

**Métiers de l'alimentation**

Le boucher prépare les viandes pour la vente : il découpe, désosse les carcasses, dégraisse et pare la viande. Le charcutier maîtrise les étapes de la production des jambons, pâtés et saucissons.

Les diplômés de bac pro ont acquis des savoir-faire en cuisine et préparent des produits traiteurs. Ils ont également des compétences en gestion de l'entreprise, commercialisation et animation d'équipe.

Ainsi, ils évolueront rapidement vers des postes de responsables de rayon dans la grande distribution ou de responsables de production dans l'industrie agroalimentaire. Ils pourront également devenir artisans indépendants.

### Débouchés

Le secteur est actuellement en pénurie de main d'œuvre, il n'y a donc aucune difficulté à trouver un emploi ! Ce métier peut s'exercer soit chez un artisan, soit en grande surface. Il y a aussi les industries où le travail est très spécialisé et où les tâches seront effectuées sur un poste ou à la chaîne.

En étant boucher - charcutier - traiteur, il est possible de créer ou de gérer une entreprise. Pour cela il faudra acquérir de l'expérience et des compétences en gestion et comptabilité...

### Métier(s) accessible(s) :

- Boucher(ère), Boucher(ère) en charcuterie industrielle
- Charcutier-traiteur
- Opérateur fabrication des industries agroalimentaires
- Responsable de production dans l'industrie agroalimentaire

### Accès à la formation

#### Admission de droit :

- Classe de 3<sup>e</sup>, 2<sup>nd</sup>e pro Métiers de l'alimentation

#### Admission conditionnelle :

- CAP Boucher
- CAP Charcutier traiteur

#### Qualités requises :

- bonne résistance physique
- hygiène et propreté
- organisation
- disponibilité
- adresse manuelle

### Programme

Grille horaire (a)	2 <sup>nd</sup> e	1 <sup>ère</sup>	Tle
<b>Enseignement professionnel</b>	<b>330</b>	<b>266</b>	<b>260</b>
<b>Enseignements professionnels et français en co-intervention (b)</b>	<b>30</b>	<b>28</b>	<b>13</b>
<b>Enseignements professionnels et mathématiques-sciences en co-intervention (b)</b>	<b>30</b>	<b>14</b>	<b>13</b>
<b>Réalisation d'un chef d'œuvre</b>	-	<b>56</b>	<b>52</b>
<b>Prévention Santé Environnement</b>	<b>30</b>	<b>28</b>	<b>26</b>
<b>Economie-Gestion ou Economie-Droit (selon spécialité)</b>	<b>30</b>	<b>28</b>	<b>26</b>
<b>Français, Histoire-Géographie et enseignement moral et civique</b>	<b>105</b>	<b>84</b>	<b>78</b>
<b>Mathématiques</b>	<b>45</b>	<b>56</b>	<b>39</b>
<b>Langue vivante A</b>	<b>60</b>	<b>56</b>	<b>52</b>
<b>Sciences physiques et chimiques ou langue vivante B ((selon spécialité)</b>	<b>45</b>	<b>42</b>	<b>39</b>
<b>Arts appliqués et culture artistique</b>	<b>30</b>	<b>28</b>	<b>26</b>
<b>Education physique et sportive</b>	<b>75</b>	<b>70</b>	<b>65</b>
<b>Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation (c) (d)</b>	<b>90</b>	<b>84</b>	<b>91</b>
<b>Période de formation en milieu professionnel (semaines)</b>	<b>4 à 6</b>	<b>6 à 8</b>	<b>8</b>

(a) Volume horaire identique quelle que soit la spécialité

(b) Dotation horaire professeur égale au double du volume horaire élève

(c) Y compris heures dédiées à la consolidation des acquis des élèves

(d) En Tle : insertion professionnelle (recherche, CV, entretiens,..) ou poursuite d'études

### Enseignements professionnels

- **Gestion d'exploitation** : Gestion des matières premières et consommables, Gestion des moyens techniques, Gestion des moyens financiers ; Gestion des ressources humaines ; Création-reprise d'entreprise, développement d'activités
- **Production** : Organisation de la production. Transformation-fabrication
- **Qualité** : Démarche qualité
- **Communication et commercialisation**



## Stage

La durée de la formation en milieu professionnel est de seize semaines réparties sur les 3 années de formation.

Les périodes de formation en milieu professionnel se déroulent dans une ou des entreprises définies par le référentiel d'activités professionnelles accueillant des professionnels très qualifiés (boucher charcutier traiteur).

Ces entreprises d'accueil répondent aux exigences de la formation de tout candidat aux épreuves du baccalauréat professionnel « boucher charcutier traiteur ».

La formation en milieu professionnel doit permettre :

- de compléter la formation dispensée dans le cadre de l'établissement de formation ;
- d'acquérir rapidité et dextérité gestuelles ;
- d'utiliser des matériels performants ;
- d'analyser les situations professionnelles réelles ;
- de s'adapter aux diverses formes de transformation, de production et de commercialisation ;

## Examen

Épreuves	Coef.
E1 : Epreuve technologique scientifique	4
E2 : Epreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel	
Sous-épreuve E21 : Epreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel	9
Sous-épreuve E22 : Prévention Santé Environnement	1
E3 : Epreuve de gestion appliquée	
Sous-épreuve E31 : Environnement juridique économique et management	2
Sous-épreuve E32 : Projet professionnel	2
Sous-épreuve E33 : Mathématiques	1
E4 : Epreuve de langue vivante étrangère	2
E5 : Epreuve de Français, Histoire-Géographie et enseignement moral	
Sous-épreuve E51 : Français	2.5
Sous-épreuve E52 : Histoire-Géographie et enseignement moral	2.5
E6 : Epreuve d'arts appliqués et cultures artistiques	1
E7 : Epreuve d'éducation physique et sportive	1
Epreuves facultatives	
EF1 : Langue vivante étrangère	Pts>10
EF2	Pts>10

## Poursuite d'études

Les titulaires de Bac Pro qui ont obtenu un avis favorable du conseil de classe seront prioritaires dans les BTS correspondant à leur spécialité (en application du décret n° 2017-515 du 10 avril 2017 sur l'expérimentation Bac Pro/BTS) modifié par le décret no 2021-227 du 26 février 2021 relatif aux modalités particulières d'admission dans une section de techniciens supérieurs pour les titulaires d'un baccalauréat professionnel.

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle. Mais avec un très bon dossier une poursuite d'études est envisageable.

Par exemple :

- Mention complémentaire (MC) Employé Traiteur
- Brevet professionnel (BP) Boucher
- BP Charcutier-traiteur

Pour connaître les poursuites d'études envisageables consultez les guides régionaux.

## Ou se former en Occitanie

### Aveyron (12)

Villefranche-de-Rouergue - Lycée professionnel Raymond Savignac (Public) **I A**

### Haute-Garonne (31)

Toulouse - Lycée professionnel Renée Bonnet (Public) **I**

**I** formation initiale

**A** formation en apprentissage



Internat/ Hébergement possible

## En savoir plus

Retrouvez sur <https://documentation.onisep.fr/>

Les publications disponibles (collections Diplômes, Dossiers, Parcours, Zoom sur les métiers, Pourquoi pas moi ? Handi +)

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un psychologue de l'Education Nationale (PSY-EN).

Les centres d'information et d'orientation dans l'académie de Montpellier & de Toulouse

