



Métiers de l'alimentation

Le ou la 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 ou elle exerce son activité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que des préconisations liées au développement durable.

Il ou elle exerce son activité au sein d'un laboratoire de poissonnerie.

Le ou la titulaire du baccalauréat spécialité « Poissonnier écailler traiteur » :

- maîtrise les procédés et techniques de fabrication des produits de poissonnerie
- 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 de guides de bonnes pratiques 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

Types d'entreprises où se situent ces emplois :

- Entreprises artisanales et commerciales
- Grandes et moyennes surfaces (GMS)
- Grossistes, semi grossistes, ...
- Industries agroalimentaires
- 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 agroalimentaires
- 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^{ème}, après une 2^{nde} pro famille Métiers de l'alimentation

Qualités requises :

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

Programme

Grille horaire	2 ^{nde}	1 ^{ère}	T ^{le}
Enseignement professionnel	360	294	377
Enseignements professionnels et français en co-intervention (a)	15	14	-
Enseignements professionnels et mathématiques-sciences en co-intervention (a)	15	14	-
Réalisation d'un chef d'œuvre	-	42	26
Prévention Santé Environnement	30	28	39
Economie-Gestion ou Economie-Droit (selon spécialité)	30	28	39
Français, Histoire-Géographie et enseignement moral et civique (b)	120	98	117
Mathématiques (b)	45	56	39
Langue vivante A	60	56	65
Sciences physiques et chimiques ou langue vivante B ((selon spécialité)	45	42	39
Arts appliqués et culture artistique	30	28	26
Education physique et sportive	75	70	78
Soutien au parcours	30	28	39
Période de formation en milieu professionnel (semaines)	4 à 6	6 à 8	6
2 semaines dédiées à la préparation d'une insertion professionnelle avec PFMP ou à la préparation d'une poursuite d'études (semaines)			2

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

(b) Les heures de français et de mathématiques en 2^{nde} et en 1^{ère} pro font l'objet de groupes à effectifs réduits.

Enseignements professionnels

BLOCS DE COMPETENCES

Bloc no 1 : Préparer, transformer et fabriquer dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité : Réceptionner et stocker les marchandises, Remballer les marchandises, Réaliser des préparations.

Bloc no 2 : Organiser et optimiser l'activité : Organiser son activité, Optimiser l'activité.

Bloc no 3 : Communiquer, commercialiser et se développer professionnellement : Commercialiser les produits et assurer la communication, Participer au développement durable de l'entreprise.





Stage

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.

La formation en milieu professionnel a notamment pour objectifs de :

- découvrir la structure, l'organisation, la hiérarchie et les valeurs d'une entreprise spécialisée dans les produits de la mer
- s'enrichir de la diversité des activités liées à l'approvisionnement, au conseil client et au travail en collaboration avec les fournisseurs, mareyeurs et partenaires de la filière halieutique
- identifier les missions des différents services internes à l'entreprise (réception, laboratoire, étal, traiteur) ainsi que celles des intervenants extérieurs
- observer, comprendre et analyser des situations réelles de travail, depuis la réception des produits de la pêche jusqu'à leur préparation, leur valorisation et leur mise en vente
- acquérir et mettre en œuvre les techniques professionnelles de préparation, de découpe, de filetage, d'écaillage, de transformation et de conservation des poissons, coquillages, crustacés et produits traiteur
- participer à la mise en valeur des produits par une présentation soignée des étals et par la promotion du savoir-faire professionnel
- appréhender concrètement les contraintes économiques, humaines, sanitaires et techniques liées à la gestion d'un rayon poissonnerie, d'un laboratoire ou d'un atelier traiteur
- prendre conscience de l'importance de la qualité, de la fraîcheur, de la saisonnalité et de la traçabilité dans toutes les opérations observées ou réalisées
- comprendre et appliquer, en situation réelle, les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire, de chaîne du froid et de prévention des risques professionnels
- utiliser les outils et technologies numériques nécessaires aux activités professionnelles (gestion des stocks, traçabilité, étiquetage, commandes, communication)
- intégrer les principes de développement durable, de préservation des ressources marines et de respect des quotas et saisons de pêche dans les pratiques quotidiennes

Examen

Épreuves	Coef.
E1 : Epreuve scientifiques et technique	2
Sous-épreuve E11 : Economie-droit	1
Sous-épreuve E12 : Mathématiques	1
E2 : Épreuve d'organisation & optimisation de l'activité	5
E3 : Epreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel	14
Sous-épreuve E31 : Préparation, transformation et fabrication dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité	8

Sous-épreuve E32 : Communication, commercialisation et 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*	Pts>10
EF2 : Epreuve de 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.

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

