

Boucher charcutier traiteur

2^{nde} Pro métiers de l'alimentation

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...

Métiers accessibles :

- Boucher(ère), Boucher(ère) en charcuterie industrielle
- Charcutier-traiteur
- Opérateur fabrication des industries agroalimentaires
- Responsable de production dans l'industrie agroalimentaire

Programme

Grille horaire	2 ^{nde}	1 ^{ère}	Tle
Enseignement professionnel	330	266	260
Enseignements Pro. et français en co-intervention	30	28	13
Ens. pro. et mathématiques-sciences en co-intervention	30	14	13
Réalisation d'un chef d'œuvre		56	52
Prévention santé environnement	30	28	26
Economie Gestion ou économie droit (selon spécialité)	30	28	26
Français, hist-géo et enseignement moral et civique	105	84	78
Mathématiques	45	56	39
Langue vivante A	60	56	52
Sciences physique et chimique ou langue vivante B	45	42	39
Arts appliqués et culture artistique	30	28	26
Education physique et sportive	75	70	65
Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation	90	84	91
Période de formation en milieu professionnel (semaine)	4 à 6	6 à 8	8

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**

Stages

16 semaines de périodes de formation en milieu professionnel réparties sur les trois années du cycle

Examen

Épreuves	Coef.
E1 : Epreuve technologique scientifique	4
E2 : Epreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel	
Sous-épreuve E21 : Epreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel	9
Sous-épreuve E22 : Prévention Santé Environnement	1
E3 : Epreuve de gestion appliquée	
Sous-épreuve E31 : Environnement juridique économique et management	2
Sous-épreuve E32 : Projet professionnel	2
Sous-épreuve E33 : Mathématiques	1
E4 : Epreuve de langue vivante étrangère	2
E5 : Epreuve de Français, Histoire-Géographie et enseignement moral	
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	Pts>10

Poursuites d'études

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle. Mais avec un très bon dossier, une poursuite d'études est envisageable.

Par exemple :

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

Où se former dans les Bouches du Rhône ?

- En apprentissage

Marseille 14^e – Corot formations