BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR

Le bac professionnel boucher charcutier traiteur forme des professionnels polyvalents qui maîtrisent plusieurs métiers. En boucherie, ils apprennent à préparer les viandes pour la vente : découper, désosser les carcasses, dégraisser et parer la viande. En charcuterie, ils peuvent gérer l'ensemble des étapes de la production des jambons, pâtés, saucissons… Les diplômés de ce bac pro ont acquis des savoir-faire en cuisine et élaborent des produits traiteurs dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Ils ont également des compétences en gestion de l'entreprise, commercialisation et animation d'équipe.

Ils peuvent évoluer rapidement vers des postes de responsables de rayon dans la grande distribution ou de responsables de production dans l'industrie agroalimentaire ou pourront devenir artisans indépendants.

CONDITIONS D'ACCÈS :

Ce bac pro se prépare en trois ans, après la classe de troisième. Les élèves titulaires de certains CAP du même secteur peuvent également le préparer en 2 ans sous certaines conditions.

DESCRIPTIF DE LA FORMATION

Ce bac pro se prépare en 3 ans après la classe de 3ème. Les élèves entrent en 2*de* professionnelle **métiers de l'alimentation** pour préparer cette spécialité du bac pro.

Les élèves titulaires de certains CAP du même secteur peuvent également le préparer en 2 ans sous certaines conditions.

STAGES EN ENTREPRISE

Pendant ces 3 années de formation, l'élève effectue 22 semaines de stages en entreprise, ces stages sont appelés soit :

- P.D.E. : Période de Découverte en Entreprise ;
- P.F.E. : Période de Formation en Entreprise.

En seconde, 6 semaines : P.D.E. de 3 semaines;
P.F.E. de 3 semaines.

En première, 8 semaines : P.F.E. de 4 semaines;
P.F.E. de 4 semaines.

En terminale, 8 semaines : P.F.E. de 4 semaines;
P.F.E. de 4 semaines.

POURSUITE DES ÉTUDES ET DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Le bac professionnel a pour premier objectif l'insertion professionnelle mais, pour s'installer comme artisan, une poursuite d'études en brevet professionnel ou brevet de maîtrise est possible.

Exemples de formations poursuivies :

- ✓ BP Boucher
- ✓ BP Charcutier – traiteur

Exemple(s) de métier(s):

- ✓ Boucher
- ✓ Charcutier-traiteur
- ✓ Commerçant en alimentation
- ✓ Opérateur de fabrication de produits alimentaires

UNE ÉQUIPE DE PROFESSEURS ÉMÉRITES

Professionnels aguerris, nos enseignants sont tous issus de la filière et disposent d'une solide expérience de l'ensemble des métiers. Ils sont diplômés des écoles hôtelières prestigieuses et sont lauréats de nombreux concours : « un meilleur ouvrier de France », Toques d'or, disciples d'Escoffier.

UN ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUE DE QUALITÉ

Tout au long de leur cursus professionnel, les étudiants sont accompagnés dans leurs choix d'orientation et d'insertion professionnelle. Des passerelles sont organisées pour garantir la réussite des étudiants issus de baccalauréats professionnels. Expérimentés, les enseignants amènent les étudiants vers l'excellence en tirant partie des qualités de chacun d'entre eux. Les taux de réussites au BTS varient entre 93 % et 100%.

UNE PÉPINIÈRE DE GRANDS CHEFS

Jérôme Dubois, Alexandre Gautier, François Adamski, Pierre Caillet, Stéphane Collet (meilleurs ouvriers de France).

DES CONCOURS DE RENOMMÉE INTERNATIONALE

VAUDART
ESCOFFIER
TROPHÉE ROUGIÉ
TROPHÉE DELAIR
PRÉSIDENCE DE LA RÉPUBLIQUE
CONCOURS DES MÉTIERS
BARISTA - COCKTAIL