

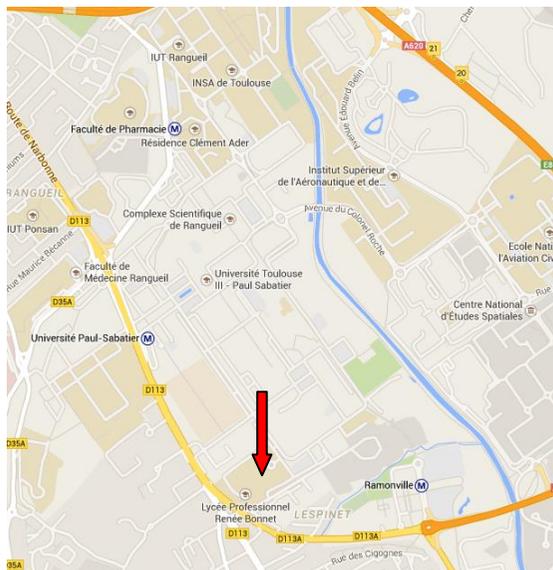
QUELLES SONT LES CONDITIONS D'ADMISSION ?

Après une 3^{ème} Générale ou, une 3^{ème} Prépa Métiers, intégration de la 2nde bac pro Métiers de l'Alimentation.

Après une 2nde Générale et Technologique dans le cadre d'un dispositif "passerelle", intégration de la 1^{ère} bac pro



COMMENT ACCÉDER AU LYCÉE ?



Lat : 43.554969

Long : 1.468043



QUELS SONT LES DÉBOUCHÉS ?

Accès directement à la vie active .

- boucher
- charcutier-traiteur
- opérateur de fabrication de produits alimentaires

Poursuites d'études.

- Brevet Professionnel Boucher
- Brevet Professionnel Charcutier-Traiteur,
- ...

Réseau Bus.

Lignes 56, 81, 82, 112 : arrêt Clotasses.

Lignes 34, 44, 78, 115 : arrêt

Université Paul Sabatier.

Lignes 27, 37, 79, 88, 111, 112, TAD 119,

L6 : arrêt Ramonville.

Réseau Métro.

Métro ligne B : arrêt Université Paul Sabatier.

Métro ligne B : arrêt Ramonville.



BAC PRO
ALIMENTATION
Boucher – Charcutier
Traiteur



Lycée Professionnel
Renée Bonnet

1 allée du Lt LAFAY - BP 44374 – 31432 Toulouse Cedex 4

<http://renee-bonnet.entmip.fr>

Mél : 0310054r@ac-toulouse.fr

Tél. : 05 62 88 91 11

EN QUOI CONSISTE LE MÉTIER DE BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR?

Le boucher achète les animaux en carcasses ou en quartiers, aux abattoirs, chez les grossistes ou dans des coopératives professionnelles. Il stocke, découpe et prépare la viande qu'il vend en magasin, grande surface ou sur les marchés.

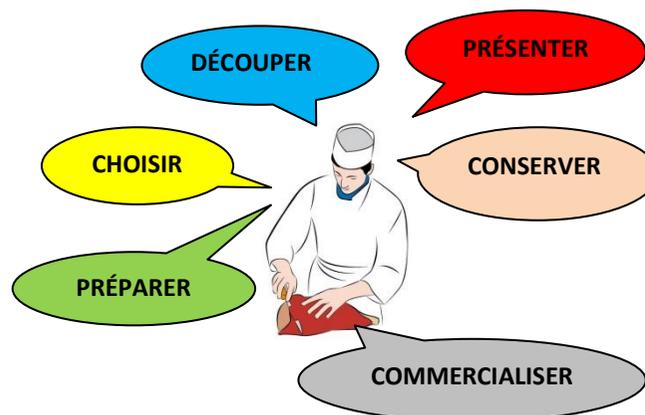
Le charcutier traiteur prépare la matière première, il découpe et désosse les bêtes, trie et répartit les morceaux de viande qu'il sale ou fume avant de les cuire lui-même. Cet artisan est aussi un commerçant. Ce métier est à mi-chemin entre la boucherie et la cuisine.

QUELS SONT LES DOMAINES D'ACTIVITÉS ?

- La gestion d'exploitation d'unités de production ou de points de vente de gros ou de détail : responsable, chef d'entreprise ou gérant.
- La production.
- La démarche qualité.
- La communication et la commercialisation.



QUELLES SONT LES PRINCIPALES MISSIONS DU BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR?



Professionnel très qualifié, le boucher charcutier traiteur réalise des préparations et assure leur présentation en magasin ou en restauration à domicile.

Il pourra s'investir dans une démarche qualité.

QUELLES SONT LES QUALITÉS ATTENDUES D'UN BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR?

Avoir une bonne résistance physique : station debout, différences de température entre chambre froide et extérieur, transport de charges lourdes.

Accepter une grande amplitude horaire : le travail peut débuter le matin avant 6 h et se terminer entre 19h et 20h avec une coupure l'après midi. Le boucher travaille le samedi, le dimanche matin et certains jours fériés, toujours au service de la clientèle.

QUEL EST LE CONTENU DE LA FORMATION ?

La formation se déroule en **3 ans**.

Enseignements professionnels (y compris la co-intervention)

- 15 heures de cours hebdomadaires.

Enseignements généraux

- 12 heures de cours hebdomadaires (Mathématiques, Lettres Histoire, Langues, Arts Appliqués, EPS,)

Consolidation ou accompagnement au choix d'orientation et accompagnement personnalisé

- 3 heures de cours hebdomadaires

Période de Formation en Milieu Professionnel

- Les élèves effectuent **22 semaines** en entreprise (PFMP) sur les trois ans.

