

Brevets professionnels

Le brevet professionnel (BP) se prépare en deux ans après un CAP préparé **par la voie de l'apprentissage** (ou après 2 ans d'expérience professionnelle après un CAP ou BEP préparé sous statut scolaire) ou après 5 ans d'expérience professionnelle pour les autres candidats.

Diplôme de promotion professionnelle, il permet d'atteindre **un niveau de qualification plus élevé**, tout en permettant de s'installer à son compte et d'être maître d'apprentissage. Il atteste l'acquisition d'une haute qualification dans l'exercice d'une activité professionnelle à caractère industriel, artisanal, commercial, administratif ou social.

Délivré dans plus d'une soixantaine de spécialités, il est exigé dans certaines professions réglementées (préparateurs en pharmacie par exemple) ou pour s'installer à son compte (coiffeurs...).

Il se prépare uniquement par apprentissage ou par la voie de la formation continue. Sont listés dans cet article uniquement les BP préparés par apprentissage.



ADMINISTRATION DES FONCTIONS PUBLIQUES

Le titulaire de ce BP peut assurer des tâches techniques administratives de base incluant d'une part le secrétariat et l'accueil du public, d'autre part des tâches liées à :

- la gestion administrative et la communication ;
- la gestion financière et comptable ;
- l'assistance télématique et informatique, et l'assistance en Bureautique.

Pour mener ces tâches à bien, il utilise des équipements et logiciels de Bureau-tique. Son activité s'inscrit dans l'environnement économique et juridique propre à la fonction publique qui l'emploie.

Nord

- **Roubaix** CFA académique - ERP André Maginot ☎ 03 20 73 76 67
(recrutement particulier en lien avec la Maison Départementale des Personnes Handicapées)

AGENT TECHNIQUE DE PRÉVENTION ET DE SÉCURITÉ

Le titulaire de ce BP est formé à la fois à la prévention des risques et à l'intervention en cas de sinistre.

L'agent technique répertorie les risques propres à l'entreprise, les analyse et propose des moyens pour les prévenir. Il apprécie l'adéquation des matériels mis à sa disposition avec les risques identifiés.

Il sait traiter les informations transmises par les moyens techniques de surveillance à distance (sur un site ou dans le cadre d'une centrale de télésurveillance). Lors d'une intervention, il choisit les moyens matériels et humains à engager selon la nature du sinistre. Il sait définir les limites de l'action à mener. Il est à même d'évaluer s'il y a lieu de faire appel à des services techniques d'assistance.

Enfin, il peut être amené à encadrer une équipe et à prendre en charge les tâches administratives en lien avec son activité.

Nord

- **Armentières** CFA régional St Louis Institut Nicolas Barré ☎ 03 20 77 06 07
- **Saint-André-lez-Lille** CFA académique LP des Vertes Feuilles ☎ 03 20 74 75 76

AGROÉQUIPEMENTS, CONDUITE ET MAINTENANCE DES MATÉRIELS

Le titulaire de ce BP utilise les matériels et installations nécessaires à la production et à la manutention de produits agricoles, animaux ou végétaux, à leur stockage, leur conditionnement et leur première transformation, à l'entretien du paysage et à la protection de la nature. Il peut exercer ses activités sur une exploitation agricole, dans une coopérative, dans une entreprise de travaux agricoles, forestiers ou paysagers, chez un distributeur d'agro-équipements, dans une station de stockage et de conditionnement ou auprès d'une collectivité locale.

Ce professionnel est capable de guider d'autres salariés s'il doit participer à la conduite d'un chantier ou d'un atelier. Il sait organiser l'activité en prenant en charge la gestion des personnes et la maintenance du parc de matériel, et l'adapter en cas d'imprévu. Il veille aux règles de sécurité et rend compte de l'exécution des travaux. Il connaît les spécificités du travail mécanisé avec le vivant ainsi que les exigences de qualité des produits et des prestations.

A noter : ce diplôme est délivré par unités capitalisables.

Pas de Calais

- **Savy-Berlette** CFA régional de Genech Lycée d'enseignement agricole privé ☎ 03 21 59 24 29

AMÉNAGEMENTS PAYSAGERS

Le titulaire de ce diplôme réalise et entretient des jardins et espaces verts. Il est salarié d'une entreprise paysagère ou du service espaces verts d'une ville, d'une collectivité territoriale, d'un syndicat intercommunal. Avec de l'expérience, il peut devenir chef d'équipe sur des chantiers de création d'espaces verts ou de jardins.

Il participe à la conduite du chantier : préparation, organisation, exécution des travaux prévus. Il maîtrise les techniques nécessaires à la réalisation et à l'entretien d'un espace paysager : lecture des plans techniques, nettoyage et préparation du terrain, construction d'éléments du jardin, plantation des végétaux... Il établit le calendrier d'entretien des espaces paysagers, taille les arbres fruitiers, entretient les haies, pelouses et gazons, surveille l'état sanitaire des végétaux...

A noter : ce diplôme est uniquement délivré par unités capitalisables.

Nord

- **Douai** CFA public agricole du Nord - Lycée Bio Tech' ☎ 03 27 08 02 20
- **Dunkerque** CFA public agricole - Lycée agricole de Dunkerque ☎ 03 28 58 80 30
- **Lesquin** CFA régional de Genech ☎ 03 20 62 29 99
- **Raismes** CFA public agricole - Lycée horticole ☎ 03 27 36 75 45

Pas de Calais

- **Coulogne** CFA régional de Genech - Lycée agricole privé de Coulogne ☎ 03 21 46 14 60

ARTS DE LA CUISINE

Le titulaire du BP prévoit les approvisionnements et entretient son poste de travail en respectant les règles d'hygiène alimentaire et de sécurité.

Il prépare les légumes, viandes et poissons et les assemble avec des produits préélaborés afin de réaliser des plats. Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température.

Il sait confectionner des préparations chaudes ou froides (hors-d'oeuvre, sauces, desserts...), qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette.

Il doit faire preuve de créativité et d'originalité pour mettre au point des menus, créer de nouvelles recettes. Il sait harmoniser les mets et les vins. Il anime et organise le travail de son équipe, contrôle la qualité et la rentabilité de la production culinaire.

Le diplômé peut travailler dans un restaurant ou un hôtel, dans la restauration collective ou chez un traiteur. Par la suite, il peut devenir chef de cuisine ou s'installer à son compte.

Nord

- **Bailleul** CFA régional Saint-Louis LP privé Sainte-Marie ☎ 03 28 50 95 00
- **Dunkerque** CFA Chambre de métiers et de l'artisanat ☎ 03 28 58 77 87
- **Wattignies** CFA Chambre de métiers et de l'artisanat ☎ 03 20 96 04 94

Pas de Calais

- **Aire-sur-la-Lys** CFA académique -Lycée polyvalent Vauban ☎ 03 21 95 45 80
- **Arras** CFA régional Saint-Louis UFA Baudimont saint-Charles ☎ 03 21 48 23 88

ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

Le titulaire de ce diplôme assure l'accueil des clients et la vente, parfois l'animation d'une équipe :

- **organisation et préparation du service** : il gère les approvisionnements en matériel et en produits. Il réalise les mises en place, répartit et organise le travail ;
- **accueil et vente** : il enregistre les réservations, assure l'accueil des clients, les informe et les conseille au moment de la commande. Il reste attentif et disponible tout au long du service ;
- **service** : il prend les commandes, assure le service, établit les additions et encaisse les paiements. Il peut être amené à réaliser des opérations de découpage et de flambage à la table des clients
- **contrôle et gestion** : il encadre le travail de son équipe, assure la gestion des approvisionnements et des stocks, et contrôle les recettes. Le diplômé peut débiter en tant que chef de rang puis évoluer vers un poste de maître d'hôtel.

Nord

- **Bailleul** CFA régional Saint-Louis LP privé Sainte-Marie ☎ 03 28 50 95 00
- **Dunkerque** CFA Chambre de métiers et de l'artisanat ☎ 03 28 58 77 87
- **Wattignies** CFA Chambre de métiers et de l'artisanat ☎ 03 20 96 04 94

Pas de Calais

- **Arras** CFA régional Saint-Louis Lycée Baudimont Saint-Charles ☎ 03 21 16 18 00

BOUCHER

Le titulaire du BP boucher est formé à l'organisation et à la gestion d'un point de vente spécialisé. Il assure diverses fonctions :

- **l'approvisionnement et le stockage** : il commande, réceptionne et stocke les carcasses et les viandes. Il sait sélectionner les produits de bonne qualité et connaît les techniques de conservation des viandes. Il choisit les fournisseurs, négocie avec eux et passe les commandes ;
- **la transformation** : il découpe les carcasses, les désosse et les sépare. Il pare et épluche les viandes, les prépare pour la vente (ficelage, bardage...) ;
- **la vente** : il prend en charge l'agencement du point de vente et la présentation des produits. Il accueille et conseille les clients, conditionne leurs achats et encaisse les ventes ;
- **la gestion** : il contrôle les stocks et calcule les rendements. Il peut être amené à encadrer du personnel ;
- **l'entretien** : il entretient les locaux et travaille en respectant les règles d'hygiène et de sécurité. Le diplômé débute comme ouvrier très qualifié dans une entreprise artisanale, de commerce de gros ou de demi-gros. Avec une solide expérience, il pourra créer ou reprendre une entreprise.

Nord

- **Tourcoing** CFA chambre de métiers et de l'artisanat ☎ 03 20 03 37 88
- **Valenciennes** Chambre de métiers et de l'artisanat ☎ 03 27 21 16 17

Pas de Calais

- **Arras** CFA Chambre de métiers et de l'artisanat ☎ 03 21 21 30 80
- **Calais** CFA chambre de métiers et de l'artisanat ☎ 03 21 97 31 03

BOULANGER

Le BP boulanger prépare aux fonctions d'artisan boulanger ou de chef boulanger dans les entreprises artisanales ou dans la grande distribution, voire de responsable de fabrication dans les entreprises industrielles. Le titulaire du diplôme peut également s'installer à son compte.

Le boulanger prend en charge l'approvisionnement, le stockage et le contrôle qualité des matières premières. Il pétrit la pâte, pèse et façonne les pains. Il assure le suivi de la fermentation et de la cuisson. Il met en valeur les produits par fourrage, glaçage ou décoration.

Il participe à la gestion de l'entreprise (calcul du rendement et du prix de revient, paiement des fournisseurs, etc.) et du personnel. Il sait établir un argumentaire de vente et assurer la promotion de ses produits.

A noter : la boulangerie évolue vers les produits de restauration légère (pizzas, sandwiches, salades...) et s'adapte aux nouvelles techniques qui réduisent la pérennité et la durée du travail.

Nord

- **Dunkerque** CFA Chambre de métiers et de l'artisanat ☎ 03 28 58 77 87
- **Tourcoing** CFA chambre de métiers et de l'artisanat ☎ 03 20 03 37 88
- **Valenciennes** CFA Chambre de métiers et de l'artisanat ☎ 03 27 21 16 17

Pas de Calais

- **Arras** CFA Chambre de métiers et de l'artisanat ☎ 03 21 21 30 80
- **Saint-Martin-Boulogne** CFA chambre de métiers et de l'artisanat ☎ 03 21 99 91 91

CARRELAGE MOSAÏQUE

Le titulaire de ce diplôme réalise toute pose de carrelage et de mosaïque. Dans un premier temps, il identifie les caractéristiques de l'ouvrage ainsi que la nature des supports et revêtements. Puis, il établit un plan d'exécution, organise son chantier (approvisionnement, choix des matériels...) et le met en place (éléments de protection, échafaudage...) avant de réaliser le revêtement en carrelage ou en mosaïque du sol ou des murs.

Nord

- **Marly BTP** CFA Nord Pas de Calais ☎ 03 27 46 41 59
- **Montigny-en-Ostrevent** CFA académique du LP René Cassin ☎ 03 27 95 81 50

Pas de Calais

- **Arras** CFA académique LP Le Caron ☎ 03 21 71 17 46
- **Hesdigneul-les-Boulogne BTP** CFA Nord Pas de Calais ☎ 03 21 10 38 38

CHARCUTIER-TRAITEUR

Le titulaire de ce BP est un ouvrier hautement qualifié qui fabrique des produits de charcuterie et des plats cuisinés et s'occupe de la gestion commerciale. Il exerce diverses fonctions :

- **l'approvisionnement et le stockage** : il

sélectionne les fournisseurs, passe les commandes, réceptionne les marchandises ;

- **la production** : il découpe, désosse et prépare les viandes, volailles et poissons. Il fabrique des terrines, pâtés, foies gras, salaisons. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) et les conditionner selon la nature des produits, les conditions de service et de livraison. Il sait aussi présenter et dresser un buffet ;

- **la vente** : il prend en charge l'agencement du magasin et la présentation des produits. Il accueille et conseille les clients, conditionne leurs achats et encaisse les ventes ;

- **la gestion** : il contrôle les stocks et calcule les rendements. Il peut être amené à encadrer du personnel ;

- **l'entretien** : il entretient les locaux et travaille en respectant les règles d'hygiène et de sécurité. Le diplômé débute comme ouvrier très qualifié dans une entreprise artisanale, telle qu'une boucherie-charcuterie, un traiteur.

Avec une solide expérience, il pourra créer ou reprendre une entreprise.

Nord

• **Tourcoing** CFA chambre de métiers et de l'artisanat ☎ 03 20 03 37 88

Pas de Calais

• **Arras** CFA chambre de métiers et de l'artisanat ☎ 03 21 21 30 80

• **Calais** CFA chambre de métiers et de l'artisanat ☎ 03 21 97 31 03

CHARPENTIER BOIS

Le titulaire de ce diplôme est un professionnel hautement qualifié dans la réalisation et la réhabilitation d'ouvrages en bois ou matériaux associés, dont il assure également la maintenance.

Il partage son temps entre l'atelier et le chantier. En atelier, il prépare, organise et prend en charge la fabrication d'ouvrages tels que les escaliers, abris de jardin, revêtements de façade... ; sur chantier, il monte des charpentes, des étalements... Il peut travailler dans une entreprise artisanale, une PME ou une PMI du secteur.

Pas de Calais

• **Arras** CFA des Compagnons du Tour de France ☎ 03 21 48 23 88

COIFFURE

Le titulaire de ce BP allie la dextérité du coiffeur à la rigueur du gestionnaire. Il accueille le client, le conseille, le coiffe. Il participe à la gestion commerciale, comptable et financière du salon, assure le re-

crutement et l'encadrement du personnel.

Ce diplôme est nécessaire pour ouvrir et gérer un salon de coiffure.

Nord

• **Aulnoye-Aymeries** CFA régional Saint Louis Institution Sainte Jeanne d'Arc ☎ 03 27 53 60 30

• **Cappelle-la-Grande** CFA de la chambre de métiers et de l'artisanat ☎ 03 28 61 48 48

• **Caudry** CFA chambre de métiers et de l'artisanat ☎ 03 27 75 10 71

• **Lille** CFA Alfred Mairesse ☎ 03 20 54 42 11

• **Tourcoing** CFA chambre de métiers et de l'artisanat - Le Virolois ☎ 03 20 58 16 50

• **Valenciennes** CFA chambre de métiers et de l'artisanat ☎ 03 27 21 16 17

Pas de Calais

• **Arras** CFA académique LP Savary-Ferry ☎ 03 21 23 83 83

• **Béthune** CFA chambre de métiers et de l'artisanat ☎ 03 21 68 71 60

• **Calais** CFA chambre de métiers et de l'artisanat ☎ 03 21 97 31 03

• **Saint-Martin-Boulogne** CFA chambre de métiers et de l'artisanat ☎ 03 21 99 91 91

COUVREUR

Le couvreur travaille principalement en entreprise artisanale et sur chantier, que ce soit sur des constructions neuves ou pour entretenir et rénover des toitures. Son activité lui impose de rester particulièrement attentif aux normes de sécurité.

Il peut travailler au sein d'une équipe de deux ou trois couvreurs, sous la responsabilité d'un chef de chantier, mais il peut aussi assurer la coordination de quelques ouvriers et former des apprentis.

Il participe à la préparation du chantier (devis, proposition de solutions adaptées...). Sur place, il monte les échafaudages, pose l'isolation thermique, l'isolation acoustique, la couverture et les systèmes d'évacuation des eaux pluviales, et réalise l'étanchéité. Il peut également installer des systèmes électriques (paratonnerres par exemple), des panneaux solaires...

Le titulaire de ce diplôme peut évoluer rapidement vers les fonctions de chef d'équipe, voire de chef d'entreprise.

Nord

• **Jeumont** CFA des Compagnons du Tour de France ☎ 03 27 67 01 52

• **Marly** BTP CFA Nord Pas de Calais ☎ 03 27 46 41 59

• **Saint-Pol-sur-Mer** CFA académique du LP Guynemer ☎ 03 28 64 57 49

Pas de Calais

• **Arras** CFA des Compagnons du Tour de

France ☎ 03 21 48 23 88

• **Hesdigneul-les-Boulogne** BTP CFA Nord Pas de Calais ☎ 03 21 10 38 38

• **Loos-en-Gohelle** CFA régional Saint-Louis UFA Sainte Barbe ☎ 03 21 14 77 50

ÉLECTRICIEN(NE)

Le titulaire de ce diplôme est un monteur électricien hautement qualifié, capable d'animer une petite équipe dans une entreprise de BTP spécialisée dans les travaux d'installation électrique.

Il prépare l'exécution du travail, ouvre le chantier, en assure l'exécution, le suivi et le contrôle (y compris sur le plan économique) et, enfin, le clôture. Il mène toutes ces opérations dans le respect des normes et des règles relatives à la qualité et à la sécurité. Il peut intervenir au niveau de l'installation, du câblage et du raccordement :

- des organes de commande des chaînes de conversion d'énergie électrique liées à la force motrice, l'éclairage, l'électrothermie ou l'électrochimie ;
- des systèmes d'alimentation sans interruption ;
- des dispositifs de compensation d'énergie réactive ;
- des sources d'éclairage. Il procède par ailleurs aux opérations de raccordement d'installations à haute tension et au montage de systèmes à courants faibles (alarme, interphonie, téléphonie, régulation...).

Pas de Calais

• **Béthune** CFA académique du LP Salvador Allende ☎ 03 21 57 35 16

ESTHÉTIQUE, COSMÉTIQUE, PARFUMERIE

Le titulaire de ce diplôme est compétent en soins esthétiques du visage et du corps. Il conseille les clients, vend des prestations de beauté, des produits cosmétiques et de parfumerie. Il peut animer un pôle de vente, un service d'institut de beauté...

Après quelques années d'expérience, il peut assurer la gestion administrative et financière de l'entreprise et participer à la formation du personnel.

Nord

• **Tourcoing** CFA chambre de métiers et de l'artisanat ☎ 03 20 58 16 50

• **Valenciennes** (Prouvy), CFA chambre de métiers et de l'artisanat ☎ 03 27 21 16 17 62

Pas de Calais

• **Arras** CFA académique LP Savary-Ferry ☎ 03 21 23 83 83

• **Béthune** CFA chambre de métiers et de l'artisanat ☎ 03 21 68 71 60

FLEURISTE

Le titulaire de ce BP est un technicien qualifié qui exerce son activité dans un atelier floral, en magasin ou au rayon spécialisé d'une grande surface.

Doté d'une culture générale et artistique, il réalise des travaux créatifs et esthétiques dans le respect des styles et des techniques. Il participe à l'approvisionnement et à la gestion des stocks. Il négocie, vend, conseille et fidélise les clients. Il participe à l'animation de la surface de vente et assure la gestion commerciale du magasin, avec un double objectif de qualité et de rentabilité. Après quelques années d'expérience, il peut accéder aux fonctions de collaborateur du chef d'entreprise.

Nord

- **Dunkerque** CFA académique du LP Guy Debeyre ☎ 03 28 59 08 00
- **Lesquin** CFA régional de Genech ☎ 03 20 62 29 99
- **Tourcoing** CFA chambre de métiers et de l'artisanat ☎ 03 20 58 16 50

Pas de Calais

- **Arras** CFA chambre de métiers et de l'artisanat ☎ 03 21 21 30 80
- **Samer** CFA des métiers ruraux ☎ 03 21 33 53 29

GOVERNANTE

La titulaire de ce BP est responsable de la présentation et du confort des chambres, pour une clientèle française ou étrangère. Elle doit avoir un sens aigu de la propreté et le goût de l'aménagement intérieur. Ses fonctions relèvent de :

- **la gestion et animation d'une équipe** : elle établit le planning des femmes de chambre et des lingères, dont elle coordonne et dirige le travail. Elle peut recruter ou participer au recrutement du personnel, dont elle assure l'accueil et l'intégration ;

- **la gestion du matériel et des produits** : elle gère les stocks et la distribution du matériel, du linge, des produits d'entretien, etc. ;

- **la communication** : elle assure le suivi des demandes et des réclamations des clients à l'étage et gère les relations avec les fournisseurs ou les sous-traitants ;

- **le contrôle** : il porte sur la propreté et l'hygiène (linge, chambres, sanitaires), et sur la maintenance des équipements. La gouvernante exerce dans les hôtels, les résidences hôtelières et les établissements parahôtelières.

Pas de Calais

- **Beuvry** CFA académique du Lycée Polyvalent M. Yourcenar ☎ 03 21 64 51 00

INDUSTRIES ALIMENTAIRES

Le titulaire de ce brevet professionnel est un technicien de la transformation, de la fabrication et du conditionnement des produits alimentaires. Il peut être ouvrier hautement qualifié, conducteur de ligne automatisée, chef de file, de chaîne, de ligne, animateur de production, chef d'équipe ou adjoint d'agent de maîtrise.

Il assure la conduite de matériels et la mise en oeuvre de procédés et de savoir-faire liés aux produits fabriqués dans l'entreprise. Il organise l'activité, peut remplacer un ouvrier absent. Il forme les ouvriers qualifiés et spécialisés à leur arrivée, puis en cas d'adoption de nouveaux procédés. Selon les entreprises, ce technicien peut encadrer une petite équipe ou être chargé de tâches très spécifiques. Où qu'il travaille, sa polyvalence sera appréciée.

A noter : ce diplôme est uniquement délivré par unités capitalisables.

Nord

- **Douai** CFA de l'IFRIA - Lycée Bio'Tech ☎ 03 27 99 75 68

MAÇON

Le titulaire de ce diplôme réalise, à partir de directives, l'ensemble des travaux de maçonnerie sur des chantiers de construction neuve, de rénovation ou de réhabilitation. Il intervient dans les secteurs suivants : construction de maisons individuelles, de bâtiments divers, travaux de maçonnerie générale, travail de la pierre.

Il peut travailler dans une entreprise artisanale, une PME ou une grande entreprise. Qu'il travaille seul ou en équipe, il est souvent autonome sur le chantier et responsable de la bonne exécution et du suivi des travaux qui lui sont confiés.

Son activité requiert dès le départ de bonnes connaissances professionnelles. Il participe à l'installation du chantier, organise l'exécution de l'ouvrage, quantifie ses besoins, effectue les implantations et les tracés nécessaires. Il peut réaliser des ouvrages complexes en maçonnerie ou en béton, ou des ouvrages faisant appel à la préfabrication. Pour ce faire, il doit intégrer et prendre en compte les contraintes de mise en oeuvre, celles liées à la protection de l'environnement, les dispositions constructives en vigueur et les procédures qualité de son entreprise.

Quelques mois d'activité sont nécessaires au diplômé pour être opérationnel. Après cinq années de pratique, il peut, en fonction de ses attentes, de son expérience et de ses aptitudes, devenir maître ouvrier, voire évoluer vers la direction d'équipe ou l'encadrement de chantier.

Nord

- **Jeumont** CFA des Compagnons du Tour de France ☎ 03 27 67 01 52
- **Marly** BTP CFA Marly ☎ 03 27 46 41 59
- **Roubaix** BTP CFA Lille Métropole ☎ 03 20 68 50 60

Pas de Calais

- **Arras** CFA des Compagnons du Tour de France ☎ 03 21 48 23 88
- **Hesdigneul-les-Boulogne** BTP CFA Hesdigneul ☎ 03 21 10 38 38

MENUISIER

Le titulaire de ce diplôme est un ouvrier hautement qualifié qui exerce son métier en atelier ou sur chantier, aussi bien en construction neuve qu'en réhabilitation ou en agencement. Il travaille le bois, ses dérivés et les matériaux associés (aluminium, produits verriers, matières plastiques...). Il réalise des ouvrages de menuiserie du bâtiment (escaliers, fermetures, cloisons, revêtements de sol, revêtements muraux...), d'agencement (magasins, salles de bains...), d'aménagement intérieur (mobilier, placards...) et de mobilier urbain (kiosques, aires de jeux...).

Après avoir fait l'état des lieux et analysé l'existant, le menuisier exécute les dessins (épures, plans...), définit le processus de fabrication, réalise l'ouvrage et, enfin, le met en place.

Nord

- **Bailleul** CFA régional Saint Louis LP privé Sainte Marie ☎ 03 28 50 95 00
- **Jeumont** CFA des Compagnons du Tour de France ☎ 03 27 67 01 52
- **Roubaix** BTP CFA Lille Métropole ☎ 03 20 68 50 60

Pas de Calais

- **Béthune** CFA académique du LP Salvador Allende ☎ 03 21 57 35 16
- **Hesdigneul-les-Boulogne** BTP CFA Hesdigneul ☎ 03 21 10 38 38

MÉTIER DE LA PIERRE

Le titulaire de ce diplôme est un professionnel hautement qualifié qui travaille en entreprise artisanale, en atelier ou sur chantier, seul ou en équipe.

Il prend connaissance des plans et des relevés d'éléments devant être aménagés. Lui-même établit des tracés et épures, ainsi qu'un descriptif des nuances de matériaux. Il choisit le matériel nécessaire à la réalisation et participe à l'organisation du chantier (installation, évacuation des déchets...).

Par ailleurs, il débite, taille, assemble, pose et nettoie les roches qu'il a choisies

avant de les mettre en place. Il peut également réaliser des travaux de démontage.

En fin de chantier, il vérifie la conformité de l'ouvrage et effectue les contrôles qualité.

Pas de Calais

- Arras CFA académique du LP Jacques le Caron ☎ 03 21 71 17 46

MÉTIERS DU PLÂTRE ET DE L'ISOLATION

Le titulaire de ce diplôme travaille principalement dans des entreprises artisanales en construction, rénovation, restauration et réhabilitation de bâtiments.

Il met en oeuvre des produits dits «humides» (briques, carreaux de plâtre, plâtres) ou des produits «secs» (plaques, matériaux composites ayant une fonction acoustique, thermique ou de sécurité incendie).

Il intervient, seul ou en équipe, dans l'aménagement intérieur des bâtiments (réalisation de doublages, cloisons, plafonds, sols).

Son travail va de la préparation du chantier à la réception des travaux en passant par le contrôle. Il peut aussi animer une équipe de quelques personnes et former les plus jeunes.

Pas de Calais

- Arras CFA académique du LP J le Caron ☎ 03 21 71 17 46
- Hesdigneul-les-Boulogne BTP CFA Hesdigneul ☎ 03 21 10 38 38

MONTEUR EN INSTALLATIONS DU GÉNIE CLIMATIQUE ET SANITAIRE

Le monteur en installations de génie climatique travaille sur chantier pour la mise en place, l'entretien et le dépannage d'installations.

Dans un premier temps, il prépare le chantier en allant sur le site, en consultant les plans et schémas d'installation, en effectuant des relevés et en traçant des schémas de détail du travail à exécuter.

Il choisit une méthode de travail puis réalise l'installation en tenant compte des règles de sécurité : implantation des matériels, pose et assemblage des différentes parties (générateurs, émetteurs, tableau électrique...). Il vérifie la conformité de l'installation et la teste avant de la mettre en service.

Nord

- Marly BTP CFA Marly ☎ 03 27 46 41 59
- Roubaix BTP CFA Lille Métropole ☎ 03 20 68 50 60

Pas de Calais

- Arras CFA académique du LP J le Caron ☎ 03 21 71 17 46
- Hesdigneul-les-Boulogne BTP CFA Hesdigneul ☎ 03 21 10 38 38

PEINTRE APPLICATEURS DE REVÊTEMENTS

Le titulaire de ce diplôme exerce ses activités en tant que compagnon professionnel. Il travaille seul ou en équipe, selon la taille du chantier, et peut diriger et former quelques personnes. Il prépare son travail, le mène à bien en respectant les normes (sécurité, environnement...) et contrôle le résultat obtenu. La réalisation du chantier comprend la préparation des supports, l'application des produits, la pose des revêtements muraux et de sol.

Par ailleurs, il peut effectuer des travaux simples de décoration grâce à ses connaissances en matière de couleurs, de styles et de formes. Enfin, il exerce une fonction de conseil auprès des clients.

Nord

- Roubaix BTP CFA Lille Métropole ☎ 03 20 68 50 60

Pas de Calais

- Arras CFA des Compagnons du Tour de France ☎ 03 21 48 23 88
- Hesdigneul-les-Boulogne BTP CFA Hesdigneul ☎ 03 21 10 38 38

PRÉPARATEUR EN PHARMACIE

Le préparateur en pharmacie seconde le pharmacien. Son sens du contact lui permet d'écouter et de conseiller les clients. Il connaît la posologie des produits (c'est-à-dire leur dosage et leur mode d'administration) et traduit les doses prescrites sur l'ordonnance en nombre de boîtes. Il réalise encore quelques préparations de produits pharmaceutiques, pommades et crèmes, sur prescription médicale. Il participe à la gestion des stocks.

Le titulaire du BP travaille le plus souvent dans une pharmacie commerciale, mais il peut également exercer son activité en milieu hospitalier, où il délivre les médicaments aux divers services, ou dans l'industrie, où il contrôle les composants de base et encadre les équipes de fabrication.

Nord

- Douai CFA académique du Lycée E Labbé ☎ 03 27 71 51 71 (en 2 ans)
- Valenciennes ARCPP Apprentissage ☎ 03 27 22 95 26
- Villeneuve-d'Ascq ARCPP Apprentissage ☎ 03 20 59 17 17

Pas de Calais

- Le-Portel ARCPP Apprentissage ☎ 03 21 33 86 10

RESPONSABLE D'ATELIER DE PRODUCTIONS HORTICOLES

Cette formation prépare à devenir salarié hautement qualifié, chef de culture ou chef d'exploitation dans une structure horticole. Le titulaire peut travailler sur une exploitation, dans une entreprise horticole ou dans un service de collectivité territoriale, dans des secteurs d'activités variés : pépinières, productions florales, productions légumières, productions fruitières, plantes à parfum, aromatiques ou médicinales. Son activité s'exerce dans des contextes variés (plein champ, sous abri, hors-sol). Elle est fortement dépendante de la saisonnalité et de la demande commerciale.

Nord

- Lomme CFA agricole du Nord ☎ 03 20 22 83 85

Pas de Calais

- Saint-Omer CFA public agricole du Pas de Calais ☎ 03 21 11 54 70

RESPONSABLE D'ENTREPRISE AGRICOLE

Le BP REA permet d'obtenir la capacité professionnelle agricole, nécessaire à l'installation d'un agriculteur.

Le coeur de la formation réside dans l'acquisition de compétences en élevage et en cultures, ainsi qu'en gestion d'entreprise. Cependant, la communication sur les produits et sur le métier, la gestion des ressources humaines, le droit du travail, la prise de décision, la connaissance des filières de transformation et la qualité sont également abordés.

Ce diplôme est délivré par unités capitalisables : deux UC générales, six UC professionnelles, deux UC techniques, dont l'une porte sur un atelier de production (lait, viande, hors-sol, volailles, grandes cultures, viticulture, horticulture, arboriculture, élevage d'équidés, miel, saliculture).

Nord

- Hazebrouck CFA régional de Genech UFA de Hazebrouck ☎ 03 28 50 93 70
- Le-Quesnoy CFA public agricole du Nord - Lycée agricole des 3 chênes ☎ 03 27 20 07 40

Pas de Calais

- Radinghem CFA public agricole du Pas de Calais ☎ 03 21 41 00 41

RESPONSABLE DE CHANTIERS FORESTIERS

Le titulaire de ce BP participe à la conduite et à l'organisation de chantiers forestiers. Il réalise les travaux d'exploitation forestière : identification des limites de la coupe, abattage selon des techniques adaptées à la situation, tri et ramassage des grumes. Il peut

être chargé de travaux de renouvellement et d'amélioration des peuplements végétaux (observation du peuplement forestier, préparation des sols, identification des techniques de culture de la forêt, taille...). Il veille à la bonne exécution du travail et assure l'entretien courant du matériel et des équipements.

Nord

• **Bavay** CFA de Genech – Lycée Notre dame de l'Assomption ☎ 03 27 63 11 11

Brevets professionnels agricoles

Diplôme de niveau V, comme le CAPA, il atteste l'acquisition d'une qualification professionnelle pour l'exercice d'une activité d'ouvrier qualifié dans le domaine agricole et para-agricole.

Les BPA se préparent par apprentissage ou en formation professionnelle continue.

TRAVAUX DE LA CONDUITE ET ENTRETIEN DES ENGIN AGRICOLES

Ce BPA prépare au métier de chauffeur mécanicien dans les domaines de la production agricole et des travaux externalisés (coopératives d'utilisation de matériel agricole, entreprises de travaux agricoles).

Le chauffeur mécanicien prépare le chantier et le matériel nécessaire. Il peut réaliser les opérations d'entretien élémentaires, comme le graissage ou la vérification des niveaux. Il a suffisamment de connaissances mécaniques pour identifier une panne, voire la réparer lui-même, et pour réviser le matériel (démontage, contrôle et maintenance préventive).

Nord

• **Bourbourg** CFA régional de Genech Lycée agricole privé Charles Brasseur ☎ 03 28 22 03 31

• **Haussey** - Maison familiale rurale ☎ 03 27 37 35 04

Pas de Calais

• **Campagne-les-Boulonnais** CFA des métiers ruraux ☎ 03 21 86 52 76

• **Tilloy-lès-Mofflaines** CFA agricole du Pas de Calais Lycée agro-environnemental ☎ 03 21 60 73 17

TRAVAUX DE LA PRODUCTION ANIMALE

Ce BPA est accessible par la voie de l'apprentissage et de la formation continue. Il est composé de dix unités capitalisables (UC) dont trois sont communes à tous les BPA. Deux UC sont des Ucare (unités d'adaptation régionale à l'emploi). Les candidats qui souhaitent obtenir la capacité professionnelle agricole (CPA), nécessaire pour pouvoir bénéficier des aides de l'Etat à l'installation des jeunes agriculteurs, doivent obligatoirement présenter l'Ucare intitulée "Mobiliser des éléments d'analyse technico-économique pour raisonner un projet".

Le contenu de la formation s'articule autour de situations de travail concrètes :

- observation et surveillance des animaux ;
- préparation et distribution des aliments ;
- soins courants, manipulations d'animaux, suivi des lots ;
- utilisation, nettoyage et entretien des matériels, équipements, bâtiments. S'y ajoutent, selon les spécialités, la traite, la conduite et le suivi de la reproduction ou les travaux culturaux.

Pas de Calais

• **Radinghem** CFA agricole du Pas de Calais ☎ 03 21 41 01 00

TRAVAUX DES AMÉNAGEMENTS PAYSAGERS

Ce BPA, qui offre une seule spécialité, forme des ouvriers qualifiés dans le secteur du paysage. Il est accessible essentiellement en formation continue, mais aussi en apprentissage, selon le système des unités capitalisables (UC).

Les titulaires de ce diplôme peuvent mener un chantier d'aménagement paysager, entretenir des bassins, réaliser des travaux de voirie ou d'aménagement urbain. Ils peuvent effectuer des implantations (niveaux, traçage, piquage) et préparer le sol, notamment par l'apport de substrat.

Ils engazonnent les parcelles, plantent les arbustes et les arbres, réalisent les massifs. Ils se chargent de l'entretien des plantations, appliquent les traitements phytosanitaires et assurent les apports d'engrais.

Nord

• **Dunkerque** CFA agricole du Nord Lycée agricole de Dunkerque ☎ 03 28 58 80 30

• **Raismes** CFA public agricole Lycée horticole ☎ 03 27 36 75 45

Pas de Calais

• **Saint-Omer** CFA agricole du Pas de Calais ☎ 03 21 11 54 70

• **Tilloy-lès-Mofflaines** CFA public agricole Lycée agro-environnemental ☎ 03 21 60 73 17

TRAVAUX DES PRODUCTIONS HORTICOLES

Ce BPA forme des ouvriers qualifiés dans le secteur horticole. Il est préparé en formation continue et en apprentissage, selon le système des unités capitalisables (UC).

Les titulaires du BPA savent préparer le sol et procéder à la plantation. Ils sont capables de mettre en place l'irrigation des cultures, d'assurer leur suivi et leur entretien, d'appliquer des fertilisants et des traitements phytosanitaires si nécessaire.

Arboriculture fruitière : cette spécialité met l'accent sur la taille, l'éclaircissage, la sélection des bourgeons et la récolte des fruits.

Horticulture ornementale et légumière : l'horticulteur issu de cette spécialité sème, bouture, greffe, repique et repote les végétaux. Il assure le suivi des cultures et les travaux d'entretien (éclaircissage, effeuillage...), procède à la récolte puis au conditionnement et à la vente des produits.

Nord

• **Dunkerque** CFA agricole du Nord Lycée agricole de Dunkerque ☎ 03 28 58 80 30

• **Raismes** CFA public agricole - Lycée horticole ☎ 03 27 36 75 45

Pas de Calais

• **Saint-Omer** CFA agricole du Pas de Calais ☎ 03 21 11 54 70