

Secteur alimentaire: quelques chiffres

Emploi salarié en Centre Isère (2015) :

Total emploi salarié (privé / public) : 43 700 emplois

Agro-alimentaire : 821 emplois

Commerce alimentaire : 1 743 emplois

Hôtellerie – restauration : 1 134 emplois

Entreprises artisanales (moins de 10 salariés) secteur Voironnais (2017) :

Tout secteur : 1 993 entreprises

Alimentaire : **207** entreprises en 2017 (+8,8 % en 2 ans)

Les **offres d'emploi** du secteur alimentaire en Isère (sur 2 trimestres en 2015) présentant des tensions de main d'oeuvre

METIERS	Nombre offres Pôle emploi	Nombre demandeurs d'emploi
Cuisinier	819	963
Employé polyvalent de restauration	390	658
Vendeur en alimentation	320	537
Conducteur d'équipement de production agro-alimentaire	311	145
Boulangier	303	220
Chef de rayon produits alimentaires	203	63
Boucher	190	100
Pâtissier / confiseur	86	215
Chef de cuisine	76	110
Crêpier / pizzaiolo	69	74
Poissonnier	48	3
Charcutier / traiteur	30	21

LES METIERS présentant un volume de recrutement important

(source : logiciel Pass'Avenir)

METIERS DE BOUCHE

BOUCHER

Le boucher travaille dans une boucherie de quartier, une grande surface, l'industrie agroalimentaire ou sur les marchés. Dans le "laboratoire", il transforme progressivement des quartiers entiers en pièces diverses : il découpe, désosse, dégraisse et trie les morceaux de boeuf, porc, agneau, cheval. Il peut réaliser des produits plus élaborés (rôtis farcis, brochettes...). En magasin, il sert les clients : il découpe les pièces souhaitées avec le poids demandé, donne d'éventuels conseils (cuisson, sauce d'accompagnement...). Coup d'oeil et maîtrise des gestes techniques sont essentiels à ce professionnel qui doit respecter des règles d'hygiène strictes.

BOULANGER

C'est grâce à lui que nous pouvons retrouver dès l'aube le pain de notre petit-déjeuner. Levé dès trois heures du matin, alors que ses clients dorment, le boulanger réalise toutes les étapes de la fabrication du pain et des viennoiseries (croissants, brioches...). Il prépare la pâte dans un pétrin, surveille sa fermentation, la façonne en différentes formes (baguettes, couronnes...). Il peut ensuite enfourner et surveiller la cuisson. Garant des modes de fabrication artisanale, le métier exige technicité, habileté manuelle et respect des règles d'hygiène et de propreté.

CHARCUTIER

Le charcutier prépare et vend de la viande de porc crue ou cuite. Dans son "laboratoire", il découpe, désosse, dénerve... des morceaux qu'il dispose directement sur l'étal (côtes, pieds...). Il transforme et prépare également la viande en produits cuits (pâtés en croûte, rillettes...) en effectuant des opérations de hachage, de mélange, de cuisson... avec les ustensiles et équipements appropriés. Il réalise également des plats cuisinés (salades, gratins...). En magasin, il sert le client et lui donne différents conseils de préparation. Le goût pour la cuisine et l'habileté manuelle sont essentiels pour ce professionnel qui doit respecter les règles d'hygiène.

CHOCOLATIER CONFISEUR

Le chocolatier confiseur prépare des chocolats fourrés, des caramels, des bonbons aux fruits... Il élabore les "intérieurs" en mélangeant, mixant, cuisant des ingrédients (chocolat, amandes, fruits, liqueurs...). Il peut préparer des palets, des ganaches, des pâtes de fruits, des bonbons acidulés... Il moule ces préparations, puis les enrobe et les décore. Il reproduit des recettes incontournables ou aide l'artisan des métiers de bouche à en inventer des plus originales qui font la réputation de la "maison". Habileté manuelle, créativité, sensibilité esthétique lui permettent de fabriquer des produits qui régaleront petits et grands.

PATISSIER

Le pâtissier salarié travaille chez un artisan, dans une grande surface, un restaurant traditionnel... où il confectionne gâteaux, tartes, biscuits, entremets... Tôt le matin, il prépare les pâtes et les garnitures en mélangeant les ingrédients selon des recettes précises. Il surveille la cuisson puis dresse, garnit les différentes sortes de gâteaux. Dans ce métier, l'habileté manuelle, la créativité et la sensibilité gustative sont indispensables. La fragilité des produits de base utilisés impose soin et rigueur dans le suivi des recettes et strict respect des normes d'hygiène.

POISSONNIER

Le poissonnier prépare et vend des poissons, crustacés, coquillages... dans un commerce de quartier, une grande surface... Chaque matin, il agence et valorise les articles sur un lit de glace. A la demande du client ou à l'avance, il peut lever des filets, découper des morceaux (darne...), préparer des terrines, des soupes... Attentif à la qualité des produits et aux normes d'hygiène, il vérifie le maintien de la chaîne du froid, la propreté de son plan de travail... D'une grande dextérité manuelle, il fait preuve d'une bonne condition physique, car il est debout toute la journée et il effectue des gestes répétitifs dans un environnement froid et humide.

TRAITEUR

La spécialité du traiteur est de proposer des préparations culinaires qu'il élabore dans son laboratoire et vend dans sa boutique. Il offre fréquemment, en plus, des prestations de service "à domicile" pour des événements (mariages, cocktails...). Il organise alors la logistique nécessaire pour livrer, assurer le service sur place. Il coordonne le travail du personnel et veille au bon déroulement du repas, de la soirée... Il doit allier les compétences techniques d'un cuisinier à un grand sens de l'organisation. Disponibilité et qualités relationnelles sont essentielles pour attirer et fidéliser la clientèle.

D'autres métiers : FROMAGER, GLACIER...

CUISINE RESTAURATION

AGENT DE SERVICE RESTAURATION COLLECTIVE

L'agent de service exerce dans une cafétéria, une cantine scolaire, le restaurant d'une maison de retraite... Il prépare entrées, fromages, desserts... et les dispose sur les comptoirs réfrigérés à disposition des usagers. Il sert les plats chauds à la clientèle, généralement derrière une banque. En tant que caissier, il reçoit les règlements, valide les cartes de cantine... Pendant le service, il veille au réassort des couverts, serviettes, sauces... Il range et nettoie la salle et la cuisine, effectue la plonge. Esprit d'équipe, respect des règles d'hygiène, rapidité, amabilité et disponibilité sont gages de qualité dans le service à la clientèle.

CREPIER

Le crêpier est le cuisinier spécialisé dans la préparation des crêpes et des galettes. A l'avance, il prépare sa pâte et les ingrédients des différentes recettes (légumes, charcuterie, poisson, fromage...); il confectionne des sauces. A la commande, il dépose sur la plaque de cuisson de petites louches de pâtes, en forme de disques et fait dorer la crêpe de chaque côté. Il ajoute la garniture et dresse l'assiette. Il peut préparer d'autres plats, assurer le service en salle, encaisser le règlement... Strict respect des règles d'hygiène, dextérité, bonne condition physique et réactivité sont de compétences ou qualités attendues de ce professionnel.

EMPLOYE RESTAURATION RAPIDE

Cet employé polyvalent travaille dans un restaurant proposant des hamburgers, des sandwichs, des pizzas, des pâtes, des sushis... En cuisine, il prépare les produits à l'avance et surtout pendant le rush selon des procédures standard (montage d'un hamburger, cuisson d'un steak ou de frites...). Au comptoir, il accueille les clients et prend leur commande, prépare leur plateau et encaisse les règlements. En salle, il nettoie les tables, les sols et le mobilier, change les poubelles... Le métier exige sourire, courtoisie et bonne présentation, connaissance des techniques de préparation des plats, réactivité et sens du travail en équipe.

PIZZAIOLO

Le pizzaiolo est le cuisinier spécialisé dans la préparation des pizzas. Dans un restaurant, une boutique de vente à emporter ou dans une camionnette équipée, il prépare à l'avance sa pâte et les ingrédients nécessaires aux différentes recettes : il émince champignons, fromages, légumes, charcuterie... A la commande, il façonne les fonds de pâte, les garnit avec la tomate, les ingrédients et épices correspondant aux recettes, puis enfourne et surveille le tout dans un four. Il respecte les règles d'hygiène et de conservation des produits. Exerçant debout, à la chaleur du four, il doit faire preuve de résistance physique.

CHEF DE CUISINE

Dans la restauration traditionnelle ou collective, le chef de cuisine gère l'activité de la cuisine. Il élabore la carte et les menus en tenant compte de la saison ou encore du budget de l'établissement. Il sélectionne et commande les viandes, légumes, fruits... auprès de ses fournisseurs. Il donne les instructions à sa brigade (commis, cuisiniers...) et coordonne son activité lors de la mise en place (découpe des viandes, préparation des sauces...) et du coup de feu (cuisson, dressage des assiettes...), en mettant la main à la pâte. Il veille à l'entretien du matériel et au respect des règles de sécurité. Il recrute et forme le personnel.

CUISINIER

Dans un restaurant traditionnel, ce cuisinier peut participer à l'élaboration de la carte et des menus, mettre au point les recettes. Il prépare les plats, aidé de commis de cuisine qui assurent les tâches les plus simples. Il commande les denrées nécessaires, vérifie les livraisons, veille au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire... Il connaît les produits et les saveurs, maîtrise les techniques culinaires et les tours de main indispensables à la réalisation des recettes. Organisation, réactivité et bonne condition physique sont nécessaires tout au long de sa journée de travail et encore davantage lors des rushes.

D'autres métiers : SOMMELIER

VENTE DISTRIBUTION

PREPARATEUR VENDEUR EN BOULANGERIE

Le préparateur vendeur en boulangerie fabrique des pains et des viennoiseries à partir de pâte déjà prête et préalablement livrée. Il en vérifie la qualité, la laisse reposer et peut la façonner en forme de pâtons (baguettes, couronnes...). Plusieurs fois par jour, il enfourne les produits et surveille la cuisson. En boutique, il réapprovisionne les corbeilles et les présentoirs, soigne la présentation des articles ; il accueille et sert les clients, encaisse leur règlement. Résistance physique, fibre commerciale, respect des règles d'hygiène sont indispensables dans l'exercice du métier.

VENDEUR EN ALIMENTATION

Le vendeur en alimentation travaille dans une grande surface ou un magasin de détail. A l'étalage, derrière un comptoir, il accueille et sert la clientèle : il répond à des besoins simples (une baguette...), oriente vers les promotions ou les spécialités maison, donne des conseils de conservation et de préparation des produits... Il participe à l'approvisionnement des rayons et des étals, à la valorisation des produits en vitrine, aux inventaires... Le métier demande des qualités relationnelles pour satisfaire et fidéliser la clientèle, mais aussi une bonne résistance physique, car il s'exerce debout et comporte de nombreuses manipulations.

D'autres métiers : EPICIER, MARAICHER, VENDEUR CAVISTE...

AGRO-ALIMENTAIRE

DECOUPEUR DESOSSEUR

Dans un abattoir, une boucherie, une charcuterie industrielle ou semi-industrielle, le découpeur désosseur participe à la première transformation des carcasses des animaux abattus (boeufs, porcs, agneaux...). Avec des gestes précis et à l'aide d'outils affûtés (scies, couteaux, couperets...), il enlève les os, découpe des quartiers (avant, longe, poitrine...) et des morceaux plus petits. Il s'assure visuellement de la qualité des viandes travaillées. Le métier nécessite technicité, connaissance de l'anatomie des animaux, résistance physique et strict respect des règles de sécurité et d'hygiène alimentaire.

OPERATEUR FABRICATION AGRO ALIMENTAIRE

Dans l'industrie agroalimentaire, l'opérateur de fabrication intervient aux différentes étapes de transformation de produits bruts (lait, poisson, légumes...) en produits finis (biscuits, plats cuisinés...). Il effectue des opérations manuelles : réception des matières premières, lavage, découpe, ajout d'ingrédients sur un produit... Sur certains postes, il travaille avec des machines (mélangeurs, broyeurs, cuves...) qu'il alimente en matières premières en respectant les dosages avant de les mettre en marche. Il a des gestes précis, est capable de travailler à un rythme soutenu tout en respectant les exigences de qualité et d'hygiène.

PREPARATEUR DE PRODUITS CARNES

Dans son atelier, le préparateur de produits carnés intervient après le découpeur désosseur. Il découpe, dénerve, dégraisse et coupe des pièces de viande en différents morceaux (bavettes, steaks, côtelettes, jarrets...) destinés à être mis en barquette ou utilisés pour d'autres préparations. Il réalise également des produits plus élaborés selon un cahier des charges bien précis : steaks hachés, saucisses, abats, jambons fumés... Il doit alors peser, doser, mélanger, cuire, affiner, mettre sous boyaux... en utilisant des machines spécifiques. Le métier demande habileté manuelle, rapidité et un strict respect des règles d'hygiène.

CONDUCTEUR DE MACHINES AGROALIMENTAIRES

Dans une entreprise agroalimentaire, ce conducteur de machines dirige un équipement automatisé assurant une étape de la transformation de produits alimentaires (plats cuisinés, biscuits, jus de fruits...). Pour chaque fabrication, il effectue les réglages nécessaires, saisit des paramètres sur une console (température, vitesse, durée d'un cycle...). Une fois la production lancée, il veille à la stabilité de ces indicateurs. En cas de dysfonctionnement, il effectue la maintenance de premier niveau et fait appel à un technicien si nécessaire. Il intervient dans le respect des conditions d'hygiène et de sécurité.

CONDUCTEUR DE LIGNE AGRO ALIMENTAIRE

Dans l'industrie agroalimentaire, le conducteur de ligne est responsable d'un ensemble de plusieurs machines automatisées. Avant de lancer une production, il monte des accessoires, effectue des réglages et des essais. Une fois la production lancée, il surveille le bon déroulement de la fabrication, prélève des échantillons pour un contrôle de la qualité. En cas de problème, il ajuste certains paramètres (vitesse, température...). Il effectue la maintenance de premier niveau et fait parfois appel à un technicien de maintenance. Il veille en permanence à la propreté de ses équipements. Il fait preuve de rigueur et de réactivité.

D'autres métiers : BRASSEUR

QUELQUES SITES POUR S'INFORMER SUR LES METIERS ET FORMATIONS

www.onisep.fr information sur les métiers, les formations, vidéos...

www.rhonealpes.fr/945-trouver-sa-formation

<https://labonneformation.pole-emploi.fr/>

ECOLES ET ORGANISMES DE FORMATION EN CENTRE ISERE

LYCEE LA MARTELLIERE (VOIRON) : bac pro Technicien Conseil Vente en alimentation

Tel : 04 76 05 02 66

www.martelliere.voiron.educagri.fr

LYCEE LES GORGES (VOIRON) : CAP cuisine, CAP restauration, CAP Agent polyvalent de restauration

Tel : 04 76 05 03 83

www.creefi.fr/voiron-les-gorges/

LYCEE PORTES DE CHARTREUSE (VOREPPE) : CAP boulanger ; CAP pâtissier ; CAP chocolatier-confiseur ; CAP cuisine ; restaurant ; bac pro Boulanger pâtissier ; bac pro restauration ; bac pro cuisine

Tel : 04 76 50 25 73

www.portesdechartreuse.org

MFR MOIRANS : bac pro Industrie de transformation ; BTS sciences et techniques des aliments ; BTS ANABIOTEC (Analyses biologiques et bio-technologiques) ; en alternance

Tel : 04 76 35 41 60

www.mfr-moirans.org

Des organismes de formation en proximité proposent aussi des formations aux métiers de bouche et/ou de la cuisine/restauration, comme :

- **IMT** (institut des métiers, apprentissage) Grenoble 04 76 28 26 98 www.imt-grenoble.fr

- **GRETA** GRENOBLE 04 76 33 27 40 www.greta-grenoble.fr

- **ENILV** Ecole Nationale des industries du lait et des viandes (Pont de claix) 04 76 09 81 45 www.enilv74.com

- **EFMA** (CFA de Bourgoin, apprentissage) 04 74 43 67 00 www.cma-isere.fr/efma

- **Lycée Lesdiguières** site du clos d'or (Grenoble) 04 76 23 21 63 www.ac-grenoble.fr/Ecole.Hoteliere/

Une offre de formation financée par la **Région Auvergne Rhône Alpes**, le **Pôle Emploi** et l'**Agefiph** est accessible aux **demandeurs d'emploi** sous réserve de la validation du projet professionnel par des stages en structures, du respect des conditions d'entrées, de la réussite aux tests pour certaines formations.

Pour accéder à cette offre, il est nécessaire de se rapprocher de votre Mission Locale pour les 16/25 ans, de Pôle emploi pour les demandeurs d'emploi inscrits, de Cap Emploi pour les personnes ayant une reconnaissance de la qualité de Travailleur Handicapé.

D'autres formules existent : CPF, CARED...

Parlez-en à votre conseiller.