



Métiers de l'alimentation

L'environnement socio-économique du métier se caractérise par un contexte sociétal en perpétuelle évolution concernant les attentes de la clientèle et les modes de consommation dans le respect des recommandations nutritionnelles. Il permet au titulaire de mettre en valeur ses choix de production.

Il répond aux exigences en matière d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments et de traçabilité. Il prend en compte au quotidien la responsabilité sociale des entreprises appliquée à son activité.

Le ou la titulaire du baccalauréat professionnel spécialité « Boucherie charcuterie traiteur » :

- maîtrise les procédés et techniques de fabrication des produits de boucherie-charcuterie et traiteur
- exécute de manière professionnelle et autonome les productions
- fait preuve de précision et de rigueur dans l'exécution de ses tâches
- apporte une attention particulière aux qualités organoleptiques des produits fabriqués ainsi qu'à leurs qualités nutritionnelles
- applique les normes d'hygiène en vigueur dans l'activité et notamment les dispositions du guide de bonnes pratiques d'hygiène et le code des usages de la charcuterie, en particulier le port d'une tenue professionnelle
- montre de l'intérêt et de la curiosité pour l'univers de la gastronomie en général
- applique les bonnes pratiques de développement durable (saisonnalité et origine des produits, lutte contre le gaspillage alimentaire ou énergétique, alimentation durable)
- observe les mesures de prévention des risques professionnels préconisées par la profession, notamment lors du port de charges ou du travail en position debout

Débouchés

Le ou la titulaire du baccalauréat « Boucherie charcuterie traiteur » peut exercer ses fonctions dans les secteurs suivants :

- boucheries artisanales ;
- grandes distributions alimentaires ;
- ateliers de transformation ;
- ateliers de découpe.

Le ou la titulaire du « Boucherie charcuterie traiteur » occupe un poste d'employé spécialisé en boucherie charcuterie.

Métier(s) accessible(s) :

- Boucher
- Charcutier-traiteur
- Commerçant en alimentation
- Opérateur de fabrication de produits alimentaires

Accès à la formation

Admission de droit :

Classe de 3^{ème}, 2^{nde} 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

Intitulés	Unités
Economie-Gestion	U11
Mathématiques	U12
Organisation, optimisation et valorisation des viandes de boucherie & des produits de charcuterie traiteur	U2
Préparation et transformation des viandes de boucherie et des produits de charcuterie traiteur	U31
Développement professionnel	U32
Prévention Santé Environnement	U33
Langue vivante A	U41
Langue vivante B	U42
Français	U51
Histoire-géographie & enseignement moral et civique	U52
Arts appliqués et culture artistique	U6
Education physique et sportive	U7
Unité facultative de langue vivante étrangère, régionale ou des signes française	UF1
Unité facultative de mobilité	UF2



Enseignements professionnels

BLOCS DE COMPETENCES :

Bloc no 1 - Préparer et transformer les viandes de boucherie et les produits de charcuterie- traiteur : Mettre en œuvre des techniques fondamentales de transformations des viandes, Mettre en œuvre des techniques de finition des viandes, Fabriquer des produits de charcuterie et de pâtisseries charcutières, Fabriquer des produits traiteur.

Bloc no 2 - Organiser, optimiser et valoriser les viandes de boucherie et les produits de charcuterie-traiteur : Appliquer des règles d'hygiène, de sécurité et des recommandations d'ergonomie, Organiser et planifier du travail, Réceptionner, stocker et suivre les approvisionnements, Valoriser les viandes de boucherie et les produits de charcuterie-traiteur.

Bloc no 3 – Participer au développement professionnel de l'entreprise : Participer au développement numérique et à la communication de l'entreprise, Participer au développement durable de l'entreprise.





Stage

La formation en milieu professionnel est une phase déterminante pour l'accès au diplôme. Elle permet à l'apprenant d'appréhender le fonctionnement global d'une entreprise et de travailler en situation réelle. L'apprenant est ainsi amené à s'intégrer au sein d'une équipe, à participer aux activités de l'entreprise et à réaliser des tâches sous la responsabilité du tuteur ou du maître d'apprentissage. Avec les degrés d'autonomie et de responsabilité qui lui sont accordés, il met en œuvre et conforte ses compétences en les adaptant aux contextes professionnels et développe de nouvelles compétences.

La formation en milieu professionnel a notamment pour objectifs de :

- découvrir la structure, l'organisation, la hiérarchie et les valeurs d'une entreprise ;
- s'enrichir de la diversité des activités de l'entreprise en lien avec sa clientèle, ses fournisseurs et ses partenaires ;
- identifier les missions des différents services internes à l'entreprise et des intervenants extérieurs ;
- observer, comprendre et analyser des situations réelles de travail, depuis la réception des matières premières à la mise en vente des produits ;
- acquérir et mettre en œuvre des techniques professionnelles de préparation, transformation et conservation des viandes, charcuteries et produits traiteur ;
- participer à la valorisation des produits par la mise en avant des savoir-faire ;
- appréhender concrètement la réalité des contraintes économiques, humaines, sanitaires et techniques liées à la gestion d'un point de vente ou d'un atelier de transformation ;
- prendre conscience de l'importance de la qualité, de la fraîcheur et de la traçabilité dans toutes les opérations observées ou confiées ;
- comprendre et appliquer, en situation réelle, les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels ;
- utiliser les technologies numériques dans les activités professionnelles ;
- intégrer les principes de développement durable et de préservation des ressources dans les pratiques professionnelles quotidiennes.

La durée des périodes de formation en milieu professionnel est de **20 semaines**.

Les PFMP sont réparties sous la responsabilité du chef d'établissement sur les trois années du cycle de formation, dans le respect des dispositions de l'arrêté du 21 novembre 2018 modifié relatif à l'organisation et aux enseignements dispensés dans les formations sous statut scolaire préparant au baccalauréat professionnel et de son annexe.

Examen

Épreuves	Coef.
E1 : Epreuve scientifique et technique	2
Sous-épreuve E11 – Economie-droit	1
Sous-épreuve E12 - Mathématiques	1
E2 : Organisation, optimisation et valorisation des viandes de boucherie et des produits de charcuterie traiteur	5
E3 : Epreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel	14
Sous-épreuve E31 : Préparation et transformation des viandes de boucherie et des produits de charcuterie traiteur	8
Sous-épreuve E32 : Développement professionnel	5
Sous-épreuve E33 : Prévention santé environnement	1
E4 : Epreuve de langue vivante	4
Sous-épreuve E41 : Langue vivante A	2
Sous-épreuve E42 : Langue vivante B	2
E5 : Epreuve de Français, Histoire-Géographie et enseignement moral	5
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, régionale ou des signes*	Pts>10
EF2 : mobilité	Pts>10

*Le candidat peut choisir une ou deux unités facultatives parmi les unités possibles, les conditions sont fixées par la réglementation en vigueur. La langue vivante choisie au titre de l'épreuve facultative est obligatoirement différente de celle choisie au titre de l'épreuve obligatoire.

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 :

- Certificat de spécialisation (CS) « Vente conseil boucherie », « Fabrication traiteur »
- Brevet professionnel (BP) « Boucher » ou « Boucher-charcutier »

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





Où se former en Occitanie

Aveyron (12)

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

Haute-Garonne (31)

Toulouse - Lycée professionnel Renée Bonnet (Public) /

I formation initiale

A formation en apprentissage



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'Éducation Nationale (PSY-EN).

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

