

**Prénoms** : Louis et Simon \_\_\_\_\_ **Classe** : 4<sup>ème</sup> 5

**MA FICHE « DIPLOME »**

<b><u>Diplôme choisi</u></b> : Baccalauréat professionnel boucher charcutier traiteur	<b><u>Etablissement(s)</u></b> : LP Renée Bonnet
<b><u>Conditions d'admission</u></b> : En 3 ans. Admission de droit en <u>2nde PRO</u> : après la classe de 3ème  En 2 ans. Admission conditionnelle en <u>1ère PRO</u> : après un CAP boucher ou charcutier traiteur	<b><u>Qualités requises</u></b> : Bonne résistance physique, hygiène et propreté, organisation, disponibilité, adresse manuelle
<b><u>Contenus</u></b> :	
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b><u>Enseignements généraux</u></b> :<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Français, Histoire Géographie, Education civique (4h30)</li><li>➤ Mathématiques, Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement (4h environ)</li><li>➤ Langue Vivante (2h environ)</li><li>➤ Arts appliquées - Cultures artistiques ( 1h )</li><li>➤ EPS (2h ou 3h)</li></ul></li> <li>• <b><u>Enseignements professionnels</u></b> 13h45 environ dont :<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Economie - Droit - Gestion ( 1h )</li><li>➤ Prévention - Santé - Environnement ( 1h )</li><li>➤ Secteur d'activité (vocabulaire et produits de la boucherie...)</li><li>➤ Production (préparation et mise en vente de la viande...)</li><li>➤ Sciences appliquées (propriétés physico-chimiques et nutritionnelles des aliments...)</li></ul></li> <li>• <b><u>Stages</u></b> : 22 semaines de période de formation en milieu professionnel sont prévues sur les 3 années du cycle</li></ul>	

## Objectifs :

- Débouchés professionnels :
  - Activités possibles :
    - Préparer les viandes pour la vente et maîtriser les étapes de la production de charcuterie
    - Elaborer des produits traiteur, grâce à la formation aux bases de la cuisine
    - Vendre ses produits, organiser le travail, animer une équipe
  
  - Métiers accessibles :
    - Boucher, Bouchère ; Charcutier Charcutière 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
  
- Poursuites d'études :
  - Mention complémentaire (MC) Employé traiteur
  - Brevet professionnel (BP) Boucher
  - BP Charcutier-traiteur