

Agent de conditionnement

En quoi consiste ce métier ? Quels sont ses objectifs ?

L'agent de conditionnement veille au chargement de la chaîne de conditionnement, surveille le déroulement, trie les produits et les prépare. Il procède à l'emballage des produits. Il peut également intervenir sur des postes spécifiques en tant que peseur ou agréateur.



Quelle formation ? Quelles études ?

Pas d'étude particulière requise.
Il est conseillé de préparer un CAP ou un Bac Pro dans l'agroalimentaire.

Qualifications requises

Maitrise de l'outil informatique, suivi de protocole précis.

Qualités requises

Habilité manuelle, dynamisme, polyvalence, bonne condition physique

Fourchette de salaire

Le salaire moyen tourne en moyenne autour de 2 000€ brut par mois, soit 24 000€ par an.



Perspectives d'évolution

Avec quelques années d'expérience :
responsable de ligne
A plus long terme : chef d'équipe

Informations complémentaires

Ce métier s'exerce autant dans les exploitations agricoles et dans les organisations de producteurs que dans les industries agroalimentaires.



Aide agricole de production fruitière ou viticole

En quoi consiste ce métier ? Quels sont ses objectifs ?

L'aide agricole de production fruitière ou viticole réalise des opérations simples et manuelles d'entretien de cultures, de récolte de fruits et de vendanges selon les règles d'hygiène, les normes environnementales et les impératifs de production (rendement, délai, ...). Il peut réaliser des opérations de conditionnement des produits.



Quelle formation ? Quelles études ?

CQP salarié(e) qualifié(e) en productions fruitières
CQP ouvrier(ère) spécialisé(e) de l'exploitation viticole

Qualités requises

*Réactivité, Esprit d'équipe
Sens de l'organisation, Rigueur
Sens de l'analyse*

Fourchette de salaire

Autour du SMIC, environ 1 500€ mois
brut soit 18 000€ par an



Informations complémentaires

Cet emploi s'exerce au sein d'exploitations de production fruitière, de plantations pépinières... en relation avec le chef d'exploitation.



Boucher(ère)

En quoi consiste ce métier ? Quels sont ses objectifs ?

Le boucher achète les animaux en carcasses ou en quartiers, aux abattoirs, chez les grossistes ou dans des coopératives professionnelles. Il stocke, découpe et prépare la viande qu'il vend en magasin, grande surface ou sur les marchés.



Quelle formation ? Quelles études ?

CAP Boucher
CQP Technicien boucher
Brevet Professionnel Boucher
Bac Pro Boucher – Charcutier – Traiteur
Licence professionnelle commerce et distribution
Boucher manager

Qualités requises

*Dextérité,
Strict respect des règles d'hygiène,
Relation client,
Résistance physique*

Fourchette de salaire

Minimum 21 600€ brut/an
Maximum 49 000€ brut/an



Perspectives d'évolution

En grande surface, être promu chef de rayon.

Passer à son compte (demande des connaissances en gestion comptable).

Informations complémentaires

Exerce son activité dans différents types d'entreprises : boucherie artisanale, rayon boucherie d'une grande surface, abattoir.

Boulang(er)ère

En quoi consiste ce métier ?

Quels sont ses objectifs ?

Le boulanger est un commerçant artisan qui vend les produits qu'il fabrique : pains, viennoiseries, pâtisseries sucrées et salées. Il exerce le plus souvent son activité en boulangerie-pâtisserie.

Quelle formation ? Quelles études ?

- > CAP Boulanger
- > Bac Pro boulanger pâtissier
- > BP de boulanger en deux ans après le CAP
- > DEUST Production et transformations spécialité Arts et métiers de la bouche

Qualités requises

Minutie, Relation client, Organisation, Résistance physique et aux horaires décalés

Fourchette de salaire

Minimum 18 000€ brut
Maximum 48 000€ brut



Perspectives d'évolution

Le métier de boulanger offre des évolutions de carrière importantes au sein des entreprises artisanales. Le boulanger peut aussi se mettre à son compte ou s'expatrier. Dans la boulangerie industrielle, le boulanger peut accéder à un poste de responsabilité : chef d'équipe, responsable de rayon...

Informations complémentaires

Un boulanger peut exercer sa profession à son compte, dans une boulangerie artisanale ou dans une boulangerie industrielle, en grande distribution type supermarché.

Cariste

En quoi consiste ce métier ?

Quels sont ses objectifs ?

Le cariste est un technicien professionnel de la manutention. Ce manutentionnaire est chargé de déplacer, en respectant les normes de sécurité, les matériaux et produits entreposés en stock. Le cariste travaille sur site avec des engins spéciaux de levage : transpalettes, tracteurs, grues, chariots...

Quelle formation ? Quelles études ?

- CACES (Certificat d'aptitude à la conduite en sécurité) indispensable
- CAP Agent d'entreposage et de messagerie, BEP Logistique et transport
- Bac Pro logistique

Qualifications requises

Savoir manipuler plusieurs types d'engins de levage.

Qualités requises

Sens de l'organisation, Travail en équipe, Précision, Bonne résistance physique

Fourchette de salaire

En moyenne 2300€ brut par mois
soit 27 600€ brut par an



Perspectives d'évolution

- > Gestionnaire de stocks
- > Chef magasinier
- > Chef de quai
- > Responsable d'expédition, de réception, d'entrepôt
- > Technicien de fabrication et/ou de conditionnement

CHEF DE SILO

En quoi consiste ce métier ? Quels sont ses objectifs ?

Le Chef de silo assure la responsabilité du silo qui lui est confié et apporte le service de proximité à la clientèle. Il réceptionne les productions livrées par les agriculteurs au silo, effectue les opérations d'agrèage, les classements et s'assure de la bonne conservation des grains. Il distribue les approvisionnements que les agriculteurs enlèvent au silo.

Il veille à la qualité de l'accueil de la clientèle. Il a la responsabilité du site en matière de rangement, d'entretien et d'administration des opérations. Il participe aux différentes actions commerciales en appui aux commerciaux.



Quelle formation ? Quelles études ?

Bac pro à BTS en agriculture

Qualifications requises

> Connaissances des variétés, de la conservation des grains, de l'agrèage, des produits (semences, Protection des plantes, engrais), entretien 1^{er} niveau.

> CACES 3 et 9/Habilitation électrique
Certificat distribution de produits de protection des plantes



Perspectives d'évolution

L'évolution se fait au travers du type de silo et des infrastructures plus ou moins complexes qui y sont présentes (embranchement train, séchoir, ...) et du tonnage traité. Le poste peut amener à l'animation ou l'encadrement d'équipes dans les silos les plus importants. Une évolution vers les métiers commerciaux est également fréquente.

Qualités requises

Relation client, rigueur, organisation, anticipation, propreté et rangement des lieux

Conducteur / Conductrice de ligne de production

En quoi consiste ce métier ? Quels sont ses objectifs ?

Un conducteur de ligne de production est un professionnel de l'industrie agroalimentaire qui est chargé de superviser l'ensemble d'une chaîne de production, de préparation et de conditionnement des produits alimentaires. Son travail consiste donc à gérer chaque phase de la production.



Quelle formation ? Quelles études ?

- > CAP Conduite des systèmes de production automatisée ou Pilotage de systèmes industriels option agroalimentaire.
- > Bac Pro orienté vers les industries agroalimentaires, l'alimentation ou les bio-industries de transformation.

Qualifications requises

Maitrise parfaite de l'outil informatique, connaissances en négociation, travail en équipe.

Qualités requises

Sens de l'organisation, Travail en équipe, Précision, Bonne résistance physique



Perspectives d'évolution

Avec un BTS de l'industrie céréalière ou un DUT de génie du conditionnement de l'emballage, les perspectives d'évolution sont plus grandes.

Fourchette de salaire

En moyenne 30 500€ brut par an

Conducteur / Conductrice de machine de production

En quoi consiste ce métier ? Quels sont ses objectifs ?

Le conducteur de machine de production conduit les opérations d'une installation de production sur un ensemble d'une ou plusieurs machines. Il effectue les opérations nécessaires à la mise en marche et au bon fonctionnement de ces machines en respectant les règles de production (modes opératoires). Il contrôle les réglages, l'approvisionnement en matières premières et surveille régulièrement les paramètres. Il tient également compte des impératifs tels que la qualité, les délais, la cadence de production et le coût. Régulièrement, ce professionnel effectue les révisions et l'entretien des machines.



Quelle formation ? Quelles études ?

- > B.P. Industries Agroalimentaires
- > CAP Conduite de systèmes industriels
- > Bac Pro Industries des procédés
- > CQP Conducteur de machines, ou équivalents

Qualités requises

*Autonomie, rapidité, réactivité
Dynamisme et rigueur*

Perspectives d'évolution

Chef d'atelier, responsable d'atelier de fabrication ou de conditionnement.
Chef d'équipe de production.

Fourchette de salaire

Autour du SMIC, environ 1500€/mois brut soit 18 000€ par an



Cuisinier/Cuisinière

En quoi consiste ce métier ? Quels sont ses objectifs ?

Le cuisinier prépare les plats présentés au menu. Il travaille seul ou en équipe, sous la responsabilité d'un chef de cuisine.

Quelle formation ? Quelles études ?

Différentes formations permettent une évolution progressive dans le métier
Des exemples : CAP Cuisine, Bac Professionnel cuisine, BTS Management en hôtellerie, Licence professionnelle métiers des arts culinaires.

Qualités requises

*Organisation, Gestion du stress,
Gestion d'équipe, Créativité, Rigueur*

Fourchette de salaire annuel débutant

Salaires très variables, basés sur le SMIC hôtelier soit environ 20 000€ brut par an au minimum (1650€ par mois)



Perspectives d'évolution

Avec de l'expérience, un cuisinier peut devenir chef de partie, second chef de cuisine, chef de cuisine ou directeur de la restauration. Il commande alors, l'ensemble du personnel de cuisine d'un grand restaurant et gère son service en collaboration avec la direction.

Informations complémentaires

Ce métier s'exerce dans beaucoup de structures très variées.
Rythme de travail intense et horaires décalés.



ESPACE MÉTIERS > HÔTELLERIE – RESTAURATION
Second(e) de cuisine

En quoi consiste ce métier ? Quels sont ses objectifs ?

Le Second de cuisine est l'assistant direct du chef de cuisine, son bras droit et celui qui le remplace en son absence.

Ses missions : élaborer et distribuer les repas en respectant les règles d'hygiène et de sécurité de la restauration collective. Participer à l'entretien des locaux, équipements et matériels de restauration. Participer à la gestion des stocks de denrées.

Quelle formation Quelles études ?

Diplôme de base : CAP ou Bac Professionnel restauration / Bac Technologique hôtellerie
BTS et formations supérieures préparent mieux à la dimension de gestion du métier

Fourchette de salaire annuel débutant

Minimum 28 000€
Maximum 34 500€



Qualités requises

*Etre organisé, rigoureux, méthodique
Etre autonome dans son travail et
avoir le sens du travail en équipe
Etre réactif, ponctuel et avoir le sens
du contact
Résistance au stress*

Perspectives d'évolution

Chef de cuisine
Evoluer vers des établissements plus
grands et plus prestigieux

Informations complémentaires

Rythme de travail intense et horaires
décalés



La démarche DEFI, des formations au plus près des besoins du territoire

La démarche DEFI, c'est quoi ?

Développement de l'Emploi par des Formations Inclusives

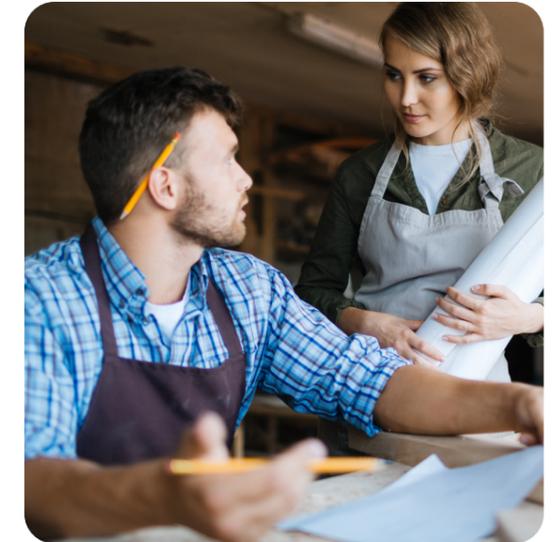
La démarche DEFI vise la création de formations «cousues main» en assurant la convergence entre les formations proposées et les compétences développées par les stagiaires, afin de déboucher sur un recrutement pérenne à l'issue de la formation.

DEFI est une démarche collaborative coordonnée par la Région, qui associe aux différentes étapes du processus, acteurs de l'orientation, entreprises et organismes de formation. L'ensemble des acteurs s'implique dans les étapes suivantes :

- > l'analyse des besoins en compétences, la co-construction du cahier des charges formation,
- > la recherche de solutions pragmatiques favorisant le déploiement de la formation, notamment la mise à disposition de plateaux techniques,
- > la création d'une formation sur mesure pour répondre aux objectifs définis ensemble,
- > le recrutement des stagiaires en formation,
- > la formation, en centre et en entreprise, dans un dialogue constant.

Qui peut participer ?

- > une **entreprise qui rencontre des difficultés de recrutement,**
- > un **organisme de formation,**
- > un **partenaire de l'emploi et de l'orientation** qui repère un déficit de compétences sur des métiers qui recrutent.



Et après 2022 ?

Un nouveau Programme Régional de Formation a été pensé pour encourager ce type d'initiative jusqu'en 2024.

Bon à savoir

La Région Centre-Val de Loire soutiendra les partenaires qui sauront promouvoir la démarche DEFI, dès lors qu'ils auront des perspectives de recrutement ou des partenariats avec des entreprises mobilisées.

Cette démarche DEFI développée en Centre-Val de Loire s'inscrit dans une dynamique d'évolution et d'innovation de la formation professionnelle continue.

ENTREPRENEURS DU VIVANT, ENFIN, ON NOUS DIT QUE L'AGRICULTURE OUVRE AUX PLUS BEAUX MÉTIERS DU MONDE !

ESPACE
MÉTIER
PRODUCTION AGRICOLE



Entrepreneur du vivant, un métier très complet, connecté à la nature et à la pointe de l'innovation, qui suscite sens et passion !

Un métier riche et passionnant :
En tant qu'agriculteur, vous êtes à la tête d'une exploitation agricole et vous êtes un patron d'entreprise à part entière.

Vous êtes propriétaire ou locataire et vous travaillez seul ou vous êtes à la tête d'une équipe d'ouvriers saisonniers ou permanents.

Vous produisez des céréales, des légumes, des fruits, du lait ou de la viande, ou bien d'autres produits encore, en fonction de votre secteur d'exploitation.

Vous mobiliserez toute
une palette de compétences :

Vos connaissances très pointues en agronomie : Il faut préparer les sols, semer, planter, épandre les engrais et connaître au mieux ses cultures pour respecter les écosystèmes autant que possible.

Un savoir-faire technique : travail de la terre, techniques d'élevage, conduite et réparation des équipements agricoles

Vos compétences en gestion comptable et administrative

Vos compétences en marketing, en communication, en commerce et en vente : il faut connaître les besoins des marchés et être capable de vendre ses produits au meilleur prix

Vos compétences en ressources humaines : en fonction de la taille de votre exploitation, vous serez amené à embaucher des ouvriers, saisonniers ou permanents, que vous encadrez

Vos compétences en informatique et en numérique : le secteur agricole est au cœur de l'innovation technologique que vous serez amené à utiliser



Comment devenir entrepreneur du vivant ?

> CPA (capacité professionnelle agricole), être titulaire d'un diplôme au moins équivalent au bac pro conduite et gestion de l'exploitation agricole.

Très appréciés :

- > BTS A analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole
- > BTS A productions animales
- > BTS A Productions horticoles

Les plus motivés peuvent poursuivre leurs études en écoles d'ingénieurs agronomes ou d'agriculture.

Open
Agrifood
Orléans

ESPACE MÉTIERS / AGROALIMENTAIRE - INDUSTRIE ALIMENTAIRE Ingénieur(e) Agronome

En quoi consiste ce métier ? Quels sont ses objectifs ?

Quelle que soit sa spécialité, l'ingénieur agronome poursuit un seul et même objectif : améliorer les techniques de productions pour développer une agriculture compétitive, durable et sûre. Médiateur entre la science et le monde agricole, il peut travailler, par exemple, à l'amélioration de la résistance d'une céréale ou à la création d'une nouvelle machine agricole.



Quelle formation ? Quelles études ?

> Une école d'ingénieurs spécialisée après 2 ans de classe préparatoire bio-véto, ou un bac+2/3 ans scientifique (DUT, BTS, L2, licence pro)
La spécialisation en agronomie se décide le plus souvent en troisième année de formation.

Perspectives d'évolution

Les responsabilités arriveront avec les années d'expérience, permettant à l'ingénieur agronome d'endosser des fonctions managériales.

Qualités requises

Chercher, analyser, communiquer, s'adapter, entreprendre, créer, innover

Fourchette de salaire

Le salaire débutant se situe aux alentours de 2 000€ à 2 500€ brut mensuel



Ingénieur(e) de production

En quoi consiste ce métier ? Quels sont ses objectifs ?

L'ingénieur de production est responsable des résultats de son unité de production. Sa mission principale consiste, après avoir participé à l'élaboration du programme de production d'un ou plusieurs ateliers, à assurer la réalisation de ce programme. Il intervient tout au long du processus de fabrication. Il est responsable du respect des coûts, des délais et des normes de sécurité et de qualité. Il encadre les équipes de production (ouvriers, techniciens), organise les plannings et répartit le travail.

Quelle formation ? Quelles études ?

Diplôme d'ingénieur soit 5 ans après un bac scientifique.

Qualités requises

*Polyvalence, pilotage et animation d'une équipe,
Force de proposition,
Résolution de problèmes complexes*

Fourchette de salaire

Le salaire mensuel net d'un ingénieur de production, à ses débuts, varie entre 2200€ et 2 500€ soit environ 27 000€ par an



Perspectives d'évolution

Après quelques années d'expérience, l'ingénieur de production peut évoluer vers des postes de directeur de fabrication. Il peut également intégrer d'autres services : qualité, process, développement, commercial...



Magasinier / Magasinière

En quoi consiste ce métier ? Quels sont ses objectifs ?

Le magasinier / la magasinière prend en charge le déchargement des marchandises et leur réexpédition. Il participe à la chaîne logistique. Le magasinier assure le stockage et le déstockage des articles destinés aux clients.

Quelle formation ? Quelles études ?

Quelques exemples :

- > CAP Agent d'entrepôt et de messagerie
- > CAP Employé de vente spécialisé Option A Produits alimentaires
- > BAC Pro Logistique

Qualifications requises

Capacité à lire et interpréter les documents de suivi de commande, utilisation de chariots de manutention (CACES), maîtrise de l'outil informatique.

Qualités requises

Sens de l'organisation, bonne capacité de mémorisation, bonne condition physique



Perspectives d'évolution

- > Chef magasinier
- > Chef de quai
- > Responsable des stocks
- > Responsable logistique

Fourchette de salaire

Le salaire moyen tourne autour du SMIC soit environ 20 000€ brut par an

En quoi consiste ce métier ? Quels sont ses objectifs ?

Le maraîcher s'adapte au rythme des saisons pour cultiver et récolter des légumes. Un métier qui allie tradition (cultures en plein champ ou sous serre) et technologies (techniques agronomiques de précision). Il connaît parfaitement les végétaux, les techniques de culture, les traitements à adopter pour soigner les pousses. Il gère les commandes ou procède à la vente de ses légumes en direct avec le consommateur. Il peut être amené à encadrer une ou plusieurs équipes d'ouvriers maraîchers.



Quelle formation Quelles études ?

- > CAP agricole Métiers de l'agriculture
- > BPA Travaux des productions horticoles
- > Bac Pro Productions horticoles
- > BTSA Production horticoles

Qualifications requises

Conduite d'engins agricoles, maîtrise de l'outil informatique, connaissances en biologie et physiologie végétale, maîtrise des techniques de culture, des types de parasites et des traitements.

Qualités requises

- > Bonne résistance physique, rigueur, organisation, réactivité aux changements (innovations, législation)
- > Capacité de gestion du personnel

Fourchette de salaire

Le maraîcher/la maraîchère salarié(é) débute au SMIC (environ 1500€ brut par mois soit 18 000€ brut par an)



Perspectives d'évolution

- > Chef d'équipe
- > Spécialisation dans la culture sous abri
- > Passage à son compte
- > Bac pro production horticole : chef d'exploitation
- > BTSA production horticole : postes à responsabilité dans des entreprises de grandes surfaces cultivables

Informations complémentaires

Le secteur de la production légumière est l'un des plus importants employeurs de main d'œuvre après la viticulture et la production fruitière.

En quoi consiste ce métier ? Quels sont ses objectifs ?

L'ouvrier agricole travaille sur des exploitations de toutes tailles et de toutes natures : élevage, culture céréalière, de légumes, de fruits ou de fleurs, vignes... Véritable bras droit du chef d'exploitation, il participe à tous les travaux agricoles.



Quelle formation ? Quelles études ?

- > Après la 3e : CAP agricole métiers de l'agriculture ou CAP agricole agricultures des régions chaudes
- > Après le bac : Bac Pro conduite et gestion de l'exploitation agricole

Qualifications requises

Son travail est différent selon les saisons et demande des compétences très diverses et pointues selon les cultures.

Qualités requises

Esprit d'initiative, autonomie, résistance physique, polyvalence, capacité d'adaptation

Fourchette de salaire

En France, le salaire moyen s'élève à 23 250€ brut par an



Perspectives d'évolution

L'ouvrier agricole salarié peut évoluer dans une exploitation en participant à des formations ou en changeant d'exploitation où il évoluera au fil de son expérience. S'il préfère être à son compte, l'ouvrier agricole évoluera grâce à son expérience et peut prétendre à un Baccalauréat professionnel Conduite et Gestion de l'Exploitation Agricole (CGEA).

Informations complémentaires

Possibilité de se spécialiser dans l'élevage, dans les cultures ou dans les exploitations laitières.

Poissonnier / Poissonnière

En quoi consiste ce métier ?

Quels sont ses objectifs ?

Spécialiste des produits de la pêche, ce professionnel achète, transforme et vend ces mêmes produits dans sa poissonnerie et/ou sur le marché. Il veille tout particulièrement à garantir la fraîcheur des poissons, coquillages et crustacés qu'il propose à sa clientèle. A la demande des clients, il étête, écaille, vide les poissons et ouvre les coquillages. Dans certains cas, il propose des produits de traiteurs.



Quelle formation ?

Quelles études ?

CAP / BEP en poissonnerie, mareyage ou alimentation

Qualifications requises

Connaissances sur la pêche, sur les préparations culinaires de base, et sur les techniques de vente.

Qualités requises

Résistance physique, contact avec le public, sens du commerce, précision

Fourchette de salaire

Un débutant gagne en moyenne 1 600€ brut par mois, soit 19 200€ par an



Perspectives d'évolution

Le poissonnier débutant peut, au fil des années, se mettre à son compte et créer sa propre poissonnerie. S'il préfère suivre des formations par rapport à la vente des produits de la mer, le poissonnier peut devenir chef de rayon en grande surface, employé de poissonnerie, mareyeur ou commercial en entreprise d'import-export.

Informations complémentaires

Le poissonnier est généralement employé sur un étal de marché, en grande surface ou en poissonnerie. Il peut également travailler pour le compte d'un traiteur.

Aide agricole de production fruitière ou viticole

En quoi consiste ce métier ?

Quels sont ses objectifs ?

L'aide agricole de production fruitière ou viticole réalise des opérations simples manuelles d'entretien de cultures, de récolte de fruits et de vendange selon les règles d'hygiène, les normes environnementales et les impératifs de production (rendement, délai...). Il peut réaliser des opérations de conditionnement des produits.



Quelle formation

Quelles études ?

CQP salarié(e) qualifié(e) en productions fruitières
CQP ouvrier(ère) spécialisé(e) de l'exploitation viticole

Qualités requises

*Réactivité, Esprit d'équipe
Sens de l'organisation, Rigueur
Sens de l'analyse*

Fourchette de salaire

Autour du SMIC, environ 1 500€ mois brut soit 18 000€ par an



Informations complémentaires

Cet emploi s'exerce au sein d'exploitations de production fruitière, de plantations pépinières... en relation avec le chef d'exploitation.

Sommelier / Sommelière

En quoi consiste ce métier ?

Quels sont ses objectifs ?

Spécialiste des vins, des alcools, des liqueurs et des champagnes dans les restaurants gastronomiques et les grands hôtels, le sommelier ou la sommelière conseille, sert les vins et s'occupe de la gestion de la cave.



Quelle formation ?

Quelles études ?

Spécialisation nécessaire après :

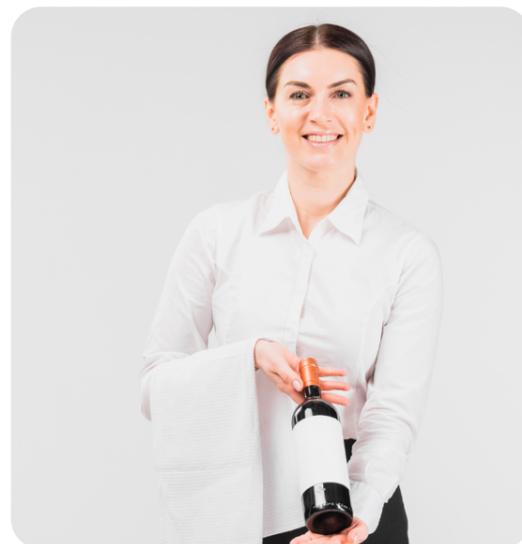
- > CAP Restaurant Mention sommellerie
- > Bac Pro commercialisation et services en restauration et Bac Technologique STHR Spécialisation BP Sommelier
- > BTS Management en hôtellerie-restauration option management d'une unité de restauration

Qualités requises

*Amabilité (contact client),
patience, diplomatie*

Fourchette de salaire

Débutant 18 000€ net/an
Confirmé 36 000€ net/an



Qualifications requises

Maîtrise d'une langue étrangère (prioritairement l'anglais)

Perspectives d'évolution

Dans quelques cas, le sommelier très expérimenté pourra travailler pour un cru classé ou une grande surface comme représentant commercial. Cette évolution professionnelle reste marginale.

Informations complémentaires

Le sommelier peut aussi exercer à l'étranger.

Technicien de maintenance industrielle

En quoi consiste ce métier ?

Quels sont ses objectifs ?

Le technicien de maintenance doit pouvoir intervenir à tout moment en cas de panne d'un équipement. Pour maintenir le bon état de fonctionnement de l'outil de production, il assure la maintenance préventive. Il suit un planning de révision et rédige un compte-rendu au terme de chaque intervention. Il participe également aux travaux de modification ou d'évolution des équipements tests, aux mises au point, et aux essais de fonctionnement.



Quelle formation ?

Quelles études ?

Un bac pro maintenance des équipements industriels, un BTS maintenance des systèmes option systèmes de production, un DUT génie industriel et maintenance.

Compétences requises

Dépanner, analyser, conseiller

Qualités requises

Rigueur, capacités d'observation, méthode, gestion du stress, capacité d'adaptation



Perspectives d'évolution

- > Chef d'équipe
- > Responsable maintenance
- > Technicien méthodes

Fourchette de salaire

Le salaire débutant se situe entre le SMIC et 2 000€ brut par mois suivant l'entreprise et les responsabilités

Technico-commercial(e) en grandes cultures

En quoi consiste ce métier ?

Quels sont ses objectifs ?

Conseiller (hors produits de protection des plantes) et vendre aux agriculteurs les produits et services de l'agrofourmiture et leur acheter les céréales et oléo-protéagineux.



Quelle formation ?

Quelles études ?

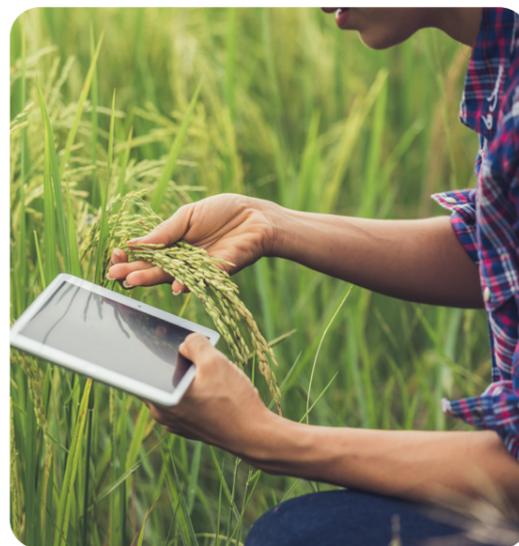
BTS Agricole en Production végétale complété par une licence professionnelle en commerce d'agrofourmitures

Qualifications requises

Connaissance des marchés et des métiers du grain.
Connaissance techniques agronomiques (adventices, ravageurs, maladies) - Techniques de ventes.

Qualités requises

*Capacité d'écoute – Capacité à développer un réseau
Asservité – Loyauté - Observation*



Perspectives d'évolution

Avec de l'expérience, le commercial en Grandes Cultures peut devenir Chef de Région et animer et encadrer une équipe pour assurer le développement commercial de sa région. Il peut également s'orienter vers des fonctions de chef de marché (semences, PPP, fertilisants).

Informations complémentaires

Ce métier nécessite des déplacements quotidiens pour aller à la rencontre des clients agriculteurs.

Technico-Commercial(e)

En quoi consiste ce métier ?

Quels sont ses objectifs ?

Il ou elle est en charge de développer le chiffre d'affaires et de fidéliser son portefeuille clients sur son secteur géographique en termes de volume et de chiffre d'affaires.



Quelle formation ?

Quelles études ?

Bac +2/3 en commerce ou expérience significative dans le métier.

Qualifications requises

Technique de vente et de négociation, élaboration d'un plan de vente.

Qualités requises

*Aisance relationnelle, écoute,
capacité à convaincre.*

Fourchette de salaire

Entre 30 000€ et 35 000€ brut annuel fixe



Perspectives d'évolution

Fonctions managériales.
Commerce export.
Autres opportunités d'évolution.

Informations complémentaires

Déplacements réguliers à prévoir sur son périmètre.
Télétravail envisageable.

Vendeur / Vendeuse conseil en matériel agricole

En quoi consiste ce métier ? Quels sont ses objectifs ?

Le vendeur-conseil en matériel agricole (ou en agroéquipement) vend des outillages spécialisés (tracteurs, moissonneuses-batteuses, épandeuves, matériel d'irrigation ou d'entretien des espaces verts, équipements pour l'élevage...), neufs ou d'occasion.



Quelle formation ? Quelles études ?

- > BTSA Technico-commercial spécialité agrofournitures
- > BTS Agroéquipements
- > BTSA Génie des équipements agricoles
- > CS Responsable technico-commercial en agroéquipements / agrofournitures sont accessibles après un bac + 2

Qualifications requises

Parfaite connaissance des caractéristiques techniques des équipements et machines et des pratiques de culture et d'élevage.

Qualités requises

*Qualités d'écoute, de communication
et de négociation
Sens du commerce, patience
Initiative et autonomie*



Perspectives d'évolution

Au sein de son entreprise, il peut évoluer vers le poste de chef des ventes. Au-delà, vers le poste d'inspecteur commercial auprès d'un constructeur.

Informations complémentaires

Ce métier peut s'exercer dans une concession ou une succursale, ou de manière itinérante.

Fourchette de salaire

En moyenne 2200€ brut par mois,
soit 26 400€ brut par an