



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

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

## **SECOND DE CUISINE (H/F)**

**Descriptif du poste**

**Compétences attendues :**

**Diplôme ou formation demandé(s) :**

**Compétences spécifiques :**

**Expérience :**

**Lieu de travail :     **NONTRON (24)****



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

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

## **POSEUR ADHESIF (H/F)**

**Descriptif du poste**

**Compétences attendues :**

**Diplôme ou formation demandé(s) :**

**Compétences spécifiques :**

**Expérience :**

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



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

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

## **Ouvrier Calorifuge (H/F)**

**Descriptif du poste**

**Compétences attendues :**

**Diplôme ou formation demandé(s) :**

**Compétences spécifiques :**

**Expérience :**

**Lieu de travail :     **ST PARDOUX DU BREUIL (47)****



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

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

## **SERVEUR (H/F)**

**Descriptif du poste**

**Compétences attendues :**

**Diplôme ou formation demandé(s) :**

**Compétences spécifiques :**

**Expérience :**

**Lieu de travail :**      **GONTAUD DE NOGARET (47)**  
**AGEN (47)**  
**VILLENEUVE SUR LOT (47)**  
**NONTRON (24)**



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

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

## **CHAUDRONNIER MONTEUR (H/F)**

**Descriptif du poste**

**Compétences attendues :**

**Diplôme ou formation demandé(s) :**

**Compétences spécifiques :**

**Expérience :**

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



**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** : Marmande (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 PEINTURE EN CARROSSERIE**

1 OFFRE à pourvoir en Contrat d'Apprentissage  
Formation : CAP PEINTURE EN 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 :** Saint Pardoux du Breuil (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 peintre en carrosserie redonne des couleurs à un véhicule abîmé ou orne et embellit une voiture de collection. Il peut travailler dans un garage, un concessionnaire réparateur, une grande entreprise disposant d'un parc de véhicules ou une filiale de marque automobile.

- Il établit un devis en fonction des dégâts sur une carrosserie abîmée
- Il commande la peinture en quantité suffisante en fonction de la teinte choisie par le client.
- Il **prépare la surface à peindre, Il dose et prépare la peinture**
- Il applique la peinture : il travaille **au pistolet dans une cabine de protection**
- Il effectue les retouches et finitions nécessaires
- Il se charge de l'entretien du matériel et du nettoyage de son espace de travail.

Le peintre en carrosserie doit être **prudent et rigoureux**. Le respect des règles de sécurité, en particulier le port d'éléments de protection, est essentiel car il est exposé aux vapeurs toxiques des peintures et solvants. Il doit également avoir **un sens esthétique**.

**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 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 :** Duras (47)

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

**Temps de travail hebdomadaire :** 35 heures

**Domaine d'activité de l'Entreprise :** Boucherie-Charcuterie

**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 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 BOULANGERIE**

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

**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** : Boulangerie-Pâtisserie

**Début contrat** : 2 juillet 2018

### **Missions** :

Le boulanger est un commerçant qui produit du pain et des viennoiseries qu'il vend aux clients. Il peut également diversifier son offre de vente en fabriquant des pâtisseries de base ainsi que des produits traiteur salés tels que la pizza ou la quiche.

- Prépare et réalise des produits de boulangerie et de viennoiserie selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires.
- Peut effectuer la vente de produits de boulangerie, viennoiserie.
- Peut gérer un commerce de détail alimentaire (boulangerie, boulangerie-pâtisserie, ...).

Rigoureux et assidu, le boulanger se passionne avant tout pour le travail manuel et a envie de partager un savoir-faire et de faire plaisir à ses clients. Il est aimable et avenant, des qualités indispensables pour assurer la commercialisation et la fidélisation d'une clientèle.

L'amour du pain se révèle être la meilleure raison pour exercer cette profession !

**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 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 BOUCHERIE**

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

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

**Profil recherché :** Titulaire d'un CAP des métiers de l'alimentation – nous consulter

**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 :** Boucherie-Charcuterie

**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 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 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 :** Marmande (47)

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

**Temps de travail hebdomadaire :** 35 heures

**Domaine d'activité de l'Entreprise :** Boucherie-Charcuterie

**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 : [cao47@artisanat-aquitaine.fr](mailto:cao47@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 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** : Miramont de Guyenne (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 : [cao47@artisanat-aquitaine.fr](mailto:cao47@artisanat-aquitaine.fr)**



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

## **CONTRAT D'APPRENTISSAGE COIFFURE**

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

**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** : Le Mas d'Agenais (47)

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

**Temps de travail hebdomadaire** : 35 heures

**Domaine d'activité de l'Entreprise** : Salon de coiffure

**Début contrat** : 2 juillet 2018

### **Missions** :

Le coiffeur, métier connu de tous, est chargé de conseiller ses clients en matière de coiffure (coupe, soins, effets, colorations, etc.) Il prodigue des soins capillaires avec une technique et des connaissances précises. Il peut travailler en salon ou à domicile. Le coiffeur :

- Effectue des soins et traitements capillaires dans un but d'hygiène et d'esthétique.
- Conseille et aide au choix de coiffures, de coupes et coiffes en tenant compte de la mode, de la morphologie et du goût du client.
- Peut réaliser l'application de coloration temporaire ou durable.
- Intervient dans l'accueil des clients et la vente de produits (accessoires de coiffure, produits de traitement capillaire, produits de beauté, ...).
- Peut coordonner une équipe ou diriger un salon

En contact direct avec son client, le coiffeur doit être à l'écoute de ses besoins, aimable, souriant et avenant. En plus de son sens de l'esthétisme, il doit avoir une bonne condition physique.

**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 COIFFURE**

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

**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 :** Salon de coiffure

**Début contrat :** 2 juillet 2018

### **Missions :**

Le coiffeur, métier connu de tous, est chargé de conseiller ses clients en matière de coiffure (coupe, soins, effets, colorations, etc.) Il prodigue des soins capillaires avec une technique et des connaissances précises. Il peut travailler en salon ou à domicile. Le coiffeur :

- Effectue des soins et traitements capillaires dans un but d'hygiène et d'esthétique.
- Conseille et aide au choix de coiffures, de coupes et coiffes en tenant compte de la mode, de la morphologie et du goût du client.
- Peut réaliser l'application de coloration temporaire ou durable.
- Intervient dans l'accueil des clients et la vente de produits (accessoires de coiffure, produits de traitement capillaire, produits de beauté, ...).
- Peut coordonner une équipe ou diriger un salon

En contact direct avec son client, le coiffeur doit être à l'écoute de ses besoins, aimable, souriant et avenant. En plus de son sens de l'esthétisme, il doit avoir une bonne condition physique.

**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 COIFFURE**

1 OFFRE à pourvoir en Contrat d'Apprentissage  
Formation : BREVET PROFESSIONNEL COIFFURE

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

**Profil recherché** : Titulaire du CAP coiffure

**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** : Salon de coiffure

**Début contrat** : 2 juillet 2018

### **Missions** :

Le coiffeur, métier connu de tous, est chargé de conseiller ses clients en matière de coiffure (coupe, soins, effets, colorations, etc.) Il prodigue des soins capillaires avec une technique et des connaissances précises. Il peut travailler en salon ou à domicile. Le coiffeur :

- Effectue des soins et traitements capillaires dans un but d'hygiène et d'esthétique.
- Conseille et aide au choix de coiffures, de coupes et coiffes en tenant compte de la mode, de la morphologie et du goût du client.
- Peut réaliser l'application de coloration temporaire ou durable.
- Intervient dans l'accueil des clients et la vente de produits (accessoires de coiffure, produits de traitement capillaire, produits de beauté, ...).
- Peut coordonner une équipe ou diriger un salon

En contact direct avec son client, le coiffeur doit être à l'écoute de ses besoins, aimable, souriant et avenant. En plus de son sens de l'esthétisme, il doit avoir une bonne condition physique.

**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 : [cao47@artisanat-aquitaine.fr](mailto:cao47@artisanat-aquitaine.fr)**



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

**Nouvelle Aquitaine  
Lot-et-Garonne**

## **CONTRAT D'APPRENTISSAGE BOULANGERIE**

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

**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 :** Boulangerie-Pâtisserie

**Début contrat :** 2 juillet 2018

### **Missions :**

Le boulanger est un commerçant qui produit du pain et des viennoiseries qu'il vend aux clients. Il peut également diversifier son offre de vente en fabriquant des pâtisseries de base ainsi que des produits traiteur salés tels que la pizza ou la quiche.

- Prépare et réalise des produits de boulangerie et de viennoiserie selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires.
- Peut effectuer la vente de produits de boulangerie, viennoiserie.
- Peut gérer un commerce de détail alimentaire (boulangerie, boulangerie-pâtisserie, ...).

Rigoureux et assidu, le boulanger se passionne avant tout pour le travail manuel et a envie de partager un savoir-faire et de faire plaisir à ses clients. Il est aimable et avenant, des qualités indispensables pour assurer la commercialisation et la fidélisation d'une clientèle.

L'amour du pain se révèle être la meilleure raison pour exercer cette profession !

**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 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 : [cao47@artisanat-aquitaine.fr](mailto:cao47@artisanat-aquitaine.fr)**



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

## **CONTRAT D'APPRENTISSAGE BOULANGERIE**

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

**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** : Boulangerie-Pâtisserie

**Début contrat** : 2 juillet 2018

### **Missions** :

Le boulanger est un commerçant qui produit du pain et des viennoiseries qu'il vend aux clients. Il peut également diversifier son offre de vente en fabriquant des pâtisseries de base ainsi que des produits traiteur salés tels que la pizza ou la quiche.

- Prépare et réalise des produits de boulangerie et de viennoiserie selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires.
- Peut effectuer la vente de produits de boulangerie, viennoiserie.
- Peut gérer un commerce de détail alimentaire (boulangerie, boulangerie-pâtisserie, ...).

Rigoureux et assidu, le boulanger se passionne avant tout pour le travail manuel et a envie de partager un savoir-faire et de faire plaisir à ses clients. Il est aimable et avenant, des qualités indispensables pour assurer la commercialisation et la fidélisation d'une clientèle.

L'amour du pain se révèle être la meilleure raison pour exercer cette profession !

**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 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)**



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

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

## **Menuisier Alu (H/F)**

**Descriptif du poste**

**Compétences attendues :**

**Diplôme ou formation demandé(s) :**

**Compétences spécifiques :**

**Expérience :**

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



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

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

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

**Descriptif du poste**

**Compétences attendues :**

**Diplôme ou formation demandé(s) :**

**Compétences spécifiques :**

**Expérience :**

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

**CASTELSARTAZIN (82)**



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

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

## **Mécanicien (H/F)**

**Descriptif du poste**

**Compétences attendues :**

**Diplôme ou formation demandé(s) :**

**Compétences spécifiques :**

**Expérience :**

**Lieu de travail : Villeneuve sur Lot (47)**



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

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

## **Maçon (H/F)**

**Descriptif du poste**

**Compétences attendues :**

**Diplôme ou formation demandé(s) :**

**Compétences spécifiques :**

**Expérience :**

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



**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 :** 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 :**

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 :** 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 :** 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 :**

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**

## **PLOMBIER (H/F)**

**Descriptif du poste**

**Compétences attendues :**

**Diplôme ou formation demandé(s) :**

**Compétences spécifiques :**

**Expérience :**

**Lieu de travail : CAUMONT / GARONNE (47)**