

# BAC PROFESSIONNEL BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR



EN ROUTE VERS  
UN METIER  
D'AVENIR

# BAC PROFESSIONNEL BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR



## La boucherie, un secteur qui recrute

Boucherie artisanale ou de grande distribution, la filière est portée par des consommateurs soucieux de connaître l'origine et la qualité de la viande. Se former en boucherie aujourd'hui, c'est la garantie d'avoir un emploi demain.

# BAC PROFESSIONNEL BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR



Désossage, découpe



Préparations bouchères



Produit final

# BAC PROFESSIONNEL BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR.....technique et précision en charcuterie



# BAC PROFESSIONNEL BOUCHER CHARCUTIER .....TRAITEUR ...le goût de la mise en valeur



VERRINES



TAPAS

# Bac pro Boucher Charcutier - Traiteur : le programme

- La formation dure trois ans dont 14 à 22 semaines en entreprise.
- Au programme des matières générales : français, mathématiques, histoire-géographie, langue vivante, éducation physique et sportive et sciences physiques.
- Au programme des matières techniques : culture professionnelle, gestion - organisation - communication, matières premières, gestion de stock, techniques professionnelles, sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel : prévention, santé, environnement.
- L'examen du Bac professionnel est constitué de sept épreuves obligatoires.

VIENS TE FORMER AU .....

