



BAC PROFESSIONNEL BOUCHER-CHARCUTIER-TRAITEUR

Présentation :

Le bac pro boucher charcutier traiteur forme des professionnels polyvalents. En boucherie, ils apprennent à préparer les viandes pour la vente. 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.



Métier en tension : insertion professionnelle assurée

Programme: 3 ans de formation dont 22 semaines de stage en entreprise.

L'entrée en formation commence par une seconde professionnelle « Métiers de l'Alimentation » qui privilégie la fonction « traiteur »

<u>Enseignement général:</u>	<u>Enseignement technique:</u>
<ul style="list-style-type: none">. Français. Mathématiques. Histoire-géographie. Langue vivante. EPS. Arts appliqués	<ul style="list-style-type: none">. Culture professionnelle. Gestion - Organisation - Communication. Techniques professionnelles. Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel. Prévention Santé, Environnement.

Accès à la formation

Niveau d'admission requis: 3^{ème}

. Les élèves titulaires de certains CAP peuvent s'inscrire sous certaines conditions en cours de cycle.

Pour s'inscrire: Tél: 05 94 27 80 43

