

# LA FORMATION

## DE LA FORMATION À L'EMPLOI



AGROALIMENTAIRE, ALIMENTATION, CUISINE



**QUELS SONT LES MÉTIERS PRÉPARÉS PAR LES FORMATIONS DE CETTE FILIÈRE**  
EN RÉGION ?

Projet financé avec le concours de l'Union européenne  
avec le Fonds social européen.



### LES MÉTIERS VISÉS PAR LES FORMATIONS DE CETTE FILIÈRE

Métiers cibles	Bouchers, charcutiers, boulangers
	Ouvriers qualifiés des industries de process
	Cuisiniers
Métiers connexes	Vendeurs
	Techniciens et agents de maîtrise des industries de process
	Dirigeants d'entreprises
Métiers périphériques	Ingénieurs et cadres techniques de l'industrie
	Maîtrise des magasins et intermédiaires du commerce
	Cadres commerciaux et technico-commerciaux
	Professions para-médicales <sup>1</sup>
	Ouvriers non qualifiés des industries de process
	Techniciens et agents de maîtrise de la maintenance
	Employés et agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la restauration

**13**

métiers sont visés par les formations de cette filière



 Sources : Carif-Oref Provence - Alpes - Côte d'Azur - Base effectifs en formation ; RCO, Onisep - Certif info - Traitement Carif-Oref Provence - Alpes - Côte d'Azur.

 Notes :

<sup>1</sup> Ce métier inclut les laborantins et les techniciens de laboratoire.