

## Métiers de l'alimentation



Le titulaire ou la titulaire du bac pro Poissonnier Écailler Traiteur exerce son activité dans ces trois domaines :

- Poissonnier : il transforme, met en valeur les produits de la mer
- Écailler : il contrôle la qualité des produits de la mer
- Traiteur : il transforme les produits de la mer en vue de les commercialiser.

Le titulaire du baccalauréat professionnel poissonnier écailler traiteur est un professionnel très qualifié qui maîtrise les techniques professionnelles liées aux diverses activités du métier, y compris la fabrication de produits traiteur, de l'achat des matières premières jusqu'à leur commercialisation. Il est appelé à exercer une activité avec prise de responsabilités. Il pourra occuper des fonctions d'animation et de gestion au sein d'une entreprise ou d'une unité de production. Après une certaine expérience, il doit être capable de créer, reprendre et gérer une entreprise ou une unité de production et/ou de commercialisation.

Le titulaire du baccalauréat professionnel exerce son activité dans un environnement délimité par les contraintes liées :

- aux normes de qualité (démarche qualité, ...) :
- aux bonnes pratiques professionnelles, dont celles relevant des réglementations hygiène, santé & sécurité au travail ;
- à la législation du travail.

La culture professionnelle et générale du titulaire du diplôme lui permet :

- de comprendre les processus de préparation, de fabrication et de commercialisation ;
- de mettre en œuvre des méthodes et des moyens performants ;
- de prendre en compte les contraintes économiques, réglementaires, et les exigences de qualité et de productivité de l'entreprise

### Débouchés

#### Types d'entreprises où se situent ces emplois :

- Entreprises artisanales et commerciales
- Grandes et moyennes surfaces (GMS)
- Grossistes, semi grossistes, ...
- Industries agro alimentaires
- Restauration hors foyer
- Traiteur

#### Métier(s) accessible(s) :

- Responsable de rayon(s), d'unité(s) de production, d'un point de vente...
- Responsable technique et/ou commercial d'unité(s) de production (grossiste, ....)
- Responsable de production dans les industries agro alimentaires

- Responsable en restauration hors foyer
- Chef d'entreprise ou gérant d'un point de vente

### Accès à la formation

#### Admission de droit :

- Classe de 3<sup>e</sup>, après une 2<sup>nde</sup> pro famille Métiers de l'alimentation

#### Qualités requises :

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

### Programme

Grille horaire (a)	2 <sup>nde</sup>	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 des consommables, gestion des moyens techniques, gestion des moyens financiers, gestion des ressources humaines
- Culture métier et Préparation traiteur
- Les sciences appliquées à l'hygiène et l'alimentation
- Les techniques professionnelles : Organisation de la production, transformation, fabrication, Réalisation d'un étalage
- Prévention Santé Environnement
- Création, reprise d'entreprise, développement d'activité
- Démarche qualité
- Communication et commercialisation

## Stage

La durée totale de 22 semaines s'organise durant le cycle scolaire de 3 ans de formation au baccalauréat professionnel.

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. Ces entreprises d'accueil répondent aux exigences de la formation de tout candidat.

En milieu professionnel, l'élève continue doit conforter et mettre en œuvre ses compétences en les adaptant au contexte professionnel et acquérir de nouveaux savoir-faire. Il est amené à prouver sa capacité à s'intégrer à une équipe et à réaliser des tâches sous la responsabilité du tuteur ou du maître d'apprentissage.

La formation en milieu professionnel doit permettre :

- de compléter la formation dispensée dans le cadre du lycée professionnel ;
- 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 ou de commercialisation ;
- d'apprécier les différents courants techniques et d'en dégager les principes technologiques essentiels ;

## Examen

Épreuves	Coef.
E1 : Épreuve technologique scientifique (1)	4
E2 : Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel et prévention, santé, environnement	
Sous-épreuve E21 : Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel	9
Sous-épreuve E22 : Prévention Santé Environnement	1
E3 : Épreuve de gestion appliquée	

Sous-épreuve E31 : Environnement économique, juridique et management	2
Sous-épreuve E32 : Projet professionnel	2
Sous-épreuve E33 : Mathématiques	1
E4 : Épreuve de langue vivante étrangère	2
E5 : Épreuve de Français, Histoire-Géographie et enseignement moral	
Sous-épreuve E51 : Français	2.5
Sous-épreuve E52 : Histoire-Géographie et enseignement moral	2.5
E6 : Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques	1
E7 : Épreuve d'éducation physique et sportive	1
<b>Epreuves facultatives</b>	
EF1 : Langue vivante étrangère	Pts>10
EF2 : Épreuve de mobilité	Pts>10

(1) L'épreuve se décompose en deux parties (technologie professionnelle, sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement) d'une durée indicative de 1h30 chacune.

## 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.

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

## Ou se former en Occitanie

Formation non disponible dans les Académies de Montpellier et Toulouse

## 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

