

Boucher charcutier traiteur

Le ou la titulaire de ce bac pro maîtrise les techniques de son métier, de l'achat des matières premières jusqu'à leur commercialisation. Il ou elle est capable de :

- préparer les viandes pour la vente et maîtriser les étapes de la production de charcuterie,
- élaborer des produits traiteur, grâce à sa formation aux bases de la cuisine,
- vendre ses produits, organiser le travail, animer une équipe.

Débouchés

Le secteur est actuellement en pénurie de main d'oeuvre, il n'y a donc aucune difficulté à trouver un emploi ! Ce métier peut s'exercer chez un artisan, en grande surface ou dans l'industrie agro-alimentaire.

Avec de l'expérience, le ou la titulaire de ce diplôme est capable de créer ou de reprendre une entreprise artisanale, ou d'accéder à des postes à responsabilités.

Métiers accessibles :

- Boucher, bouchère
- Charcutière-traiteuse, charcutier-traiteur
- Opérateur-trice de fabrication des industries agroalimentaires

Avec de l'expérience :

- Chef-fe de rayon
- Responsable de production dans l'industrie agroalimentaire
- Responsable technique ou commercial-e chez un grossiste
- Chef-fe d'entreprise ou gérant-e d'un point de vente

Accès à la formation

En 3 ans. Admission de droit en 2^{de} pro : après la classe de 3^e.

En 2 ans. Admission conditionnelle en 1^{re} pro : après un CAP Boucher ou Charcutier traiteur.

Qualités requises :

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

Statistiques

En 2014, dans l'académie d'Amiens : 10 élèves présentés, 9 admis.

Programme

Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité	Horaires hebdomadaires moyens*
Enseignements professionnels	13 h 45 environ
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 environ
Enseignements généraux	
Français, histoire, géographie, éducation civique	4 h 30
Mathématiques, sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement	4 h environ
Langue vivante	2 h environ
Arts appliqués-cultures artistiques	1 h
EPS	2 h ou 3 h
TOTAL HORAIRES HEBDOMADAIRES	32 h environ
Accompagnement personnalisé	2 h 30

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

Enseignements professionnels

- **Secteur d'activité** : vocabulaire et produits de la boucherie et de la charcuterie, acteurs de la filière, organismes, qualité, normes et labels.

- **Production** : techniques professionnelles de préparation et de mise en vente de la viande, des produits tripiers, des volailles, des gibiers mais aussi des produits de la mer. Transformation des viandes (coupe, découpe,...), fabrication de charcuteries (farces, pâtés, terrines, gelées), techniques culinaires et préparations de base (pâtes à cake, cuissons, sauces, liaisons...), élaboration de produits traiteur, réalisation de buffets.

- **Sciences appliquées** : propriétés physico-chimiques et nutritionnelles des aliments (additifs...), nutrition, règles d'hygiène et de sécurité alimentaires à respecter, contrôle de la qualité.

- **Économie, droit et gestion** : recherche d'un emploi, création d'une entreprise, techniques de vente, organisation du travail et gestion du personnel.

Stages

22 semaines de périodes de formation en milieu professionnel 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.
 - prévention-santé-environnement, coeff. 1.
- 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 et éducation civique :
 - français, coeff. 2,5.
 - histoire, géographie, éducation civique : coeff. 2,5.
- Épreuve d'éducation artistique-arts appliqués, coeff. 1.
- Épreuve d'éducation physique et sportive, coeff. 1.

Epreuves facultatives (seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte) : Langue vivante ou Langue des signes française (LSF).

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

Poursuites d'études

Le bac pro permet de s'insérer dans la vie professionnelle ou de poursuivre ses études.

Par exemple :

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

Où se former en Picardie ?

• En lycée public :

- LP Jean Monnet, LA FÈRE (02)

en savoir +

- www.onisep.fr et www.onisep.fr/amiens
- www.monstageenligne.fr

Consultez les documents* de l'ONISEP :

- Guides régionaux « Après la 3^{ème} », « Après le bac »
- Diplômes « Du CAP au BTS-DUT », « Les bacs pro »

* les documents régionaux sont en ligne sur www.onisep.fr/amiens.

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

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller ou une conseillère d'orientation-psychologue.