

BACCALURÉATS PROFESSIONNELS DE LA FAMILLE DES MÉTIER S DE L'ALIMENTATION

EN SECONDE

Début d'année: test de positionnement.
Fin d'année: choix d'une spécialité de la famille.



Approche Traiteur

Je me familiarise avec les compétences communes aux 3 spécialités de la famille des métiers de l'alimentation.
Je travaille mon projet professionnel personnel avec l'équipe éducative.
Je choisis en fin de 2nde la spécialité qui me convient.



En PREMIÈRE

J'intègre UNE de ces spécialités que j'ai choisie.

POISSONNIER-ÉCAILLER-TRAITEUR:

Achète, transforme et revend des poissons, des crustacés et des coquillages;
Confectionne des plats cuisinés à base de poissons.

BOUCHER CHARCUTIER-TRAITEUR:

Achète, découpe et revend des pièces de viandes au détail;
Produit des préparations charcutières et culinaires créatives et innovantes.

BOULANGER-PÂTISSIER:

Fabrique et commercialise des pains et des viennoiseries;
Prépare des pâtisseries ainsi que des produits « snacking ».

En TERMINALE

Je poursuis dans la spécialité choisie et finalise mon Baccalauréat Professionnel.



Poursuite en :
Voie Scolaire (8 semaines en milieu professionnel)
ou
Apprentissage (alternance avec un employeur)