

LP Claudel Caen

Lycée des Métiers des Services



ULIS

Unité Localisée pour l'Inclusion Scolaire



<p style="text-align: center;">PSR <i>Production et Service en Restauration</i></p> 	<p style="text-align: center;">EPC <i>Équipier Polyvalent du Commerce</i></p> 
<ul style="list-style-type: none">• Sous l'autorité d'un responsable, prépare des repas dans les établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, la restauration collective et les entreprises de fabrication de plateaux-repas• En production : réceptionne et entrepose les produits ou les plats préparés• Assemble et met en valeur des mets simples, en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité• Conditionne et remet à température les plats cuisinés• En service : assure la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement. Conseille le client et lui présente les produits• En entretien, nettoie et range les ustensiles de production et les locaux <p>À retenir (anciennement nommé : CAP APR)</p> <p><u>Restauration collective :</u> Travailler debout Peu ou pas de créativité (restauration collective) Accepter de porter la tenue obligatoire, notamment la charlotte Répéter la préparation d'un même menu en grande quantité Préparation des plats avec beaucoup d'épluchage, de lavage... Horaires fixes et WE disponibles (pas de collectivités ouvertes le WE) Terminer le travail par du nettoyage impeccable Peu de contact avec les clients ou commensaux</p> <p><u>Cuisine traditionnelle et cafétéria :</u> Port de la tenue professionnelle adaptée à l'activité Prise en compte des besoins et des attentes du client Prise en compte des consignes pour le service du jour Prise de commande conforme à la demande du client ou du convive Réaction adaptée aux objections, aux réclamations du client ou du convive, etc...</p> <p><i>Stages demandés en restauration collective, cuisine traditionnelle, restauration rapide et cafétéria</i></p>	<ul style="list-style-type: none">• Réceptionne, stocke les marchandises, suit les commandes et colis• Gère la tenue, l'approvisionnement et la présentation marchande du linéaire• Met en valeur l'unité commerciale• Accueille, informe, conseille et oriente le client dans son parcours d'achat• Fidélise des clients• Enregistre les marchandises en caisse et encaisse selon le mode de paiement• Exerce dans tous les types de commerces : produits frais, produits non alimentaires, détaillants ou grossistes, produits utilitaires, prêt-à-porter...• Utilise l'outil informatique et les logiciels spécifiques au magasin. <p>À retenir (anciennement nommé : CAP ECMS ou EVSA)</p> <p>Contact avec les clients Commencer tôt le matin pour les livraisons ou travailler le samedi voire dimanche ou jours fériés. Être en forme physiquement car debout toute la journée et palettes à déballer pour mise en rayon et charges lourdes Avoir le goût du facing. Prendre des initiatives dans la gestion du rayon Aimer travailler en équipe Avoir la totale confiance des employeurs Être lecteur car beaucoup de tâches données par écrit ou sur prospectus Savoir rendre la monnaie Être rigoureux, organisé, méthodique, disponible, courtois avec un langage et une posture professionnels.</p> <p><i>Stages demandés en différentes surfaces de vente (Vêtements, parapharmacie, papeterie, chaussures, poissonnerie, chocolaterie, boulangerie, primeurs,...)</i></p>

Spécificités du dispositif ULIS LP CLAUDEL :

- Suivi du projet d'orientation (ESS)
- Suivi des périodes de formation en milieu professionnel (PFMP)
- Suivi des aménagements et adaptations nécessaires à mettre en place en milieu scolaire et si nécessaire en entreprise (PPS)
 - Accompagnement à l'insertion professionnelle (Partenariat CAP-Emploi, ALFEPH, Mention complémentaire)

57 avenue du Maréchal de Lattre de Tassigny
14070 Caen Cedex 5

Tel : 02.31.53.16.16

claudel.etab.ac-caen.fr
gerard.reulet@ac-normandie.fr

EREA Hérouville-Saint-Clair

Etablissement Régional d'Enseignement Adapté

ATMFC

Agent technique en milieu familial et collectif



- Entretien des locaux collectifs et privés
- Entretien et réfection du linge et des vêtements
- Préparation et service des repas en milieu familial et collectif

À retenir

Faire preuve d'organisation, d'adaptation, de disponibilité

Communiquer avec les usagers, les professionnels, son employeur
Respecter les règles d'hygiène et de sécurité

Respecter les règles de vie des usagers et les règles de savoir-vivre (discretion et courtoisie)

Être capable d'initiatives dans les activités professionnelles

Avoir les codes sociaux, de la bienveillance et être discret

Accepter de travailler pour des personnes âgées

MBI

Métiers de la blanchisserie industrielle



- Traitement des articles textiles en blanchisserie industrielle
- Entretien du linge plat, vêtement de travail, linge des résidents ou des particuliers
- Réception du linge, lavage, finition, maintenance, et expédition
- Conduire les machines pour l'entretien et la remise en état des articles
- Mettre en œuvre les techniques, les procédés, les méthodes adaptées aux matières textiles et aux articles qui sont confiés

À retenir

Travailler dans le bruit et la chaleur

Accepter d'approcher le linge sale

Avoir un sens de la relation avec la clientèle

Être autonome dans son travail

Être debout très longtemps

Risque d'exposition à des agents biologiques...

CSHCR

Commercialisation et Service en Hôtel Café Restaurant



- Contribue au confort et au bien-être de la clientèle de l'établissement
- Travaille aussi bien dans les hôtels, restaurants ou cafés-brasseries
- Organisation des prestations, accueil, commercialisation et services
- En restauration-café-brasserie, participation à la gestion des stocks, à la mise en place pour le service (type brasserie ou restaurant)
- Accueille les clients, prend les commandes, prépare et sert un petit déjeuner, sert les plats et les boissons
- Réalise des préparations et se charge de la présentation de certains mets (entrée froide, plateau de fromage, etc.)
- En hôtellerie, mettre en place le chariot d'étage, faire un lit ou une chambre, assurer un room-service ou entretenir une salle de bain

À retenir

Être dynamique

Ne pas avoir peur du contact direct et rapide avec le ou les clients

Être réactif et anticiper

Accepter l'amplitude horaire et les WE écourtés ou absents

Avoir une hygiène irréprochable

Savoir prendre des notes et rendre la monnaie

Accepter les cadences rapides en hôtellerie et les horaires décalés

Rester debout longtemps

Travailler en équipe et faire sa place

Cuisine



Sous les ordres du chef :

- Épluche les légumes ou prépare les entrées
- Élabore une grande quantité de plats, entrées ou desserts
- Connaît les menus, surveille les stocks
- Évalue les quantités de produits à commander, contrôle les livraisons
- Respecte les normes sanitaires

À retenir

Accepter de travailler sous les ordres directs du chef

Savoir travailler en équipe

Avoir une hygiène irréprochable

Accepter les horaires décalés, y compris le WE

Avoir une bonne résistance et être solide physiquement

Accepter « le coup de feu »

Connaître les mesures et conversions ainsi que la proportionnalité

Pouvoir travailler en milieu restreint

Métallerie

Métallerie/Serrurerie



- Façonne les serrures, les clés et les gonds
- Travaille sur tout type de construction métallique : menuiserie (porte, fenêtre, véranda...) et charpente (pont, passerelle, pylône...)
- Dessine et fabrique des balcons, des portails, des volutes, des feuilles nervurées...
- À partir des plans, le métallier prend ses mesures et dessine son ouvrage
- Effectue la découpe des pièces, qu'il plie, meule, ajuste et soude
- Se rend sur le chantier pour procéder au montage définitif des éléments
- Assure également la maintenance et l'entretien

À retenir

Travail bruyant et odorant

Dangereux hors prise de conscience du respect des règles de sécurité individuelles et collectives

Avoir une bonne santé physique

Rester debout la plupart du temps

Travailler avec tenue de sécurité, casque et gants

Maçonnerie



- Travaille dans une entreprise de gros œuvre
- Réalise des éléments d'ouvrage à partir de blocs de béton, briques, poutrelles... réunis par des matériaux de liaison (ciment)
- Pour des ouvrages en béton armé, réalisation des coffrages en bois, des châssis d'armatures, procède au gâchage manuel ou mécanique, au roulage du béton
- Effectue aussi des enduits divers, plus particulièrement au mortier de ciment
- Maîtrise le maniement des outils à main (truelle, fil à plomb, martelet, niveau à bulle, équerre...) et des outils mécaniques (bétonnière, élévateur, vibreur électrique ou pneumatique...)

À retenir

Travail essentiellement extérieur et par tous les temps

Ne pas avoir le vertige sur certains chantiers

Accepter de travailler en duo ou équipe

Connaître la proportionnalité

Commencer tôt le matin

Aller au bout du chantier

Monde rude

Avoir une bonne constitution et appliquer les bons gestes

MBC

Maintenance des Bâtiments Collectifs



- Exerce son activité dans les bâtiments gérés par des collectivités (communes, hôpitaux, entreprises, complexes touristiques...)
- Peut intervenir sur les structures fixes (gros œuvre, second œuvre), les structures mobiles (ouvertures, mobilier), les réseaux et appareillages concernant la plomberie, le chauffage, l'électricité.
- Peut se voir confier des travaux de maintenance préventive : vérification, contrôle, entretien. Capable de localiser une panne et d'en évaluer la gravité
- Peut procéder aux réparations n'impliquant pas de modification technique, de remplacer un élément défectueux, de transmettre des informations à sa hiérarchie. Doit tenir à jour les fiches d'entretien
- Connaît les différents matériaux et matériels, les modalités de leur mise en œuvre ou de leur installation, les causes de vieillissement et de panne. Maîtrise les techniques de contrôle

À retenir

Travail relevant de plusieurs secteurs d'activités et demandant un sens pratique certain

Être disponible pour toute intervention

Travail souvent individuel

Savoir lire un plan, les échelles

PAR

Peinture Application Revêtements



- Exerce dans une entreprise de construction ou de réhabilitation
- Après avoir préparé le support, peut soit appliquer une peinture ou un produit décoratif, soit poser du papier peint ou un revêtement mural
- Pose également des revêtements de sol
- Réalise des revêtements intérieurs ou extérieurs (façades, terrasses)
- Les connaissances artistiques et les nouvelles utilisations des revêtements offrent une liberté d'expression selon les souhaits du client

À retenir

Travailler en équipe

Accepter la poussière

Résister aux produits

Aller au bout du projet

Rester debout

Connaître les proportionnalités et mesures

Rester lucide malgré la fatigue

Horticulture

Productions florales



- Produit des fleurs et des plantes en pots. Surveille les parasites à la loupe, taille, arrose, désherbe, protège les semis et traite les plantes contre les maladies
- Participe également à la vente des végétaux et prépare les commandes (conditionnement, étiquetage, expédition)
- Replante les parterres dans les parcs et autres jardins
- Travaille comme salarié dans une entreprise horticole ou chez un pépiniériste

À retenir

Travailler par tout temps et température et en équipe

Ne pas avoir peur de se salir et aimer la terre

Être debout et ou résistant et costaud...

Ne pas avoir peur de la répétitivité des actions en serre notamment

Apprendre les noms des plantes en latin

Connaître les mesures et conversions

Toutes ces tâches exigent une intelligence pratique, une habileté manuelle, le sens de l'observation et, bien entendu, une passion pour les plantes