



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



**CAMPUS RABELAIS
LYCÉE & GRETA-CFA**
HÔTELLERIE RESTAURATION ALIMENTATION
LYON DARDILLY



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



BACCALURÉAT PROFESSIONNEL

Boucher Charcutier Traiteur

OBJECTIFS

C'est une formation qui donne une vision d'ensemble de trois métiers possédant des points communs.

- Une formation de boucher qualifié : découpe des différentes carcasses d'animaux, désossage, parage, épiluchage, ficelage. La formation comprend également la gestion d'équipe, l'aspect commercial et la gestion des stocks.
- Une formation de charcutier qualifié : réalisation de tous les produits de charcuterie issus de viande de porc, jambon cuit et cru, pâtés, terrines, saucisses, saucisson...
- Une formation de traiteur qualifié : réalisation d'un repas complet de l'entrée chaude ou froide, viande, poisson, garniture, dessert. Sont également abordés la réception, le montage d'un buffet et la connaissance des produits utilisés.

CONTENU

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Gestion
- Sciences appliquées
- Travaux pratiques en charcuterie.
- Travaux pratiques en traiteur.
- Technologie.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Français.
- Histoire géographie.
- Mathématiques.
- Anglais.
- EPS.
- Prévention santé environnement.
- Arts appliqués culture artistique.

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis nécessaire.

PUBLIC

- Élèves sortant de 3^e.
- Poursuite d'études après un CAP.
- Élèves en réorientation.

VALIDATION

Baccalauréat professionnel
(niveau 4, anciennement niveau IV).

MODALITÉS DE VALIDATION

Épreuves en cours de formation (CCF) car les professeurs du lycée sont habilités par l'état pour évaluer officiellement leurs propres élèves, durant l'année, pour valider l'examen.
Et quelques épreuves ponctuelles en fin d'année.

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation Nationale.

TARIF

Lycée public (formation gratuite).

DURÉE DE LA FORMATION

3 ans (2 520 heures de cours et Travaux Pratiques).

À NOTER

28 semaines de PFMP (Périodes de Formation en Milieu Professionnel, stages).

DÉBOUCHÉS

Chef d'entreprise ou gérant d'un point de vente, agent de maîtrise dans le secteur Boucherie Charcuterie Traiteur.

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- CS Vente conseiller en Boucherie.
- BP Boucher.
- BP Charcutier Traiteur.
- BTS Agroalimentaire.

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN 2024

[Cf Tableau « Réussite examens »](#)

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Excellent.

NOUS CONTACTER

Lycée François Rabelais
BP24 - 69571 DARDILLY CEDEX
Tél : 04 78 66 88 88 Mail : ce.0693504j@ac-lyon.fr
Site internet : lyceecfarabelais-lyondardilly.fr