







PRESENTATION DES FORMATIONS AU SEIN DE L'EREA

SECTIONS




Référentiel de diplôme

Certificat d'Aptitude Professionnelle agricole

"Jardinier paysagiste"

Peinture
Papiers peints
Enduits Décoratifs



Florence Trebosc
Peintre en bâtiment
06 70 64 38 25
flotrebosc@yahoo.fr

Loïc LE GAD

C1
C2

Réceptionner et tenir les réserves
Maintenir l'état marchand du rayon

CAP

Employé de commerce multi-spécialités



BERTRAND-LACOSTE

Nouveau CAP AAGA - Arrêté et référentiel - 06 février 2023

Un nouveau référentiel, le CAP AAGA (Agent Accompagnant du Grand Âge), est mis en place dès la rentrée 2023. Il remplace le CAP ATMFC. Une première session d'examen aura lieu en 2025.



ÉVALUATION DE CAPS

CAP Commercialisation et services en Hôtel-Café-Restaurant

Arrêté du 27 février 2017



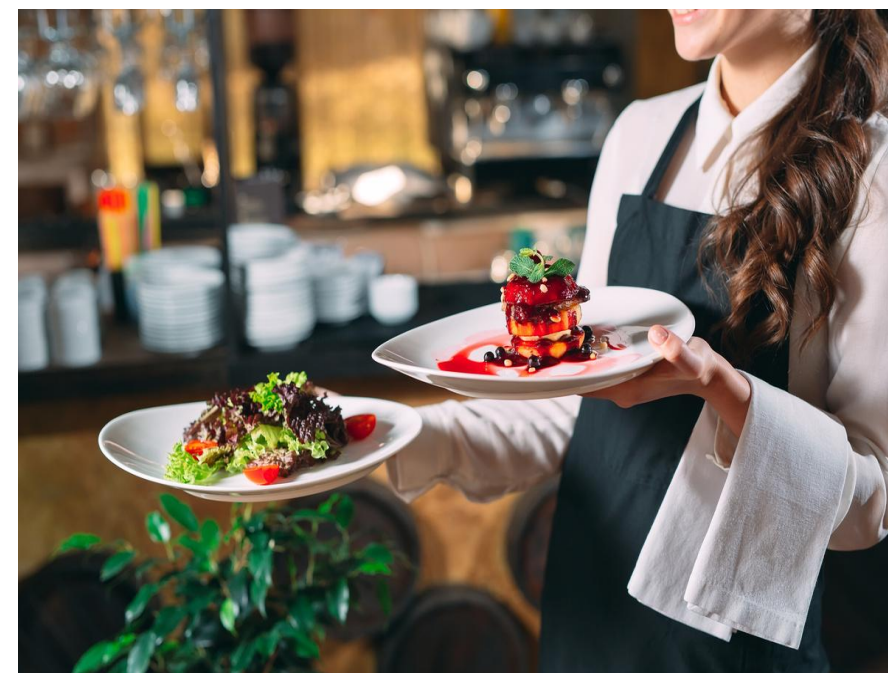
CAP
PSR
production et services en restaurations (rapide, collective, cafétérias)



Start →

CS-HCR

CAP Commercialisation et Service en Hôtellerie-Café-Restaurant





**Préparation des
cocktails d'accueil**



Dressage des assiettes



**Dressage des desserts
devant clients**



**Une de nos tables
dressée sur terrasse**



Préparation du service



**Brasserie des îles
au sein de l'ÉREA**



**LA JOURNÉE DES DROITS DES FEMMES
ET CONTRE LES VIOLENCES
MISE EN VALEUR**

Le (la) titulaire de ce CAP contribue au confort et au bien-être de la clientèle de l'établissement dans lequel il exerce. Il travaille aussi bien dans les hôtels, restaurants ou cafés-brasseries. Ses principales activités portent sur l'organisation des prestations, l'accueil, la commercialisation et les services.

En restauration-café-brasserie, la personne participe à la gestion des stocks, à la mise en place pour le service (type brasserie ou restaurant). Elle est chargée d'accueillir les clients, de prendre les commandes, de préparer et servir un petit déjeuner, servir les plats et les boissons. Elle réalise des préparations et se charge de la présentation de certains mets (entrée froide, plateau de fromage, etc.).

Le (la) titulaire de ce diplôme peut être amené/e à s'occuper des préparations comme le découpage ou le flambage et à réaliser des boissons (apéritifs, cocktails ou boissons chaudes).

En hôtellerie, il/elle est capable par exemple, de mettre en place le chariot d'étage, faire un lit ou une chambre, d'assurer un room-service ou d'entretenir une salle de bain.

Le ou la diplômé/e exerce les fonctions de valet de chambre, d'employé d'étage, de serveur, garçon de café, etc. Après une expérience professionnelle, il/elle pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité.

PSR

CAP Production et Service en Restauration





**Elaboration des plats
simples**



**Service en restauration
rapide ou en
restauration collective**



**Service en restauration
à emporter**

EPC

CAP Equipier Polyvalent de Commerce





Stages en entreprise pour en savoir plus sur l'encaissement des articles



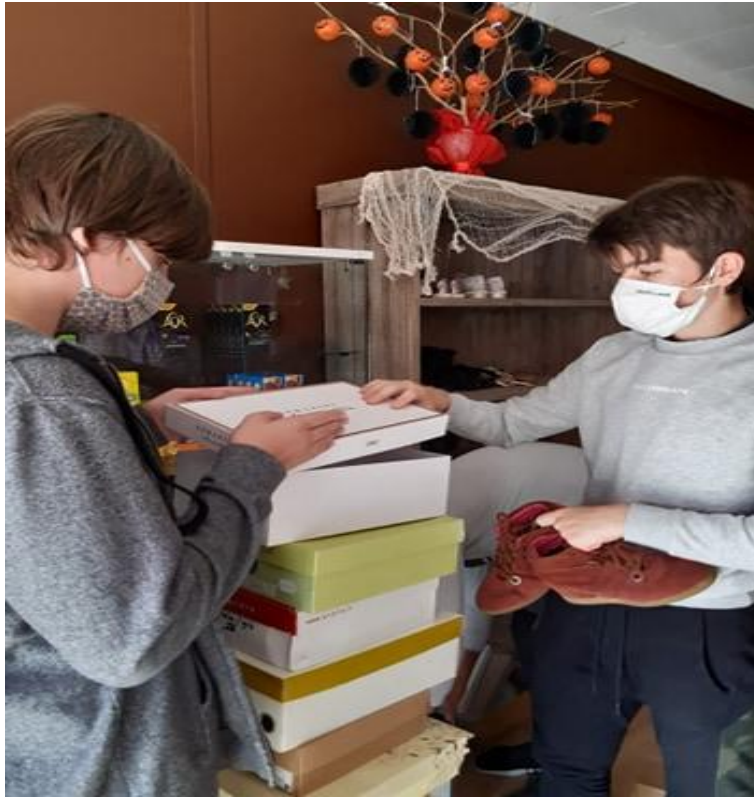
Réassort des rayons



Décor du magasin pédagogique de vente pour la saint valentin



Certains produits sont vendus en rapport avec les journées a thèmes



Rangement de la maroquinerie



Magasin pédagogique au thème de la Sant'andria



Gestion et Commercialisation

*L'employé ou l'employée de commerce participe à la **réception, au stockage des marchandises et à l'accueil de la clientèle.** Selon la structure, il ou elle peut participer à l'encaissement.*

Placé sous la responsabilité d'un chef de rayon ou d'un responsable de point de vente, il participe à la réception et au stockage des marchandises en réserve.

Il s'assure de la bonne rotation des produits, respecte les règles de conservation et d'hygiène pour les produits périssables, et celles de sécurité dans toutes les opérations de manutention.

*En magasin, il **approvisionne les rayons et veille à leur attractivité.***

*Il **accueille et oriente le client dans l'espace de vente.** Il le renseigne sur la localisation des rayons et produits, les prix, les promotions, le référencement et la disponibilité des produits... Il peut participer à l'encaissement.*

AAGA

CAP Agent Accompagnant au Grand Âge





Réalisation d'un goûter collectif



Découpe de légumes



Utilisation de la calandre pour repasser les draps ou grandes serviettes



Utilisation de la presse pour repasser les torchons ou les serviettes



Réalisation de plats collectifs mis en vente



Le CAP AAGA remplace le CAP ATMFC dès Septembre 2023.

Le titulaire de ce CAP accompagne la personne âgée dans la réalisation des actes essentiels de la vie quotidienne, sociale en fonction de ses capacités et de ses choix.



La formation est centrée sur l'entretien des locaux, des chambres et du linge, ainsi que sur la préparation (très peu), la mise en place et le service des repas. En cours de technologie, les élèves apprennent, par exemple, à utiliser un four et à ranger des aliments dans un frigidaire. "On s'entraîne à lire les étiquettes de produits d'entretien et les pictogrammes de sécurité". Les élèves abordent les allergies alimentaires, les risques électriques, les mesures d'hygiène et de sécurité, comme le contrôle des dates de péremption, etc. Les mathématiques servent à convertir des mesures en cuisine ; le français, à rédiger des inventaires de stocks et à la communication avec le public.



PAR

CAP Peinture et Application de Revêtements





Rafraichissement d'un radiateur



Traitement des fissures



Pose de papier peint



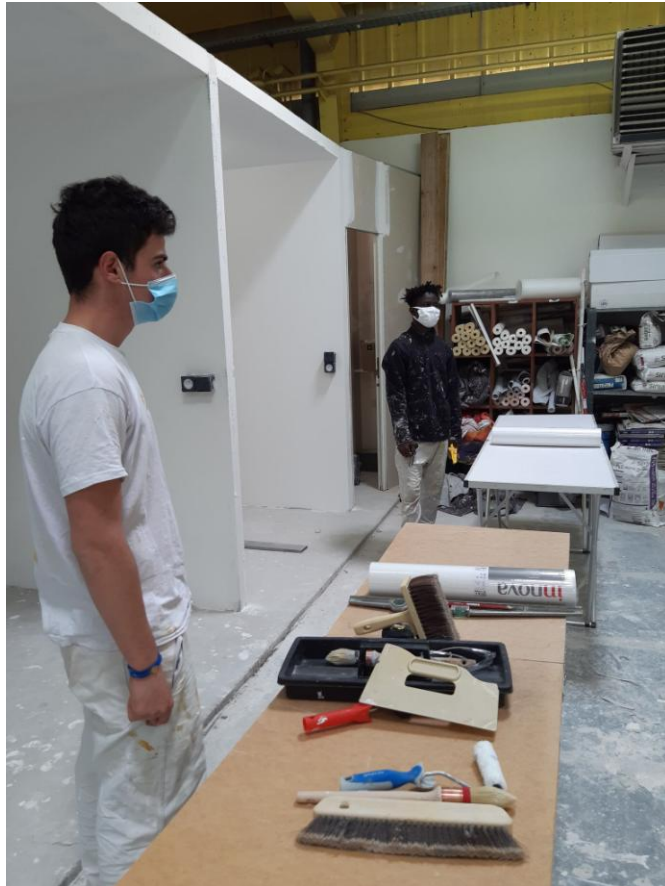
**Atelier peinture sur
façade murale**



**Création au sol des drapeaux
de toutes nationalités
présentes au sein du Lycée**



**Décoration d'intérieur
des locaux**



Préparation de l'atelier

L'élève devra être capable de mettre en œuvre des produits de préparation et de finition (peintures, revêtements de murs, plafond et sols...) à l'intérieur des bâtiments souvent occupés, et des produits de traitement, de préparation et de finition à l'extérieur (façades, balcons, rambardes, etc.).

Il apprend à préparer le chantier (décapage, ponçage...), à réaliser les travaux préparatoires sur les murs, plafonds, boiseries ou ouvrages métalliques (reboucher des fissures, etc.).

La formation porte sur la réalisation des travaux de peinture et de travaux de façade, la pose de revêtements muraux et au sol et l'application des produits de finition.

L'élève acquiert des connaissances sur les supports (béton, bois, ancien revêtement, etc.). Les matériaux utilisés sont étudiés, notamment les produits de peinture (peinture, vernis, enduits, colles...), les revêtements muraux à coller (papiers peints, vinyles...), les revêtements de sols souples (PVC, linoléum...). L'aspect esthétique et les couleurs (tons, associations de couleurs...) font partie du programme. On note que le BIM (maquette numérique et démarche collaborative de travail) est abordé ainsi que les enjeux énergétiques et environnementaux.

JP

CAP Jardinier/Paysagiste



OBJECTIFS DE LA FORMATION JP



Le Jardinier Paysagiste travaille pour les **entreprises paysagistes, les villes, les collectivités territoriales.**

Il **entretient les espaces verts ou les jardins**, procède aux **travaux d'aménagement** (drainage, arrosage, décoration, plantation de végétaux d'ornement, etc...) **de jardins privés ou les espaces publics** à l'aide d'outils manuels et d'engins motorisés.

Le Jardinier Paysagiste maîtrise les techniques de maçonnerie paysagère et les différents systèmes d'arrosage. Des compétences en mécanique lui sont nécessaires pour l'utilisation et l'entretien du matériel.