

Les métiers du goût et des saveurs

Type de contenu : Texte

Type de médiation : sans médiation

Titre(s) : Les métiers du goût et des saveurs [Texte imprimé] / ONISEP

Auteur(s) : Office national d'information sur les enseignements et les professions France

Publication : Marne-la-Vallée : ONISEP, DL 2018

Fabrication / Impression : Marne-la-Vallée : ONISEP

Description matérielle : 152 p.

Collection : Parcours métiers, études, emploi, le kiosque 1765-9329 164

ISBN : 978-2-273-01388-8

EAN : 9782273013888

Appartient à la collection : Parcours (Lognes) 1765-9329 164

Classification décimale Dewey : 647.023 44 23

Résumé ou extrait : Les métiers de bouche tout comme ceux de la restauration font des émules. Boulanger, chocolatier, chef cuisinier, charcutier, sommelier... Les formations pour rejoindre ces métiers sont nombreuses et accessibles à différents niveaux, selon son profil et son projet. Le parcours se construit pas à pas, misant sur la pratique et le partage d'expérience. Cette publication présente 28 MÉTIERS. Ceux-ci sont classés en quatre familles correspondant à des centres d'intérêt : métiers de bouche ; autour de la table ; chasseurs de goût ; conseil. Pour être au plus près du réel, des professionnels racontent leur activité au quotidien. Sont également précisées les fourchettes de salaires et les études nécessaires pour accéder à chaque métier. Un reportage met en lumière le quotidien des professionnels d'une chocolaterie artisanale. Côté ÉTUDES, cette édition dresse un panorama des différentes filières menant aux métiers de bouche et à la restauration, des CAP aux BTS en passant par les BP (brevets professionnels) et les diplômes de l'artisanat comme les brevets de maîtrise (BM). Le lecteur trouvera des réponses aux questions qu'il se pose sur les profils requis, les spécialisations possibles ou encore les poursuites d'études conseillées. Il pourra s'appuyer sur les témoignages de jeunes qui évoquent leur parcours de formation. La partie EMPLOI passe en revue les employeurs du secteur, les conditions de travail et les compétences attendues dans ces métiers. De jeunes professionnels parlent de leur accès à l'emploi et de leurs premiers pas chez un artisan, dans un restaurant, un hypermarché, en indépendant ou en food truck.

Sujet(s) : métier de l' hôtellerie et de la restauration

Sujet - Nom commun : Métiers de l'alimentation -- Orientation professionnelle -- France

Forme, genre ou caractéristiques physiques : Guides pratiques

Image de présentation : <https://images-na.ssl-images-amazon.com/images/I/615HTwpU-ES.jpg>

Text alternatif image de présentation : 615HTwpU-ES.jpg