



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

- Matières professionnelles : 11h de pratique hebdomadaire (5h30 en boucherie et 5h30 en charcuterie traiteur), technologie professionnelle, connaissance de l'entreprise et de son environnement juridique, sciences appliquées, hygiène de l'équipement.
- Travaux pratiques en ateliers.
- Technologie professionnelle.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Français.
- Histoire géographie.
- Mathématiques.
- Sciences.
- Langue vivante.
- Éducation physique et sportive.

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

22 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

BTS Agroalimentaire.

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN

[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