



INFOLETTRE DE L'ORIENTATION

Décembre 2023

n° 31

Actualités :

Vacances scolaires - Le CIEN reste ouvert durant la période des fêtes

Le Centre d'Information est ouvert durant toutes les vacances scolaires, du lundi au vendredi de 9h30 à 18h30, sans interruption.

Vous pouvez prendre rendez-vous pour un entretien personnalisé, sur place ou par téléphone au +377 98 98 87 63, mais aussi venir consulter et/ou emprunter notre documentation.

Retrouvez toutes ces informations, et plus encore, sur notre site Internet :

<https://cien.gouv.mc/>

Salon des Études Supérieures de Nice & Salon des Formations Internationales de Nice

Préparez votre futur le temps d'un week-end : venez découvrir les conseils de professionnels et d'étudiants et trouvez la formation qui vous correspond, en France ou à l'étranger !

Les deux salons se tiendront en parallèle, le vendredi 19 et le samedi 20 janvier 2024, au Palais des Expositions - Nice Acropolis (entrée libre).

- Vendredi 19 janvier 2024 : 13h-17h
- Samedi 20 janvier 2024 : 10h-17h

Pour en savoir plus :

<https://www.studyrama.com/salons/salon-studyrama-des-etudes-superieures-de-nice-37>

<https://www.studyrama.com/salons/salon-des-formations-internationales-de-nice-69>

“

Pour réaliser une chose vraiment extraordinaire, commencez par la rêver.

Walt DISNEY

”

S'informer

Le saviez-vous ? En plus des salons étudiants et des journées portes ouvertes, toute l'année, quel que soit votre niveau d'études, vous pouvez vous renseigner sur les formations et les métiers sur le site de l'Onisep !

<https://www.onisep.fr/>

Zoom Parcoursup

Parcoursup, c'est 3 étapes incontournables pour bien préparer son orientation.

Conseillé aux lycéens dès la classe de seconde pour commencer à se familiariser aux démarches et à se projeter, l'accès à la plateforme Parcoursup est obligatoire pour les élèves de terminale et tous ceux qui souhaitent s'inscrire en 1ère année d'enseignement supérieur,

Si c'est votre cas, dès le 20 décembre, vous pourrez consulter les formations disponibles en 2024 pour formuler au mieux vos vœux !

<https://www.parcoursup.fr/>



FOCUS

Les métiers du goût et des saveurs : spécial fêtes de fin d'année !

Avec le mois de décembre déjà bien entamé, arrivent les réflexions autour de la préparation des traditionnels repas de fête. Quelle bûche choisir ? Quel vin servir ? Avec quels accompagnements ? Faits maison ou bien par un traiteur ?... Si ces questions occupent l'esprit de nombreuses familles, peu s'intéressent à l'envers du décor : par qui, et comment, ces délicieux mets que vous avez plaisir à déguster chaque année sont-ils préparés ? Quels sont les métiers qui se cachent derrière nos plus belles tables de fête ? Au pays de la gastronomie, les professionnels qui travaillent pour créer, vendre ou promouvoir aliments et spécialités culinaires sont nombreux. Nous pouvons néanmoins les répartir dans quatre familles, établies en fonction de leur motivation : transformer la matière première ; cuisiner ; stimuler les sens ; vendre, accompagner le client.

Transformer la matière première : les métiers dits « de bouche »

Quelques exemples : boulanger, charcutier, boucher, poissonnier, fromager, glacier, pâtissier, chocolatier-confiseur...

Leurs missions : fabriquer, transformer et commercialiser des produits alimentaires, que ce soit du fromage, du pain, du poisson ou des pâtisseries. Autant de saveurs que l'on retrouve sur nos tables durant les fêtes. En matière de compétences, dextérité manuelle, technicité et créativité sont des qualités indispensables. Sans oublier le sens de la communication, car souvent ces professions impliquent de travailler en équipe et d'accueillir le client. Attention, ces métiers sont réservés aux plus motivés, car on n'y compte pas ses heures.

Cuisiner : les métiers de la table

Quelques exemples : chef cuisinier, commis de cuisine, sommelier, traiteur-organisateur de réceptions...

Et si cette année vous décidiez de confier la préparation des repas aux mains de professionnels ? Évoluant entre la cuisine, la salle de restauration et la cave à vins, ces professions font tourner un restaurant. Selon leur rôle dans l'équipe (appelée ici « brigade »), ils élaborent la carte, mettent au point les recettes, aident à la préparation des plats, sélectionnent et servent les vins ou encore, organisent les buffets. De la réception des marchandises aux derniers nettoyages du soir, leurs journées peuvent commencer tôt et finir tard. Motivation, passion et rigueur sont de mise !

Stimuler les sens : les métiers liés à la création

Quelques exemples : œnologue, aromaticien, créateur de cocktails, designer culinaire, journaliste culinaire...

Goût, odeur, texture et couleur... leur point commun est de travailler avec leurs sens pour tester et analyser les produits, proposer les meilleures associations de saveurs, mais surtout, donner envie aux consommateurs. Les uns créent des arômes en laboratoire ou des cocktails derrière des bars d'hôtels ou de restaurants. D'autres travaillent l'image des produits culinaires, par la photographie et même les arts plastiques. De quoi vous inspirer pour la présentation de votre menu de fête !

Vendre, accompagner le client : les métiers du conseil

Quelques exemples : diététicien, caviste, épicier, primeur...

Que leur domaine d'expertise soit le vin, les fruits et légumes, l'équilibre alimentaire (une compétence fortement appréciée après la période des fêtes...) ou la vente de produits gastronomiques, tous mettent leurs connaissances au service des consommateurs. Leur objectif : aider ceux-ci à trouver les produits et les recettes qui correspondent à leur goûts, à leurs besoins, et à leurs envies.

Se former à ces métiers

Les formations pour accéder aux métiers du goût sont nombreuses : CAP et Bac Professionnel, Brevet Professionnel, Bac STHR, BTS, Licences Professionnelles, Compagnons du Devoir... Le choix de la formation s'effectue en fonction de la spécialité visée, du projet personnel et professionnel, du parcours initial voire du lieu d'habitation. Toutes les formations mettent l'accent sur la pratique en atelier, les stages et l'apprentissage. Il est également possible de les combiner afin d'approfondir sa spécialisation ou de la compléter.