



**Plus d'informations
sur le site internet**



LES OBJECTIFS DE FORMATION

Former des professionnels (Bouchers / Charcutiers / Traiteurs) qualifiés qui maîtrisent les techniques professionnelles liées à ce métier en entreprise artisanale et commerciale, grande et moyenne surface. Ils s'occupent d'une activité avec une prise de responsabilité.

LES MATIERES GENERALES ET PROFESSIONNELLES

Enseignements généraux :

12 heures hebdomadaires

Enseignement professionnel :

19 heures hebdomadaires

LA FORMATION EN ENTREPRISE

Période de Formation en Milieu Professionnel (Stage) de 22 semaines sur les 3 années de formation.

RECRUTEMENT

Après une classe de :

- 3ème Générale
- 3ème Prépa Pro
- Seconde Pro en passerelle.
- Seconde Générale en réorientation.

Après un CAP:

- Boucher
- Charcutier-Traiteur
- Pâtissier
- APR
- Cuisinier

Uniquement par procédure informatique (AFFELNET) depuis l'établissement d'origine.

LES DEBOUCHES PROFESSIONNELS

- Boucheries artisanales.
- Charcuteries traditionnelles.
- Salaisons.
- Grandes et moyennes surfaces.
- Industries agro-alimentaires.

LES APTITUDES REQUISES

- Bonne technique gestuelle.
- Bonne résistance physique.
- Esprit d'équipe.
- Créativité.
- Facultés d'adaptation.
- Dynamisme.
- Disponibilité.
- Sens pratique et artistique.
- Aptitudes à la mobilité de l'emploi.

LES PLUS

- Ouverture d'emploi à l'étranger (la formation française est reconnue dans le monde entier)
- Echange avec l'Espagne dans le cadre du projet ERASMUS+
- Découverte de nouveaux produits

LES ATELIERS

- Laboratoire Boucherie/Charcuterie
Les produits fabriqués sont commercialisés la boutique du lycée « Les Cimes »
- Les besoins de viande des ateliers de cuisine et les besoins de produits de charcuterie des restaurants du lycée sont entièrement réalisés par les élèves du pôle Boucherie-Charcuterie-Traiteur.

LES POURSUITES D'ETUDES

BTS STA : Sciences et Technologie des Aliments.