

LES ADMISSIONS

- **Le BAC PRO Boucher- Charcutier-Traiteur** est accessible après la 3^{ème}
- **Les élèves titulaires d'un CAP**

LE CONTENU

L'enseignement professionnel

- Culture professionnelle
- Gestion -Organisation –Communication
- Techniques professionnelles
- Sciences appliquées à l'alimentation, l'hygiène et à l'environnement Professionnel
- Prévention Santé, Environnement

Enseignement Général:

- Français
- Mathématiques
- Histoire-géographie
- Langue vivante
- EPS
- Arts appliqués

CONTACT

Savane Sarcelles
465 av. Paule Berthelot
97360 MANA

Tel : 0594 27 80 43
Fax : 0594 27 86 53
ce.9730421v@ac-guyane.fr

SITE INTERNET

<https://lpo-leopold-elfort.eta.ac-guyane.fr/>



**Vous êtes
Les BIENVENUS**

LYCÉE DES METIERS DE SERVICES, DES ARTS ET SAVEURS



Devenir charcutier : formation nécessaire
un CAP Charcutier-Traiteur
spécialité vente de produits frais
un Bac pro Boucher Charcutier-Traiteur.



**BAC PRO BOUCHER CHARCUTIER-
TRAITEUR**

LES DEBOUCHES

Le titulaire du BAC PRO Boucher-Charcutier-Traiteur disposera des qualifications adaptées pour travailler dans :

- boucher / bouchère
- charcutier-traiteur / charcutière-traiteuse
- commerçant / commerçante en alimentation
- opérateur / opératrice de fabrication de produits alimentaires.

Il est donc possible de créer sa propre entreprise commerciale (restaurant, atelier traiteur organisateur de réceptions...).



LES POURSUITES D'ETUDES

Exemples de formations possibles

[BP Charcutier-traiteur](#)

LE PROGRAMME DES BAC PRO BOUCHER-CHARCUTIER-TRAITEUR

3 ans de formation dont **22 semaines** de stage en entreprise.



DOMAINES D'ACTIVITES

- Charcuterie
- Charcuterie – traiteur
- Traiteur (restaurant, poissonnerie, pâtisserie)
- Boucherie – charcuterie – traiteur
- Charcuterie – conserverie
- Charcuterie – salaison.

LES ATTENDUS PARCOURSUP

ATTENDUS NATIONAUX DE LA PLATEFORME D'INSCRIPTION DANS L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR PARCOURSUP

- Etre en bonne condition physique (longues stations debout).
- Bonne présentation vestimentaire
- Etre dynamique
- Esprit d'équipe
- Goût du contact
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Autonomie
- Rapidité d'exécution
- Organisé
- Facilité d'adaptation



*Photos : source internet - Contenu :
source : ONISEP/DIPLOMEO/FICHE METIER
Date de création le 07 décembre 2020
modifié le 18 janvier 2021*