

BAC PRO

Boucher Charcutier

Traiteur



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

Après la 3^e, seconde professionnelle Boucher charcutier traiteur.

Admission de droit :

- Classe de 3^e

Admission conditionnelle :

- CAP Boucher
- CAP Charcutier traiteur

Qualités requises :

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

Programme

Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité	Horaires hebdomadaires moyens*
Enseignements professionnels	13 h 45
Economie-gestion	1 h
Prévention-santé-environnement	1 h
Français et/ou maths et/ou langue vivante et/ou sciences physiques et chimiques et/ou arts appliqués	1 h 45
Enseignements généraux	
Français, Histoire-Géographie, Education à la citoyenneté	4h30
Mathématiques, Sciences Physiques et chimiques	4h
Langue vivante	2h
Arts appliqués – cultures artistiques	1h
EPS	2 ou 3h
Horaire hebdomadaire	32h
Accompagnement personnalisé	2h30

* Ces horaires, donnés à titre indicatif, peuvent varier d'un établissement et d'une année à l'autre.

Les élèves suivront un enseignement général de sciences physiques et chimiques.

Descriptif des 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

22 semaines de périodes de formation en milieu professionnel (P.F.M.P.) sont prévues sur les trois années du cycle.

Examen

Domaine professionnel

- Épreuve technologique et scientifique, coeff. 4.
- Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel, coeff. 9.
- Épreuve de gestion appliquée :
 - Environnement économique, juridique et management, coeff. 2.
 - Projet professionnel, coeff. 2.
 - Mathématiques, coeff. 1.

Domaine général

- Épreuve de langue vivante, coeff. 2.
- Épreuve de Français, Histoire-Géographie :
 - Français, coeff. 3.
 - Histoire-Géographie, coeff. 2.
- Épreuve d'éducation artistique, arts appliqués, coeff. 1.
- Épreuve d'éducation physique et sportive coeff. 1.

Epreuve facultative (seuls les points excédant 10 sont pris en compte) :
- Langue vivante

Les élèves de ce bac pro se présentent obligatoirement aux épreuves du BEP Boucher - charcutier (facultatif pour les apprentis).

Statistiques

En 2013, dans l'académie de Montpellier : 6 candidats inscrits, 6 présentés, 4 admis (soit 66.67% de réussite).
Candidats en apprentissage uniquement.

En 2014, dans l'académie de Montpellier : 2 candidats inscrits, 2 présentés, 1 admis (soit 50.00% de réussite).
Candidats en apprentissage uniquement.

En 2015, dans l'académie de Montpellier : 2 candidats inscrits, 2 présentés, 2 admis (soit 100.00% de réussite).
Candidats en apprentissage uniquement.

En 2016, dans l'académie de Montpellier : 1 candidat inscrit, 1 présenté, 1 admis (soit 100.00% de réussite).
Candidat en apprentissage uniquement.

Poursuites d'études

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle. Mais avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, 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 en Languedoc-Roussillon, consultez les guides régionaux.

Où se former

30 Nîmes

IRFMA du Gard **A**

mais aussi

12 Villefranche-de-Rouergue

Lycée professionnel Raymond Savignac (*Public*)

31 Toulouse

Lycée professionnel Renée Bonnet (*Public*)

A Formation en apprentissage

Pour en savoir plus

Consultez les documents Onisep :

- Guides régionaux «Après la 3^e» et « L'après Bac pro »
- Diplômes « Du CAP au BTS-DUT »
- Dossiers « Le Dico des métiers »
- Fiches métiers ONISEP

Sur internet

www.onisep.fr

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).