



**Chambre de Métiers  
et de l'Artisanat**

**Nouvelle Aquitaine  
Lot-et-Garonne**

## **CONTRAT D'APPRENTISSAGE CUISINE**

1 OFFRE à pourvoir en Contrat d'Apprentissage  
Formation : CAP CUISINE

**Contrat d'Apprentissage :** vous alternerez 1 semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise

**Sites de formation possibles :** CFA de la Chambre de Métiers d'Agen

**Lieu de travail en Entreprise :** Casteljaloux (47)

**Durée du contrat en apprentissage :** 24 mois

**Temps de travail hebdomadaire :** 35 heures

**Domaine d'activité de l'Entreprise :** Restaurant

**Début contrat :** 2 juillet 2018

### **Missions :**

Selon la structure, le niveau de responsabilités et le type de cuisine proposé, les activités du **cuisinier** peuvent varier, mais elles consistent généralement à :

- Elaborer les menus, lancer les commandes, encadrer une équipe,
- Sélectionner les produits frais ou les produits en liaison froide, les préparer : éplucher, couper, émincer, vider, faire mariner, barder...
- Réaliser les cuissons des légumes, des viandes, poissons : faire revenir, sauter, frire, flamber, blanchir...
- Préparer les sauces, les pâtisseries,
- Soigner la présentation de chaque plat,
- Anticiper les préparations du lendemain,
- Coordonner les commis de cuisine s'il y a lieu,

En fin de service, nettoyer la cuisine ou le laboratoire

Passionné et créatif, le **cuisinier** aime non seulement préparer des plats, mais aussi les déguster. Il sait faire preuve d'inventivité pour élaborer des recettes et renouveler la carte. Sa capacité à anticiper, à gérer le stress et la fatigue, son sens de l'organisation, son souci de la propreté

**Rémunération :** selon la législation Française pour les contrats d'apprentissage

Après réussite à l'examen, et si vous donnez satisfaction tant en formation qu'en milieu professionnel, vous pouvez poursuivre votre formation sur un Brevet Professionnel.

### **Pour plus d'informations :**

Prendre contact avec l'Espace Accueil Orientation du Centre de Formation « **La Palme** » à AGEN  
**Tél : 05 53 77 23 62 ou par Mail : [cao47@artisanat-aquitaine.fr](mailto:cao47@artisanat-aquitaine.fr)**



**Chambre de Métiers  
et de l'Artisanat**  
Nouvelle Aquitaine  
Lot-et-Garonne

## **CONTRAT D'APPRENTISSAGE CUISINE**

1 OFFRE à pourvoir en Contrat d'Apprentissage  
Formation : CAP CUISINE

**Contrat d'Apprentissage :** vous alternerez 1 semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise

**Sites de formation possibles :** CFA de la Chambre de Métiers d'Agen

**Lieu de travail en Entreprise :** Allemans du Dropt (47)

**Durée du contrat en apprentissage :** 24 mois

**Temps de travail hebdomadaire :** 35 heures

**Domaine d'activité de l'Entreprise :** Restaurant

**Début contrat :** 2 juillet 2018

### **Missions :**

Selon la structure, le niveau de responsabilités et le type de cuisine proposé, les activités du **cuisinier** peuvent varier, mais elles consistent généralement à :

- Elaborer les menus, lancer les commandes, encadrer une équipe,
- Sélectionner les produits frais ou les produits en liaison froide, les préparer : éplucher, couper, émincer, vider, faire mariner, barder...
- Réaliser les cuissons des légumes, des viandes, poissons : faire revenir, sauter, frire, flamber, blanchir...
- Préparer les sauces, les pâtisseries,
- Soigner la présentation de chaque plat,
- Anticiper les préparations du lendemain,
- Coordonner les commis de cuisine s'il y a lieu,

En fin de service, nettoyer la cuisine ou le laboratoire

Passionné et créatif, le **cuisinier** aime non seulement préparer des plats, mais aussi les déguster. Il sait faire preuve d'inventivité pour élaborer des recettes et renouveler la carte. Sa capacité à anticiper, à gérer le stress et la fatigue, son sens de l'organisation, son souci de la propreté

**Rémunération :** selon la législation Française pour les contrats d'apprentissage

Après réussite à l'examen, et si vous donnez satisfaction tant en formation qu'en milieu professionnel, vous pouvez poursuivre votre formation sur un Brevet Professionnel.

### **Pour plus d'informations :**

Prendre contact avec l'Espace Accueil Orientation du Centre de Formation « **La Palme** » à AGEN  
**Tél : 05 53 77 23 62 ou par Mail : [eao47@artisanat-aquitaine.fr](mailto:eao47@artisanat-aquitaine.fr)**



**Chambre de Métiers  
et de l'Artisanat**

**Nouvelle Aquitaine  
Lot-et-Garonne**

## **CONTRAT D'APPRENTISSAGE CUISINE**

1 OFFRE à pourvoir en Contrat d'Apprentissage  
Formation : CAP CUISINE

**Contrat d'Apprentissage** : vous alternerez 1 semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise

**Sites de formation possibles** : CFA de la Chambre de Métiers d'Agen

**Lieu de travail en Entreprise** : St Pardoux du Breuil (47)

**Durée du contrat en apprentissage** : 24 mois

**Temps de travail hebdomadaire** : 35 heures

**Domaine d'activité de l'Entreprise** : Restaurant

**Début contrat** : 2 juillet 2018

### **Missions** :

Selon la structure, le niveau de responsabilités et le type de cuisine proposé, les activités du **cuisinier** peuvent varier, mais elles consistent généralement à :

- Elaborer les menus, lancer les commandes, encadrer une équipe,
- Sélectionner les produits frais ou les produits en liaison froide, les préparer : éplucher, couper, émincer, vider, faire mariner, barder...
- Réaliser les cuissons des légumes, des viandes, poissons : faire revenir, sauter, frire, flamber, blanchir...
- Préparer les sauces, les pâtisseries,
- Soigner la présentation de chaque plat,
- Anticiper les préparations du lendemain,
- Coordonner les commis de cuisine s'il y a lieu,

En fin de service, nettoyer la cuisine ou le laboratoire

Passionné et créatif, le **cuisinier** aime non seulement préparer des plats, mais aussi les déguster. Il sait faire preuve d'inventivité pour élaborer des recettes et renouveler la carte. Sa capacité à anticiper, à gérer le stress et la fatigue, son sens de l'organisation, son souci de la propreté

**Rémunération** : selon la législation Française pour les contrats d'apprentissage

Après réussite à l'examen, et si vous donnez satisfaction tant en formation qu'en milieu professionnel, vous pouvez poursuivre votre formation sur un Brevet Professionnel.

### **Pour plus d'informations** :

Prendre contact avec l'Espace Accueil Orientation du Centre de Formation « La Palme » à AGEN

**Tél : 05 53 77 23 62 ou par Mail : [eao47@artisanat-aquitaine.fr](mailto:eao47@artisanat-aquitaine.fr)**



**Chambre de Métiers  
et de l'Artisanat**  
Nouvelle Aquitaine  
Lot-et-Garonne

## **CONTRAT D'APPRENTISSAGE CUISINE**

1 OFFRE à pourvoir en Contrat d'Apprentissage  
Formation : CAP CUISINE

**Contrat d'Apprentissage :** vous alternerez 1 semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise

**Sites de formation possibles :** CFA de la Chambre de Métiers d'Agen

**Lieu de travail en Entreprise :** Casteljaloux (47)

**Durée du contrat en apprentissage :** 24 mois

**Temps de travail hebdomadaire :** 35 heures

**Domaine d'activité de l'Entreprise :** Restaurant

**Début contrat :** 2 juillet 2018

### **Missions :**

Selon la structure, le niveau de responsabilités et le type de cuisine proposé, les activités du **cuisinier** peuvent varier, mais elles consistent généralement à :

- Elaborer les menus, lancer les commandes, encadrer une équipe,
- Sélectionner les produits frais ou les produits en liaison froide, les préparer : éplucher, couper, émincer, vider, faire mariner, barder...,
- Réaliser les cuissons des légumes, des viandes, poissons : faire revenir, sauter, frire, flamber, blanchir...,
- Préparer les sauces, les pâtisseries,
- Soigner la présentation de chaque plat,
- Anticiper les préparations du lendemain,
- Coordonner les commis de cuisine s'il y a lieu,

En fin de service, nettoyer la cuisine ou le laboratoire

Passionné et créatif, le **cuisinier** aime non seulement préparer des plats, mais aussi les déguster. Il sait faire preuve d'inventivité pour élaborer des recettes et renouveler la carte. Sa capacité à anticiper, à gérer le stress et la fatigue, son sens de l'organisation, son souci de la propreté

**Rémunération :** selon la législation Française pour les contrats d'apprentissage

Après réussite à l'examen, et si vous donnez satisfaction tant en formation qu'en milieu professionnel, vous pouvez poursuivre votre formation sur un Brevet Professionnel.

### **Pour plus d'informations :**

Prendre contact avec l'Espace Accueil Orientation du Centre de Formation « **La Palme** » à AGEN  
**Tél : 05 53 77 23 62 ou par Mail : [eao47@artisanat-aquitaine.fr](mailto:eao47@artisanat-aquitaine.fr)**



Chambre de Métiers  
et de l'Artisanat  
Nouvelle Aquitaine  
Lot-et-Garonne

## CONTRAT D'APPRENTISSAGE CUISINE

1 OFFRE à pourvoir en Contrat d'Apprentissage  
Formation : CAP CUISINE

**Contrat d'Apprentissage :** vous alternerez 1 semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise

**Sites de formation possibles :** CFA de la Chambre de Métiers d'Agen

**Lieu de travail en Entreprise :** Sainte Bazeille (47)

**Durée du contrat en apprentissage :** 24 mois

**Temps de travail hebdomadaire :** 35 heures

**Domaine d'activité de l'Entreprise :** Restaurant

**Début contrat :** 2 juillet 2018

### **Missions :**

Selon la structure, le niveau de responsabilités et le type de cuisine proposé, les activités du **cuisinier** peuvent varier, mais elles consistent généralement à :

- Elaborer les menus, lancer les commandes, encadrer une équipe,
- Sélectionner les produits frais ou les produits en liaison froide, les préparer : éplucher, couper, émincer, vider, faire mariner, barder...
- Réaliser les cuissons des légumes, des viandes, poissons : faire revenir, sauter, frire, flamber, blanchir...
- Préparer les sauces, les pâtisseries,
- Soigner la présentation de chaque plat,
- Anticiper les préparations du lendemain,
- Coordonner les commis de cuisine s'il y a lieu,

En fin de service, nettoyer la cuisine ou le laboratoire

Passionné et créatif, le **cuisinier** aime non seulement préparer des plats, mais aussi les déguster. Il sait faire preuve d'inventivité pour élaborer des recettes et renouveler la carte. Sa capacité à anticiper, à gérer le stress et la fatigue, son sens de l'organisation, son souci de la propreté

**Rémunération :** selon la législation Française pour les contrats d'apprentissage

Après réussite à l'examen, et si vous donnez satisfaction tant en formation qu'en milieu professionnel, vous pouvez poursuivre votre formation sur un Brevet Professionnel.

### **Pour plus d'informations :**

Prendre contact avec l'Espace Accueil Orientation du Centre de Formation « **La Palme** » à AGEN  
Tél : 05 53 77 23 62 ou par Mail : [eao47@artisanat-aquitaine.fr](mailto:eao47@artisanat-aquitaine.fr)



**Chambres de Métiers  
et de l'Artisanat**

**Dordogne - Gironde  
Lot-et-Garonne**

## **CUISINIER (H/F)**

**Descriptif du poste**

**Compétences attendues :**

**Diplôme ou formation demandé(s) :**

**Compétences spécifiques :**

**Expérience :**

**Lieu de travail :** Le Temple sur Lot (47)  
Agen (47)  
Le Passage d'Agen (47)  
Sainte Livrade (47)  
Villeneuve sur Lot (47)  
Lège Cap Ferret (33)



**Chambre de Métiers  
et de l'Artisanat**  
Nouvelle Aquitaine  
Lot-et-Garonne

## **CONTRAT D'APPRENTISSAGE PATISSERIE**

1 OFFRE à pourvoir en Contrat d'Apprentissage  
Formation : CAP PATISSERIE

**Contrat d'Apprentissage** : vous alternerez 1 semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise

**Sites de formation possibles** : CFA de la Chambre de Métiers d'Agen

**Lieu de travail en Entreprise** : Tonneins (47)

**Durée du contrat en apprentissage** : 24 mois

**Temps de travail hebdomadaire** : 35 heures

**Domaine d'activité de l'Entreprise** : Boulangerie-pâtisserie

**Début contrat** : 2 juillet 2018

### **Missions** :

Le **pâtissier** est un véritable créateur qui confectionne de superbes gâteaux et de délicieux entremets pour égayer fins de repas. Cet artiste, amoureux des couleurs et des formes, est soucieux de la décoration de ses gâteaux. **Ses œuvres régaleront nos papilles !**

- Assurer la production et la distribution des desserts dans une entreprise de restauration.
- Participer à l'élaboration de la carte des desserts.
- Organiser et contrôler le travail d'une équipe s'il y a lieu

Le **pâtissier** doit posséder un esprit artistique et faire preuve d'originalité en proposant ses propres créations. Il se doit d'être méticuleux et rigoureux. La rapidité d'exécution et la patience sont des qualités essentielles car il doit être capable de proposer quotidiennement toutes sortes de produits afin de répondre aux attentes et aux goûts d'un maximum de clients.

**Rémunération** : selon la législation Française pour les contrats d'apprentissage

### **Pour plus d'informations** :

Prendre contact avec l'Espace Accueil Orientation du Centre de Formation « **La Palme** » à AGEN  
**Tél : 05 53 77 23 62 ou par Mail : [eao47@artisanat-aquitaine.fr](mailto:eao47@artisanat-aquitaine.fr)**



**Chambre de Métiers  
et de l'Artisanat**  
Nouvelle Aquitaine  
Lot-et-Garonne

## **CONTRAT D'APPRENTISSAGE CARROSSERIE**

1 OFFRE à pourvoir en Contrat d'Apprentissage  
Formation : CAP CARROSSERIE

**Contrat d'Apprentissage** : vous alternerez 1 semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise

**Sites de formation possibles** : CFA de la Chambre de Métiers d'Agen

**Lieu de travail en Entreprise** : Sainte-Bazelle (47)

**Durée du contrat en apprentissage** : 24 mois

**Temps de travail hebdomadaire** : 35 heures

**Domaine d'activité de l'Entreprise** : Carrosserie

**Début contrat** : 2 juillet 2018

### **Missions** :

Le **carrossier** répare les éléments de carrosserie d'un véhicule, soit comme **carrossier** indépendant, soit au sein d'un réseau ou dans l'atelier d'une entreprise ou d'une collectivité publique. Avant d'intervenir, le **carrossier** commence par évaluer les dommages subis, après quoi sa tâche consiste à :

- déposer les pièces de carrosserie défectueuses,
- débrancher les faisceaux électriques et électroniques,
- contrôler l'intégrité de chaque pièce,
- remettre en ligne les structures si nécessaire et les ajuster,
- repeindre la carrosserie,
- contrôler la conformité aux normes du constructeur.

Habile, minutieux et méthodique, le **carrossier** est doté d'une bonne résistance physique et n'est pas soumis aux allergies (solvants, peintures, poussières).

En contact avec la clientèle, il est apte à gérer les relations avec les clients et suit les évolutions techniques du secteur automobile.

**Rémunération** : selon la législation Française pour les contrats d'apprentissage

### **Pour plus d'informations** :

Prendre contact avec l'Espace Accueil Orientation du Centre de Formation « La Palme » à AGEN  
**Tél : 05 53 77 23 62 ou par Mail : [eao47@artisanat-aquitaine.fr](mailto:eao47@artisanat-aquitaine.fr)**





**Chambre de Métiers  
et de l'Artisanat**  
Nouvelle Aquitaine  
Lot-et-Garonne

## **CONTRAT D'APPRENTISSAGE EMPLOYE DE RESTAURANT**

1 OFFRE à pourvoir en Contrat d'Apprentissage

Formation : CAP COMMERCIALISATION ET SERVICE EN HOTEL-CAFE-RESTAURANT

**Contrat d'Apprentissage** : vous alternerez 1 semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise

**Sites de formation possibles** : CFA de la Chambre de Métiers d'Agen

**Lieu de travail en Entreprise** : Casteljaloux (47)

**Durée du contrat en apprentissage** : 24 mois

**Temps de travail hebdomadaire** : 35 heures

**Domaine d'activité de l'Entreprise** : Restaurant

**Début contrat** : 2 juillet 2018

### **Missions** :

Le serveur assure un service de qualité en exécutant rapidement et avec habileté les gestes répétitifs du service, en respectant les règles en vigueur Il gère toute la partie accueil et service de la prestation culinaire

- Accueille et place le client en fonction du nombre de convives à table
- Il prend les commandes en étant capable d'expliquer les ingrédients de chaque plat présent à la carte
- En cuisine, il dépose ses commandes et souligne les recommandations spéciales : préparations sans sauce, type de cuisson des viandes
- Il assure le service à table et veille à ce que les clients ne manquent ni de pain, ni d'eau, ni de condiments.
- Après le départ des convives, il débarrasse les tables et prépare la salle pour le prochain service

Fin connaisseur des spécialités de l'établissement, le serveur de restaurant doit se rendre disponible à tout moment du service en affichant un dynamisme certain et un sourire à toute épreuve ! Il met un point d'honneur à satisfaire la clientèle en étant attentif à ses demandes

**Rémunération** : selon la législation Française pour les contrats d'apprentissage

Après réussite à l'examen, et si vous donnez satisfaction tant en formation qu'en milieu professionnel, vous pouvez poursuivre votre formation sur un Brevet Professionnel.

### **Pour plus d'informations** :

Prendre contact avec l'Espace Accueil Orientation du Centre de Formation « La Palme » à AGEN  
Tél : 05 53 77 23 62 ou par Mail : [eao47@artisanat-aquitaine.fr](mailto:eao47@artisanat-aquitaine.fr)



**Chambre de Métiers  
et de l'Artisanat**  
Nouvelle Aquitaine  
Lot-et-Garonne

## **CONTRAT D'APPRENTISSAGE CHAUDRONNERIE**

1 OFFRE à pourvoir en Contrat d'Apprentissage

Formation : CAP REALISATIONS INDUSTRIELLES EN CHAUDRONNERIE OU SOUDAGE

**Contrat d'Apprentissage** : vous alternerez 1 semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise

**Sites de formation possibles** : CFA de la Chambre de Métiers d'Agen

**Lieu de travail en Entreprise** : St Pardoux du Breuil (47)

**Durée du contrat en apprentissage** : 24 mois

**Temps de travail hebdomadaire** : 35 heures

**Domaine d'activité de l'Entreprise** : Chaudronnerie

**Début contrat** : 2 juillet 2018

### **Missions** :

À partir des plans de l'ouvrage à fabriquer, le **chaudronnier** étudie la forme qu'il veut obtenir, la quantité de matière et les outils à utiliser.

- Manuellement ou à l'aide de machines, il découpe des feuilles de métal selon le tracé exigé
- Leur donne une forme en appliquant différentes actions : pliage, cintrage, perçage, emboutissage,
- Assemble les éléments en soudant, boulonnant, rivetant

Habile manuellement, minutieux et autonome, le chaudronnier a une bonne perception des formes dans l'espace, de l'endurance physique (bruit, port de charges, station debout), et une capacité à travailler en équipe.

**Rémunération** : selon la législation Française pour les contrats d'apprentissage

### **Pour plus d'informations** :

Prendre contact avec l'Espace Accueil Orientation du Centre de Formation « **La Palme** » à AGEN  
**Tél : 05 53 77 23 62 ou par Mail : [eao47@artisanat-aquitaine.fr](mailto:eao47@artisanat-aquitaine.fr)**



**Chambre de Métiers  
et de l'Artisanat**  
Nouvelle Aquitaine  
Lot-et-Garonne

## **CONTRAT D'APPRENTISSAGE EMPLOYE DE RESTAURANT**

1 OFFRE à pourvoir en Contrat d'Apprentissage

Formation : CAP COMMERCIALISATION ET SERVICE EN HOTEL-CAFE-RESTAURANT

**Contrat d'Apprentissage** : vous alternerez 1 semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise

**Sites de formation possibles** : CFA de la Chambre de Métiers d'Agen

**Lieu de travail en Entreprise** : Allemans du Dropt (47)

**Durée du contrat en apprentissage** : 24 mois

**Temps de travail hebdomadaire** : 35 heures

**Domaine d'activité de l'Entreprise** : Restaurant

**Début contrat** : 2 juillet 2018

### **Missions** :

Le serveur assure un service de qualité en exécutant rapidement et avec habileté les gestes répétitifs du service, en respectant les règles en vigueur Il gère toute la partie accueil et service de la prestation culinaire

- Accueille et place le client en fonction du nombre de convives à table
- Il prend les commandes en étant capable d'expliquer les ingrédients de chaque plat présent à la carte
- En cuisine, il dépose ses commandes et souligne les recommandations spéciales : préparations sans sauce, type de cuisson des viandes
- Il assure le service à table et veille à ce que les clients ne manquent ni de pain, ni d'eau, ni de condiments.
- Après le départ des convives, il débarrasse les tables et prépare la salle pour le prochain service

Fin connaisseur des spécialités de l'établissement, le serveur de restaurant doit se rendre disponible à tout moment du service en affichant un dynamisme certain et un sourire à toute épreuve ! Il met un point d'honneur à satisfaire la clientèle en étant attentif à ses demandes

**Rémunération** : selon la législation Française pour les contrats d'apprentissage

Après réussite à l'examen, et si vous donnez satisfaction tant en formation qu'en milieu professionnel, vous pouvez poursuivre votre formation sur un Brevet Professionnel.

### **Pour plus d'informations** :

Prendre contact avec l'Espace Accueil Orientation du Centre de Formation « La Palme » à AGEN  
Tél : 05 53 77 23 62 ou par Mail : [eao47@artisanat-aquitaine.fr](mailto:eao47@artisanat-aquitaine.fr)



**Chambres de Métiers  
et de l'Artisanat**

**Dordogne - Gironde  
Lot-et-Garonne**

## **CHARCUTIER (H/F)**

**Descriptif du poste**

**Compétences attendues :**

**Diplôme ou formation demandé(s) :**

**Compétences spécifiques :**

**Expérience :**

**Lieu de travail :** Virazeil (47)

Cancon(47)



***Chambres de Métiers  
et de l'Artisanat***

***Dordogne - Gironde  
Lot-et-Garonne***

## **BOULANGER PATISSIER (H/F)**

**Descriptif du poste**

**Compétences attendues :**

**Diplôme ou formation demandé(s) :**

**Compétences spécifiques :**

**Expérience :**

**Lieu de travail : Villefranche de Lauragais (31)**



**Chambres de Métiers  
et de l'Artisanat**

**Dordogne - Gironde  
Lot-et-Garonne**

## **BOULANGER (H/F)**

**Descriptif du poste**

**Compétences attendues :**

**Diplôme ou formation demandé(s) :**

**Compétences spécifiques :**

**Expérience :**

**Lieux de travail :** Marmande (47)  
Bordeaux (33)  
Castelsarrazin (82)  
Département 40



**Chambres de Métiers  
et de l'Artisanat**

**Dordogne - Gironde  
Lot-et-Garonne**

## **BOUCHER (H/F)**

**Descriptif du poste**

**Compétences attendues :**

**Diplôme ou formation demandé(s) :**

**Compétences spécifiques :**

**Expérience :**

**CONDITIONS D'EMPLOI :**

- **Lieux de travail :** Mezin (47)  
Virazeil (47)  
Agen (47)  
Villeneuve sur Lot (47)  
Castelsarrazin (82)



**Chambre de Métiers  
et de l'Artisanat**  
Nouvelle Aquitaine  
Lot-et-Garonne

## **CONTRAT D'APPRENTISSAGE BOUCHERIE**

1 OFFRE à pourvoir en Contrat d'Apprentissage  
Formation : CAP BOUCHERIE

**Contrat d'Apprentissage** : vous alternerez 1 semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise

**Sites de formation possibles** : CFA de la Chambre de Métiers d'Agen

**Lieu de travail en Entreprise** : Casteljaloux (47)

**Durée du contrat en apprentissage** : 24 mois

**Temps de travail hebdomadaire** : 35 heures

**Domaine d'activité de l'Entreprise** : Supermarché

**Début contrat** : 2 juillet 2018

### **Missions** :

Spécialiste de la viande, le **boucher** est un artisan dont le savoir-faire s'inscrit dans une longue tradition gastronomique. Métier de passion, il a pour mission essentielle de proposer à la vente de la viande sous toutes ses formes et dans le souci constant du goût et de l'excellence.

- Choisir et acheter les carcasses de viande chez un grossiste ou dans un abattoir, négocier les prix,
- Transporter et entreposer les pièces dans une chambre froide,
- Préparer les pièces : désosser, découper, dénervé..., éventuellement cuisiner des plats (partie traiteur),
- Composer sa vitrine, valoriser ses produits, accueillir la clientèle, la conseiller et la fidéliser.

Vous êtes adroit et méticuleux, aimez la bonne cuisine et la gastronomie, avez le goût du contact et de la relation commerciale, le métier de boucher est fait pour vous.

**Rémunération** : selon la législation Française pour les contrats d'apprentissage

Après réussite de la formation et si vous donnez satisfaction, tant en formation qu'en milieu professionnel, vous pouvez poursuivre votre formation sur un Brevet Professionnel.

### **Pour plus d'informations** :

Prendre contact avec l'Espace Accueil Orientation du Centre de Formation « **La Palme** » à AGEN  
**Tél : 05 53 77 23 62 ou par Mail : [eao47@artisanat-aquitaine.fr](mailto:eao47@artisanat-aquitaine.fr)**





**Chambre de Métiers  
et de l'Artisanat**  
Nouvelle Aquitaine  
Lot-et-Garonne

## **CONTRAT D'APPRENTISSAGE CARROSSERIE**

1 OFFRE à pourvoir en Contrat d'Apprentissage  
Formation : CAP CARROSSERIE

**Contrat d'Apprentissage :** vous alternerez 1 semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise

**Sites de formation possibles :** CFA de la Chambre de Métiers d'Agen

**Lieu de travail en Entreprise :** Marmande (47)

**Durée du contrat en apprentissage :** 24 mois

**Temps de travail hebdomadaire :** 35 heures

**Domaine d'activité de l'Entreprise :** Carrosserie

**Début contrat :** 2 juillet 2018

### **Missions :**

Le **carrossier** répare les éléments de carrosserie d'un véhicule, soit comme **carrossier** indépendant, soit au sein d'un réseau ou dans l'atelier d'une entreprise ou d'une collectivité publique.

Avant d'intervenir, le **carrossier** commence par évaluer les dommages subis, après quoi sa tâche consiste à :

- déposer les pièces de carrosserie défectueuses,
- débrancher les faisceaux électriques et électroniques,
- contrôler l'intégrité de chaque pièce,
- remettre en ligne les structures si nécessaire et les ajuster,
- repeindre la carrosserie,
- contrôler la conformité aux normes du constructeur.

Habile, minutieux et méthodique, le **carrossier** est doté d'une bonne résistance physique et n'est pas soumis aux allergies (solvants, peintures, poussières).

En contact avec la clientèle, il est apte à gérer les relations avec les clients et suit les évolutions techniques du secteur automobile.

**Rémunération :** selon la législation Française pour les contrats d'apprentissage

### **Pour plus d'informations :**

Prendre contact avec l'Espace Accueil Orientation du Centre de Formation « **La Palme** » à AGEN  
**Tél : 05 53 77 23 62 ou par Mail : [eao47@artisanat-aquitaine.fr](mailto:eao47@artisanat-aquitaine.fr)**



**Chambre de Métiers  
et de l'Artisanat**

**Nouvelle Aquitaine  
Lot-et-Garonne**

## **CONTRAT D'APPRENTISSAGE EMPLOYE DE RESTAURANT**

1 OFFRE à pourvoir en Contrat d'Apprentissage

Formation : CAP COMMERCIALISATION ET SERVICE EN HOTEL-CAFE-RESTAURANT

**Contrat d'Apprentissage** : vous alternerez 1 semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise

**Sites de formation possibles** : CFA de la Chambre de Métiers d'Agen

**Lieu de travail en Entreprise** : Marmande (47)

**Durée du contrat en apprentissage** : 24 mois

**Temps de travail hebdomadaire** : 35 heures

**Domaine d'activité de l'Entreprise** : Restaurant

**Début contrat** : 2 juillet 2018

### **Missions** :

Le serveur assure un service de qualité en exécutant rapidement et avec habileté les gestes répétitifs du service, en respectant les règles en vigueur Il gère toute la partie accueil et service de la prestation culinaire

- Accueille et place le client en fonction du nombre de convives à table
- Il prend les commandes en étant capable d'expliquer les ingrédients de chaque plat présent à la carte
- En cuisine, il dépose ses commandes et souligne les recommandations spéciales : préparations sans sauce, type de cuisson des viandes
- Il assure le service à table et veille à ce que les clients ne manquent ni de pain, ni d'eau, ni de condiments.
- Après le départ des convives, il débarrasse les tables et prépare la salle pour le prochain service

Fin connaisseur des spécialités de l'établissement, le serveur de restaurant doit se rendre disponible à tout moment du service en affichant un dynamisme certain et un sourire à toute épreuve ! Il met un point d'honneur à satisfaire la clientèle en étant attentif à ses demandes

**Rémunération** : selon la législation Française pour les contrats d'apprentissage

Après réussite à l'examen, et si vous donnez satisfaction tant en formation qu'en milieu professionnel, vous pouvez poursuivre votre formation sur un Brevet Professionnel.

### **Pour plus d'informations** :

Prendre contact avec l'Espace Accueil Orientation du Centre de Formation « La Palme » à AGEN

**Tél : 05 53 77 23 62 ou par Mail : [eao47@artisanat-aquitaine.fr](mailto:eao47@artisanat-aquitaine.fr)**



**Chambre de Métiers  
et de l'Artisanat**

**Nouvelle Aquitaine  
Lot-et-Garonne**

## **CONTRAT D'APPRENTISSAGE EMPLOYE DE RESTAURANT**

1 OFFRE à pourvoir en Contrat d'Apprentissage

Formation : CAP COMMERCIALISATION ET SERVICE EN HOTEL-CAFE-RESTAURANT

**Contrat d'Apprentissage** : vous alternerez 1 semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise

**Sites de formation possibles** : CFA de la Chambre de Métiers d'Agen

**Lieu de travail en Entreprise** : Casteljaloux (47)

**Durée du contrat en apprentissage** : 24 mois

**Temps de travail hebdomadaire** : 35 heures

**Domaine d'activité de l'Entreprise** : Restaurant

**Début contrat** : 2 juillet 2018

### **Missions** :

Le serveur assure un service de qualité en exécutant rapidement et avec habileté les gestes répétitifs du service, en respectant les règles en vigueur Il gère toute la partie accueil et service de la prestation culinaire

- Accueille et place le client en fonction du nombre de convives à table
- Il prend les commandes en étant capable d'expliquer les ingrédients de chaque plat présent à la carte
- En cuisine, il dépose ses commandes et souligne les recommandations spéciales : préparations sans sauce, type de cuisson des viandes
- Il assure le service à table et veille à ce que les clients ne manquent ni de pain, ni d'eau, ni de condiments.
- Après le départ des convives, il débarrasse les tables et prépare la salle pour le prochain service

Fin connaisseur des spécialités de l'établissement, le serveur de restaurant doit se rendre disponible à tout moment du service en affichant un dynamisme certain et un sourire à toute épreuve ! Il met un point d'honneur à satisfaire la clientèle en étant attentif à ses demandes

**Rémunération** : selon la législation Française pour les contrats d'apprentissage

Après réussite à l'examen, et si vous donnez satisfaction tant en formation qu'en milieu professionnel, vous pouvez poursuivre votre formation sur un Brevet Professionnel.

### **Pour plus d'informations** :

Prendre contact avec l'Espace Accueil Orientation du Centre de Formation « La Palme » à AGEN

**Tél : 05 53 77 23 62 ou par Mail : [eao47@artisanat-aquitaine.fr](mailto:eao47@artisanat-aquitaine.fr)**



**Chambre de Métiers  
et de l'Artisanat**  
Nouvelle Aquitaine  
Lot-et-Garonne

## **CONTRAT D'APPRENTISSAGE EMPLOYE DE RESTAURANT**

1 OFFRE à pourvoir en Contrat d'Apprentissage  
Formation : CAP COMMERCIALISATION ET SERVICE EN HOTEL-CAFE-RESTAURANT

**Contrat d'Apprentissage** : vous alternerez 1 semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise

**Sites de formation possibles** : CFA de la Chambre de Métiers d'Agen

**Lieu de travail en Entreprise** : Casteljaloux (47)

**Durée du contrat en apprentissage** : 24 mois

**Temps de travail hebdomadaire** : 35 heures

**Domaine d'activité de l'Entreprise** : Restaurant

**Début contrat** : 2 juillet 2018

### **Missions** :

Le serveur assure un service de qualité en exécutant rapidement et avec habileté les gestes répétitifs du service, en respectant les règles en vigueur Il gère toute la partie accueil et service de la prestation culinaire

- Accueille et place le client en fonction du nombre de convives à table
- Il prend les commandes en étant capable d'expliquer les ingrédients de chaque plat présent à la carte
- En cuisine, il dépose ses commandes et souligne les recommandations spéciales : préparations sans sauce, type de cuisson des viandes
- Il assure le service à table et veille à ce que les clients ne manquent ni de pain, ni d'eau, ni de condiments.
- Après le départ des convives, il débarrasse les tables et prépare la salle pour le prochain service

Fin connaisseur des spécialités de l'établissement, le serveur de restaurant doit se rendre disponible à tout moment du service en affichant un dynamisme certain et un sourire à toute épreuve ! Il met un point d'honneur à satisfaire la clientèle en étant attentif à ses demandes

**Rémunération** : selon la législation Française pour les contrats d'apprentissage

Après réussite à l'examen, et si vous donnez satisfaction tant en formation qu'en milieu professionnel, vous pouvez poursuivre votre formation sur un Brevet Professionnel.

### **Pour plus d'informations** :

Prendre contact avec l'Espace Accueil Orientation du Centre de Formation « La Palme » à AGEN  
Tél : 05 53 77 23 62 ou par Mail : [cao47@artisanat-aquitaine.fr](mailto:cao47@artisanat-aquitaine.fr)



**Chambre de Métiers  
et de l'Artisanat**  
Nouvelle Aquitaine  
Lot-et-Garonne

## **CONTRAT D'APPRENTISSAGE CARROSSERIE**

1 OFFRE à pourvoir en Contrat d'Apprentissage  
Formation : CAP CARROSSERIE

**Contrat d'Apprentissage** : vous alternerez 1 semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise

**Sites de formation possibles** : CFA de la Chambre de Métiers d'Agen

**Lieu de travail en Entreprise** : Tonneins (47)

**Durée du contrat en apprentissage** : 24 mois

**Temps de travail hebdomadaire** : 35 heures

**Domaine d'activité de l'Entreprise** : Carrosserie

**Début contrat** : 2 juillet 2018

### **Missions** :

Le **carrossier** répare les éléments de carrosserie d'un véhicule, soit comme **carrossier** indépendant, soit au sein d'un réseau ou dans l'atelier d'une entreprise ou d'une collectivité publique. Avant d'intervenir, le **carrossier** commence par évaluer les dommages subis, après quoi sa tâche consiste à :

- déposer les pièces de carrosserie défectueuses,
- débrancher les faisceaux électriques et électroniques,
- contrôler l'intégrité de chaque pièce,
- remettre en ligne les structures si nécessaire et les ajuster,
- repeindre la carrosserie,
- contrôler la conformité aux normes du constructeur.

Habile, minutieux et méthodique, le **carrossier** est doté d'une bonne résistance physique et n'est pas soumis aux allergies (solvants, peintures, poussières).

En contact avec la clientèle, il est apte à gérer les relations avec les clients et suit les évolutions techniques du secteur automobile.

**Rémunération** : selon la législation Française pour les contrats d'apprentissage

### **Pour plus d'informations** :

Prendre contact avec l'Espace Accueil Orientation du Centre de Formation « **La Palme** » à AGEN  
**Tél : 05 53 77 23 62 ou par Mail : [eao47@artisanat-aquitaine.fr](mailto:eao47@artisanat-aquitaine.fr)**



**Chambre de Métiers  
et de l'Artisanat**

**Nouvelle Aquitaine  
Lot-et-Garonne**

## **CONTRAT D'APPRENTISSAGE CHAUDRONNERIE**

1 OFFRE à pourvoir en Contrat d'Apprentissage

Formation : CAP REALISATIONS INDUSTRIELLES EN CHAUDRONNERIE OU SOUDAGE

**Contrat d'Apprentissage** : vous alternerez 1 semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise

**Sites de formation possibles** : CFA de la Chambre de Métiers d'Agen

**Lieu de travail en Entreprise** : Sainte Bazeille (47)

**Durée du contrat en apprentissage** : 24 mois

**Temps de travail hebdomadaire** : 35 heures

**Domaine d'activité de l'Entreprise** : Chaudronnerie

**Début contrat** : 2 juillet 2018

### **Missions** :

À partir des plans de l'ouvrage à fabriquer, le **chaudronnier** étudie la forme qu'il veut obtenir, la quantité de matière et les outils à utiliser.

- Manuellement ou à l'aide de machines, il découpe des feuilles de métal selon le tracé exigé
- Leur donne une forme en appliquant différentes actions : pliage, cintrage, perçage, emboutissage,
- Assemble les éléments en soudant, boulonnant, rivetant

Habile manuellement, minutieux et autonome, le chaudronnier a une bonne perception des formes dans l'espace, de l'endurance physique (bruit, port de charges, station debout), et une capacité à travailler en équipe.

**Rémunération** : selon la législation Française pour les contrats d'apprentissage

### **Pour plus d'informations** :

Prendre contact avec l'Espace Accueil Orientation du Centre de Formation « La Palme » à AGEN  
**Tél : 05 53 77 23 62 ou par Mail : [eao47@artisanat-aquitaine.fr](mailto:eao47@artisanat-aquitaine.fr)**



**Chambre de Métiers  
et de l'Artisanat**  
Nouvelle Aquitaine  
Lot-et-Garonne

## **CONTRAT D'APPRENTISSAGE MECANIQUE AUTOMOBILE**

1 OFFRE à pourvoir en Contrat d'Apprentissage  
Formation : CAP MAINTENANCE DES VEHICULES OPTION A : Voitures particulières

**Contrat d'Apprentissage :** vous alternerez 1 semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise

**Sites de formation possibles :** CFA de la Chambre de Métiers d'Agen

**Lieu de travail en Entreprise :** Sainte-Bazaille (47)

**Durée du contrat en apprentissage :** 24 mois

**Temps de travail hebdomadaire :** 35 heures

**Domaine d'activité de l'Entreprise :** Garage automobile

**Début contrat :** 2 juillet 2018

### **Missions :**

Le mécanicien automobile assure l'entretien courant des véhicules dits « légers », soit d'une automobile, fourgonnette ou d'un camion pesant moins de 4 500 kg. Le mécanicien va donc apporter des solutions techniques et mécaniques aux problèmes rencontrés.

- Faire le diagnostic du véhicule
- Présenter les réparations à effectuer
- Exécuter les opérations de remise en état (amortisseurs, pneus, disques et plaquettes de freins, batteries, filtres)
- Procéder aux contrôles antipollution, de l'huile (vidange)
- Remplacer les pièces défectueuses (essuie-glaces, ampoules...)

Habile, méthodique et précis, un bon mécanicien se démarque par son sens de l'observation et de l'analyse. Il sera disponible pour conseiller ses clients afin d'assurer une qualité de service qui pèse de plus en plus lourd dans la balance.

**Rémunération :** selon la législation Française pour les contrats d'apprentissage

Après réussite à l'examen, et si vous donnez satisfaction tant en formation qu'en milieu professionnel, vous pouvez poursuivre votre formation sur une Mention Complémentaire et/ou un Brevet Professionnel.

### **Pour plus d'informations :**

Prendre contact avec l'Espace Accueil Orientation du Centre de Formation « La Palme » à AGEN  
**Tél : 05 53 77 23 62 ou par Mail : [eao47@artisanat-aquitaine.fr](mailto:eao47@artisanat-aquitaine.fr)**



**Chambre de Métiers  
et de l'Artisanat**

**Nouvelle Aquitaine  
Lot-et-Garonne**

## **CONTRAT D'APPRENTISSAGE CHAUDRONNERIE**

1 OFFRE à pourvoir en Contrat d'Apprentissage

Formation : CAP REALISATIONS INDUSTRIELLES EN CHAUDRONNERIE OU SOUDAGE

**Contrat d'Apprentissage** : vous alternerez 1 semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise

**Sites de formation possibles** : CFA de la Chambre de Métiers d'Agen

**Lieu de travail en Entreprise** : Fauillet (47)

**Durée du contrat en apprentissage** : 24 mois

**Temps de travail hebdomadaire** : 35 heures

**Domaine d'activité de l'Entreprise** : Chaudronnerie

**Début contrat** : 2 juillet 2018

### **Missions** :

À partir des plans de l'ouvrage à fabriquer, le **chaudronnier** étudie la forme qu'il veut obtenir, la quantité de matière et les outils à utiliser.

- Manuellement ou à l'aide de machines, il découpe des feuilles de métal selon le tracé exigé
- Leur donne une forme en appliquant différentes actions : pliage, cintrage, perçage, emboutissage,
- Assemble les éléments en soudant, boulonnant, rivetant

Habile manuellement, minutieux et autonome, le chaudronnier a une bonne perception des formes dans l'espace, de l'endurance physique (bruit, port de charges, station debout), et une capacité à travailler en équipe.

**Rémunération** : selon la législation Française pour les contrats d'apprentissage

### **Pour plus d'informations** :

Prendre contact avec l'Espace Accueil Orientation du Centre de Formation « La Palme » à AGEN  
**Tél : 05 53 77 23 62 ou par Mail : [eao47@artisanat-aquitaine.fr](mailto:eao47@artisanat-aquitaine.fr)**





**Chambre de Métiers  
et de l'Artisanat**  
Nouvelle Aquitaine  
Lot-et-Garonne

## **CONTRAT D'APPRENTISSAGE EMPLOYE DE RESTAURANT**

1 OFFRE à pourvoir en Contrat d'Apprentissage

Formation : CAP COMMERCIALISATION ET SERVICE EN HOTEL-CAFE-RESTAURANT

**Contrat d'Apprentissage** : vous alternerez 1 semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise

**Sites de formation possibles** : CFA de la Chambre de Métiers d'Agen

**Lieu de travail en Entreprise** : Tonneins (47)

**Durée du contrat en apprentissage** : 24 mois

**Temps de travail hebdomadaire** : 35 heures

**Domaine d'activité de l'Entreprise** : Restaurant

**Début contrat** : 2 juillet 2018

### **Missions** :

Le serveur assure un service de qualité en exécutant rapidement et avec habileté les gestes répétitifs du service, en respectant les règles en vigueur Il gère toute la partie accueil et service de la prestation culinaire

- Accueille et place le client en fonction du nombre de convives à table
- Il prend les commandes en étant capable d'expliquer les ingrédients de chaque plat présent à la carte
- En cuisine, il dépose ses commandes et souligne les recommandations spéciales : préparations sans sauce, type de cuisson des viandes
- Il assure le service à table et veille à ce que les clients ne manquent ni de pain, ni d'eau, ni de condiments.
- Après le départ des convives, il débarrasse les tables et prépare la salle pour le prochain service

Fin connaisseur des spécialités de l'établissement, le serveur de restaurant doit se rendre disponible à tout moment du service en affichant un dynamisme certain et un sourire à toute épreuve ! Il met un point d'honneur à satisfaire la clientèle en étant attentif à ses demandes

**Rémunération** : selon la législation Française pour les contrats d'apprentissage

Après réussite à l'examen, et si vous donnez satisfaction tant en formation qu'en milieu professionnel, vous pouvez poursuivre votre formation sur un Brevet Professionnel.

### **Pour plus d'informations** :

Prendre contact avec l'Espace Accueil Orientation du Centre de Formation « La Palme » à AGEN  
**Tél : 05 53 77 23 62 ou par Mail : [eao47@artisanat-aquitaine.fr](mailto:eao47@artisanat-aquitaine.fr)**



**Chambre de Métiers  
et de l'Artisanat**

**Nouvelle Aquitaine  
Lot-et-Garonne**

## **CONTRAT D'APPRENTISSAGE EMPLOYE DE RESTAURANT**

1 OFFRE à pourvoir en Contrat d'Apprentissage

Formation : CAP COMMERCIALISATION ET SERVICE EN HOTEL-CAFE-RESTAURANT

**Contrat d'Apprentissage :** vous alternerez 1 semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise

**Sites de formation possibles :** CFA de la Chambre de Métiers d'Agen

**Lieu de travail en Entreprise :** Duras (47)

**Durée du contrat en apprentissage :** 24 mois

**Temps de travail hebdomadaire :** 35 heures

**Domaine d'activité de l'Entreprise :** Restaurant

**Début contrat :** 2 juillet 2018

### **Missions :**

Le serveur assure un service de qualité en exécutant rapidement et avec habileté les gestes répétitifs du service, en respectant les règles en vigueur Il gère toute la partie accueil et service de la prestation culinaire

- Accueille et place le client en fonction du nombre de convives à table
- Il prend les commandes en étant capable d'expliquer les ingrédients de chaque plat présent à la carte
- En cuisine, il dépose ses commandes et souligne les recommandations spéciales : préparations sans sauce, type de cuisson des viandes
- Il assure le service à table et veille à ce que les clients ne manquent ni de pain, ni d'eau, ni de condiments.
- Après le départ des convives, il débarrasse les tables et prépare la salle pour le prochain service

Fin connaisseur des spécialités de l'établissement, le serveur de restaurant doit se rendre disponible à tout moment du service en affichant un dynamisme certain et un sourire à toute épreuve ! Il met un point d'honneur à satisfaire la clientèle en étant attentif à ses demandes

**Rémunération :** selon la législation Française pour les contrats d'apprentissage

Après réussite à l'examen, et si vous donnez satisfaction tant en formation qu'en milieu professionnel, vous pouvez poursuivre votre formation sur un Brevet Professionnel.

### **Pour plus d'informations :**

Prendre contact avec l'Espace Accueil Orientation du Centre de Formation « **La Palme** » à AGEN  
**Tél : 05 53 77 23 62 ou par Mail : [eao47@artisanat-aquitaine.fr](mailto:eao47@artisanat-aquitaine.fr)**



**Chambre de Métiers  
et de l'Artisanat**

**Nouvelle Aquitaine  
Lot-et-Garonne**

## **CONTRAT D'APPRENTISSAGE EMPLOYE DE RESTAURANT**

1 OFFRE à pourvoir en Contrat d'Apprentissage

Formation : CAP COMMERCIALISATION ET SERVICE EN HOTEL-CAFE-RESTAURANT

**Contrat d'Apprentissage :** vous alternerez 1 semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise

**Sites de formation possibles :** CFA de la Chambre de Métiers d'Agen

**Lieu de travail en Entreprise :** Casteljaloux (47)

**Durée du contrat en apprentissage :** 24 mois

**Temps de travail hebdomadaire :** 35 heures

**Domaine d'activité de l'Entreprise :** Restaurant

**Début contrat :** 2 juillet 2018

### **Missions :**

Le serveur assure un service de qualité en exécutant rapidement et avec habileté les gestes répétitifs du service, en respectant les règles en vigueur Il gère toute la partie accueil et service de la prestation culinaire

- Accueille et place le client en fonction du nombre de convives à table
- Il prend les commandes en étant capable d'expliquer les ingrédients de chaque plat présent à la carte
- En cuisine, il dépose ses commandes et souligne les recommandations spéciales : préparations sans sauce, type de cuisson des viandes
- Il assure le service à table et veille à ce que les clients ne manquent ni de pain, ni d'eau, ni de condiments.
- Après le départ des convives, il débarrasse les tables et prépare la salle pour le prochain service

Fin connaisseur des spécialités de l'établissement, le serveur de restaurant doit se rendre disponible à tout moment du service en affichant un dynamisme certain et un sourire à toute épreuve ! Il met un point d'honneur à satisfaire la clientèle en étant attentif à ses demandes

**Rémunération :** selon la législation Française pour les contrats d'apprentissage

Après réussite à l'examen, et si vous donnez satisfaction tant en formation qu'en milieu professionnel, vous pouvez poursuivre votre formation sur un Brevet Professionnel.

### **Pour plus d'informations :**

Prendre contact avec l'Espace Accueil Orientation du Centre de Formation « La Palme » à AGEN  
**Tél : 05 53 77 23 62 ou par Mail : [eao47@artisanat-aquitaine.fr](mailto:eao47@artisanat-aquitaine.fr)**



**Chambre de Métiers  
et de l'Artisanat**  
Nouvelle Aquitaine  
Lot-et-Garonne

## **CONTRAT D'APPRENTISSAGE EMPLOYE DE RESTAURANT**

1 OFFRE à pourvoir en Contrat d'Apprentissage

Formation : CAP COMMERCIALISATION ET SERVICE EN HOTEL-CAFE-RESTAURANT

**Contrat d'Apprentissage** : vous alternerez 1 semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise

**Sites de formation possibles** : CFA de la Chambre de Métiers d'Agen

**Lieu de travail en Entreprise** : Duras (47)

**Durée du contrat en apprentissage** : 24 mois

**Temps de travail hebdomadaire** : 35 heures

**Domaine d'activité de l'Entreprise** : Restaurant

**Début contrat** : 2 juillet 2018

### **Missions** :

Le serveur assure un service de qualité en exécutant rapidement et avec habileté les gestes répétitifs du service, en respectant les règles en vigueur Il gère toute la partie accueil et service de la prestation culinaire

- Accueille et place le client en fonction du nombre de convives à table
- Il prend les commandes en étant capable d'expliquer les ingrédients de chaque plat présent à la carte
- En cuisine, il dépose ses commandes et souligne les recommandations spéciales : préparations sans sauce, type de cuisson des viandes
- Il assure le service à table et veille à ce que les clients ne manquent ni de pain, ni d'eau, ni de condiments.
- Après le départ des convives, il débarrasse les tables et prépare la salle pour le prochain service

Fin connaisseur des spécialités de l'établissement, le serveur de restaurant doit se rendre disponible à tout moment du service en affichant un dynamisme certain et un sourire à toute épreuve ! Il met un point d'honneur à satisfaire la clientèle en étant attentif à ses demandes

**Rémunération** : selon la législation Française pour les contrats d'apprentissage

Après réussite à l'examen, et si vous donnez satisfaction tant en formation qu'en milieu professionnel, vous pouvez poursuivre votre formation sur un Brevet Professionnel.

### **Pour plus d'informations** :

Prendre contact avec l'Espace Accueil Orientation du Centre de Formation « **La Palme** » à AGEN  
**Tél : 05 53 77 23 62 ou par Mail : [eao47@artisanat-aquitaine.fr](mailto:eao47@artisanat-aquitaine.fr)**



**Chambre de Métiers  
et de l'Artisanat**  
Nouvelle Aquitaine  
Lot-et-Garonne

## **CONTRAT D'APPRENTISSAGE EMPLOYE DE RESTAURANT**

1 OFFRE à pourvoir en Contrat d'Apprentissage

Formation : CAP COMMERCIALISATION ET SERVICE EN HOTEL-CAFE-RESTAURANT

**Contrat d'Apprentissage** : vous alternerez 1 semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise

**Sites de formation possibles** : CFA de la Chambre de Métiers d'Agen

**Lieu de travail en Entreprise** : Casteljaloux (47)

**Durée du contrat en apprentissage** : 24 mois

**Temps de travail hebdomadaire** : 35 heures

**Domaine d'activité de l'Entreprise** : Restaurant

**Début contrat** : 2 juillet 2018

### **Missions** :

Le serveur assure un service de qualité en exécutant rapidement et avec habileté les gestes répétitifs du service, en respectant les règles en vigueur Il gère toute la partie accueil et service de la prestation culinaire

- Accueille et place le client en fonction du nombre de convives à table
- Il prend les commandes en étant capable d'expliquer les ingrédients de chaque plat présent à la carte
- En cuisine, il dépose ses commandes et souligne les recommandations spéciales : préparations sans sauce, type de cuisson des viandes
- Il assure le service à table et veille à ce que les clients ne manquent ni de pain, ni d'eau, ni de condiments.
- Après le départ des convives, il débarrasse les tables et prépare la salle pour le prochain service

Fin connaisseur des spécialités de l'établissement, le serveur de restaurant doit se rendre disponible à tout moment du service en affichant un dynamisme certain et un sourire à toute épreuve ! Il met un point d'honneur à satisfaire la clientèle en étant attentif à ses demandes

**Rémunération** : selon la législation Française pour les contrats d'apprentissage

Après réussite à l'examen, et si vous donnez satisfaction tant en formation qu'en milieu professionnel, vous pouvez poursuivre votre formation sur un Brevet Professionnel.

### **Pour plus d'informations** :

Prendre contact avec l'Espace Accueil Orientation du Centre de Formation « La Palme » à AGEN  
Tél : 05 53 77 23 62 ou par Mail : [eao47@artisanat-aquitaine.fr](mailto:eao47@artisanat-aquitaine.fr)



**Chambres de Métiers  
et de l'Artisanat**

**Dordogne - Gironde  
Lot-et-Garonne**

## **CARROSSIER (H/F)**

**Descriptif du poste**

**Compétences attendues :**

**Diplôme ou formation demandé(s) :**

**Compétences spécifiques :**

**Expérience :**

**Lieu de travail :** Saint Pardoux du Breuilh (47)  
Toulouse (31)



**Chambres de Métiers  
et de l'Artisanat**

**Dordogne - Gironde  
Lot-et-Garonne**

## **CUISINIER ou CHARCUTIER (H/F)**

**Descriptif du poste**

**Compétences attendues :**

**Diplôme ou formation demandé(s) :**

**Compétences spécifiques :**

**Expérience :**

**Lieu de travail :     U.S.A.**



**Chambres de Métiers  
et de l'Artisanat**

**Dordogne - Gironde  
Lot-et-Garonne**

## **COIFFEUR (H/F)**

**Descriptif du poste**

**Compétences attendues :**

**Diplôme ou formation demandé(s) :**

**Compétences spécifiques :**

**Expérience :**

**Lieu de travail :** Puymirol (47)  
Nérac (47)  
Montayral (47)  
Saint Vite (47)  
Antagnac (47)  
Boé (47)





**Chambres de Métiers  
et de l'Artisanat**

**Dordogne - Gironde  
Lot-et-Garonne**

## **CONSTRUCTEUR DES CARROSSERIES (H/F)**

**Descriptif du poste**

**Compétences attendues :**

**Diplôme ou formation demandé(s) :**

**Compétences spécifiques :**

**Expérience :**

**Lieu de travail : Pujols (47)**



**Chambres de Métiers  
et de l'Artisanat**

**Dordogne - Gironde  
Lot-et-Garonne**

## **VENDEUR MAGASINIER (H/F)**

**Descriptif du poste**

**Compétences attendues :**

**Diplôme ou formation demandé(s) :**

**Compétences spécifiques :**

**Expérience :**

**Lieu de travail :     **SAMAZAN (47)****



**Chambres de Métiers  
et de l'Artisanat**

**Dordogne - Gironde  
Lot-et-Garonne**

## **SOUDEUR (H/F)**

**Descriptif du poste**

**Compétences attendues :**

**Diplôme ou formation demandé(s) :**

**Compétences spécifiques :**

**Expérience :**

**Lieu de travail :     PUJOLS (47)**



**Chambres de Métiers  
et de l'Artisanat**

**Dordogne - Gironde  
Lot-et-Garonne**

## **CARRELEUR (H/F)**

**Descriptif du poste**

**Compétences attendues :**

**Diplôme ou formation demandé(s) :**

**Compétences spécifiques :**

**Expérience :**

**Lieu de travail : Caumont / Garonne (47)**



**Chambres de Métiers  
et de l'Artisanat**

**Dordogne - Gironde  
Lot-et-Garonne**

## **ELECTRICIEN (H/F)**

**Descriptif du poste**

**Compétences attendues :**

**Diplôme ou formation demandé(s) :**

**Compétences spécifiques :**

**Expérience :**

**Lieu de travail :     Caumont sur Garonne (47)**



**Chambres de Métiers  
et de l'Artisanat**

**Dordogne - Gironde  
Lot-et-Garonne**

## **PREPARATEUR STRATIFIE (H/F)**

**Descriptif du poste**

**Compétences attendues :**

**Diplôme ou formation demandé(s) :**

**Compétences spécifiques :**

**Expérience :**

**Lieu de travail :     **ASTAFFORT (47)****