

Bibliographie

Vous voulez en savoir plus ?

Brochures :

- Les métiers du transport et de la logistique. ONISEP, coll. Parcours, 2007.
Les métiers du transport et de la logistique. ONISEP, coll. VOIE PRO, novembre 2006.
Fiches Métiers n°11 : Transport Logistique. ONISEP, 2007.
Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration. ONISEP, coll. Voie pro, 2008.
Actuel Cidj fiche n°2.382 – Février 2008 : Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration
Les métiers du marketing, de la vente et de la pub. ONISEP, Coll. Parcours, 2008.
Vendre. ONISEP, coll. VOIE PRO, 2005
Fiches métiers n°12. Commerce distribution . ONISEP, 2007.
Actuel Cidj fiche n°2.382 – Février 2008 : Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration
Les métiers de la distribution alimentaire. ONISEP, coll. Zoom sur les métiers, Mai 2006.

Et quelques sites Internet :

- ONISEP : <http://www.onisep.fr>
Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie : <http://www.umih.fr/>
Logistique- transport : <http://www.promotrans.fr/>
AFT -IFTIM: <http://www.aft-iftim.com>
Vente directe : <http://www.fvd.fr/>

Vous trouverez ces documents au CIO
et à la Cité des Métiers de Montbéliard



Flash Métiers

Métiers de bouche et agroalimentaire commerce, logistique...



Vous voulez avoir plus d'informations sur le métier d'Hotliner :

La voie classique : un bac + 2 en informatique. Cependant, les autres formations ont leur chance... à condition de maîtriser un type de matériel ou de logiciel. Plus rarement, pour certains postes, un bac+5 sera demandé. Accessible après un bac S, STI, ES ou STG, les BTS, les DUT, voire les DEUST, plus pointus, sont appréciés. Quelques exemples : DUT informatique, DUT réseaux et télécommunications, BTS informatique et réseaux pour l'industrie et les services techniques...

Références : ONISEP Parcours de 2008 : Les métiers de l'informatique
Informatique : <http://www.passinformatique.com/>

Je me pose des questions
sur un métier, un secteur
d'activité, ou
sur mon orientation ?

J'en parle avec qui ?

- mes parents,
- mes professeurs
- un Conseiller d'Orientation
Psychologue
- un conseiller Maison de l'emploi
- des professionnels



Maison de l'Emploi
du Pays de Montbéliard

Cité
des métiers
Nord
Franche-Comté
Cité de Montbéliard

Maison de l'Emploi du Pays de Montbéliard
Cité des Métiers Nord Franche-Comté
site de Montbéliard
10 avenue du Maréchal de Lattre de Tassigny
BP 36315
25206 Montbéliard cedex
Tél : 03.81.71.04.00



Centre d'Information et d'Orientation
3, rue Vivaldi
25200 Montbéliard
Tél : 03.81.98.18.95



Maison de l'Emploi
du Pays de Montbéliard

Cité
des métiers
Nord
Franche-Comté
Cité de Montbéliard





Chef de rayon

Dans un grand magasin, le chef de rayon gère un rayon regroupant une famille de produits (fruits et légumes, vêtements...). Il élabore les objectifs de chiffre d'affaires avec son supérieur. Au bureau, il analyse les résultats (produits vendus, chiffre d'affaires, marge) et passe les commandes. Il négocie l'achat de certains articles avec les fournisseurs. Il recrute, encadre et motive une équipe de vendeurs. Il supervise la présentation des produits, contrôle la propreté, le rangement, l'affichage des prix ou la mise en place des promotions. Il met en oeuvre des aptitudes commerciales, une forte capacité de travail et des talents de manager

Formations :

Aucun doute, les titulaires d'un bac + 2 et d'un bac + 3 restent privilégiés pour occuper la fonction de chef de rayon. Niveau bac + 2 : BTS management des unités commerciales (MUC) ; DUT techniques de commercialisation ; Titre de gestionnaire d'unité commerciale du réseau IPC-ECD dépendant des chambres de commerce et d'industrie (CCI) ; Diplôme d'école supérieure de commerce : avec une spécialisation en distribution, marketing ou gestion. Niveau bac + 3 : Licence pro DISTECH spécialisée en commerce et distribution.

Responsable logistique



Véritable chef d'orchestre, le responsable logistique est toujours à l'interface d'au moins deux services de l'entreprise (commercial et production, gestion de stocks et manutention...). Gestionnaire de flux, il doit minimiser les stocks ou les délais de livraisons, fournir le bon produit au bon endroit et en bon état. Pour faire travailler ensemble les différents services de l'entreprise, sous-traitants et fournisseurs, talents en matière de concertation et sens des contacts sont indispensables. Réactivité, pragmatisme, maîtrise des outils informatiques spécifiques, résistance au stress et grande capacité de travail lui sont également nécessaires.

Formations :

Un niveau bac + 5 ou + 6 est souvent demandé pour un poste d'encadrement. Les diplômés d'écoles de commerce et d'ingénieurs sont également les bienvenus. À bac + 2, le DUT gestion logistique et transport et le BTS transport sont les diplômes de référence pour un poste de technicien ou d'agent de maîtrise. De bac + 3 à bac + 5, différents parcours sont possibles du côté de l'université.

Métier de demain ? HOTLINER

Sommelier

Le sommelier est un spécialiste du vin qui travaille dans un restaurant gastronomique. Il conseille la clientèle dans son choix. Il intervient en cuisine pour accorder les vins aux plats préparés par le chef de cuisine. Il gère la cave du restaurant (état des stocks, approvisionnement...). Son rôle commercial auprès des clients est important car les bénéfices en restauration se font principalement avec les alcools. Ce métier nécessite une excellente présentation, du tact et des gestes précis.

Formations :

La mention complémentaire (MC) sommellerie est indispensable pour devenir sommelier. Elle se prépare après un BEP, CAP ou un bac pro dans l'hôtellerie. D'un autre côté, le brevet professionnel (BP) sommelier permet de devenir assistant sommelier, sommelier ou chef sommelier dans les restaurants gastronomiques recevant une clientèle française et internationale.

Témoignage :

Emilie PETIT, cuisinière et propriétaire du restaurant Chez Cass'Graine à Montbéliard.

Depuis son enfance, Emilie PETIT aime faire de la cuisine mais elle pensait que le métier de cuisinier était réservé aux hommes. Après des études supérieures en science du langage et de la communication, elle décide de se réorienter vers le métier de cuisinier et d'avoir son propre restaurant. Pour cela, elle suit pendant un an au CFA de Bethoncourt, une formation pour passer le CAP Cuisine. Après l'obtention de son diplôme, elle travaille pendant un an dans un restaurant étoilé de Lyon. Elle est la première femme en cuisine depuis la création de ce restaurant dans les années 50. Dans son équipe, il règne une ambiance assez «machiste» et pour s'intégrer, elle a dû faire ses preuves en travaillant « comme un homme ». Ce fût pour elle éprouvant physiquement, mais très enrichissant. Par la suite, elle a repris le restaurant Chez Cass'Graine à Montbéliard et y travaille seule en cuisine accompagnée d'une serveuse. Une très forte motivation et une connaissance des conditions de travail dans le domaine de la restauration sont, pour elle, essentielles avant de s'engager dans ce secteur.

