

## 2<sup>nde</sup> PRO FAMILLE DES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION (MA)

### La famille des métiers vise à la fois à :

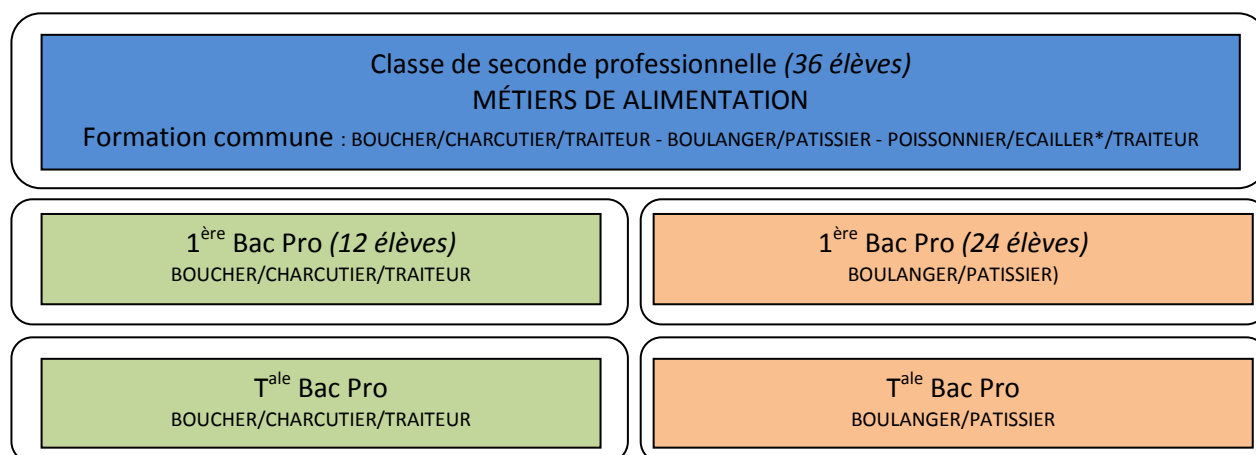
- donner le temps aux élèves de construire leur projet d'orientation en leur permettant de choisir une famille de métiers en seconde puis une spécialité de baccalauréat en classe de première et de terminale.
- acquérir une culture commune et partagée à l'échelle d'un ensemble de métiers ou d'un secteur professionnel.
- comprendre les liens et les points communs entre des métiers intervenant dans un même environnement professionnel et inscrits dans des processus communs
- former les élèves à des compétences professionnelles communes aux métiers d'une même famille.

**En seconde MA**, l'élève se familiarise avec les compétences communes aux 3 spécialités de la famille des métiers de l'alimentation. Il a donc des ateliers professionnels en Boucherie –Charcuterie – Traiteur , en Boulangerie -Pâtisserie et en Poissonnerie – Ecailler - Traiteur.

Lors de ces ateliers, l'élève

- travaille sur les savoir-être attendus dans les entreprises du secteur de l'alimentation.
- apprend les bases des trois métiers (tous confectionnent des plats, des produits traiteurs ou de la sandwicherie) et découvre les techniques de préparation permettant de répondre aux attentes des clients avec créativité et innovation (relation avec les clients, connaissance des produits, ...). Ces bases seront indispensables quelque soit le choix effectué en fin de 2<sup>nde</sup> Pro.

La formation se caractérise par un parcours de 3 ans (1 an de formation commune + 2 ans de spécialisation) visant à former aux métiers du secteur de alimentation.



Il s'agit donc d'une orientation en 2 temps :

- fin 3<sup>ème</sup> : vers les métiers de l'alimentation.
- fin de 2<sup>nde</sup>, après une immersion en entreprise de 8 semaines, détermination vers une orientation en 1<sup>ère</sup> bac pro Boucher/Charcutier/Traiteur ou 1<sup>ère</sup> bac pro Boulanger/Pâtissier. (Le bac pro Poissonnier/Ecailler/Traiteur n'est pas présent sur le Lycée Renée Bonnet.)

Le nombre de place dans chaque section (BCT ou BP) étant limité, le choix final de l'option sera fait par le conseil de classe, selon l'investissement de l'élève et de ses résultats scolaires, en concertation avec les élèves et leurs familles.

