



**RÉGION ACADÉMIQUE
LA RÉUNION**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



GUIDE DES RISQUES ET VIGILANCES EN LIEN AVEC LES FORMATIONS PROFESSIONNELLES

Février 2024

Préambule

L'élaboration continue des choix d'orientation et de formation par les familles et les élèves prend en compte de nombreux facteurs. Le premier choix fait en fin de classe de troisième, puis, au fil des étapes jalonnant la scolarité, s'appuie d'une part sur la connaissance des formations, du monde économique et d'autre part sur la connaissance de soi, l'identification de ses centres d'intérêt, de ses compétences et aptitudes.

La performance scolaire, la maîtrise des prérequis nécessaires à la réussite dans la voie de formation choisie sont des critères déterminants pour l'orientation et l'affectation.

Les problématiques de santé, le handicap et les troubles dont peuvent être porteurs certains jeunes, doivent être prises en compte dans les choix d'orientation pour permettre un parcours de formation optimal.

La connaissance fine des exigences des formations, des risques et points de vigilance facilitera l'engagement des élèves vers des voies adaptées à leur profil, les conduira à élargir et à faire évoluer leurs choix afin de construire un projet personnalisé réaliste et porteur d'insertion personnelle et professionnelle.

En présentant ces exigences de façon détaillée pour chacune des formations professionnelles offertes dans notre académie, ce guide vise à donner les moyens aux personnels parties prenantes de l'orientation d'accompagner chaque élève pour lui permettre de faire un choix éclairé.

Fruit d'un travail mené conjointement par le service médical en faveur des élèves et la délégation régionale académique à l'information et à l'orientation de l'académie de La Réunion dans le cadre d'un groupe de travail académique*, ce guide a vocation à s'enrichir et à être abondé au fil des besoins et des demandes des équipes et de l'évolution des formations et des métiers.

Il est aujourd'hui mis à disposition de l'ensemble des personnels intervenant dans le champ de l'orientation scolaire et professionnelle des collégiens et des lycéens.

** Groupe de travail composé de Omar Belkhir, psychologue de l'Education Nationale EDO, Véronique Champigny, IEN-IO, Dominique Morais, psychologue de l'Education Nationale EDO, Karine Perney, médecin scolaire, Isabelle Rios, médecin conseiller technique départemental, académie de La Réunion.*

Guide des risques et vigilances en lien avec les formations professionnelles

Directeur de la publication : Pierre-François Mourier, recteur de la région académique de La Réunion
Rédaction et mise en page : Délégation régionale académique d'information et d'orientation, Service médical en faveur des élèves, madame le Docteur Perney

Février 2024

Index

Les CAP

A

CAP Accompagnant éducatif petite enfance (AEPE)	42
CAP Agent de la qualité de l'eau	32
CAP Agent accompagnant au grand âge (AAGE)	42
CAP Agent de propreté et d'hygiène	32
CAP Agent de sécurité	35
CAPA Agricultures des régions chaudes	14
CAP Arts du bois option sculpteur ornementaliste	30
CAP Art et techniques de la bijouterie-joaillerie option bijouterie-joaillerie	37

B

CAP Boulanger	20
-------------------------------------	----

C

CAP Carreleur mosaïste	27
CAP Carrossier automobile	24
CAP Charpentier bois	31
CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant	19
CAP Conducteur d'engins de travaux publics et carrières	25
CAP Conducteur d'installations de production	41
CAP Constructeur de réseaux de canalisations de travaux publics	25
CAP Constructeur d'ouvrages en béton armé	25
CAP Couvreur	26
CAP Cuisine	19

E

CAP Ébéniste	30
CAP Équipier polyvalent du commerce	33
CAP Electricien	34
CAP Esthétique cosmétique parfumerie	43

F	
CAP Ferronnier d'art	36
I	
CAP Installateur en froid et conditionnement d'air	34
CAP Interventions en maintenance technique des bâtiments	27
J	
CAPA Jardinier paysagiste	15
M	
CAP Maçon	25
CAP Maintenance de véhicules option A voitures particulières	23
CAP Maintenance de véhicules option C motocycles	23
CAP Maintenance des matériels option A matériels agricoles	23
CAP Maintenance des matériels option C matériels d'espaces verts	23
CAP Maritime	18
CAP Menuisier aluminium-verre	28
CAP Menuisier Fabricant	30
CAP Menuisier installateur	30
CAPA Métiers de l'agriculture	14
CAP Métiers de la coiffure	43
CAP Métiers de la mode - vêtement flou	40
CAP Métiers du plâtre et de l'isolation	27
CAP Monteur en installations sanitaires	28
O	
CAPA Opérateur en industries agroalimentaires option transformation de produits alimentaires	16
CAP Opérateur logistique	44
P	
CAP Pâtissier	20
CAP Peintre applicateur de revêtements	27
CAP Peintre en automobile	24
CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)	19

R

[CAP Réalisations industrielles en chaudronnerie ou soudage option A chaudronnerie38](#)

S

[CAPA Services aux personnes et vente en espace rural \(SAPVER\)42](#)

[CAP Signalétique et décors graphiques22](#)

Index

LES BAC PRO

A

Bac Pro Accompagnement, soins et services à la personne (ASSP)	42
Bac Pro Aéronautique option systèmes	23
Bac Pro Agroéquipement	23
Bac Pro Aménagements paysagers	15
Bac Pro Aménagement et finition du bâtiment	27
Bac Pro Animation enfance et personnes âgées	42
Bac Pro Artisanat et métiers d'art option communication visuelle pluri média	21
Bac Pro Artisanat et métiers d'art option merchandisage visuel	21
Bac Pro Assistance à la gestion des organisations et de leurs activités	44

B

Bac Pro Boucher charcutier traiteur	20
Bac Pro Boulanger pâtissier	20

C

Bac Pro Carrossier peintre automobile	24
Bac Pro Commercialisation et services en restauration	19
Bac Pro Conduite de productions horticoles (arbres, arbustes, fruits, fleurs, légumes)	14
Bac Pro Conduite et gestion de l'entreprise agricole	14
Bac pro Cuisine	19
Bac Pro Cybersécurité, informatique et réseaux, électronique (CIEL)	34

E

Bac Pro Esthétique cosmétique parfumerie	43
Bac Pro Étude et réalisation d'agencement	30

G

Bac Pro Gestion des milieux naturels et de la faune (GMNF)	15
Bac Pro Gestion des pollutions et protection de l'environnement	32

H

Bac Pro Hygiène, propreté, stérilisation	32
--	----

I	
Bac Pro Installateur en chauffage, climatisation et énergies renouvelables	34
Bac Pro Interventions sur le patrimoine bâti option A maçonnerie	25
Bac Pro Interventions sur le patrimoine bâti option B charpente	26
Bac Pro Interventions sur le patrimoine bâti option C couverture	26
L	
Bac Pro Laboratoire contrôle qualité	16
Bac Pro Logistique	44
M	
Bac Pro Maintenance des véhicules option A voitures particulières	23
Bac Pro Maintenance des véhicules option C motocycles	23
Bac Pro Maintenance des systèmes de production connectés	41
Bac Pro Maintenance et efficacité énergétique	34
Bac Pro Maintenance nautique	23
Bac Pro Menuiserie aluminium-verre	28
Bac Pro Métiers de l'accueil	33
Bac Pro Métiers de l'électricité et de ses environnements connectés	34
Bac Pro Métiers de la coiffure	43
Bac Pro Métiers de la mode option vêtements	40
Bac Pro Métiers de la sécurité	35
Bac Pro Métiers du commerce et de la vente option A animation et gestion espace commercial	33
Bac Pro Métiers du commerce et de la vente option B prospection client. et valorisat. offre com	33
Bac Pro Métiers du froid et des énergies renouvelables (MFER)	34
Bac Pro Modélisation et prototypage 3D	22 et 29
O	
Bac Pro Optique lunetterie	39
Bac Pro Organisation de transport de marchandises	44
Bac Pro Ouvrages du bâtiment : métallerie	28

P

<u>Bac Pro Pilote de ligne de production</u>	41
<u>Bac Pro Plastiques et composites</u>	39
<u>Bac Pro Polyvalent navigant pont/machine</u>	18
<u>Bac Pro Procédés de la chimie, de l'eau et des papiers-cartons</u>	41
<u>Bac Pro Production en industries pharmaceutiques, alimentaires et cosmétiques (PIPAC)</u>	16

R

<u>Bac Pro Réalisation de produits imprimés et pluri média option A produits graphiques</u>	22
<u>Bac Pro Réalisation de produits imprimés et pluri media, option B productions imprimées</u>	22

S

<u>Bac Pro Services aux personnes et animation dans les territoires (SAPAT)</u>	42
---	----

T

<u>Bac Pro Technicien conseil vente en alimentation</u>	17
<u>Bac Pro Technicien conseil vente univers jardinerie</u>	17
<u>Bac Pro Technicien constructeur bois</u>	31
<u>Bac Pro Technicien d'études du bâtiment option A études et économie</u>	29
<u>Bac Pro Technicien de fabrication bois et matériaux associés</u>	30
<u>Bac Pro Technicien du bâtiment : organisation et réalisation du gros œuvre</u>	25
<u>Bac Pro Technicien en chaudronnerie industrielle</u>	38
<u>Bac Pro Technicien en réalisation de produits mécaniques opt. réalisation et suivi de productions</u>	41
<u>Bac Pro Technicien géomètre - topographe</u>	29
<u>Bac Pro Technicien menuisier-agenceur</u>	30
<u>Bac Pro Travaux publics</u>	25

Liste des 31 fiches de formations par domaine

1. DOMAINE : AGRICULTURE - JARDIN - PAYSAGE - FORÊT

Groupe 1 AGRICULTURE ET PRODUCTION

- [CAPA Agricultures des régions chaudes](#)
- [CAPA Métiers de l'agriculture](#)
- [Bac Pro Conduite et gestion de l'entreprise agricole](#)
- [Bac Pro Conduite de productions horticoles \(arbres, arbustes, fruits, fleurs, légumes\)](#)
Pour le [Bac Pro Agroéquipement](#), voir DOMAINE 5 : AUTOMOBILE ET ENGIN, Groupe 1 MAINTENANCE DES MATÉRIELS ET DES VÉHICULES

Groupe 2 NATURE - JARDIN - PAYSAGE - FORÊT

- [CAPA Jardinier paysagiste](#)
- [Bac Pro Aménagements paysagers](#)
- [Bac Pro Gestion des milieux naturels et de la faune \(GMNF\)](#)
Pour le [Bac Pro Technicien conseil vente univers jardinerie](#), voir le DOMAINE 1 : AGRICULTURE - JARDIN - PAYSAGE – FORÊT Groupe 4 CONSEIL VENTE

Groupe 3 ALIMENTATION-BIO-INDUSTRIE-LABORATOIRE

- [CAPA opérateur en industries agroalimentaires option transformation de produits alimentaires](#)
- [Bac pro Laboratoire contrôle qualité](#)
- [Bac pro Production en industries pharmaceutiques, alimentaires et cosmétiques](#)
(PIPAC) (ex-Bio-industries de transformation)

Groupe 4 CONSEIL VENTE

- [Bac Pro Technicien conseil vente en alimentation](#)
- [Bac Pro Technicien conseil vente univers jardinerie](#)

2. DOMAINE : MARITIME

- [CAP maritime](#)
- [Bac Pro polyvalent navigant pont/machine](#)

Pour le [Bac Pro Maintenance nautique](#), voir DOMAINE 5 : AUTOMOBILE ET ENGIN
Groupe 1 MAINTENANCE DES MATÉRIELS ET DES VÉHICULES

3. DOMAINE : ALIMENTATION, SERVICE EN RESTAURATION ET CUISINE

Groupe 1 SERVICE EN RESTAURATION, CUISINE

- [CAP Production et service en restaurations \(rapide, collective, cafétéria\)](#)
- [CAP Cuisine](#)
- [CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant](#)
- [Bac Pro Commercialisation et services en restauration](#)
- [Bac pro Cuisine](#)

Groupe 2 ALIMENTATION

- [CAP Boulanger](#)
- [CAP Pâtissier](#)
- [Bac Pro Boulanger pâtissier](#)
- [Bac Pro Boucher charcutier traiteur](#)

Pour le [CAPA Opérateur en industries agroalimentaires option transformation de produits alimentaires](#) et pour le [Bac Pro Production en industries pharmaceutiques, alimentaires et cosmétiques \(ex. bio-industries de transformation\)](#), voir le DOMAINE 1 : AGRICULTURE - JARDIN - PAYSAGE – FORET Groupe 3 ALIMENTATION-BIO-INDUSTRIE-LABORATOIRE

4. DOMAINE : ART, INDUSTRIES GRAPHIQUES ET COMMUNICATION

Groupe 1 ARTS, ARTISANAT ET COMMUNICATION

- [Bac Pro Artisanat et métiers d'art option marchandisage visuel](#)
- [Bac Pro Artisanat et métiers d'art option Communication visuelle plurimédia](#)

Pour le [CAP Arts du bois option sculpteur ornemaniste](#) voir le DOMAINE 7 : AGENCEMENT, MENUISERIE ET AMEUBLEMENT, Groupe 1 BOIS MENUISERIE AGENCEMENT.

Groupe 2 INDUSTRIES GRAPHIQUES

- [CAP Signalétique et décors graphiques](#)
- [Bac Pro Réalisation de produits imprimés et pluri média option A Produits graphiques](#)
- [Bac Pro Réalisation de produits imprimés et pluri média option B Productions imprimées](#)
- [Bac Pro Modélisation et prototypage 3D](#)

5. DOMAINE : AUTOMOBILE ET ENGIN

Groupe 1 MAINTENANCE DES MATÉRIELS ET DES VÉHICULES

- [CAP Maintenance des matériels option A matériels agricoles](#)
- [CAP Maintenance des matériels option C matériels d'espaces verts](#)

- [CAP Maintenance de véhicules option A voitures particulières](#)
- [CAP Maintenance de véhicules option C motocycles](#)
- [Bac Pro Maintenance des véhicules option A voitures particulières](#)
- [Bac Pro Maintenance des véhicules option C motocycles](#)
- [Bac Pro Aéronautique option systèmes](#)
- [Bac Pro Agroéquipement](#)
- [Bac Pro Maintenance nautique](#)

Groupe 2 CARROSSERIE PEINTURE

- [CAP Peintre en automobile](#)
- [CAP Carrossier automobile](#)
- [Bac Pro Carrossier peintre automobile](#)

6. DOMAINE : CONSTRUCTION DURABLE, BÂTIMENT ET TRAVAUX PUBLICS

Groupe 1 TRAVAUX PUBLIC ET GROS ŒUVRE

- [CAP Conducteur d'engins de travaux publics et carrières](#)
- [CAP Constructeur de réseaux de canalisations de travaux publics](#)
- [CAP Constructeur d'ouvrages en béton armé](#)
- [CAP Maçon](#)
- [Bac Pro Travaux publics](#)
- [Bac Pro Technicien du bâtiment : organisation et réalisation du gros oeuvre](#)
- [Bac Pro Interventions sur le patrimoine bâti option A maçonnerie](#)

Groupe 2 COUVERTURE

- [CAP Couvreur](#)
- [Bac Pro Interventions sur le patrimoine bâti option B charpente](#)
- [Bac Pro Interventions sur le patrimoine bâti option C couverture](#)

Pour le [CAP Charpentier bois](#) voir le DOMAINE 7 : AGENCEMENT, MENUISERIE ET AMEUBLEMENT, groupe 2 CONSTRUCTION BOIS.

Groupe 3-A SECOND OEUVRE

- [CAP Carreleur mosaïste](#)
- [CAP Interventions en maintenance technique des bâtiments](#)
- [CAP Peintre applicateur de revêtements](#)
- [CAP Métiers du plâtre et de l'isolation](#)
- [Bac Pro Aménagement et finition du bâtiment](#)

Groupe 3-B SECOND OEUVRE

- [CAP Menuisier aluminium-verre](#)
- [CAP Monteur en installations sanitaires](#)
- [Bac Pro Menuiserie aluminium-verre](#)
- [Bac Pro Ouvrages du bâtiment : métallerie](#)

GROUPE 4 BATIMENT- ETUDES DU BATIMENT

- [Bac Pro Technicien d'études du bâtiment option A études et économie](#)
- [Bac Pro Technicien géomètre - topographe](#)
- [Bac Pro Modélisation et prototypage 3D](#)

7. DOMAINE : AGENCEMENT, MENUISERIE ET AMEUBLEMENT

Groupe 1 BOIS MENUISERIE AGENCEMENT

- [CAP Arts du bois option sculpteur ornementaliste](#)
- [CAP Ébéniste](#)
- [CAP Menuisier Fabricant](#)
- [CAP Menuisier installateur](#)
- [Bac Pro Étude et réalisation d'agencement](#)
- [Bac Pro Technicien de fabrication bois et matériaux associés](#)
- [Bac Pro Technicien menuisier-agenceur](#)

Groupe 2 CONSTRUCTION BOIS

- [CAP Charpentier bois](#)
- [Bac Pro Technicien constructeur bois](#)

8. DOMAINE : CHIMIE, PROPRETÉ, HYGIÈNE

- [CAP Agent de la qualité de l'eau](#)
- [CAP Agent de propreté et d'hygiène](#)
- [Bac Pro Hygiène, propreté, stérilisation](#)
- [Bac Pro Gestion des pollutions et protection de l'environnement](#)

Pour le [Bac Pro Procédés de la chimie, de l'eau et des papiers-cartons](#), voir dans le DOMAINE 13 : PILOTAGE, PRODUCTION ET MAINTENANCE D'INSTALLATIONS AUTOMATISÉES

9. DOMAINE : RELATION CLIENT : ACCUEIL COMMERCE VENTE

- [CAP Équipier polyvalent du commerce](#)
- [Bac Pro Métiers de l'accueil](#)
- [Bac Pro Métiers du commerce et de la vente option A animation et gestion de l'espace commercial](#)
- [Bac Pro Métiers du commerce et de la vente option B prospection clientèle et valorisation de l'offre commerciale](#)

Pour le [Bac Pro Technicien conseil vente univers jardinerie](#) et le [Bac Pro Technicien conseil vente en alimentation](#) voir DOMAINE 1 : AGRICULTURE - JARDIN - PAYSAGE - FORÊT Groupe 4 CONSEIL VENTE

10. DOMAINE : LA TRANSITION NUMÉRIQUE ET ÉNERGÉTIQUE

- [CAP Electricien](#)
- [CAP Installateur en froid et conditionnement d'air](#)

- [Bac Pro Métiers de l'électricité et de ses environnements connectés](#)
- [Bac Pro Installateur en chauffage, climatisation et énergies renouvelables](#)
- [Bac Pro Maintenance et efficacité énergétique](#)
- [Bac Pro Métiers du froid et des énergies renouvelables \(MFER\)](#)
- [Bac Pro Cybersécurité, informatique et réseaux, électronique \(CIEL\)](#)

11. DOMAINE : LA SÉCURITÉ

- [CAP Agent de sécurité](#)
- [Bac Pro Métiers de la sécurité](#)

12. DOMAINE : MATÉRIAUX : MÉTAUX, PLASTIQUES, VERRE, TEXTILE

Groupe 1 MÉTALLERIE D'ART : FERRONNERIE

- [CAP Ferronnier d'art](#)

Groupe 2 MÉTALLERIE D'ART : BIJOUTERIE JOAILLERIE

- [CAP Art et techniques de la bijouterie-joaillerie option bijouterie-joaillerie](#)

Groupe 3 CHAUDRONNERIE

- [CAP Réalisations industrielles en chaudronnerie ou soudage option A chaudronnerie](#)
- [Bac Pro Technicien en chaudronnerie industrielle](#)

Groupe 4 PLASTIQUES ET COMPOSITES

- [Bac Pro Plastiques et composites](#)
- [Bac Pro Optique lunetterie](#)

Groupe 5 TEXTILES

- [CAP Métiers de la mode - vêtement flou](#)
- [Bac Pro Métiers de la mode - vêtements](#)

13. DOMAINE : PILOTAGE, PRODUCTION ET MAINTENANCE D'INSTALLATIONS AUTOMATISÉES

- [CAP Conducteur d'installations de production](#)
- [Bac Pro Pilote de ligne de production](#)
- [Bac Pro Technicien en réalisation de produits mécaniques option réalisation et suivi de productions \(TRPM\)](#)
- [Bac Pro Procédés de la chimie, de l'eau et des papiers-cartons](#)
- [Bac Pro Maintenance des systèmes de production connectés](#)

14. DOMAINE : SANTÉ, SOCIAL, SOIN

- [CAP Agent accompagnant au grand âge \(AAGE\)](#)

- [CAPA Services aux personnes et vente en espace rural](#)
- [CAP Accompagnant éducatif petite enfance](#)
- [Bac Pro Accompagnement, soins et services à la personne](#)
- [Bac Pro Services aux personnes et animation dans les territoires](#)
- [Bac Pro Animation enfance et personnes âgées](#)

15. DOMAINE : BEAUTÉ

- [CAP Métiers de la coiffure](#)
- [CAP Esthétique cosmétique parfumerie](#)
- [Bac Pro Esthétique cosmétique parfumerie](#)
- [Bac Pro Métiers de la coiffure](#)

16. DOMAINE : GESTION ADMINISTRATIVE, TRANSPORT ET LOGISTIQUE

- [CAP Opérateur logistique](#)
- [Bac Pro Logistique](#)
- [Bac Pro Organisation de transport de marchandises](#)
- [Bac Pro Assistance à la gestion des organisations et de leurs activités](#)

1- DOMAINE : AGRICULTURE - JARDIN - PAYSAGE - FORÊT

2- Groupe 1 AGRICULTURE ET PRODUCTION

1. [CAPA Agricultures des régions chaudes](#)
2. [CAPA Métiers de l'agriculture](#)
3. [Bac Pro Conduite et gestion de l'entreprise agricole](#)
4. [Bac Pro Conduite de productions horticoles \(arbres, arbustes, fruits, fleurs, légumes\)](#)

Pour le [Bac Pro Agroéquipement](#), voir DOMAINE : AUTOMOBILE ET ENGIN, Groupe 1 MAINTENANCE DES MATÉRIELS ET DES VÉHICULES

SAVOIRS ET COMPÉTENCES

- Connaître les types de culture ou d'élevage et les séquences culturales,
- Savoir préparer un sol, planter, arroser, récolter, entretenir les clôtures,
- Connaître les différents outils et engins spécifiques, leur maniement en sécurité et gérer la maintenance de 1^{er} niveau.
- Connaître les équipements de protection individuelle (EPI)
- Connaître les intrants biologiques et chimiques (engrais et pesticides).
- Savoir faire les soins aux animaux (nourrissage, agnelage*, vêlage*, changement des litières, soins primaires) (1,2 et 3)
- Connaître les végétaux : fruits, fleurs, légumes, arbustes et fruitiers (4)
- Savoir semer, bouturer, greffer, repiquer, traiter, pincer, fertiliser, (4).
- Savoir gérer une serre et connaître sa gestion informatique (4).
- Savoir récolter, calibrer et préparer des commandes.
- Savoir gérer les aspects techniques et administratifs de l'exploitation et les besoins de fonctionnement humains et matériels, évaluer l'approvisionnement (3 et 4).
- Acquérir des techniques commerciales : calcul du prix de revient des cultures, suivi des marchés, circuits de distribution et de vente, etc. (3 et 4)
- Avoir une grande capacité de travail, de bonnes capacités physiques et une bonne habilité manuelle,
- Avoir des capacités d'anticipation (calendrier cultures)
- Être autonome, mais pouvoir travailler en équipe,
- Avoir une bonne vision en cas de conduite,
- Avoir un bon relationnel (fournisseur, comptable, client),
- Avoir un contact adapté avec les animaux (1,2 et 3).
- Avoir le sens de l'observation et un certain sens artistique (fleurs) (4).

RISQUES ET VIGILANCES

- Vigilance : Terrain allergique
- Risque de blessure par outil : plaie par coupure, section, écrasement.
- Risque biologique : piqûre, morsure, infection (élevage) : vaccinations obligatoires
- Risque lié aux intrants chimiques : inhalation, allergie, produits désherbants, engrais, pesticides
- Troubles musculo squelettiques : lombalgie ++ (travaux de force), des cervicales ++ (conduite tracteur), du membre supérieur (poids et vibrations), bras en élévation, du membre inférieur, gestes répétitifs.
- Risque auditif : bouchons au minimum dans engins si ouverts.
- Travail exposant aux poussières végétales (paille, aliments pour bétail).
- Contraintes : travail en extérieur (intempéries, risque solaire et forte hygrométrie* (serre), postures multiples contraignantes, torsion du buste, station debout prolongée, port de charges lourdes, travail isolé possible, peu de congés, amplitudes horaires très importantes, être polyvalent.

Autres ressources : <http://bossons-fute.fr> -> Fiches métiers -> Fiches métiers n° 205, 235 et n° 123

*Un agnelage : 1. Mise bas, chez la brebis. 2. Époque où la brebis met bas.

*Le vêlage est la mise bas chez les vaches.

*L'hygrométrie exprime la saturation de l'air en vapeur d'eau.

1. DOMAINE : AGRICULTURE - JARDIN - PAYSAGE - FORÊT

Groupe 2 NATURE - JARDIN - PAYSAGE – FORÊT

1. [CAPA Jardinier paysagiste](#)
2. [Bac Pro Aménagements paysagers](#)
3. [Bac Pro Gestion des milieux naturels et de la faune \(GMNF\)](#)

Pour le [Bac Pro Technicien conseil vente univers jardinerie, voir le](#) DOMAINE 1 : AGRICULTURE - JARDIN - PAYSAGE – FORÊT Groupe 4 CONSEIL VENTE

SAVOIRS ET COMPÉTENCES

RISQUES ET VIGILANCES

- Connaître les différents outils à main ou motorisés, leur maniement en sécurité (râteau, pelle, pioche, sécateur, tondeuses, rotofil*, débroussailluse, taille-haie, tronçonneuse, souffleur...) et engins (chariot, nacelle, tracteur...)
- Connaître les équipements de protection individuelle et les procédures de sécurité
- Connaître l'univers végétal les intrants chimiques (et animal pour gestion de faune)
- Savoir préparer un sol, planter
- Savoir entretenir une pelouse et arbustes, drainer, arroser (jardinier), bois (gestion milieux)
- Savoir conduire un engin type tracteur ou CACES
- Savoir entretenir ses outils
- Savoir surveiller et suivre l'évolution des espaces, des milieux et des dynamiques des populations sur un terrain donné et savoir conduire des travaux d'entretien d'espaces naturels (3)
- Acquérir les techniques de mise en œuvre d'activités d'accueil du public et d'animation nature (3).
- Avoir de très bonnes capacités physiques
- Pouvoir travailler en hauteur (élagage des arbres)
- S'adapter à la demande et pouvoir conseiller le client (jardinier, fleuriste, vente)
- Avoir une fibre artistique (fleuriste)
- Avoir bonne vision relief et couleurs
- Être autonome mais pouvoir travailler en équipe
- Avoir bon sens communication (animation)
- Être patient (comptage animaux, public)

- Risque de blessure par outil : plaie par coupure, traumatisme.
- Risque biologique : morsures, piqûres d'animaux, allergies aux pollens...
- Vaccinations obligatoires et recommandée
- Risque chimique (produits phytosanitaires, engrais, pesticides) : inhalation, allergie.
- Risque de troubles musculo squelettiques du membre supérieur (poids et vibrations), du membre inférieur, lombalgie, gestes répétitifs.
- Risque physique : manutentions lourdes, postures contraignantes, équipements à mains et motorisés coupants...
- Risque auditif : casque anti bruit nécessaire (souffleur, tondeuse auto portée).
- Risque de chute d'arbre, chute d'échelles et de contusions par chute de branches.
- Contraintes : travail en extérieur (intempéries), postures multiples contraignantes (marche, station debout ou accroupi prolongée, élévation des coudes et épaule en force), torsion du buste, port de charges lourdes, travail isolé possible.

Autres ressources : <http://bossons-fute.fr> ->Fiches métiers□-> fiches métiers n° 85 et n°260

* Le rotofil est un coupe-bordure. Il est équipé d'une tête de coupe unique à fil et ne peut rien couper d'autre que de l'herbe. Il sert uniquement aux travaux de finition de la pelouse.

1. DOMAINE : AGRICULTURE - JARDIN - PAYSAGE - FORÊT

Groupe 3 ALIMENTATION-BIO-INDUSTRIE-LABORATOIRE

1. [CAPA Opérateur en industries agroalimentaires option transformation de produits alimentaires](#)
2. [Bac Pro Laboratoire contrôle qualité](#)
3. [Bac Pro Production en industries pharmaceutiques, alimentaires et cosmétiques \(PIPAC\)](#) (ex-Bio-industries de transformation)

SAVOIRS ET COMPÉTENCES

RISQUES ET VIGILANCES

- Savoir fabriquer et conditionner manuellement des produits alimentaires. Découpe, cuisson, mise en barquettes ou en bouteilles... (1 et 3).
- Savoir analyser et contrôler les phénomènes physico-chimiques*, biochimiques*, microbiologiques* et biologiques (2).
- Savoir réaliser un prélèvement ou un échantillon.
- Être capable de gérer le suivi de l'activité du laboratoire.
- Savoir contribuer à la mise en place des procédures et au suivi de la démarche qualité.
- Veiller à l'hygiène. Savoir ranger, nettoyer et désinfecter le matériel.
- Savoir réaliser des mesures physiques ou de précision (métrologie*).
- Savoir renseigner des documents de suivi.
- Savoir garantir la traçabilité, la qualité et les quantités de produits.
- Respecter des règles de sécurité strictes et porter des équipements de protection individuelle (EPI) : blouse, gants, lunettes de protection...
- [Faire preuve de rigueur et de vigilance.](#)
- [Être habile, précis et concentré pour repérer toute anomalie.](#)
- [Bonnes capacités d'adaptation.](#)
- [Bonne résistance physique](#)
- [Être réactif et suffisamment autonome pour ne pas interrompre ou ralentir la chaîne de production.](#)

* La physico-chimie étudie les processus physiques et chimiques intracellulaires et extracellulaires.

* La biochimie est l'étude des réactions chimiques qui se déroulent au sein des êtres vivants, et notamment dans les cellules.

* La microbiologie s'intéresse à l'étude des microorganismes, qu'il s'agisse des bactéries, des champignons, des protozoaires ou des virus.

- Risque d'accidents d'exposition aux matières biologiques avec risques de contamination (en particulier piqûres septiques)
- Risque de blessures par coupures de verre ou par utilisation de matériel tranchant
- Risque de brûlures par contact avec des flammes nues (bec bunsen) ou équipements chauds (bain-marie, four, autoclave) ou brûlures par contact avec des matières cryogéniques (ultra-froides) comme l'azote liquide.
- Risque d'affections cutanées par les produits et réactifs chimiques. Dermatoses irritatives en rapport avec le lavage et la désinfection répétés des mains. Atteintes oculaires par projection de liquide chimique irritant ou corrosif.
- Risque d'affections respiratoires : inhalation de gaz, d'aérosols, gouttelettes, particules nocives.

Contraintes : dégagements chimiques, projections, bruit des machines, hautes températures (chaleur des fours par exemple), humidité ou froid en fonction des produits travaillés.

Autres ressources : <http://bossons-fute.fr> ->Fiches métiers □-> fiches métiers N°218, N°281 et N°302

1. DOMAINE : AGRICULTURE - JARDIN - PAYSAGE - FORÊT

Groupe 4 CONSEIL VENTE

1. [Bac Pro Technicien conseil vente en alimentation](#)
2. [Bac Pro Technicien conseil vente univers jardinerie](#)

SAVOIRS ET COMPÉTENCES

- Savoir donner des conseils en vente des produits alimentaires, (1)
- Veiller sur la qualité et la conservation des produits et gérer des stocks, (1)
- Animer et organiser des rayons (1) et maintenir la relation client. (1)
- Savoir exercer la fonction commerciale de la vente dans l'univers de jardinerie (2) ;
- Travailler en jardinerie ou dans un rayon spécialisé d'une grande surface (2) ;
- Contrôler la vente et animer une équipe de vendeurs (2);
- S'occuper de produits horticoles et de jardinage dès leur réception jusqu'à leur vente. (2)
- Avoir de vraies qualités d'accueil et de communication,
- Être capable de supporter un environnement bruyant,
- Habileté manuelle,
- Être soigneux et rigoureux,
- Avoir une grande capacité de travail, face à des horaires étendus et une ouverture le week-end.
- Avoir une bonne résistance physique (travail debout, parfois dans l'humidité et dans le froid...).

RISQUES ET VIGILANCES

- Risques de troubles musculo squelettiques : beaucoup de manutention et port de charges pour assurer le réapprovisionnement des rayons, le transport des produits entre la réserve et le magasin, gestes répétitifs bras, atteinte des lombaires, station debout prolongée.
- Risque psycho social : contact clientèle
- Certains vaccins sont recommandés ou peuvent être obligatoires (2).
- Risque de blessure par outil : plaie par coupure, traumatisme.
- Risque biologique : morsures, piqûres d'insectes, allergies aux pollens... (2)
- Risque chimique (produits phytosanitaires, engrais, pesticides) : inhalation, allergie. Le vendeur applique les produits phytosanitaires adéquats quand il repère la présence de parasites ou une plante malade (2).
- Contraintes : travail en horaires décalés, travail en atmosphère froide ou chaude. Selon les activités et la saison, le vendeur travaille dans le froid (chambres réfrigérées pour la conservation des fleurs), dans la chaleur des serres...

Autres ressources : <http://bossons-fute.fr> ->Fiches métiers□-> fiche métier N°211

INRS : <https://www.inrs.fr/> : Accueil ->Métiers et secteurs d'activité ->Commerce et services

2. DOMAINE : MARITIME

1. [CAP Maritime](#)
2. [Bac Pro Polyvalent navigant pont/machine](#)

Pour le [Bac Pro Maintenance nautique](#), voir DOMAINE 5 : AUTOMOBILE ET ENGINS Groupe 1 MAINTENANCE DES MATÉRIELS ET DES VÉHICULES

SAVOIRS ET COMPÉTENCES

- Connaître les codes de conduite maritime
- Connaître les règles de sécurité à bord
- Connaître les manœuvres de bord
- Connaître les différents poissons crustacés et coquillages
- Connaître les différents outils de fonctionnement (chalut*, ligne, casier, filet...et chambre de stockage) et leur maintenance
- Connaître les machines de propulsion et les process de maintenance

- Savoir gérer une session de pêche (mise à l'eau et remontée des matériels, gestion du produit de pêche)
- Savoir gérer la chaîne du froid
- Savoir exécuter les manœuvres de sécurité d'urgence dues à l'éloignement de la terre (voie d'eau, pilotage, gestion des alertes médicales)
- Savoir réparer les outils de bord (filet, casier, chalut...)
- Savoir nager
- Savoir assurer l'entretien du matériel de sécurité (canots de sauvetage, matériel de lutte contre l'incendie).
- Savoir assurer les travaux d'entretien courant du navire (pont, cuisines, extérieurs du navire, cuves et soutes) ainsi que la peinture et le graissage.

- Avoir une très bonne forme physique
- Avoir de l'endurance
- Être discipliné
- Avoir un bon équilibre (tangage)
- Avoir un bon sens du travail d'équipe
- Être autonome, observateur, réactif
- Avoir une rapidité d'exécution et polyvalence

RISQUES ET VIGILANCES

- Risque de blessure par glissade, écrasement : traumatismes, fractures.

- Risque de coupure, abrasion cutanée par frottement.

- Troubles musculo squelettiques : lombalgies.

- Risques de naufrage.

- Contraintes : travail en horaires décalés, quarts, ambiance bruyante, humidité et intempéries, travail en instabilité constante, travail isolé des liens sociaux et familiaux, vie en exiguïté

Autre ressource : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/34667/>

ADEM : https://rome.adem.etat.lu/fiches_rome/N3102.html

* Le chalut est le filet traîné par le chalutier. Il a une forme caractéristique en entonnoir, prolongé à l'ouverture par des ailes pour en élargir la portée. Il peut être tracté par un seul ou par deux navires.

3. DOMAINE : ALIMENTATION, SERVICE EN RESTAURATION ET CUISINE

4. Groupe 1 SERVICE EN RESTAURATION, CUISINE

1. [CAP Production et service en restaurations \(rapide, collective, cafétéria\)](#)
2. [CAP Cuisine](#)
3. [CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant](#)
4. [Bac Pro Commercialisation et services en restauration](#)
5. [Bac pro Cuisine](#)

SAVOIRS ET COMPÉTENCES

- Connaître les différents outils trancheuse, broyeur, hachoirs, friteuse, ... et modes de cuisson en sécurité : four, gaz, bois, vapeur, grill (1, 2 et 5)
- Connaître les techniques de coupe, préparation et présentation (1, 2 et 5)
 - Savoir gérer le réapprovisionnement, les stocks et le conditionnement froid (1, 2, 4 et 5)
 - Savoir mettre en place la salle, (4), organiser le service des plats et des boissons (4) et coordonner l'activité d'une équipe (4).
 - Savoir accueillir les clients (3, 4), prendre les commandes (3, 4), préparer et servir un petit déjeuner (3), servir les plats et les boissons. (3, 4).
- Connaître les règles d'hygiène alimentaire et la législation sanitaire.
- Avoir une bonne résistance physique et savoir gérer plusieurs tâches en même temps
- Avoir une bonne dextérité manuelle
- Rapidité d'exécution des tâches
- Avoir le sens du goût et une créativité développée
- Avoir de bonnes capacités relationnelles ; avoir un sens du public, faire preuve de patience (demandes client et réclamations) (brigade, serveurs, chef ou responsable hiérarchique, client) (1,3 et 4),
- Avoir un bon sens commercial (1,3 et 4)
- Avoir une bonne présentation (1,3 et 4)
- Avoir une bonne vision de près, relief et couleurs (2 et 5)
- Avoir un bon sens de l'organisation et de la gestion d'équipe (4 et 5),
- Être autonome, observateur, réactif et discret
- Avoir une bonne mémoire

RISQUES ET VIGILANCES

- risque de blessure par outil : plaie par coupure, section (couverts, bris de vaisselle),
- risque de brûlure : sèche ou humide par renversement, débordement, explosion (embrasement, sous pression) par huile, eau bouillante, projections oculaires,
- risque de chute de plain-pied (sol glissant ou bien obstacle imprévu sur les trajets (sac, animal).
- risque lié aux aliments, aux agents chimiques de nettoyage : irritation par contact cutané, allergie
- troubles musculo squelettiques du membre supérieur, lombalgie, station debout prolongée, piétinement, déplacements fréquents avec parfois montées et descentes d'escaliers, port de charges : assiettes, plateaux, boissons.
- Contact public : risque d'épuisement psychique par stress répété, pressions de la clientèle, stress par pression temporelle
« coup de feu* ».
- Contraintes : travail en milieu bruyant, atmosphère chaude, horaires décalés, postures contraignantes répétitives : station debout prolongée, élévation des coudes et gestes bras, port de charge, contact client, communication vocale des consignes en cuisine, circulation dans des espaces exigus, travail le week-end et les jours fériés, horaires atypiques, travail en équipe, travail dans l'urgence, porter une tenue de travail imposée.

Autres ressources : <http://bossons-fute.fr> ->Fiches métiers -> fiches métiers n° 115 et n° 406

**Dans la restauration, l'expression "coup de feu" désigne le pic d'activité le plus intense d'un service.*

3. DOMAINE : ALIMENTATION, SERVICE EN RESTAURATION ET CUISINE

Groupe 2 ALIMENTATION

1. [CAP Boulanger](#)
2. [CAP Pâtissier](#)
3. [Bac Pro Boulanger pâtissier](#)
4. [Bac Pro Boucher charcutier traiteur](#)

Pour le [CAP agricole Opérateur en industries agroalimentaires option transformation de produits alimentaires](#), et pour le [Bac Pro Production en industries pharmaceutiques, alimentaires et cosmétiques \(ex. bio-industries de transformation\)](#), voir le DOMAINE 1 : AGRICULTURE - JARDIN - PAYSAGE – FORET -Groupe 3 ALIMENTATION-BIO-INDUSTRIE-LABORATOIRE

SAVOIRS ET COMPÉTENCES

- Connaître les ustensiles, outils, machines et leur process,
- Connaître les procédures de sécurité et port des équipements de protection individuelle.
- Savoir choisir les matières premières et approvisionner les stocks.
- Connaître les recettes, les mettre en œuvre et suivre les cuissons.
- Savoir préparer et présenter les différents produits.
- Connaître les règles d'hygiène et de conservation des aliments et les exigences de traçabilité.
- Savoir entretenir les espaces de travail et de vente et gérer les déchets.
- Savoir tenir une caisse.
- Connaître les différentes viandes et morceaux (4).
- Savoir aiguiser les couteaux (4).
- Connaître les différentes techniques de désossage, découpe (4).

- Avoir une bonne dextérité manuelle.
- Avoir une bonne vision de près et reliefs.
- Avoir une bonne vision des couleurs (3).
- Avoir une bonne résistance et forme physique.
- Être rigoureux, précis et autonome.
- Pouvoir mener plusieurs tâches en même temps (1,2,3).
- Avoir un esprit créatif (3).
- Avoir un bon contact client (4).
- Supporter la vision et manipulation de sang, viscères (4).
- Supporter le travail au froid et à l'humidité (4).

**La notion d'infection ostéoarticulaire recouvre diverses pathologies touchant à la fois l'os et l'articulation, induisant des troubles musculosquelettiques.*

RISQUES ET VIGILANCES

- Activités peu compatibles avec un trouble visuel de près et la cécité.
- Activité peu compatible avec les troubles ostéoarticulaires*. (4)
- Vigilance en cas d'allergie connue (farine++, additifs) et en cas d'allergies respiratoires : les poussières de farine sont facilement inhalables. (1,2,3)
- Risque de coupure (couteaux), de brûlure (chaleur des fours).
- Risque de troubles musculo squelettiques : gestes répétitifs du bras, atteinte des lombaires ou des cervicales, station debout prolongée, piétinement, port et manipulation de charges lourdes.
- Risque de chutes sur des sols rendus glissants par les poussières de farine ou déchets.
- Risque d'affection buccale : consommation de sucre, carie du pâtissier. (1,2,3)
- Possible risque auditif (scie et rails en atelier de transformation). (4)
- Contraintes : port de charges lourdes, amplitudes horaires et éventuellement travail le week-end. Travail en horaires de nuit, horaires décalés, travail isolé, travail en atmosphère chaude (1,2,3). Possible travail en milieu bruyant, froid, humide, posture debout prolongée, inconfort olfactif (odeur caractéristique) (4).

Autres ressources : <http://bossons-fute.fr> ->Fiches métiers ->Fiches métiers N°45 N°63 et N°199

4. DOMAINE : ART, INDUSTRIES GRAPHIQUES ET COMMUNICATION

Groupe 1 ARTS, ARTISANAT ET COMMUNICATION

1. [Bac Pro Artisanat et métiers d'art option marchandisage visuel](#)
2. [Bac Pro Artisanat et métiers d'art option Communication visuelle plurimédia](#)

Pour le CAP Arts du bois option sculpteur ornemaniste, voir le DOMAINE 7 : AGENCEMENT, MENUISERIE ET AMEUBLEMENT, Groupe 1 BOIS MENUISERIE AGENCEMENT

SAVOIRS ET COMPÉTENCES

RISQUES ET VIGILANCES

Marchandisage visuel :

- Concevoir l'aménagement d'espaces.
- Aménager les vitrines, les rayons ou les boutiques d'une grande enseigne commerciale ou d'un commerce indépendant.
- Valoriser les produits d'un point de vue esthétique et commercial.
- Mettre en scène un type de produit.
- Fabriquer des éléments.

Communication visuelle pluri média :

- Maîtriser les techniques de mise en page d'un document.
- Exécuter une maquette à partir du projet du concepteur.
- Réaliser des illustrations 2D/3D, des animations multimédia et des éléments graphiques pour le Web.
- Créer une affiche, un emballage ou une page de magazine.
- Maîtriser les outils de la création numérique.

- Avoir un grand sens artistique
- Avoir une bonne vision de près et des couleurs
- Être rigoureux et patient
- Avoir une bonne habileté manuelle et minutie
- Pouvoir travailler en équipe de création

- Risque fatigue visuelle : le travail continu sur écran sollicite fortement la vision.

- Risque de troubles musculo squelettiques : la position statique assise prolongée, l'utilisation constante du clavier, de la souris et de l'écran de l'ordinateur, génèrent des contraintes posturales au niveau du dos, du cou, des épaules et du poignet.

- Charge mentale liée à la création, pouvant générer anxiété, dépression, burnout.

Pour l'option communication visuelle pluri média, vigilance quant aux pathologies comme les troubles circulatoires ou l'obésité qui peuvent être aggravées par la position statique.

Pour l'option marchandisage visuel, vigilance quant aux personnes sujettes au vertige : l'étagiste est souvent perché sur un escabeau.

Autres ressources : <http://bossons-fute.fr> ->Fiches métiers -> Fiche métier N°379
ADEM : https://rome.adem.etat.lu/fiches_rome/B1301.html

4. DOMAINE : ARTS, ARTISANAT, AUDIOVISUEL, INDUSTRIE GRAPHIQUE

Groupe 2 INDUSTRIES GRAPHIQUES

1. [CAP Signalétique et décors graphiques](#)
2. [Bac Pro Réalisation de produits imprimés et pluri média option A Produits graphiques](#)
3. [Bac Pro Réalisation de produits imprimés et pluri média option B Productions imprimées](#)
4. [Bac Pro Modélisation et prototypage 3D](#)

SAVOIRS ET COMPÉTENCES

- Connaître les différents supports d'impression ou de marquage : papier, carton, plastique, bois, métal, verre...
- Connaître les différents outils : écrans, machines : presse, séchoir, plotter de découpe*, plastifieuse, machine numérique de gravure et de découpe, imprimante 3D et leur utilisation en sécurité.
- Connaître les étapes de création et production d'impression.
- Connaître les mesures de sécurité et port des équipements de protection individuelle (EPI).
- Connaître les logiciels de mise en forme.

- Savoir choisir l'encre en fonction du support.
- Savoir pratiquer les mélanges de couleurs.
- Savoir préparer le support.
- Savoir lancer la production du marquage.
- Savoir façonner et poser les marquages.
- Savoir régler les machines et faire une maintenance de 1^{er} niveau des matériels.

- Être soigneux, méticuleux, méthodique et organisé...
- Avoir une facilité pour le dessin, sens artistique et esprit créatif et avoir un intérêt évident pour l'informatique.
- Avoir une adaptabilité aux formats, produits.
- Pouvoir s'adapter à la demande du client.
- Avoir une bonne vision de près et des couleurs.
- Avoir des capacités à travailler en équipe et à bien communiquer.

RISQUES ET VIGILANCES

- Risque de blessure par outil, écrasements liés à des machines composées de nombreuses pièces en mouvement (rouleaux, cylindres ...)

- Risque lié aux produits chimiques : inhalation, allergie aux différents produits chimiques (utilisation de solvants, encres, pigments de coloration, diluants, nettoyants, décapants, colles) et matériaux.

- Risque musculo squelettique dont lombalgies en lien avec les postures contraignantes et bras

- Risque visuel lié à la précision que requiert le travail et à l'exposition éventuelle aux rayons ultra-violets et infrarouges.

- Contraintes : travail en milieu bruyant, station debout prolongée, port de charge, odeur de solvant, stress lié aux délais impératifs dans la presse.

Autres ressources : <http://bossons-fute.fr> ->Fiches métiers□-> fiche métier N°187

* Un plotter de découpe est un appareil utilisé pour découper divers matériaux en formes spécifiques et précises. Il peut être utilisé pour découper une variété de matériaux : vinyle, papier, carton, tissu, cuir, film de masquage...

5. DOMAINE : AUTOMOBILE ET ENGIN

Groupe 1 MAINTENANCE DES MATÉRIELS ET DES VÉHICULES

1. [CAP Maintenance des matériels option A matériels agricoles](#)
2. [CAP Maintenance des matériels option C matériels d'espaces verts](#)
3. [CAP Maintenance de véhicules option A voitures particulières](#)
4. [CAP Maintenance de véhicules option C motocycles](#)
5. [Bac Pro Maintenance des véhicules option A voitures particulières](#)
6. [Bac Pro Maintenance des véhicules option C motocycles](#)
7. [Bac Pro Aéronautique option systèmes](#)
8. [Bac Pro Agroéquipement](#)
9. [Bac Pro Maintenance nautique](#)

SAVOIRS ET COMPÉTENCES

RISQUES ET VIGILANCES

La maintenance : connaître le fonctionnement et la conduite du matériel ou du véhicule,

- Assurer l'entretien courant et réaliser les tâches d'entretien : vidanges, échanges de filtres, vérification des niveaux de fluides, graissage, contrôles, paramétrages et pressions pneumatiques, nécessitant des connaissances électroniques ou informatiques.
- Assurer la réparation et le dépannage, inspecter, effectuer un diagnostic et prendre en charge certaines réparations nécessitant des connaissances en électronique, monter, démonter, réparer, régler, réaliser toutes ces interventions sur les systèmes mécaniques, électriques, hydrauliques, pneumatiques.
- Connaître les procédures de sécurité.

Maintenance des matériels : tronçonneuse, tondeuse...

Maintenance des véhicules voitures ou motos.

Maintenance aéronautique : maintenance des aéronefs (avion, hélicoptère...), réaliser des opérations techniques et en assurer la traçabilité, dans le cadre de la réglementation aéronautique, exploiter une documentation technique qui peut être en anglais.

Maintenance agroéquipement des outils agricoles : tracteurs, moissonneuses-batteuses, épandeurs d'engrais, ensileuses...

Maintenance nautique : maintenance des bateaux de plaisance, voiliers, véhicules nautiques à moteur pour la navigation en mer et sur les eaux intérieures.

- Avoir de bonnes capacités physiques
- Avoir de bonnes capacités relationnelles
- Être autonome, gérer les commandes de pièces, devis
- Avoir bonne vision des reliefs et une bonne dextérité manuelle
- Maîtriser l'anglais (maintenance aéronautique)

- Risques de blessure par outil : plaie par coupure, projection (appareil sous pression), écrasement, lésion oculaire par projection de fluide, corps étranger, par coup d'arc (exposition des yeux aux UV).

- Risque de chute de plain-pied (sol glissant) ou de hauteur.

- Risques liés aux agents chimiques (fluides, gaz de soudage et fumée combustibles) : irritation par contact cutané, inhalation, allergie, brûlure (gaz soudage, carburants, solvants...).

- Risques troubles musculo squelettiques dont lombalgies d'effort, gestes répétitifs membres supérieurs.

- Risques de chutes sur des sols encombrés, rendus glissants par des flaques d'huile ou dépôts de graisse, et aux heurts avec des véhicules ou engins manœuvrant dans l'espace restreint du garage...

- Contraintes : travail en milieu bruyant, au froid ou chaud, mauvais éclairage, postures contraignantes répétitives +++, élévation prolongée des bras, position accroupie, flexions et rotations du dos fréquentes, position penchée en avant, vibrations bras. Port de charge, travail de force.

Autres ressources : <http://bossons-fute.fr> ->Fiches métiers □-> fiches métiers n° 169 et 134

5. AUTOMOBILE, ENGINES

Groupe 2 CARROSSERIE PEINTURE

1. [CAP Peintre en automobile](#)
2. [CAP Carrossier automobile](#)
3. [Bac Pro Carrossier peintre automobile](#)

SAVOIRS ET COMPÉTENCES

- Savoir entretenir ses outils et son poste de travail.
- Connaître les procédures de mise en sécurité et les équipements de protection individuelle (EPI).

Carrosserie :

- Connaître les matériaux à travailler.
- Connaître les outils : ponceuses, disqueuses, meuleuses, poste à souder, compresseur et les techniques de remise en forme de la tôle.
- Savoir remettre en forme par débosselage, planage, ponçage, ou change par dépose et repose les parties endommagées de la carrosserie, découpage de tôle.
- Savoir assembler les tôles par soudage, rivetage ou collage
- Savoir contrôler la qualité du travail par passage au marbre ou au pont de mesure.

Peinture :

- Connaître les produits leur usage et toxicité : dégraissant, décapant, solvants, peintures, durcisseurs.
- Connaître les outils : compresseur et pistolet, cabine de peinture, ponceuses, mélangeuses.
- Savoir préparer les tôles : dégraissage, ponçage, décapage en sécurité.
- Savoir suivre des fiches de préparation des couleurs (produits, grammage, mélanges).
- Savoir appliquer la peinture au pistolet, en cabine en sécurité.

- Avoir de bonnes capacités physiques.
- Avoir de bonnes capacités relationnelles (client, hiérarchie, collègues, fournisseurs).
- Pouvoir supporter le port des équipements de protection individuelle (EPI).
- Être autonome.
- Avoir bonne vision des couleurs, des reliefs.
- Pouvoir supporter un masque en continu.

RISQUES ET VIGILANCES

- Risque de blessure par outil : plaie par coupure, projection (appareil sous pression), écrasement, lésion oculaire par brûlure à l'arc électrique, par projection de liquide, corps étranger, poussières, dermabrasion.

- Risque de chute de plain-pied sur sol glissant, (flaque d'huile, dépôt de graisse...), de même que risques de chutes de hauteur dans les fosses de visite.

- Troubles musculo squelettiques dont lombalgies d'effort, (gestes répétitifs du bras).

- Risque auditif lié aux bruits ambiants.

- Vigilance en cas d'asthme connu.

- Contraintes : travail en milieu bruyant, postures contraignantes répétitives dont penché en avant et vibrations du bras.

Carrosserie :

- Risque lié aux agents chimiques dangereux et métaux : irritation par contact cutané, inhalation, allergie.

Peinture :

- Risques liés aux agents chimiques dangereux (dégraissant, décapant, solvants, peintures, durcisseurs, poussière métallique ou de peinture) : irritation par contact cutané des yeux et de la gorge, inhalation des poussières ou des vapeurs des solvants organiques (rhinites, asthme, nausées, maux de tête, allergie).

-Port de masque en continu.

Autres ressources : <http://bossons-fute.fr> ->Fiches métiers -> fiche métier n° 171

6- DOMAINE : CONSTRUCTION DURABLE, BÂTIMENT ET TRAVAUX PUBLICS

Groupe 1 TRAVAUX PUBLIC ET GROS ŒUVRE

1. [CAP Conducteur d'engins de travaux publics et carrières](#)
2. [CAP Constructeur de réseaux de canalisations de travaux publics](#)
3. [CAP Constructeur d'ouvrages en béton armé](#)
4. [CAP Maçon](#)
5. [Bac Pro Travaux publics](#)
6. [Bac Pro Technicien du bâtiment : organisation et réalisation du gros œuvre](#)
7. [Bac Pro Interventions sur le patrimoine bâti option A maçonnerie](#)

SAVOIRS ET COMPÉTENCES

- Connaître les procédures, les gestes de sécurité et les équipements de protection individuelle (EPI) nécessaires.
- Connaître les techniques de construction (fondations, sol, mur, cloison) et les différents matériaux et les différents liants.
- Connaître les différents engins, de haute technicité parfois, leurs spécificités de maniement : benne, pulvimixeur (engin à fraise traitant les terrains avec de l'eau et du liant), niveleuse, excavateur (pour creuser le sol), tombereau (déchargement).
- Connaître les outils et machines ainsi que leur fonctionnement (masse, burin, pelle, bétonnière, pistolet à clous, scie circulaire, groupe électrogène, ponceuse...).
- Connaître les particularités géologiques du chantier.
- Savoir lire et interpréter des plans, schémas de chantier et documents techniques d'aménagement des réseaux existants, savoir tracer les repères avec niveaux et plombs.
- Savoir choisir sa machine selon les spécificités de la demande et savoir maîtriser les subtilités propres à chaque conduite, sécurité et stabilité lors d'utilisation de l'engin.
- Savoir gérer la maintenance de premier niveau.
- Savoir préparer un liant (béton, mortier, plâtre...).
- Savoir monter un échafaudage.
- Savoir approvisionner son poste de travail et entretenir son matériel.
- Avoir les capacités de passer un permis poids lourd et différents CACES (forme physique et dextérité).
- Avoir une grande capacité d'attention et concentration.
- Pouvoir travailler en équipe.
- Pouvoir travailler avec interface ordinateur.
- Avoir de très bonnes capacités physiques.
- Avoir de bonnes capacités relationnelles.
- Être autonome dans la gestion de chantier.
- Avoir une bonne vision des reliefs.

RISQUES ET VIGILANCES

- Risque de blessure par outil ou heurts entre les travailleurs et les engins, blessure par contact avec le sol brûlant ou projection de liquide chaud, traumatisme, blessure par outil : lésion des extrémités par écrasement, lésion oculaire par projection corps étranger ou poussière.
- Risque lié au travail en hauteur : vertige, chute.
- Risque lié aux agents chimiques et d'inhalation de poussière minérale, de gaz d'échappement, de vapeur de carburant, d'enrobé, et irritation oculaire et cutanées, allergie.
- Risque d'insolation et d'érythème, à cause de l'action prolongée du rayonnement solaire sur la tête et la peau, les crampes de chaleur.
- Risque musculo squelettique : l'utilisation de machines vibrantes de compactage, les efforts de poussée et de traction pour l'épandage et le ratissage manuel peuvent provoquer des lombalgies (vibrations et cervicales en torsion très fréquentes, atteinte du dos, des genoux et des bras, gestes répétitifs et charges).
- Risque auditif : irritation ORL, bruit des engins et du chantier souvent supérieur à 85 dB.
- Contraintes : milieu bruyant, travail en extérieur (intempéries, températures de l'air élevée, poussières), horaires de nuit (+lumière artificielle), posture assise longue et contraignante, postures répétitives à genoux, accroupi, port de charges lourdes.

Autres ressources : <http://bossons-fute.fr> ->Fiches métiers □-> fiches métiers n° 41, n°46

INRS : <https://www.inrs.fr/> Accueil ->Métiers et secteurs d'activité □ Bâtiments et travaux publics

6. DOMAINE : CONSTRUCTION DURABLE, BÂTIMENT ET TRAVAUX PUBLICS

Groupe 2 COUVERTURE

1. [CAP Couvreur](#)
2. [Bac Pro Interventions sur le patrimoine bâti option B charpente](#)
3. [Bac Pro Interventions sur le patrimoine bâti option C couverture](#)

Pour le [CAP Charpentier bois](#) voir le DOMAINE 7 : AGENCEMENT, MENUISERIE ET AMEUBLEMENT, groupe 2 CONSTRUCTION BOIS.

SAVOIRS ET COMPÉTENCES

- Connaître les différents matériaux de couverture : ardoise, tuile, zinc, cuivre, chaume, plaque bitumineuse et isolants.
- Connaître les différents outils (scie circulaire, cloueur, disceuse, échelles...), machines (démousseur (élimine les mousses, lichens et autres végétaux qui détériorent la couverture), plieuse (plie les tôles), coupe ardoise...) et engins (nacelle, camion de chantier...) et échafaudages.
- Connaître les procédures de sécurité partie intégrante du chantier (et port des équipements de protection individuelle (EPI) dont harnais anti chute).
- Savoir découper les matériaux répondant au chantier.
- Savoir approvisionner le chantier.
- Savoir préparer le support de toit (litage et isolation) et poser le toit selon le matériau.
- Savoir démousser et décaper une toiture.
- Savoir façonner et installer les gouttières.
- Avoir les capacités de passer différents CACES (forme physique et dextérité).
- Avoir une grande capacité d'attention et concentration.
- Pouvoir travailler en équipe.
- Avoir bonne vision des reliefs.
- Pouvoir travailler en hauteur.
- Avoir un bon équilibre.

RISQUES ET VIGILANCES

- Risque de chute de hauteur, accès en pente glissants, échelles entraînant un glissement ou renversement, échafaudages.
- Risque de blessure par outil (scies, meuleuses...) : écrasement, coupure, piqûre.
- Risque de brûlure (soudure).
- Risque d'inhalation de poussière minérale, fibres des laines d'isolation, bois, fumées de soudure, solvants de traitement des bois, colles, plomb, irritation oculaire.
- Risque d'allergie aux différents produits chimiques et matériaux (isolant, produits décapage).
- Risque musculo squelettique dont lombalgies en lien avec les postures contraignantes (torsions, position accroupie ou à genoux prolongée, travail en équilibre instable ...).
- Risque d'exposition solaire, l'activité s'exerce toujours à l'extérieur, donc au froid ou à la canicule, exposée aux rayons ultraviolets et au vent.
- Contraintes : travail en hauteur, milieu empoussiéré, travail en extérieur (intempéries), postures multiples contraignantes, port de charge lourde (déplacement des pièces en bois ou en métal, des tuiles, ardoises...).

Autres ressources : <http://bossons-fute.fr> ->Fiches métiers ->fiche métier n°488

6. DOMAINE : CONSTRUCTION DURABLE, BÂTIMENT ET TRAVAUX PUBLICS

Groupe 3-A SECOND OEUVRE

1. [CAP Carreleur mosaïste](#)
2. [CAP Peintre applicateur de revêtements](#)
3. [CAP Métiers du plâtre et de l'isolation](#)
4. [CAP Interventions en maintenance technique des bâtiments](#)
5. [Bac pro Aménagement et finition du bâtiment](#)

SAVOIRS ET COMPÉTENCES

- Connaître les techniques de façonnage de revêtement (crépi, enduit) et outils (taloche*, pistolet, perforateur, lisseuse, visseuse...).
- Connaître les bonnes postures, les gestes de sécurité et le port des équipements de protection individuelle (EPI) appropriés, les normes de sécurité concernant le chantier.
- Connaître les différents matériaux : cuivre, zinc, acier, PVC, inox... ainsi que leur utilisation.
- Savoir dessiner et lire un plan, des côtes, utiliser équerres, niveaux et tracer les repères.
- Savoir maîtriser les différentes techniques d'application et travail du plâtre ou enduit.
- Savoir calculer ses repères et monter une cloison.
- Savoir préparer sa zone de chantier et organiser son approvisionnement et entretenir son matériel.
- Savoir manipuler les outils : meuleuse, perceuse, scie sauteuse, chalumeau...
- Savoir cintrer, souder, coller.
- Savoir diagnostiquer une fuite.
- Savoir réaliser un devis.
- Être rapide et rigoureux.
- Être soigneux, patient, pouvoir travailler en équipe.
- Avoir de très bonnes capacités physiques.
- Avoir une bonne dextérité manuelle.
- Avoir de bonnes capacités relationnelles (client, autres corps de métier, fournisseurs).
- Être autonome et adaptable dans la gestion de chantier.
- Avoir une bonne vision des reliefs.

RISQUES ET VIGILANCES

- Risque de blessure par outil : lésion des extrémités par écrasement, lésion oculaire par projection corps étranger ou poussière.
- Risque lié aux agents chimiques (colle, gaz de soudure, nettoyant, détartrant) : irritation par contact cutané, inhalation, allergie.
- Risque lié aux poussières minérales : irritation par contact cutané, inhalation, allergie, atteinte oculaire.
- Atteinte des cervicales.
- Troubles musculo squelettiques dont atteinte du dos des genoux et des bras (gestes répétitifs et charges).
- Risque de chute de hauteur.
- Contraintes : travail en milieu empoussiéré, en milieu exigü.
- Postures contraignantes multiples et répétitives (hyper extension cou et bras en hauteur, station debout prolongée et penché en avant, accroupi).
- Travail en intérieur, lumière artificielle.
- Travail en hauteur possible.
- Travail isolé possible.
- Travail de nuit possible.
- Manutention et port de charges lourdes (briques, sacs, plaques de plâtre).

Autres ressources : <http://bossons-fute.fr> ->Fiches métiers -> fiche métier n° 449, fiche métier n° 324
INRS : <https://www.inrs.fr/> : Accueil □ ->Publications et outils-> Mon métier : plaquiste - plâtrier

* La taloche, dans le domaine de la construction, permet de réaliser les finitions d'une façade. La taloche permet en effet de lisser et d'aplanir, le mortier, l'enduit ou le plâtre.

6. DOMAINE : CONSTRUCTION DURABLE, BÂTIMENT ET TRAVAUX PUBLICS

Groupe 3-B SECOND OEUVRE

1. [CAP Menuisier aluminium-verre](#)
2. [CAP Monteur en installations sanitaires](#)
3. [Bac Pro Menuiserie aluminium-verre](#)
4. [Bac Pro Ouvrages du bâtiment : métallerie](#)

SAVOIRS ET COMPÉTENCES

- Connaître les procédures de mise en sécurité et port des équipements de protection individuelle (EPI).
- Savoir lire des plans et entretenir ses outils et son poste de travail.

Carreleur :

- Connaître les différents matériaux : marbre, en granit, en gré, porcelaine, en ardoise...
- Savoir utiliser les outils de mesure et d'alignement : équerre, mètre, décimètre, niveau de chantier ou niveau laser.
- Connaître et savoir utiliser les outils de découpe : carrelette, meuleuse, scie, pince perroquet, perceuse, machine de découpe
- Connaître les techniques de carrelage, dallage et mosaïque.
- Connaître les techniques de fixation, d'étanchéité et de joints.

Aluminium-verre

- Savoir fabriquer et mettre en œuvre différents ensembles constituant des parties de l'enveloppe d'un bâtiment (fenêtres, portes, parties de façade ou de toiture...), des petits corps de bâtiment (vérandas, verrières, oriels...), des ouvrages de distribution et de protection (cloisons, clôtures, garde-corps...) ou de décoration et d'aménagement (cloisons, habillages en miroirs, salles de bains...).
- Préparer le processus de réalisation d'un ouvrage à partir d'un dossier architectural et des concepts, normes et contraintes de l'entreprise. -réaliser les ouvrages selon les techniques et procédés courants de fabrication.

Métallerie

- Savoir fabriquer et mettre en œuvre différents ensembles : des structures de bâtiment (charpentes, ossatures), des parties de l'enveloppe du bâtiment (fenêtres, portes, parties de façade ou de toiture), des ouvrages de distribution et de protection (cloisons, passerelles, clôtures, garde-corps).

- Avoir de bonnes capacités physiques.
- Avoir de bonnes capacités relationnelles (client, hiérarchie, autres corps de métier, fournisseurs).
- Être autonome dans la gestion de chantier.
- Avoir bonne vision des couleurs et sens artistique.
- Pouvoir travailler en hauteur.

RISQUES ET VIGILANCES

- Risque de blessure par outil : plaie par coupure, lésion oculaire par projection corps étranger ou poussière.

- Risque de chute de plain-pied.

- Risque lié aux agents chimiques et poussières minérales : irritation par contact cutané, inhalation, allergie.

- Troubles musculo squelettiques dont lombalgies d'effort, atteinte des genoux.

Contraintes :

- Travail en milieu bruyant, empoussiéré, postures contraignantes répétitives à genoux, accroupi.

- Port de charges.

Autres ressources : <http://bossons-fute.fr> ->Fiches métiers□-> fiche métier n° 231

INRS : <https://www.inrs.fr/> : Accueil-> mon métier : carreleur

6. DOMAINE : CONSTRUCTION DURABLE, BÂTIMENT ET TRAVAUX PUBLICS

GRUPE 4 BATIMENT - ETUDES DU BATIMENT

1. [Bac Pro Technicien d'études du bâtiment option A études et économie](#)
2. [Bac Pro Technicien géomètre - topographe](#)
3. [Bac Pro Modélisation et prototypage 3D](#)

SAVOIRS ET COMPÉTENCES

- Connaître les matériaux, les techniques de construction et leurs coûts particuliers (1).
 - Savoir élaborer un dossier de définition des ouvrages, estimer le coût du programme de construction, consulter des entreprises, élaborer des offres de prix, attribuer des marchés,
 - Préparer des travaux, suivre la réalisation (1).
 - Dans le domaine du dessin assisté par ordinateur (DAO), savoir élaborer des documents graphiques et écrits d'un projet de construction, de rénovation ou de réhabilitation (1).
 - Savoir réaliser le métré sur plans et l'étude de prix (2).
 - Savoir réaliser des plans descriptifs des terrains (routes, lotissements, bâtiments...), des missions d'implantation (passer du plan au terrain), mais aussi des missions de métrologie (2).
 - Savoir élaborer, à l'aide d'un outil numérique, de tout ou partie d'une solution technique, à l'exploitation d'une maquette numérique (3).
- Aimer manier les chiffres, suivre les consignes et travailler avec les nouvelles technologies.
- Disposer de compétences pour travailler en équipe dans le cadre d'une démarche de projet.
- Méthode, précision, rigueur, patience et autonomie sont des qualités indispensables. Une bonne aptitude à l'analyse et à la synthèse est également nécessaire.
- Aimer travailler avec dans la nature (2).

RISQUES ET VIGILANCES

- Risques en lien avec la circulation sur les chantiers du BTP (équipements de protection individuelle obligatoire).
- Risques de chutes en lien liées à la topologie d'un terrain difficile et au sol inégal (2).
- Risques météorologiques : le travail en extérieur conduit les géomètres et topographes à être exposés aux rayons ultraviolets (UV), aux intempéries, au froid ou à la chaleur, à l'humidité, au vent et aux orages (2).
- Risques physiques : Crampes de l'écrivain, Fatigue oculaire, Troubles du sommeil.
- Contraintes : Nombreux déplacements sur le terrain et les activités de bureau pour établir des dessins et des plans (2).

Autres ressources : <http://bossons-fute.fr> □ Pas de fiche métier

7. DOMAINE : BOIS AGENCEMENT, MENUISERIE ET AMEUBLEMENT

Groupe 1 BOIS MENUISERIE AGENCEMENT

1. [CAP Arts du bois option sculpteur ornementaliste](#)
2. [CAP Ébéniste](#)
3. [CAP Menuisier Fabricant](#)
4. [CAP Menuisier installateur](#)
5. [Bac Pro Étude et réalisation d'agencement](#)
6. [Bac Pro Technicien de fabrication bois et matériaux associés](#)
7. [Bac Pro Technicien menuisier-agenceur](#)

SAVOIRS ET COMPÉTENCES

- Connaître les bois, leurs spécificités, mélaminés, PVC....
- Connaître les machines d'ateliers et machines-outils portatives : perceuses, scies, ponceuses.
- Connaître les risques des produits utilisés, les procédures de mise en sécurité et les équipements de protection individuelle (EPI) obligatoires.

- Savoir lire et interpréter un plan de fabrication.
- Savoir gérer son poste de travail, la sécurité et approvisionnement en choisissant les matériaux répondant à la commande.
- Savoir fabriquer du mobilier ou des ensembles décoratifs (débiter pièces de bois, calibrer, usiner et appliquer des teintures).
- Savoir programmer et organiser les chantiers.
- Savoir réaliser le montage et l'agencement des ouvrages après traçage des emplacements.

- [Pouvoir conduire un chariot de manutention \(possibilité CACES\).](#)
- [Pouvoir travailler en hauteur.](#)
- [Avoir une bonne vision des reliefs.](#)
- [Avoir une bonne dextérité, de la précision et du soin.](#)
- [Avoir de bonnes capacités relationnelles \(client, hiérarchie, équipe ou collègues\).](#)
- [Être autonome dans la gestion du matériel, précis.](#)

RISQUES ET VIGILANCES

- Attention si terrain allergique (poussière de bois, agents chimiques de finition).

- Risque de blessure par l'utilisation de machine à bois et outil (scie circulaire, ponceuse...) : contusion, plaie par coupure, écrasement, lésion oculaire par projection ou irritation).

- Troubles musculo squelettiques des bras (vibrations des outils et postures), lombalgie d'effort, manutention d'objets lourds (planches, panneaux de bois...).

- Risque lié à la poussière de bois et produits chimiques de finition : irritation cutanée, des voies aériennes ou pulmonaire.

- Risque de chute de hauteur (échelle, échafaudage).

- Risque important d'incendie compte tenu de la présence de nombreux produits inflammables et causé par l'inflammation des solvants et l'explosion des poussières de bois.

- Contraintes : postures multiples contraignantes, travail en milieu bruyant, port de charges lourdes, éclairage artificiel, port de masque, lunettes et casque en atelier.

Autres ressources : <http://bossons-fute.fr> ->Fiches Métiers□->Fiche Métier n°264

INRS : <https://www.inrs.fr/> : Accueil□->métiers du bois□->ameublement

7. DOMAINE : BOIS AGENCEMENT, MENUISERIE ET AMEUBLEMENT

Groupe 2 CONSTRUCTION BOIS

1. [CAP Charpentier bois](#)
2. [Bac Pro Technicien constructeur bois](#)

SAVOIRS ET COMPÉTENCES

- Connaître les différents bois.
- Connaître les techniques d'assemblage.
- Connaître les procédures de sécurité et leur mise en œuvre (échafaudage, équipement antichute et autres équipements de protection individuelle (EPI)).
- Connaître les différents process selon les machines (perceuse visseuse à percussion, niveau tubulaire, scie circulaire, ponceuse, rabot de charpente, boulonneuse, mortaise à chaîne*
- Savoir lire, interpréter et dessiner un plan 2D ou 3D.
- Savoir tailler et façonner les pièces.
- Savoir réaliser le montage des ouvrages en sécurité.
- Savoir programmer et organiser les chantiers.
- Savoir conduire un chariot de manutention (possibilité CACES).
- Avoir de bonnes capacités relationnelles (client, hiérarchie, équipe ou collègues).
- Avoir une bonne condition physique.
- Avoir une bonne dextérité.
- Avoir une bonne vision des reliefs.
- Pouvoir travailler en hauteur.
- Être autonome dans la gestion du matériel, précis.

RISQUES ET VIGILANCES

- Risque de chute : plain-pied, hauteur.
- Attention si terrain allergique (poussière de bois, agents chimiques de finition).
- Irritation cutanée, des voies aériennes supérieures (VAS) ou pulmonaire.
- Risques de blessure par outil : contusion, plaie par coupure, écrasement, lésion oculaire par projection ou irritation).
- Troubles musculo squelettiques des membres supérieurs (gestes répétitifs et vibrations), lombalgie d'effort.
- Contraintes : postures multiples contraignantes, debout prolongée, travail en milieu bruyant, empoussiéré, port de charges lourdes, travail de force, intempéries, port de masque, casque et lunettes en atelier.

Autres ressources : <http://bossons-fute.fr> -> Fiches Métiers ->Fiche Métier n°182

** La mortaiseuse à chaîne est une machine utilisée pour créer des mortaises. Une mortaise est un trou souvent rectangulaire pratiqué ou aménagé dans une partie d'un assemblage pour recevoir un élément saillant d'une autre pièce de cet assemblage, le tenon.*

8. DOMAINE : CHIMIE, PROPRETÉ, HYGIÈNE

1. [CAP Agent de la qualité de l'eau](#)
2. [CAP Agent de propreté et d'hygiène](#)
3. [Bac Pro Hygiène, propreté, stérilisation](#)
4. [Bac Pro Gestion des pollutions et protection de l'environnement](#)

Pour le [Bac Pro Procédés de la chimie, de l'eau et des papiers-cartons](#), voir dans le DOMAINE 13 : PILOTAGE, PRODUCTION ET MAINTENANCE D'INSTALLATIONS AUTOMATISÉES

SAVOIRS ET COMPÉTENCES

RISQUES ET VIGILANCES

- Connaître les procédures d'analyse et de gestion des eaux.
- Connaître les machines, leur process et les procédures de mise en sécurité.
- Connaître les réactifs (pH...) et produits chimiques dangereux de nettoyage : utilisation et risques.
- Connaître les règles d'hygiène et de sécurité.

- Savoir diagnostiquer la qualité de l'eau, gérer sa transformation et sa distribution.
- Savoir-faire des branchements, robinetterie, mise en place compteur...
- Savoir gérer une pompe de relevage*, une station et les pannes inhérentes.
- Savoir nettoyer les différents composants des circuits (grilles, tuyaux...).

- Avoir une bonne forme physique générale : postures multiples, chaleur ou froid, humidité, manutention et travail de force.
- Avoir une bonne vision nocturne.
- Être autonome.

- Vigilance en cas de difficultés respiratoires connues (humidité, produits, virus et bactéries).
- Vigilance si vertige (travail en hauteur possible)
- Irritation ou brûlure cutanée chimique (soude, acides...).
- Irritation ou intoxication par inhalation de produits chimiques dangereux : hydrocarbures, soude, acides, solvants, résidus de production..., vapeurs de solvants, boues toxiques, matières premières dangereuses et gaz de fermentation.
- Troubles musculo squelettiques : gestes répétitifs bras, atteinte des lombaires.
- Contraintes : travail en ambiance humide, travail isolé, travail en atmosphère chaude ou froide, faible luminosité parfois, port de charge et travaux de force, port de masque.

Autres ressources : <http://bossons-fute.fr> ->Fiches métiers□-> fiche métier n° 251 partiel

** Une pompe de relevage est une pompe à eau conçue pour être placée dans l'eau, et sa fonction première est de drainer l'eau. Elle est particulièrement utile pour drainer les sous-sols et les vides sanitaires touchés par des remontées de nappes phréatiques.*

9. DOMAINE : RELATION CLIENT : ACCUEIL COMMERCE VENTE

1. [CAP Équipier polyvalent du commerce](#)
2. [Bac Pro Métiers de l'accueil](#)
3. [Bac Pro Métiers du commerce et de la vente option A animation et gestion de l'espace commercial](#)
4. [Bac Pro Métiers du commerce et de la vente option B prospection clientèle et valorisation de l'offre commerciale](#)

Pour le [Bac Pro Technicien conseil vente univers jardinerie](#) et le [Bac Pro Technicien conseil vente en alimentation](#) voir DOMAINE 1 : AGRICULTURE - JARDIN - PAYSAGE - FORET Groupe 4 CONSEIL VENTE

SAVOIRS ET COMPÉTENCES

- Connaître les circuits de commercialisation.
- Connaître les techniques d'étiquetage, de stockage.
- Savoir réceptionner et stocker des marchandises.
- Savoir mettre en rayon, gérer l'approvisionnement, mettre en valeur le produit.
- Savoir préparer des commandes.
- Savoir gérer une caisse.
- Savoir conseiller un client.
- Savoir conduire un chariot (CACES possible).
- Savoir gérer les documents liés aux livraisons et commandes.
- Avoir une bonne forme physique générale : postures multiples, manutention.
- Avoir un bon contact humain.
- Avoir un bon sens commercial.
- Être autonome et adaptable.
- Pouvoir prendre des initiatives.
- Être organisé et rigoureux.

RISQUES ET VIGILANCES

- Risque de troubles musculo squelettiques : gestes répétitifs bras (en caisse), atteinte des lombaires atteintes musculaires, tendineuses, vasculaires ... (station debout prolongée).
- Risques d'accident : moyens de manutention (conteneurs à roulettes), transpalettes à main ou électriques, chariots automoteurs.
- Risques de coupures lors de l'utilisation de cutters.
- Risques de glissades, trébuchements sur des sols inégaux, encombrés, humides, de même que les chutes depuis un escabeau ou un tabouret lors du rangement des objets sur les rayonnages ...
- Risques thermiques : exposition au froid, présentoirs extérieurs et le stockage en chambre froide des denrées alimentaires.
- Risques psychologiques des vendeurs au détail : contact répété avec des clients non satisfaits, agressions verbales (menaces) qui, à la longue, induisent un stress. Périodes d'affluence avec surcharge de travail pour certaines fêtes, travail le week-end..., avec des horaires irréguliers, perturbant la vie sociale et familiale et générant du stress.
- Risques de gênes auditives provoquées par le travail dans des galeries commerciales très fréquentées et animées (musiques d'ambiance ...).
- Contraintes : port de charge (manutention fréquente de cartons, parfois lourds, et des autres matériels de la réserve ou du magasin), travail isolé, contact public, horaires décalés.

Autres ressources : <http://bossons-fute.fr> ->Fiches métiers -> fiches métiers N°29, 44, 120, 127, 211
INRS : <https://www.inrs.fr/> : Accueil ->Métiers et secteurs d'activité ->Commerce et services

10. DOMAINE : LA TRANSITION NUMÉRIQUE ET ÉNERGÉTIQUE

1. [CAP Electricien](#)
2. [CAP Installateur en froid et conditionnement d'air](#)
3. [Bac Pro Métiers de l'électricité et de ses environnements connectés](#)
4. [Bac Pro Installateur en chauffage, climatisation et énergies renouvelables](#)
5. [Bac Pro Maintenance et efficacité énergétique](#)
6. [Bac Pro Métiers du froid et des énergies renouvelables \(MFER\)](#)
7. [Bac Pro Cybersécurité, informatique et réseaux, électronique \(CIEL\)](#)

SAVOIRS ET COMPÉTENCES

RISQUES ET VIGILANCES

- Connaître les normes et le matériel électrique.
 - Connaître les règles de sécurité électrique et l'obligation des équipements de protection individuelle (EPI) (casque de protection, gants de manutention, gants isolants, lunettes protectrice, masque si besoin, bouchons d'oreilles).
 - Connaître ses outils et leur dangerosité : matériel d'échafaudage, plateformes nacelles, pince ampérométrique (*mesure le courant qui traverse un conducteur sans le toucher*), multimètre, mégohmmètre (*mesure la résistance d'isolement électrique*), outils isolants (tournevis, jokari à lame (*dénude les fils électriques*), pince coupante, à dénuder, cutter), perceuse équipée d'une butée de profondeur, vérificateur d'absence de tension, tapis de sol ou tabouret isolant.
 - Connaître les différents appareils de chauffage électrique, à gaz, à bois, chaudière à fioul, appareil réversible, pompes à chaleur....
 - Connaître les manœuvres d'installation et les mesures de sécurité pour les interventions sur les appareils électriques, les circuits de gaz caloporteurs (*chargés de transporter la chaleur*) ou frigorifiques, le fioul.
 - Savoir préparer son chantier (cheminement de câble, installation coffre...), effectuer la pose des tuyauteries encastrées (saignées) ou apparentes et les raccorder aux appareils de chauffage/ climatisation.
 - Savoir-faire une installation, réaliser les branchements énergétiques et en vérifier la sécurité.
 - Savoir lire des plans et circuits de câblage.
 - Savoir diagnostiquer une panne et procéder à la réparation, changer les pièces défectueuses.
 - Savoir s'organiser et faire preuve d'initiative.
 - Avoir une bonne forme physique et pouvoir travailler en hauteur.
 - Avoir le sens de la sécurité.
 - Être rigoureux et ingénieux.
 - Avoir une bonne vision des reliefs et des couleurs.
 - Pouvoir travailler avec d'autres corps du bâtiment, ou isolé.
 - Pouvoir acquérir les agréments et habilitations électrique.
- manipulation de fluides frigorigènes, soudure gaz

- Risque de brûlure électrique, d'électrisation, d'électrocution.
- Risque de chute.
- Risque de blessure par coupure, projection de corps étranger dans l'œil.
- Risque de troubles musculo squelettiques par gestes répétitifs : lombalgies, bras.
- Risque lié aux poussières ou produits chimiques (solvants, fluides, résidus de fioul, détartrants, silice, amiante, gaz de soudage, résines, décapants... : inhalation, irritation, allergie.
- Risques de blessures liés à une explosion, un incendie.
- Contraintes : intempéries, travail isolé, en espaces confinés, éclairage artificiel, travail en hauteur possible, port de charges lourdes, postures multiples.

Autres ressources : <http://bossons-fute.fr> ->Fiches métiers-> fiches métiers N°317 et 312

11. DOMAINE : LA SÉCURITÉ

1. [CAP Agent de sécurité](#)
2. [Bac Pro Métiers de la sécurité](#)

SAVOIRS ET COMPÉTENCES

- Connaître la législation et les procédures de sécurité des locaux, lutte contre les sinistres, incendie, utilisation d'un extincteur et gestion du risque terroriste.
- Connaître les gestes de premiers secours et utilisation d'oxygène médical.
- Savoir organiser des rondes de surveillance.
- Savoir gérer les conflits.
- Savoir utiliser les moyens de communication (vidéosurveillance, téléphone, talkie-walkie).
- Savoir contrôler les issues, filtrer les personnes autorisées, surveiller les déplacements des personnes.
- Savoir tenir un journal de transmission.
- Savoir porter secours, donner l'alerte, sécuriser une zone, gérer un départ de feu et évacuation des locaux.
- Avoir une bonne condition physique.
- Avoir de bonnes capacités relationnelles et de gestion de conflit.
- Savoir gérer le stress et la pression.
- Savoir observer.
- Avoir une bonne capacité de vigilance, décisionnelle et autonomie.

RISQUES ET VIGILANCES

- Risques psycho-sociaux : agression verbale ou physique, fatigue intellectuelle (vigilance ++).
- Contraintes : milieu bruyant, foule, intérieur/extérieur, sous-sols, travail sur écran, posture debout prolongée, déambulation, port de charges lourdes, travail isolé possible, travail de nuit.

Autres ressources : <http://bossons-fute.fr> ->Fiches métiers □->Fiche métier n°73

12. DOMAINE : MATÉRIAUX : MÉTAUX, PLASTIQUES, VERRE, TEXTILE

Groupe 1 METALLERIE D'ART : FERRONNERIE

1. [CAP Ferronnier d'art](#)

SAVOIRS ET COMPÉTENCES

- Connaître les métaux et leurs propriétés.
- Connaître les outils : forge, chalumeau, meuleuse, maillets, burin, étaux, pinces, serre-joints et leur usage en sécurité.
- Connaître les techniques de forgeage, maquette, découpage, cintrage, façonnage, assemblage par soudage, montage et finitions.
- Connaître les règles de sécurité et les équipements de protection individuelle (EPI).
- Savoir-faire ou lire une maquette de pièce et choisir les matériaux nécessaires.
- Savoir fondre, mouler, mettre en forme, souder, poncer, poser.
- Avoir une bonne forme physique.
- Avoir une bonne vue de près.
- Avoir une bonne vision des couleurs.
- Avoir une bonne dextérité bi manuelle.
- Être minutieux et avoir le sens de la sécurité.

RISQUES ET VIGILANCES

- Risque de blessure par outil : coupure, écrasement, inclusion cutanée, blessure oculaire (projection ou chaleur, arc électrique, éblouissement).
- Risque de brûlure thermique.
- Risque d'intoxication par poussières (métaux), fumées de soudage et produits chimiques (colles, peintures, diluants, solvants, détergents...).
- Risque de troubles musculo squelettiques : bras, rachis lombaire par gestes répétitifs et port de charges lourdes.
- Contraintes : ambiance chaude, travail isolé, postures multiples contraignantes, port de charges lourdes.

Autres ressources : <http://bossons-fute.fr> ->Fiches métiers□-> fiche métier n° 244 et 353 partiels

12. DOMAINE : MATERIAUX : METAUX, PLASTIQUES, VERRE, TEXTILE

Groupe 2 METALLERIE D'ART : BIJOUTERIE JOAILLERIE

1. [CAP Art et techniques de la bijouterie-joaillerie option bijouterie-joaillerie](#)

SAVOIRS ET COMPÉTENCES

RISQUES ET VIGILANCES

- Connaître les métaux et leurs propriétés, la gemmologie*, les perles.
- Connaître les produits nécessaires aux différentes étapes de réalisation du bijou : acides, bases(soude), solvants, abrasifs.
- Connaître les outils (four, chalumeau, tour électrique*, bacs de bain, scie, fraises, meule machines à découper...) et les techniques de fonderie, maquette, moulage, assemblage, de nettoyage et séparation, mise en forme, façonnage, montage, sertissage et finitions.
- Connaître les règles de sécurité et les équipements de protection individuelle (EPI).

- Savoir-faire ou lire un dessin de pièce et choisir les matériaux nécessaires.
- Savoir fondre, mouler, chauffer, souder, sertir, poncer.
- Savoir utiliser les différents produits chimiques tout au long de la création en sécurité.

- Avoir une bonne vue de près.
- Avoir une bonne vision des couleurs.
- Avoir une bonne dextérité bi manuelle.
- Être patient et minutieux.

- Risque de blessure par outil : coupure, écrasement, inclusion cutanée.

- Risque de brûlure caustique ou thermique.

- Risque de blessure oculaire (projection ou chaleur).

- Risque d'intoxication par poussières (silice, métaux), fumées et émanation de produits chimiques.

- Risque d'allergie aux produits.

- Fatigue visuelle (vision de près prolongée, éblouissement).

- Troubles musculo squelettiques : gestes répétitifs bras.

- Contraintes : travail en éclairage artificiel, ambiance chaude, odeur inconfortable, station assise prolongée.

Autres ressources : <http://bossons-fute.fr> ->Fiches métiers□-> fiche métier n° 234

** La gemmologie est une discipline consacrée à l'étude des pierres précieuses ou semi-précieuses, fines et ornementales. Cette science constitue une branche de la minéralogie.*

** Le tour est une machine-outil qui réalise le tournage rapide de pièces. Il est utilisé pour fabriquer et façonner des pièces dans des matériaux très difficiles à travailler (métal, bois ou plastique) et qui nécessitent une grande force et une grande précision de manipulation. Le but du tour est de couper, de tarauder, de dégrossir ou d'effectuer des finitions de surface sur les pièces.*

12- DOMAINE : MATERIAUX : METAUX, PLASTIQUES, VERRE, TEXTILE

Groupe 3 CHAUDRONNERIE

- [CAP Réalisations industrielles en chaudronnerie ou soudage option A chaudronnerie](#)
- [Bac Pro Technicien en chaudronnerie industrielle](#)

SAVOIRS ET COMPÉTENCES

- Savoir analyser les données d'un dossier technique de fabrication.
- Connaître les techniques de travail des feuilles de métal.
- Connaître les différents outils, machines parfois sophistiquées et leurs process (assembleuse, boulonneuse, cisailleuse, cintruse*, colleuse, contrôleuse formeuse*, guillotine, planeuse, plieuse, pointeuse, presse, rouleuse, traceuse, tronçonneuse, forme).
- Connaître les procédures de mise en sécurité et respecter le port des équipements de protection individuelle (EPI).
- Savoir tracer, débiter, découper, percer, rouler, plier des pièces de tôles.
- Savoir assembler les tôles par soudage, rivetage ou boulonnage.
- Savoir entretenir ses outils et son poste de travail.
- Avoir de bonnes capacités physiques.
- Avoir de bonnes capacités relationnelles (client, hiérarchie, collègues, fournisseurs).
- Être autonome.
- Avoir bonne vision des reliefs.

RISQUES ET VIGILANCES

- Risque de blessure par outil : plaie par coupure, écrasement, lésion oculaire par projection de corps étranger, brûlure à l'arc électrique* ou oxy-coupage*.
- Risque lié aux agents chimiques dangereux, vapeurs et fumées métaux, gaz de soudage : irritation par contact cutané, intoxication par inhalation, allergie.
- Risque de chute de plain-pied.
- Risque de dysfonctionnement des implants cardiaques.
- Troubles musculo squelettiques dont lombalgies d'effort tendinites membres supérieurs.
- Contraintes : travail en milieu bruyant, postures contraignantes du rachis et des membres supérieurs, station debout prolongée.
Port de charge, travail de force.

Autres ressources : <http://bossons-fute.fr> ->Fiches métiers□-> fiche métier n° 258

* Une cintruse est une machine qui aide à déformer ou courber les formes de pièces métalliques dans le but de leur donner un aspect arrondi. Ces pièces métalliques peuvent être des tubes ou des barres profilées.

* Une contrôleuse formeuse est un outil dont la fonction est de rétreindre ou d'étendre une pièce pour lui donner l'aspect recherché sans l'endommager. Cet outil pour travailler le métal se compose d'un levier qui permet de produire la force nécessaire pour former la tôle.

* Un arc électrique est un courant électrique visible dans un milieu isolant.

* L'oxycoupage est un procédé de découpage des métaux à l'aide d'un gaz combustible et d'un jet d'oxygène.

12. DOMAINE : MATERIAUX : METAUX, PLASTIQUES, VERRE, TEXTILE

Groupe 4 PLASTIQUES ET COMPOSITES

1. [Bac Pro Plastiques et composites](#)
2. [Bac Pro Optique lunetterie](#)

SAVOIRS ET COMPÉTENCES

RISQUES ET VIGILANCES

- Savoir fabriquer des objets en plastique de formes variées en s'appuyant sur un cahier des charges, prévoir la matière d'œuvre, les étapes de production et conduire la fabrication. (1)
- Savoir préparer son poste de travail, monte et démonte les outillages et les règle : température, dosage de colorant, cadence. (1)
- Acquérir des connaissances technologiques pointues en mécanique, électromécanique, maintenance, électronique... (1)
- Maîtriser aussi la lecture de plans et dessins industriels, ainsi que les langages de programmation pour manipuler les commandes numériques. (1)
- Assurer les fonctions de conception, réalisation, montage, contrôle et maintenance des équipements optiques. (2)
- Participer à la gestion administrative et commerciale de l'entreprise (vente, animation, gestion des stocks...). (2)
- Effectuer les analyses préalables à l'examen de vision réalisé par l'opticien. (2)
- Bonne résistance physique, bonne vision et bonne latéralité.
- Être rigoureux et soigneux.
- Autonome et responsable, savoir travailler seul, tout en possédant un sens relationnel suffisant pour évoluer en équipe.
- Aimer le travail manuel, travailler un matériau, chercher et trouver des solutions.
- Être réactif (savoir intervenir rapidement en cas de panne) (1).
- Etant amené parfois à intervenir en urgence, savoir faire preuve d'une bonne résistance au stress. (1)
- Savoir communiquer, informer. (2)

- Formations incompatibles avec une cécité.
- Risques de brûlures thermiques. (1)
 - Risques de blessures par chute d'objet ou par chocs (utilisation d'appareils de manutention), blessure par outils, écrasement et compression par le moule, blessures par projection de matières plastiques chaudes. (1) Blessures par instruments (coupure, piqûre et brûlure).
 - Risques chimiques : dégrappants, décupants, acides, Colorants, additifs des matières plastiques (1)
 - Risque de combustion des matières plastiques (1)
 - Risques de projection de poussières de verre.
 - Risques de lombalgies : manutention des moules qui pèsent entre 30 kg et plus d'une tonne, port de charges : poids environ 25 kg.
- Contraintes musculaires. Postures forcées.
- Risque psychosociaux lié agressions verbales et physiques.
- Contraintes posturales : travail debout, assis, penché ...
- Travail en 3 X 8 ou en équipes successives alternantes ou travail de nuit fixe. (1)
 - Assujettissement aux rythmes de production, Pression du temps. (1)
 - Chaleur liée aux conditions climatiques et au process de l'atelier en été.
 - Éclairage variable, odeurs variables. (1)
 - Bruit de l'atelier et Bruit des meuleuses. (2)
 - Lumière artificielle permanente. (2)
 - Travail sous loupe et travail sur écran (fatigue visuelle et contractures rachidiennes) (2)
 - Travail debout avec piétinement pour la présentation des montures. (2)

Autres ressources : <http://bossons-fute.fr> ->Fiches métiers -> fiches métiers N°339 et N°52

12- DOMAINE : MATERIAUX : METAUX, PLASTIQUES, VERRE, TEXTILE

Groupe 5 TEXTILES

1. [CAP Métiers de la mode - vêtement flou](#)
2. [Bac Pro Métiers de la mode - vêtements](#)

SAVOIRS ET COMPÉTENCES

RISQUES ET VIGILANCES

- Connaître les différents tissus et leurs propriétés.
- Connaître le fonctionnement des outils : aiguilles à coudre, dés à coudre, épingles, portes épingles, mètres rubans, ciseaux de couture, craie, stylo, papier calque, machine à coudre, fer à repasser, défroisseur.
- Connaître les techniques patron, de coupe, assemblage, repassage et finitions.
- Savoir lire des plans de coupe et schémas.
- Savoir réaliser les patrons, découper le tissu, assembler les différentes pièces, assurer les finitions, boutonnères, et repasser la pièce en sécurité.
- Savoir organiser son plan de travail.
- Savoir assurer la maintenance du matériel.
- Avoir de bonnes capacités relationnelles (travail en équipe).
- Être patient et minutieux.
- Avoir une bonne habileté bi manuelle.
- Avoir une bonne vision de près, vision des couleurs.
- Être autonome, adaptable, savoir gérer le stress et la pression.

- Risques de blessures par outil : plaie par piqure ou coupure, brûlure.
- Postures contraignantes, station debout prolongée.
- Fatigue visuelle.
- Travail minutieux, répétitif, avec impératifs de rendement.
- Stress des délais.

Autres ressources : <http://bossons-fute.fr> ->Fiches métiers□-> fiche métier N°212

**13. DOMAINE : PILOTAGE, PRODUCTION
ET MAINTENANCE D'INSTALLATIONS AUTOMATISÉES**

1. [CAP Conducteur d'installations de production](#)
2. [Bac Pro Pilote de ligne de production](#)
3. [Bac Pro Technicien en réalisation de produits mécaniques option réalisation et suivi de productions \(TRPM\)](#)
4. [Bac Pro Procédés de la chimie, de l'eau et des papiers-cartons](#)
5. [Bac Pro Maintenance des systèmes de production connectés](#)

SAVOIRS ET COMPÉTENCES

RISQUES ET VIGILANCES

- Connaître les différents organes d'une ligne de production.
- Connaître le fonctionnement d'une table de pilotage de ligne et les logiciels associés.

- Savoir gérer le pilotage des installations sur écran en salle de commande.
- Savoir gérer le réapprovisionnement de la ligne de production.
- Savoir gérer la maintenance et les pannes sur la ligne.
- Savoir gérer la traçabilité dont prélèvement d'échantillon.
- Savoir organiser son travail : consignes de prise de poste, mise en route ou reprise de ligne.
- Savoir nettoyer les différents organes de la ligne.

- Avoir une bonne capacité de concentration.
- Avoir une bonne vision de près, de loin (interface tableau de commandes, caméras, terrain).
- Être autonome, adaptable, réactif.

- Risque de blessures : coupure, écrasement lors des opérations de maintenance.
- Risque de chute de plain-pied.
- Risque auditif.
- Risque de trouble musculo squelettique : lombalgie.
- Risque de fatigue visuelle : travail en interface ordinateur, caméras, terrain.

- Contraintes : éclairage artificiel, station debout prolongée, ambiance bruyante, horaires postés, port de charges.

Autres ressources : <http://bossons-fute.fr> ->Fiches métiers□-> fiche métier N°197

14. DOMAINE : SANTE, SOCIAL, SOIN

1. [CAP Agent accompagnant au grand âge \(AAGE\)](#)
2. [CAPA Services aux personnes et vente en espace rural \(SAPVER\)](#)
3. [CAP Accompagnant éducatif petite enfance \(AEPE\)](#)
4. [Bac Pro Accompagnement, soins et services à la personne \(ASSP\)](#)
5. [Bac Pro Services aux personnes et animation dans les territoires \(SAPAT\)](#)
6. [Bac Pro Animation enfance et personnes âgées](#)

SAVOIRS ET COMPÉTENCES

- Intervenir auprès des publics dits fragiles : petite enfance (2,3,4,6), personnes handicapées (2,4,5,6), personnes âgées ou/et dépendantes (1,2,4,5,6).
- Assurer un service aux personnes et en accueil-vente. (2)
- Savoir entrer en contact avec la personne.
- Accompagner les personnes dans la réalisation des actes de la vie quotidienne (1,2,5,6) et sociale (1,2,5,6), assurer les courses et tâches administratives (gestion des courriers, du budget rendez- vous). (1,5)
- Réaliser des activités d'éveil. (1,2,3,4,5,6)
- Connaître le développement physique et psychologique de l'enfant ainsi que ses besoins. (2,6)
- Proposer des actions en liens avec les potentialités du territoire, les mettre en œuvre et les promouvoir. (5,6)
- Maîtriser les techniques nécessaires à la conduite d'un projet d'animation. (5,6)
- Connaître les règles d'hygiène et de sécurité.
- Repérer et transmettre des signes liés à des problèmes de santé inhabituels.
- Connaître les techniques de soin du corps (1,3,4,5) et répondre aux besoins spécifiques (toilette, soin de confort, habillage, change) (1,3,4,5), repas. (1,3,4,5),
- Gérer les transferts lit/fauteuil/toilette/ douche. (1,4,5)
- Entretenir le lieu de vie, les matériels (1,3,5) spécifiques (siège toilette, de douche, bassin, urinoir...) et les espaces de vie collectifs. (1,3,4,5)
- Connaître les produits de nettoyage : utilisation et risques (1,2,3,4,5) et les techniques d'entretien domestique et du linge. (1,3,4,5)
- Avoir une bonne forme physique générale : postures multiples, manutention.
- Avoir un bon contact humain, de l'empathie, patience, disponibilité, écoute, pédagogie (stimulation cognitive), communication et maturité.
- Être autonome, adaptable et pouvoir prendre des initiatives
- Savoir prioriser les urgences.

RISQUES ET VIGILANCES

- Vaccination spécifique obligatoire.
- Troubles musculo squelettiques : gestes répétitifs bras, port de charge, atteinte des lombaires, travail debout avec déplacement ou piétinement selon les tâches, manutention manuelle de mobilier ou de personne (habillage, déshabillage, aide à la toilette, accompagnement aux sanitaires). (1,3,4,5,6)
- Porter les enfants, dont certains peuvent faire plus de 10 kg et répéter cette action plusieurs fois dans la journée, travailler assis par terre ou agenouillé pour se mettre au niveau des enfants. (3,5,6)
- Risques chimiques, allergie produits entretien (produits de nettoyage, produits nocifs et toxiques, produits irritants, désinfectants, détergents, produits corrosifs). (1,3,4,5,6)
- Risque de coupure, brûlure. (1,3,4,5)
- Risques biologiques : déchets ménagers, produits biologiques (urines, selles), contamination aérienne (tuberculose, infections ORL, Covid). Maladies infantiles très fréquentes dans les collectivités et infections intercurrentes : gastro-entérites, rhinopharyngites, angines, otites ...), hépatites. (1,3,4,5,6)
- Risque psycho social (contact public +++, plaintes de la personne aidée, stress, responsabilité, nécessité de parler fort auprès de personnes âgées, risque d'attachement, bruit des appareils électroménagers). (1,4,5)
- Risque de chute de plain-pied (sol glissant).

Autres ressources : <http://bossons-fute.fr> ->Fiches métiers □-> fiches métiers n° 21, n°407

15. DOMAINE : BEAUTE

1. [CAP Métiers de la coiffure](#)
2. [CAP Esthétique cosmétique parfumerie](#)
3. [Bac Pro Esthétique cosmétique parfumerie](#)
4. [Bac Pro Métiers de la coiffure](#)

SAVOIRS ET COMPÉTENCES

- Connaître les différents types de cheveux et les techniques de coupe, lavage, séchage et coiffage. (1 et 4)
- Connaître les différents types de produits, leur composition et utilisation en sécurité. (1 et 4)
- Connaître les techniques de coloration. (1 et 4)
- Savoir utiliser les outils : ciseaux, tondeuse, rasoir, sèche-cheveux. (1 et 4)
- Savoir entretenir ses outils et son poste de travail.
- Connaître les techniques de soins esthétiques et de maquillage (visage, corps, ongles). (3)
- Savoir conseiller la clientèle et vendre des produits cosmétiques et des services esthétiques. (3)
- Connaître la gestion administrative, technique et économique d'un établissement de beauté ou d'esthétique. (3)
- Savoir animer un espace de vente. (3)
- Savoir assurer la gestion comptable et administrative du commerce, gérer les stocks de matières premières et passer les commandes aux fournisseurs. (3 et 4)
- Avoir de très bonnes capacités relationnelles (conseil client, échange de courtoisie, prise de rdv, vente produits).
- Avoir une bonne dextérité manuelle.
- Avoir une vision suffisante de près.
- Avoir une attention soutenue.

RISQUES ET VIGILANCES

- Risque de blessure par outil : plaie par ciseaux, coupure, brûlure.
- Risque de chute de plain-pied (sol glissant).
- Risque lié aux agents chimiques : irritation par contact cutané, allergie. Cire à épiler contenant de la colophane pouvant provoquer des dermatites allergiques ou irritatives, solvants utilisés pour le nettoyage des spatules et des cuves à cire. (2 et 3)
- Risque biologique : transmission d'infections ORL ou de dermatoses par les clients.
- Troubles musculo squelettiques du membre supérieur, appui forcé du poignet avec certaines machines, postures contraignantes répétitives : station debout prolongée, élévation des coudes et gestes bras, lombalgie, travail debout avec piétinement pour les soins esthétiques, assis en position penchée en avant pour la manucure. (2 et 3)
- Risque psycho social : contact public très fréquent.
- Contraintes : travail en milieu bruyant (bruit des machines, des climatiseurs, de la sono, chaleur, humidité, porter une tenue de travail (2 et 3), connaître et respecter les consignes et les règles de sécurité dans l'utilisation des machines (2 et 3), locaux le plus souvent aveugles et avec lumière artificielle permanente du fait de l'activité (protection des clientes contre les regards extérieurs) (2 et 3), travail le samedi le plus souvent, travail en journée continue, nocturne possible.

Autres ressources : <http://bossons-fute.fr> ->Fiches métiers-> fiches métiers n° 15 et n°74

16. DOMAINE : GESTION ADMINISTRATIVE, TRANSPORT ET LOGISTIQUE

1. [CAP Opérateur logistique](#)
2. [Bac Pro Logistique](#)
3. [Bac Pro Organisation de transport de marchandises](#)
4. [Bac Pro Assistance à la gestion des organisations et de leurs activités](#)

SAVOIRS ET COMPÉTENCES	RISQUES ET VIGILANCES
<ul style="list-style-type: none"> - Connaître les règles de stockage de marchandises. - Connaître les matériels (chariot, transpalette...), les outils informatiques de la logistique (lecteur de codes-barres, tablette, système vocal...), les logiciels et documents de préparation de commande. (1,2,3) - Connaître les règles de déplacement en entrepôt. (1,2,3) - Savoir conduire chariot, transpalette, gerbeur. (1,2,3) - Savoir choisir le matériel adapté à la commande. - Savoir préparer, conditionner une commande. - Savoir-faire l'interface entre de nombreux partenaires : fournisseurs, commerciaux, transporteurs, distributeurs. (1,2,3) - Savoir gérer les relations avec les clients (identifier les demandes, apporter des solutions et des conseils, concevoir des opérations de promotion et de prospection...). (4) - Savoir organiser et veiller sur l'activité de production (gérer des approvisionnements et des stocks, mettre à jour les bases des données, suivre l'ensemble des opérations financières et commerciales...). (4) - Savoir gérer la paie. (4) - Savoir gérer les tâches administratives : courrier, téléphone, mise en forme de documents... (4) - Savoir maîtriser tous les outils de communication et de bureautique. (4) - Pratique de l'anglais recommandée. (4) - Pouvoir travailler en équipe et aisance relationnelle. - Avoir des capacités d'adaptation, de concentration, d'organisation, de coordination. - Pouvoir travailler à grande cadence. - Savoir respecter la confidentialité, discrétion. (4) - Avoir une bonne condition physique. (1,2,3) - Pouvoir travailler en hauteur. (1,2,3) - Avoir une bonne vision des reliefs. (1,2,3) 	<ul style="list-style-type: none"> - Risque de blessure par écrasement (1,2,3), traumatisme direct, coupure (cutter, carton). (1,2,3) - Risque de chute d'engin, de hauteur. (1,2,3) - Risques de trouble musculo squelettiques : rachis cervical et lombaire, gestes répétitifs des bras en charge. (1,2,3,4) - Contraintes : milieu bruyant, postures diverses, port de charges lourdes, travail isolé possible, travail de nuit possible, travail en hauteur possible. (1,2,3) - Contraintes : fatigue visuelle (taille des caractères, luminosité, reflets...), bruit du téléphone, travail en zapping, travail sur écran en permanence avec contraintes posturales, manutention de dossiers pour consultation, archivage, gestes répétitifs lors de la frappe sur le clavier. (4) - Stress, pression des clients, des supérieurs, des équipes, travail pouvant connaître des périodes plus intenses que d'autres. (1,2,3,4)

Autres ressources : <http://bossons-fute.fr> ->Fiches métiers -> Fiche métier n°73 et n°334
 INRS : <https://www.inrs.fr/> : Accueil-> Métiers et Secteurs d'activité □->Logistique

FIN