

Les CAP publics en Ariège (voie scolaire)
(Doc Mme Domingues Collège Rambaud)

Établissement - Contact	Intitulé du CAP	Description du CAP (Source ONISEP)
Lycée professionnel Jean Durroux 09008 Ferrières-sur-Ariège TEL : 05 34 09 24 00 https://jean-durroux.mon-ent-occitanie.fr/	CAP « Equipier polyvalent du commerce » (EPC) Rque : anciennement « Employé de commerce multi-spécialités » (ECMS)	Le CAP équipier polyvalent du commerce forme aux techniques de commercialisation de produits ou de services. Les enseignements donnent les connaissances sur les circuits de distribution, sur les modes d'approvisionnement, les procédures de stockage des marchandises. Les élèves apprennent les principes de rangement, d'étiquetage, de mise en rayon des produits. Ils sont formés à utiliser des documents commerciaux tels que des documents d'inventaire, de livraison, à se servir de logiciels de caisse. Les enseignements en communication professionnelle et commerciale permettent aux élèves d'établir le contact avec la clientèle afin de l'accompagner dans ses achats.
Lycée professionnel J.M. Jacquard 09300 Lavelanet Tel : 05 61 01 02 22 https://joseph-marie-jacquard.mon-ent-occitanie.fr/	CAP « Opérateur / opératrice logistique »	Les élèves apprennent à réceptionner, stocker et expédier des marchandises : contrôle des documents de transport, vérification de la qualité des produits, choix du matériel de manutention adapté, entreposage, préparation de commandes, étiquetage des colis. L'utilisation des outils informatiques de la logistique (lecteur de codes-barres, tablette, système vocal...) fait partie de la formation. Les élèves sont formés à conduire des chariots élévateurs dans le respect des règles de sécurité. Ses activités impliquent de la rigueur, de la concentration pour maintenir la qualité des prestations dans des conditions optimales de sécurité. Il exerce ses activités dans des entreprises de production, plates-formes de distribution, grande distribution, entrepôts... Ce ou cette technicien/ne peut occuper un poste d'agent/e de réception, préparateur/trice de commandes, conditionneur/euse, magasinier/ère cariste, agent/e de messagerie...
Lycée Pyrène , site I. Cros 09100 Pamiers Tel : 05 61 67 90 00 https://castella.mon-ent-occitanie.fr	CAP « Maintenance des véhicules Option A Voitures particulières » « MVA »	Le titulaire de ce CAP est mécanicien chargé de l'entretien courant et de la réparation des voitures particulières. Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an avec une mention complémentaire (MC) ou en 2 ans en bac professionnel ou en brevet professionnel (BP).

Lycée professionnel A. Bergès 09201 St Giron Tel : 05 34 14 36 50 https://aristide-berges.mon-ent-occitanie.fr/	CAP « Électricien »	<u>Le titulaire de ce CAP</u> intervient en tant qu'électricien dans les domaines du bâtiment, de l'industrie, de l'agriculture, des services et des infrastructures. Il installe, met en service, entretient et répare des ouvrages électriques et des réseaux de communication. Il intervient, sous la responsabilité d'un chargé de travaux, sur les installations de logements individuels ou collectifs, de bâtiments industriels, d'immeubles de bureaux, de réseaux de distribution d'énergie, etc. Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an avec une mention complémentaire (MC) ou en 2 ans en bac professionnel ou en brevet professionnel (BP).
	CAP « menuisier, installateur »	<u>Le titulaire de ce diplôme</u> exerce son activité au sein d'une entreprise de menuiserie ou d'agencement. Il fabrique les pièces d'adaptation et d'ajustement des menuiseries (portes, fenêtres, volets, placards, escaliers...) et du mobilier, et les installe. Il réalise également des travaux d'isolation et d'étanchéité en atelier, pour la découpe et l'assemblage des ouvrages, ou sur chantier, pour leur mise en place. Il connaît les différents matériaux (bois, matériaux dérivés, matériaux associés comme l'aluminium, les mousses...), les principales techniques d'usinage du bois et les étapes de fabrication. Sur le chantier, il sait adapter la pose aux contraintes de structure, d'étanchéité et de confort. Par ailleurs, il doit organiser et sécuriser son intervention et veiller au tri et à l'évacuation des déchets.
Lycée professionnel François Camel , 09201 St Giron Tel : 05 61 04 05 00 https://francois-camel.mon-ent-occitanie.fr/	CAP « Assistant technique en milieux familial et collectif » « ATMFC »	<u>Le titulaire du CAP Assistant technique en milieux familial et collectif</u> exerce dans les services techniques de structures collectives publiques ou privées (maisons de retraite par exemple), ou chez les particuliers par l'intermédiaire d'un organisme prestataire. Selon la structure qui l'emploie, il travaille seul ou en équipe et réalise tout ou partie des activités suivantes : entretien des espaces de vie (salon, chambre, cantine...), entretien du linge et des vêtements (lavage, repassage et rangement du linge - ou sa préparation et sa réception lorsque ce service est externalisé) et préparation des repas (approvisionnement ou réception des

		denrées, réalisation des préparations froides et chaudes simples, au besoin selon des spécifications particulières - régimes alimentaires par exemple - et service). Il travaille dans le respect des consignes et de la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité
	CAP « Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant »	<u>Le ou la titulaire de ce CAP</u> 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 ou 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. Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre en 1 an en MC (mention complémentaire) ou en 2 ans en bac professionnel ou en BP (brevet professionnel).

	CAP « cuisine »	Le ou la titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il/elle connaît les produits alimentaires dont il/elle gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts). Il/elle prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits préélaborés. Il/elle a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il/elle sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'oeuvre, sauces, desserts...) qu'il/elle met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il/elle est capable d'élaborer un menu. Par ailleurs, il/elle doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Son environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires. Le ou la diplômé/e débute en tant que commis de cuisine dans la restauration commerciale ou collective.
EREA Guy Villeroux 09103 Pamiers tel : 05 61 67 95 50 https://erea-pamiers.mon-ent-occitanie.fr/	CAP Maçon CAP Monteur en installation sanitaire CAP Peintre applicateur de revêtements CAP Production e services en restauration	Ces CAP sont réservés aux élèves venant de SEGPA (enseignement adapté) Voir sur le site de l'ONISEP pour la description des des différents CAP

