y apprend à cuisiner des produits, réaliser des assemblages, préparer des appareils, des fonds et des sauces. Les apprenants sont également initiés à la confection de pâtisseries salées ou sucrées, à la décoration des plats et à leur conditionnement pour le stockage avant la vente. Ils doivent être capables de réaliser des buffets, cocktails et plats gastronomiques tout en maîtrisant les techniques de dressage, de conservation et de logistique.

Objectifs

- Produire et valoriser des plats traiteur (entrées, plats cuisinés, pâtisseries salées et sucrées)
- Mettre en œuvre les techniques de laboratoire pour la fabrication de produits traiteur
- Appliquer les règles d'équilibre alimentaire, d'hygiène et de sécurité
- Assurer la gestion commerciale et la relation client dans un point de vente traiteur
- Réaliser le conditionnement et la présentation esthétique des produits

Centres d'intérêts

Cette formation peut convenir à ceux qui :

- Aiment cuisiner et créer des plats variés
- Sont attirés par les métiers de bouche et la vente alimentaire
- Ont le sens de l'organisation, de la rigueur et du contact client
- Souhaitent travailler dans un environnement dynamique et polyvalent

Voies d'accès possible

Formation initiale temps plein, apprentissage, contrat de professionnalisation, formation continue, candidature individuelle, VAE.

PRÉREQUIS

- Être titulaire d'un diplôme de niveau CAP ou équivalent. Particulièrement après un CAP boulanger, CAP

charcutier-traiteur, CAP chocolaterie-confiserie, CAP cuisine, CAP pâtissier, CAP poissonnier écailler.

- Avoir une bonne résistance physique et une capacité à travailler en horaires décalés
- Être motivé par le travail en laboratoire et la relation commerciale

Attendus nationaux

- Réalisation de préparations culinaires complexes et variées
- Maîtrise des techniques de cuisson, assemblage, décoration et conditionnement
- Respect des normes et des procédures d'hygiène
- Capacité à accueillir, conseiller et fidéliser la clientèle
- Gestion des stocks, des commandes et de la présentation en vitrine

DÉBOUCHÉS

Exemples

- Employé traiteur / Employée traiteuse en boutique ou en entreprise
- Commis traiteur / traiteuse ou vendeur spécialisé / vendeuse spécialisée
- Responsable de rayon traiteur ou chef de laboratoire

Ils peuvent travailler dans :

- Des entreprises artisanales (charcutiers-traiteurs, bouchers, pâtisseries)
- Des grandes surfaces ou rayons spécialisés
- Des services traiteur événementiels ou restauration collective

Poursuite possible sous condition vers :

- Le BM traiteur-organisateur de réception, le BP arts de la cuisine, le BP charcutier-traiteur

LIEUX DE FORMATION

Établissement public

26 Tain-l'Hermitage – Lycée hôtelier (TP et app.)

Établissements privés

26 Livron sur Drôme – CFA CFMDA (en app.)

38 Voreppe – Lycée professionnel Portes de Chartreuse (en app.)

EN SAVOIR +

Sur les sites des établissements

[Lycée hôtelier de l'Hermitage](#)

[CFA CFMDA](#)

[LP Portes de Chartreuse](#)

Autres sources

[Fiche RNCP](#)

[Référentiel du diplôme](#)

RESTAURATION – MÉTIERS DE BOUCHE

CS Pâtisserie de boutique

PRÉSENTATION

Cette spécialisation renforce l'adaptabilité et la responsabilité des titulaires d'un CAP. Elle permet d'accéder à un poste d'ouvrier spécialisé en laboratoire de pâtisserie.

On y apprend à exécuter de manière autonome les fabrications de pâtisserie de boutique. Les apprenants sont formés à la réalisation des préparations de base, des montages et des finitions, en utilisant les matières premières et les techniques les plus adaptées. Ils développent ainsi leur sens artistique et créatif et sont capables de répondre à des commandes exceptionnelles.

Les titulaires de ce diplôme sont à même d'organiser et de suivre leur production en la valorisant auprès du personnel de vente en boutique.

Objectifs

- Réaliser de manière autonome des fabrications traditionnelles et spécialisées : entremets, petits gâteaux, petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées, croquembouches
- Maîtriser les techniques de base, les montages complexes et les finitions esthétiques
- S'adapter aux spécialités régionales ou aux spécificités d'entreprise
- Respecter les normes d'hygiène, de sécurité et de qualité
- Concevoir des desserts adaptés à la restauration ou au salon de thé

Centres d'intérêts

Cette formation peut convenir à ceux qui :

- Sont passionnés par la pâtisserie artisanale et la création culinaire
- Aiment travailler avec précision, esthétique et rigueur
- Souhaitent évoluer dans un laboratoire de pâtisserie ou un salon de thé
- Ont le goût du travail manuel, de la créativité et de la tradition gastronomique

Voies d'accès possible

Formation initiale temps plein, apprentissage, contrat de professionnalisation, formation continue, candidature individuelle, VAE.

PRÉREQUIS

- Être titulaire d'un diplôme de niveau CAP ou équivalent. Particulièrement après le CAP pâtissier

- Avoir une bonne résistance physique (travail debout, horaires matinaux)
- Être motivé par le perfectionnement technique et la création artisanale
- Avoir une bonne organisation et le sens du détail

Attendus nationaux

- Réalisation de fabrications complexes en autonomie
- Maîtrise des techniques de montage, cuisson, décoration et conservation
- Respect des normes d'hygiène et des procédures de traçabilité
- Capacité à s'adapter aux demandes spécifiques de la clientèle ou de l'entreprise
- Organisation du poste de travail et gestion des matières premières

DÉBOUCHÉS

Exemples

- Pâtissier spécialisé / Pâtissière spécialisée en boutique artisanale
- Chef / Cheffe de partie pâtisserie dans un salon de thé ou un restaurant
- Collaborateur / Collaboratrice en laboratoire de pâtisserie
- Créateur / Créatrice de pâtisseries fines et personnalisées

Ils peuvent travailler dans :

- Des entreprises artisanales (charcutiers-traiteurs, bouchers, pâtisseries)
- Des pâtisseries artisanales
- Des salons de thé
- Des restaurants gastronomiques
- Des entreprises de traiteur haut de gamme

Poursuite possible sous condition vers :

- Un BP ou un BTM pâtissier confiseur glacier traiteur

LIEUX DE FORMATION

Établissements publics

38 Grenoble – Lycée hôtelier Lesdiguières (en app. avec le Greta de Grenoble)

74 Thonon les Bains – Lycée hôtelier (en app. avec le greta Savoie Haute-Savoie)

Établissements privés

07 Annonay – CFA de la SEPR (en app.)

07 Lanas – CFA André Fargier (en app.)

26 Livron sur Drôme – CFA CFMDA (en app.)

38 Bourgoin-Jallieu – CMA Formation (en app.)

38 Grenoble – IMT (en app.)

38 Voreppe – Lycée professionnel Portes de Chartreuse (en app.)

73 Saint-Alban Leysse – MFR Le Fontanil (en app.)

EN SAVOIR +

[Fiche RNCP](#)

[Référentiel du diplôme](#)

RESTAURATION – MÉTIERS DE BOUCHE

CS Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie

PRÉSENTATION

Cette spécialisation renforce les compétences des titulaires d'un CAP pâtissier ou boulanger. Il permet d'accéder à un poste d'ouvrier spécialisé (tourier) au sein d'un laboratoire en boulangerie ou en pâtisserie.

On y apprend à exécuter de manière autonome la fabrication de produits à base de pâtes (viennoiseries, tartes, produits feuilletés sucrés et salés) et les compétences techniques nécessaires (pétrissage, tourage, fermentation, cuisson).

Les titulaires de ce diplôme sont à même d'organiser et de suivre leur production en la valorisant auprès du personnel de vente en boutique.

Objectifs

La formation vise à :

- Renforcer les compétences techniques en fabrication de produits de tour (viennoiseries, tartes, feuilletés)
- Permettre une autonomie complète dans la réalisation de ces produits
- Maîtriser les techniques de pétrissage, fermentation, façonnage, cuisson et finition
- S'adapter aux exigences de production artisanale ou industrielle
- Respecter les normes d'hygiène, de sécurité et de qualité

Centres d'intérêts

Cette formation peut convenir à ceux qui :

- Sont passionnés par la boulangerie et la pâtisserie artisanale
- Aiment travailler la pâte et créer des produits gourmands
- Ont le goût du travail manuel, de la précision et de la créativité
- Souhaitent se spécialiser dans un domaine technique très recherché

Voies d'accès possible

Formation initiale temps plein, apprentissage, contrat de professionnalisation, formation continue, candidature individuelle, VAE.

PRÉREQUIS

- Être titulaire d'un diplôme de niveau CAP ou équivalent. Particulièrement après le CAP boulanger ou le CAP pâtissier

- Avoir une bonne résistance physique (travail debout, horaires matinaux)
- Être motivé par le perfectionnement technique et la qualité artisanale
- Disposer d'une bonne dextérité manuelle et d'un sens de l'organisation

Attendus nationaux

- Réalisation de produits de tour : viennoiseries, tartes, feuilletés, produits salés
- Maîtrise des techniques de pétrissage, tourage, façonnage, cuisson et finitions
- Application des règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité
- Capacité à travailler en autonomie dans un laboratoire ou un fournil
- Participation à la gestion des matières premières et à l'organisation de la production

DÉBOUCHÉS

Exemples

- Tourier / Tourière en boulangerie ou pâtisserie
- Ouvrier spécialisé / Ouvrière spécialisée dans la fabrication de viennoiseries et produits feuilletés
- Collaborateur / Collaboratrice en laboratoire de production artisanale ou industrielle

Ils peuvent travailler dans :

- Des boulangeries artisanales ou pâtisserie de boutique
- Des entreprises de boulangerie-pâtisserie industrielles
- Des restaurants ou hôtels avec service de petit-déjeuner ou de desserts

Poursuite possible sous condition vers :

- Le BP boulanger ou les BTM pâtissier confiseur glacier traiteur

LIEUX DE FORMATION

Établissements privés

26 Livron sur Drôme – CFA CFMDA (en app.)

38 Bourgoin-Jallieu – CMA Formation (en app.)

38 Grenoble – IMT (en app.)

EN SAVOIR +

Sur les sites des établissements

[CFA CFMDA](#)

[CMA Formation](#)

[IMT](#)

Autres sources

[Fiche RNCP](#)

[Référentiel du diplôme](#)

RESTAURATION – MÉTIERS DE BOUCHE

CS Vente-conseil en boucherie

PRÉSENTATION

Cette spécialisation permet d'acquérir des techniques de commercialisation et de vente spécifiques aux produits de boucherie.

Les apprenants sont formés aux techniques de vente et au développement de la relation client. Ils acquièrent une bonne connaissance des produits et sont ainsi capables de prodiguer des conseils culinaires.

Les enseignements portent sur l'organisation et l'entretien des espaces de vente et la valorisation des produits. On y est également formé au développement de la relation client.

Les diplômés peuvent exercer dans des espaces de vente en boucherie artisanale ou dans des rayons boucherie de grande et moyenne distribution.

Objectifs

- Approvisionner et mettre en valeur un espace de vente spécialisé en boucherie
- Maîtriser les techniques de vente, de conseil culinaire, et de relation client
- Connaître les produits carnés, leur origine, leur transformation et leur utilisation
- Respecter les normes d'hygiène, de sécurité sanitaire et de traçabilité
- Participer à la gestion commerciale et à la fidélisation de la clientèle

Centres d'intérêts

Cette formation peut convenir à ceux qui :

- Aiment le contact avec la clientèle et le commerce alimentaire
- Sont passionnés par les produits carnés, la gastronomie et le conseil culinaire
- Ont le goût du travail en équipe, de la relation client et de la valorisation des produits
- Souhaitent évoluer dans un secteur artisanal et valorisant

Voies d'accès possible

Formation initiale temps plein, apprentissage, contrat de professionnalisation, formation continue, candidature individuelle, VAE.

PRÉREQUIS

- Être titulaire d'un diplôme de niveau CAP ou équivalent dans les domaines de la boucherie, de la charcuterie ou du commerce alimentaire. Particulièrement après le CAP boucher, CAP charcutier-traiteur, CTM boucher charcutier traiteur, CTM préparateur vendeur en boucherie charcuterie-traiteur
- Avoir le sens du contact et une motivation pour le conseil client

Attendus nationaux

- Approvisionnement et mise en valeur des produits carnés en vitrine
- Accueil, information et conseil auprès de la clientèle
- Réalisation des opérations de vente, d'encaissement et de suivi des stocks
- Application des règles d'hygiène, de sécurité et de qualité
- Participation à la vie du commerce et à la gestion du rayon boucherie

DÉBOUCHÉS

Exemples

- Vendeur spécialisé / vendeuse spécialisée en boucherie
- Conseiller / conseillère en produits carnés
- Employé / employée de rayon boucherie
- Responsable de rayon ou de boutique

Ils peuvent travailler dans :

- Des boucheries artisanales
- Des rayons boucherie de grandes surfaces
- Des entreprises de transformation et de vente de produits carnés

Poursuite possible sous condition vers :

- Des formations complémentaires comme le BP Boucher, ou vers la création d'entreprise dans le secteur de la boucherie

LIEUX DE FORMATION

Établissements privés

07 Lanas – CFA André Fargier (en app.)

73 Saint-Alban Leysse – MFR Le Fontanil (en app.)

EN SAVOIR +

Sur les sites des établissements

[CFA André Fargier](#)

[MFR le Fontanil](#)

Autres sources

[Fiche RNCP](#)

[Référentiel du diplôme](#)

RESTAURATION – MÉTIERS DE BOUCHE

CS Agri Restauration collective

PRÉSENTATION

Cette spécialisation 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 compte tenu notamment de la destination des produits élaborés (établissements scolaires, structures hospitalières par exemple).

Objectifs

L'objectif est d'adapter les compétences de cuisinier aux exigences de la restauration collective, notamment :

- Réaliser la production culinaire en restauration collective (préparations chaudes, froides, textures modifiées...)
- Assurer la distribution des repas dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité
- Intégrer les produits locaux et circuits courts dans les menus
- Appliquer les règles de nutrition, notamment pour les publics spécifiques (enfants, personnes âgées, patients)
- Participer à l'accueil et l'information des convives
- Contribuer à la gestion des stocks, au contrôle qualité et à la traçabilité
- Travailler en équipe dans une organisation structurée

Centres d'intérêts

Cette formation peut convenir à ceux qui ont un intérêt pour :

- La cuisine et la préparation de repas à grande échelle
- Le service aux autres et l'alimentation de publics variés
- Le respect strict des normes d'hygiène et de sécurité
- Le travail en équipe dans un environnement organisé
- La régularité, la rigueur et la polyvalence
- Les enjeux d'alimentation durable (circuits courts, gaspillage alimentaire)

Voies d'accès possible

Apprentissage, contrat de professionnalisation, formation continue, VAE.

PRÉREQUIS

- Être titulaire d'un diplôme de niveau CAP ou équivalent. Particulièrement après le CAPA opérateur en industries agroalimentaires option transformation de produits alimentaires ou le CAP cuisine.
- Être disponible pour travailler en horaires décalés, week-ends et jours fériés

Attendus nationaux

- Capacité à travailler en équipe dans un cadre hiérarchisé
- Rigueur dans l'application des protocoles d'hygiène
- Autonomie dans la réalisation de tâches techniques
- Sens du service public et du respect des convives
- Capacité à s'adapter à des rythmes de production importants
- Motivation pour un métier opérationnel et orienté terrain

DÉBOUCHÉS

Exemples

- Cuisinier / Cuisinière en restauration collective, commis de cuisine, agent / agente de restauration, agent / agente de service (self, distribution)
- Secteurs d'emploi : écoles, collèges, lycées, hôpitaux, clinique, EHPAD, maisons de retraite, entreprises et administrations, centre de loisirs, centres sociaux, entreprises de restauration collective (Sodexo, Elixor, API...)

Poursuite possible sous condition vers :

- D'autres CS du secteur alimentaire, des formations qualifiantes en restauration ou hygiène alimentaire

LIEU DE FORMATION

Établissement public

38 Pont de Claix – Antenne de l'ENILV (en app.)

EN SAVOIR +

Sur le site de l'établissement

[ENILV](#)

Autres sources

[Fiche RNCP](#)

[Fiche Chlorofil](#)

RESTAURATION – MÉTIERS DE BOUCHE

CAP Chocolaterie-confiserie

PRÉSENTATION

Ce CAP forme des professionnels capables de réaliser des produits de chocolaterie, de confiserie et de pâtisserie spécialisée à base de chocolat. Les élèves apprennent à organiser et à préparer leur production en assurant l'approvisionnement en matières premières. Ils apprennent les procédés de conservation, le conditionnement et le stockage des produits, le nettoyage et l'entretien des matériels, des équipements et des locaux. Ils sont formés aux techniques de présentation, de décoration et d'étiquetage pour une bonne organisation du magasin et de la vitrine. Ils doivent être capables de mettre en valeur les produits, d'accueillir et de conseiller leurs clients.

Objectifs

- Maîtriser les techniques de tempérage, moulage, enrobage et cristallisation du chocolat
- Réaliser des confiseries : caramels, nougats, pâtes de fruits, pralinés, dragées...
- Concevoir des pièces artistiques en chocolat ou sucre
- Gérer les matières premières, l'approvisionnement et le stockage
- Appliquer les règles d'hygiène, sécurité alimentaire et traçabilité
- Participer à la présentation, à la mise en valeur et à la vente des produits

Centres d'intérêts

Cette formation peut convenir à ceux qui :

- Aiment les activités manuelles, minutieuses et créatives
- S'intéressent à la gastronomie, aux saveurs et aux textures
- Ont une sensibilité artistique et un goût pour l'esthétique
- Apprécient le travail en laboratoire et en équipe
- Sont motivés par un rythme parfois soutenu, notamment en périodes festives

Voies d'accès possible

Formation initiale à temps plein, apprentissage, contrat de professionnalisation, candidature individuelle, VAE.

PREREQUIS

Pour le CAP en 1 an

- Être titulaire d'un diplôme de niveau CAP ou équivalent
- Forte motivation pour les métiers de bouche et le travail manuel

Attendus nationaux

- Préparer, transformer et travailler les matières premières (chocolat, sucre, fruits secs...)
- Réaliser les produits de chocolaterie : bonbons, tablettes, pralinés, ganaches, moulages
- Produire des confiseries : sucre cuit, pâte d'amande, pâte de fruits, caramels, nougats
- Conduire les techniques de tempérage, cuisson du sucre, enrobage, moulage
- Contrôler la qualité des produits et respecter les normes d'hygiène
- Participer à la commercialisation et à la mise en valeur des produits

DÉBOUCHÉS

Exemples

- Chocolatier-confiseur / chocolatière - confiseuse
- Ouvrier chocolatier / ouvrière chocolatière en laboratoire artisanal.
- Confiseur / confiseuse en boutique spécialisée
- Agent / agente de production en chocolaterie industrielle.

Poursuite possible sous condition vers :

- Un CS
- Un BTM ou un BP
- Un Bac pro

LIEU DE FORMATION

Etablissement privé

38 Voreppe – Lycée professionnel Portes de Chartreuse (TP et app)

EN SAVOIR +

Sur le site de l'établissement

[Lycée Portes de Chartreuse](#)

Autres sources

[Fiche RNCP](#)

[Référentiel du diplôme](#)

SÉCURITÉ

FCIL Dispositif expérimental et professionnalisant en sécurité

CAP Agent vérificateur d'appareils extincteurs

FCIL Dispositif expérimental et professionnalisant en sécurité

PRÉSENTATION

Cette spécialisation vise à approfondir les compétences opérationnelles en sécurité privée.

Objectifs

La formation permet de :

- Renforcer les compétences techniques des élèves
- Développer des savoir-faire professionnels : prévention, surveillance, gestion des risques, interventions
- Approfondir les connaissances réglementaires et déontologiques

Centres d'intérêts

Cette formation peut convenir à ceux qui :

- Ont un intérêt pour la protection des personnes et des biens
- Ont le goût pour les situations d'action, la vigilance et la réactivité
- Ont le sens du contact, du service et du travail en équipe
- Ont une motivation pour travailler dans des environnements variés

Voies d'accès possible

Formation initiale à temps plein

PRÉREQUIS

- Être titulaire du CAP Agent de sécurité
- Avoir un casier judiciaire compatible avec les métiers de la sécurité
- Être apte physiquement et médicalement
- Savoir gérer son stress et garder la maîtrise de soi
- Avoir le sens des responsabilités

Attendus nationaux

- Maitriser les techniques de surveillance et de prévention
- Appliquer les procédures de sécurité et de sûreté
- Gérer les situations conflictuelles ou d'urgence
- Utiliser les outils de contrôle comme la vidéosurveillance, les dispositifs électroniques...

DÉBOUCHÉS

Exemples

- Agent / agente de sécurité
 - Agent / agente de prévention et de sécurité
 - Agent / agente de sûreté
 - Opérateur / opératrice en télésurveillance
- Ils peuvent exercer dans :
- Des entreprises de sécurité privée
 - Des centres commerciaux
 - Des sites industriels
 - Des établissements recevant du public
- Poursuite possible sous condition vers :*
- Un DEUST Animation et gestion des activités physiques, sportives ou culturelles
 - Des formations complémentaires et spécialisées (comme des certifications incendie, en gestion des risques, etc.)
 - Un Bac pro Métiers de la sécurité

LIEU DE FORMATION

Établissement public

07 Tournon sur Rhône – Lycée Marius Bouvier (TP)

EN SAVOIR +

Sur le site de l'établissement

[Lycée Marius Bouvier](#)

CAP Agent vérificateur d'appareils extincteurs

PRÉSENTATION

Ce CAP forme des professionnels capables d'installer, vérifier, mettre en service et entretenir les moyens de première intervention contre l'incendie : extincteurs, RIA, PIA, dispositifs de sécurité incendie. Les élèves acquièrent la connaissance technique des appareils de lutte contre les incendies et apprennent les règles et normes de sécurité. Ils ont des compétences en conseil sur l'achat, l'installation et l'utilisation des appareils extincteurs d'incendie. Ils apprennent également à procéder à leur entretien et aux vérifications techniques imposées par la réglementation.

Objectifs

- Installer, mettre en service et vérifier les extincteurs, RIA et autres équipements de sécurité incendie
- Réaliser la maintenance préventive et corrective des appareils
- Diagnostiquer les risques incendie et conseiller les clients sur les solutions adaptées
- Rédiger les rapports d'intervention, assurer la traçabilité et la conformité réglementaire
- Appliquer les règles d'hygiène, sécurité, prévention des risques et les normes en vigueur
- Gérer la logistique : planification, approvisionnement, gestion du matériel

Centres d'intérêts

Cette formation peut convenir à ceux qui ont :

- Un intérêt pour la sécurité, la prévention des risques et la protection des personnes
- Le goût pour les interventions techniques et le travail manuel
- Un goût pour le travail en autonomie et les déplacements
- Un sens du contact client et de la pédagogie.
- De la rigueur, le sens de l'organisation et le respect des normes.

Voies d'accès possible

Formation initiale à temps plein, apprentissage, contrat de professionnalisation, candidature individuelle, VAE.

PREREQUIS

- Être titulaire d'un diplôme de niveau CAP ou équivalent, de préférence le CAP Agent de sécurité

Attendus nationaux

- Connaître les appareils de lutte contre l'incendie et leurs normes
- Analyser les risques incendie selon les environnements (entreprises, ERP, industries)
- Installer, vérifier, entretenir et contrôler les équipements
- Identifier les anomalies, proposer des solutions correctives
- Renseigner les documents réglementaires et assurer la traçabilité
- Conseiller les clients sur l'utilisation et la maintenance des équipements

DÉBOUCHÉS

Exemples

- Agent vérificateur / agente vérificatrice d'appareils extincteurs (AVAE)
- Technicien / technicienne de maintenance en sécurité incendie
- Installateur / installatrice de systèmes de sécurité incendie
- Conseiller / conseillère en prévention incendie (avec expérience)

Ils peuvent travailler dans :

- Des entreprises spécialisées en sécurité incendie, dans des services techniques de grandes entreprises ou collectivités, des sociétés de maintenance et de contrôle réglementaire, des entreprises d'installation de systèmes de sécurité

Poursuite possible sous condition vers :

- Un BP
- Un Bac pro
- Autres formations spécialisées en sécurité incendie ou systèmes de sécurité

LIEU DE FORMATION

Etablissement privé

73 La Motte Servolex – Lycée La Salle Ste Anne - la Savoissienne (TP et app.)

EN SAVOIR +

Sur le site de l'établissement

[Lycée la Savoissienne](#)

Autres sources

[Fiche RNCP](#)

[Référentiel du diplôme](#)

TEXTILE - HABILLEMENT

FCIL Ganterie

FCIL Ganterie

PRÉSENTATION

Cette spécialisation forme des professionnels capables d'assurer la fabrication de gants (fabrication artisanale ou industrielle) de la coupe aux finitions en maîtrisant les gestes techniques. Ils connaissent les différentes étapes de production dans un atelier de ganterie : préparation assemblage, contrôle qualité

Objectifs

La formation permet de :

- Acquérir les techniques professionnelles de la fabrication de gants : coupe, piqûre, montage, finitions
- Développer une maîtrise des différentes matières premières utilisées pour la fabrication des gants : cuirs, textiles, peaux
- Comprendre les différentes étapes de production

Centres d'intérêts

Cette formation peut convenir à ceux qui :

- Aiment travailler avec des matières nobles
- S'intéressent aux métiers de l'artisanat, de la mode ou du luxe
- Apprécient les activités manuelles, minutieuses et techniques
- Ont le goût pour le travail soigné, la précision et le travail de qualité

Voies d'accès possible

Formation initiale à temps plein

PREREQUIS

- Être titulaire d'un CAP, Bac pro ou BTS dans les domaines du cuir ou du textile
- Avoir un intérêt pour les métiers du cuir et une bonne dextérité manuelle
- Être motivé et rigoureux

Attendus nationaux

- Maîtriser les gestes techniques de la ganterie
- Lire et appliquer des fiches techniques et modes opératoires
- Respecter les normes qualité propres aux métiers du luxe
- Respecter les règles de sécurité et de manipulation des matériaux

DÉBOUCHÉS

Exemples

- Gantier / gantière
- Opérateur / opératrice de production filière cuir
- Couturier / couturière spécialisé

Ils peuvent exercer dans :

- Des ateliers de ganterie artisanale ou industrielle
- Des maisons de mode, luxe ou maroquinerie
- Des ateliers spécialisés dans la fabrication d'accessoire en cuir

Poursuite possible sous condition vers :

- Un Bac pro
- Un BTS
- Autres formations qualifiantes complémentaires

LIEU DE FORMATION

Etablissement public

26 Romans sur Isère – Lycée polyvalent du Dauphiné (TP)

EN SAVOIR +

Sur le site de l'établissement

[Lycée du Dauphiné](#)

TRANSPORTS

CAP Conducteur agent d'accueil en autobus et autocar

CAP Conducteur routier de marchandises option livraisons longue distance

CAP Conducteur agent d'accueil en autobus et autocar

PRÉSENTATION

Ce CAP forme des professionnels capables de conduire en sécurité un autobus ou un autocar et d'assurer l'accueil des voyageurs. La formation aborde toutes les étapes d'un service : contrôle du véhicule, préparation de l'itinéraire et de la caisse, conduite dans des situations variées, puis nettoyage et vérification du véhicule en fin de service. Les élèves apprennent la réglementation du transport de voyageurs, le code de la route, le fonctionnement du véhicule pour repérer les pannes, ainsi que l'usage des outils numériques embarqués comme le tachygraphe ou les systèmes d'information voyageurs. Ils sont également formés à la gestion de caisse, à l'accueil de tous les publics, y compris les personnes en situation de handicap, et à la communication en cas d'incident.

Objectifs

- Maîtriser la conduite professionnelle d'un autobus ou autocar en sécurité
- Assurer l'accueil, l'information et l'orientation des voyageurs
- Gérer les opérations commerciales : vente et contrôle des titres de transport
- Appliquer les règles de sécurité, prévention des risques et réglementation du transport de voyageurs
- Réaliser les contrôles du véhicule, les vérifications de sécurité et l'entretien courant
- Adopter une posture professionnelle orientée service, communication et gestion des situations difficiles

Centres d'intérêts

Cette formation peut convenir à ceux qui ont :

- Un intérêt pour la conduite et les transports collectifs
- Le goût du contact avec le public et le service
- Le sens des responsabilités et du respect des règles
- Une capacité à gérer des situations variées (retards, incidents, affluence)
- Une aisance en communication et maîtrise de soi

Voies d'accès possible

Formation initiale à temps plein, apprentissage, contrat de professionnalisation, candidature individuelle, VAE.

PREREQUIS

Pour le CAP en 1 an

- Être titulaire d'un diplôme de niveau CAP ou équivalent
- Aptitude médicale à la conduite professionnelle
- Avoir 18 ans minimum
- Permis B recommandé
- Obtention du permis D et de la FIMO (formation initiale minimum obligatoire) voyageurs pour exercer

Attendus nationaux

- Conduire un autobus/autocar en sécurité
- Accueillir, informer et orienter les voyageurs
- Gérer les titres de transport et les opérations commerciales
- Réaliser les vérifications du véhicule et signaler les anomalies
- Appliquer les règles de sécurité, d'hygiène et de prévention
- Gérer les situations imprévues (pannes, incidents, conflits)

DÉBOUCHÉS

Exemples

- Conducteur / conductrice de bus urbain
- Conducteur / conductrice d'autocar interurbain
- Conducteur / conductrice de transport scolaire
- Agent d'accueil et d'information voyageurs
- Conducteur / conductrice de navettes (aéroports, entreprises, hôtels)

Ils peuvent travailler dans :

- Pour des réseaux de transports urbains, des entreprises de transport interurbain ou scolaire, des sociétés de transport touristique, des aéroports, des collectivités territoriales

Poursuite possible sous condition vers :

- Un Bac pro
- Un titre professionnel
- Des spécialisations spécifiques

LIEUX DE FORMATION

Etablissements publics

26 Montélimar – Lycée les Catalins (TP et app.)

74 Chambéry – Lycée Louis Armand (TP et app.)

EN SAVOIR +

Sur le site de l'établissement

[Lycée les Catalins](#)

[Lycée Louis Armand](#)

Autres sources

[Fiche RNCP](#)

[Référentiel du diplôme](#)

CAP Conducteur routier de marchandises option livraisons longue distance

PRÉSENTATION

Ce CAP forme des professionnels capables de conduire un véhicule poids lourd, d'assurer le transport de marchandises en sécurité et de gérer les opérations liées à la livraison sur des trajets interrégionaux, nationaux ou internationaux. Les élèves apprennent à collecter les informations nécessaires, à prendre en charge le véhicule, à charger la marchandise et à maîtriser l'itinéraire. L'apprentissage porte sur l'ensemble du processus de livraison : préparation et chargement du véhicule (contrôles, arrimage, manutention), réalisation du transport (conduite en sécurité, utilisation des outils embarqués, repérage et accès au site du client, livraison (mise à disposition de la marchandise, gestion des documents et communication avec le client). Les élèves sont impliqués dans une démarche de service, impliquant professionnalisme, respect des procédures, qualité de la relation client, travail en équipe et respect des consignes. L'exercice du métier nécessite l'obtention des permis C.

Objectifs

- Maîtriser la conduite professionnelle d'un véhicule poids lourd sur longues distances
- Préparer, contrôler et entretenir le véhicule avant, pendant et après la tournée
- Réaliser les opérations de chargement, déchargement et arrimage
- Gérer les documents de transport et la traçabilité
- Utiliser les outils embarqués : tachygraphe, géolocalisation, communication
- Respecter la réglementation du transport routier (temps de conduite, sécurité)
- Développer autonomie, gestion du temps et sens du service

Centres d'intérêts

Cette formation peut convenir à ceux qui ont :

- Un intérêt pour la conduite et les véhicules poids lourds
- Le goût pour les déplacements, les trajets longs et l'autonomie
- Le sens des responsabilités et du respect des règles
- Une capacité à travailler seul, parfois sur plusieurs jours
- Une bonne condition physique

Voies d'accès possible

Formation initiale à temps plein, apprentissage, contrat de professionnalisation, candidature individuelle, VAE.

PREREQUIS

Pour le CAP en 1 an

- Être titulaire d'un diplôme de niveau CAP ou équivalent
- Aptitude médicale à la conduite professionnelle
- Avoir 18 ans minimum
- Permis B recommandé
- Obtention du permis C et de la FIMO (formation initiale minimum obligatoire) pour exercer

Attendus nationaux

- Conduire un poids lourd en sécurité sur longues distances
- Préparer le véhicule : contrôles, documents, sécurité
- Réaliser les opérations de chargement/déchargement et d'arrimage
- Utiliser les outils numériques embarqués
- Gérer les documents de transport et la relation client
- Respecter les temps de conduite et de repos

DÉBOUCHÉS

Exemples

- Conducteur routier / conductrice routière longue distance
- Conducteur / conductrice poids lourd national ou international
- Conducteur / conductrice de transport de marchandises générales
- Conducteur / conductrice en transport spécialisé (froid, citerne, matériaux...)

Ils peuvent travailler dans :

- Des entreprises de transport routier, des transporteurs nationaux ou internationaux, des sociétés de logistique, des entreprises industrielles disposant d'une flotte interne

Poursuite possible sous condition vers :

- Un Bac pro
- Un titre professionnel
- Des spécialisations spécifiques (transport frigorifique, transport matières dangereuses, etc.)

LIEUX DE FORMATION

Etablissements publics

26 Montélimar – Lycée les Catalins (TP)

74 Chambéry – Lycée Louis Armand (TP et app.)

EN SAVOIR +

Sur le site de l'établissement

[Lycée les Catalins](#)

[Lycée Louis Armand](#)

Autres sources

[Fiche RNCP](#)

[Référentiel du diplôme](#)

TRAVAIL DES MÉTAUX

CS Zingueur

CS Zingueur

PRÉSENTATION

Cette spécialisation forme à la réalisation ou à la réparation des toitures et bardages de tout type de bâtiment. On y acquiert les compétences nécessaires pour réaliser des couvertures et bardages métallique (zinc, cuivre, aluminium, acier...) sur des surfaces planes, pour poser des éléments de couverture métallique et leur raccordement (via des "feuilles"). On apprend à réaliser des accessoires de ventilation, de collecte et évacuation des eaux pluviales (gouttières, chéneaux...), en métal. Le programme de formation porte aussi sur la maquette numérique, la démarche collaborative BIM, mais également sur les exigences réglementaires énergétiques et environnementales à respecter.

Objectifs

La formation permet de :

- Réaliser ou réparer des toitures et bardages
- Poser des éléments de couverture en feuilles ou longues feuilles, et leurs raccords
- Fabriquer et installer des accessoires de ventilation, de collecte et d'évacuation des eaux pluviales
- Assurer l'étude, la préparation, la mise en œuvre et le contrôle des ouvrages
- Communiquer efficacement avec les autres intervenants du chantier

Centres d'intérêts

Cette formation peut convenir à ceux qui :

- Aiment les travaux manuels et le travail en extérieur
- Sont attirés par les métiers du bâtiment et de la couverture
- Ont le goût de la précision, de la technique et de la sécurité
- Souhaitent travailler sur des chantiers variés, en neuf ou en rénovation

Voies d'accès possible

Formation initiale à temps plein, apprentissage, contrat de professionnalisation, formation continue, candidature individuelle, VAE

PREREQUIS

- Être titulaire d'un diplôme de niveau CAP ou équivalent dans les métiers de la couverture ou du bâtiment. Particulièrement après le CAP charpentier bois ou le CAP monteurs en installations sanitaires

- Avoir une bonne condition physique (travail en hauteur, port de charges)
- Être motivé par le travail sur chantier et le respect des normes de sécurité
- Disposer d'une bonne coordination, du sens de l'observation et de la rigueur

Attendus nationaux

- Étude et préparation d'une intervention sur chantier
- Réalisation, mise en œuvre et contrôle d'un ouvrage courant
- Fabrication et pose d'éléments de zinguerie (gouttières, chéneaux, épis de faitage)
- Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'éco-responsabilité et de qualité
- Communication orale et écrite avec les équipes et les clients

DÉBOUCHÉS

Exemples

- Zingueur / Zingueuse
- Couvreur-zingueur / Couvreuse-zingueuse
- Technicien / Technicienne de chantier en couverture métallique

Ils peuvent travailler dans :

- Des entreprises artisanales ou PME du bâtiment
- Des entreprises spécialisées en couverture et étanchéité
- Des chantiers de construction, de rénovation ou de réhabilitation

Poursuite possible sous condition vers :

- Des formations complémentaires comme le BP Couvreur, ou vers la création d'entreprise dans le secteur de la couverture

LIEUX DE FORMATION

Etablissements privés

38 Echirolles – CFA Compagnons du tour de France (en app.)

38 Villefontaine – Antenne du CFA régional Compagnons du devoir et du tour de France (en app.)

74 Annecy – CFA Compagnons du tour de France (en app.)

74 Margencel – MFR les cinq chemins (en app.)

EN SAVOIR +

Sur les sites des établissements

[Antenne CFA Villefontaine](#)

[CFA Compagnons du tour de France](#)

[MFR les cinq chemins](#)

Autres sources

[Fiche RNCP](#)

[Référentiel du diplôme](#)

TRAVAIL SOCIAL – SOIN A LA PERSONNE

CS Aide à domicile

CS Coiffure coupe couleur

CAP Accompagnant éducatif petite enfance

FCIL Mieux communiquer pour mieux accompagner

CS Aide à domicile

PRÉSENTATION

Cette spécialisation prépare à accompagner des familles, des personnes âgées ou en situation de handicap dans les actes essentiels du quotidien. Les apprenants développent les compétences nécessaires pour favoriser l'autonomie, maintenir les personnes dans leur cadre de vie habituel et les aider dans leurs déplacements, l'entretien du logement, la préparation des repas ou les soins d'hygiène et de confort. Ils apprennent aussi à organiser des activités stimulant les capacités cognitives, intellectuelles et physiques.

Formés à garantir sécurité et autonomie, ils savent aménager les espaces, prévenir les accidents, repérer les signes d'altération de la santé et appliquer des gestes d'urgence. Ils accompagnent également les enfants de plus de 6 ans dans leur routine (repas, hygiène, devoirs) et proposent des activités adaptées après l'école.

Enfin, ils sont préparés à réaliser de petits services au domicile (réparations simples, entretien des plantes, gestion du courrier, téléassistance) et à aider dans les démarches administratives courantes.

Objectifs

La formation permet de :

- Accompagner les personnes âgées, handicapées, malades ou les familles dans les actes de la vie quotidienne
- Favoriser le maintien à domicile et l'autonomie
- Réaliser des soins d'hygiène et de confort (toilette, habillage, réfection du lit)
- Assurer l'entretien du logement et du linge
- Préparer les repas et accompagner les déplacements
- Communiquer avec les bénéficiaires et leurs proches dans le respect de la confidentialité

Centres d'intérêts

Cette formation peut convenir à ceux qui :

- Aiment aider les autres et ont le sens du service
- Sont sensibles aux problématiques du vieillissement, du handicap ou de la précarité
- Souhaitent travailler dans un cadre humain et relationnel
- Ont le goût du travail autonome et mobile

Voies d'accès possible

Formation initiale à temps plein, apprentissage, contrat de professionnalisation, candidature individuelle, VAE.

PREREQUIS

- Être titulaire d'un diplôme de niveau CAP ou équivalent, particulièrement après le CAP accompagnant éducatif petite enfance, le CAP agent accompagnant au grand âge, le CAPA services aux personnes et vente en espace rural, le CAP commercialisation et service en restaurations, le CAP propreté et prévention des biocontaminations, le DE d'accompagnant éducatif et social, le TP assistant de vie aux familles
- Être motivé par le travail auprès de publics fragiles
- Disposer d'un bon relationnel et d'un sens de l'écoute

Attendus nationaux

- Maîtrise des gestes professionnels liés à l'aide à domicile
- Respect des règles d'hygiène, de sécurité et de discrétion
- Capacité à travailler seul et à s'organiser
- Sens de l'observation et de la communication
- Connaissance des publics accompagnés et de leurs besoins spécifiques

DÉBOUCHÉS

Exemples

- Aide à domicile
- Auxiliaire de vie sociale
- Agent / Agente à domicile
- Intervenant / Intervenante en milieu familial

Ils peuvent travailler dans :

- Des associations ou entreprises spécialisées dans le service à la personne. Mais aussi chez des particuliers employeurs

Poursuite possible sous condition vers :

- Des formations complémentaires comme le DEAES (Diplôme d'État d'accompagnant éducatif et social) ou le DEAS (Diplôme d'État d'aide-soignant)

LIEUX DE FORMATION

Établissements publics

26 – Valence – Lycée professionnel Victor Hugo (TP)

Établissement privé

74 – Annecy – Lycée les Bressis (TP)

EN SAVOIR +

Sur les sites des établissements

[Lycée professionnel Victor Hugo](#)

[Lycée les Bressis](#)

Autres sources

[Fiche RNCP](#)

[Référentiel du diplôme](#)

CS Coiffure coupe couleur

PRÉSENTATION

Cette spécialisation est destinée à améliorer la technique des jeunes titulaires d'un CAP. Elle forme de futurs professionnels spécialistes de la coloration et de la coupe.

On y apprend à concevoir et réaliser des effets capillaires par coloration, méchage, défrisage Les apprenants sont formés aux différents styles de coupes, ainsi qu'aux techniques de mises en forme et de coiffage, qui vont leur permettre de réaliser des coiffures personnalisées.

Ils acquièrent les compétences nécessaires pour organiser leur travail et gérer leur environnement (les matériels, les produits de coiffage ...). Ils sont formés à la communication professionnelle afin d'analyser les besoins du client, faire un diagnostic et formuler des propositions adéquates.

Enfin ils acquièrent le recul nécessaire pour évaluer la qualité et l'efficacité de leurs prestations.

Objectifs

La formation permet de :

- Approfondir les compétences techniques
- Développer la capacité à concevoir des coiffures personnalisées en fonction des attentes des clients
- Maîtriser les produits capillaires et les techniques de diagnostic
- Renforcer les compétences en relation client, en hygiène, en sécurité et en efficacité de la prestation

Centres d'intérêts

Cette formation peut convenir à ceux qui :

- Sont passionnés par la mode, la beauté et les tendances capillaires
- Aiment travailler avec leurs mains et faire preuve de créativité
- Ont le sens du contact et aiment conseiller les clients
- Souhaitent se perfectionner dans un métier technique et artistique

Voies d'accès possible

Formation initiale à temps plein, apprentissage, contrat de professionnalisation, formation continue, candidature individuelle, VAE.

PREREQUIS

- Être titulaire du CAP métiers de la coiffure
- Avoir une bonne présentation, une bonne dextérité manuelle et un bon relationnel

- Être motivé par le perfectionnement technique et l'évolution dans le métier

Attendus nationaux

- Réaliser des coupes transformation et des coiffages personnalisés
- Maîtriser les techniques de coloration, de mèches, de défrisage et d'effets de couleur
- Adapter les prestations aux besoins et attentes du client
- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et de qualité
- Gérer son poste de travail et participer à la vie du salon

DÉBOUCHÉS

Exemples

- Coiffeur spécialisé / coiffeuse spécialisée en salon ou établissement sanitaire et social
 - Conseiller / conseillère technique ou coloriste
 - Responsable technique ou animateur dans une entreprise de production ou de distribution de produits capillaires
 - Collaborateur / collaboratrice dans des salons haut de gamme, franchises, ou marques de produits capillaires
- Poursuite possible sous condition vers :*
- Le BP coiffure

LIEUX DE FORMATION

Établissements privés

07 Lanas – CFA André Fargier (en app.)

26 Livron sur Drôme – CFA CFMDA (en app.)

[Autres établissements proposant cette formation en apprentissage](#)

EN SAVOIR +

Sur les sites des établissements

[CFA André Fargier](#)

[CFA CFMDA](#)

Autres sources

[Fiche RNCP](#)

[Référentiel du diplôme](#)

CAP Accompagnant éducatif petite enfance

PRÉSENTATION

Ce CAP forme des professionnels capables d'assurer l'accueil, les soins quotidiens, l'accompagnement et l'éveil des enfants de 0 à 6 ans. Les élèves apprennent à conduire des activités d'éveil favorisant leur socialisation, leur autonomie et leur langage. Ils acquièrent les compétences nécessaires pour assurer les soins quotidiens (hygiène, repas), participer aux projets éducatifs des structures d'accueil ou soutenir les enseignants en école maternelle par exemple. Ils sont également formés à organiser et entretenir les espaces dédiés aux enfants.

Objectifs

La formation permet de :

- Maîtriser les gestes professionnels liés aux soins d'hygiène, de confort et de sécurité
- Participer au développement, à l'éveil et à la socialisation de l'enfant
- Mettre en œuvre des activités éducatives et ludiques adaptées
- Connaître les cadres réglementaires et les règles d'hygiène et de sécurité
- Connaître les différents environnements professionnels : domicile, structures collectives, écoles

Centres d'intérêts

Cette formation peut convenir à ceux qui ont :

- Un intérêt pour le contact humain et la relation éducative
- Le goût pour les activités créatives et d'éveil
- Le sens de l'organisation, de la sécurité et de l'hygiène
- De la patience, de l'empathie, et le sens de l'observation
- Une forte motivation pour travailler avec de jeunes enfants et accompagner leur développement.

Voies d'accès possible

Formation initiale à temps plein, apprentissage, contrat de professionnalisation, candidature individuelle, VAE.

PREREQUIS

Pour le CAP en 1 an

- Être titulaire d'un diplôme de niveau CAP ou équivalent

- Aptitude physique compatible avec les gestes professionnels (port de charge, déplacements)
- Certains vaccins peuvent être obligatoires en fonction du lieu de stage

Attendus nationaux

- Maîtrise des soins d'hygiène et des règles de sécurité
- Compréhension du développement de l'enfant (besoins, rythmes, émotions)
- Participation à des activités d'éveil adaptées à l'âge
- Capacité à communiquer avec l'enfant, les familles et les professionnels
- Organisation du travail et gestion des espaces et du matériel
- Respect du cadre réglementaire (santé, sécurité, alimentation, accueil)

DÉBOUCHÉS

Exemples

- Assistant maternel / assistante maternelle (agrément obligatoire)
- Agent / agente de crèche / auxiliaire petite enfance
- Animateur / animatrice petite enfance
- ATSEM Agent territorial spécialisé des écoles maternelles (après réussite au concours)

Ils peuvent travailler dans :

- Des crèches, micro-crèches, haltes-garderies
- Des écoles maternelles
- Des centres de loisirs
- Dans des structures associatives ou municipales

Poursuite possible sous condition vers :

- Concours d'ATSEM
- Des diplômes d'État comme le DE d'Aide-soignant ou le DE d'Auxiliaire de puériculture
- Un Bac pro (Accompagnement, soins et service à la personne ou Services aux personnes et aux territoires)

LIEUX DE FORMATION

Etablissements privés

07 Privas - Lycée Notre-Dame (TP et app.)

38 Corenc - Lycée Philippine Duchesne (TP)

EN SAVOIR +

Sur les sites des établissements

[Lycée Notre-Dame](#)

[Lycée P. Duchesne](#)

Autres sources

[Fiche RNCP](#)

[Référentiel du diplôme](#)

FCIL Mieux communiquer pour mieux accompagner

PRÉSENTATION

Cette spécialisation vise à développer des compétences de communication alternative (de l'enfant à la personne âgée) afin de faciliter la participation sociale et l'inclusion dans tous les domaines de la vie des usagers qui ne parlent pas ou qui rencontrent des difficultés pour parler, s'exprimer, comprendre et se faire comprendre.

Objectifs

La formation permet de :

- Apprendre la communication alternative améliorée (CAA) : principes, modèles et spécificités
- Identifier les besoins spécifiques en communication
- Connaitre les moyens et les outils de CAA adaptés : gestes, pictogrammes, synthèse vocale, commande oculaire, domotique)
- Accompagner la personne dans le développement de sa communication
- Apprendre à avoir une posture éthique et inclusive

Centres d'intérêts

Cette formation peut convenir à ceux qui :

- Ont un intérêt pour les relations humaines et la communication
- Ont envie d'aider, d'accompagner, de soutenir des publics variés
- Ont un intérêt pour les métiers du social, médico-social, éducatif ou sanitaire
- Ont un goût pour le travail en équipe et les environnements où la relation est centrale

Voies d'accès possible

Formation initiale à temps plein

PREREQUIS

- Être titulaire d'un diplôme de niveau CAP ou de niveau Bac tels que le CAP Accompagnant éducatif de la petite enfance, CAP Agent accompagnant au grand âge, Bac pro Accompagnement soins et services à la personne, Bac pro Animation enfance et personnes âgées, DE Moniteur-éducateur, DE d'Accompagnant éducatif et social, DE d'Aide-soignant, DE d'Auxiliaire de puériculture
- Avoir une écoute active, de l'empathie et de la patience

Attendus nationaux

- Avoir une motivation claire pour les métiers de l'accompagnement et en particulier l'aide aux personnes en difficulté de communication
- Avoir une posture respectueuse et bienveillante adaptée à la singularité de chaque personne
- Avoir une capacité à travailler en équipe pluridisciplinaire

DÉBOUCHÉS

Exemples

- Assistant / assistante
- Accompagnant / accompagnante

Ils peuvent exercer dans :

- Des structures sociales (centres sociaux, associations d'aide, d'insertion...)
- Des établissements médico-sociaux (IME, EPHAD, foyers de vie...)
- Des structures éducatives (centres de loisirs, accueil périscolaire...)

Poursuite possible sous condition vers :

- Diplômes d'Etat du secteur sanitaire et social
- Formations complémentaires en accompagnement social ou formations spécialisées en communication

LIEU DE FORMATION

Etablissement public

38 Grenoble – Lycée polyvalent Louise Michel

Données

Les données sont issues :

- **Formation initiale à temps plein**

De la base de données nationale de l'Onisep (mars 2026)

www.onisep.fr

[Atlas : un outil Onisep pour les professionnels en orientation scolaire](#)



- **Formation en apprentissage**

De la base OFELI du Carif Via compétences (09/03/2026)



L'offre de formation en apprentissage est susceptible de varier en cours d'année, vérifiez les informations sur [Tout savoir sur la formation en Auvergne-Rhône-Alpes | Côté Formations](#)

Contenus partiellement générés par une IA et vérifiés par un agent. [En savoir plus](#)