Haute-Vue
LYCÉE PROFESSIONNEL
Pau-Morlaàs

Lycée des métiers du goût, des soins, et des services à la personne

1, Avenue des cimes
64160 Morlaàs
Tél : 05.59.33.02.51
https://www.lyceeprofessionnel-morlaas.fr/
ce.0640042y@ac-bordeaux.fr

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

BOUCHER-CHARCUTIER-TRAITEUR

@LP_HAUTE_VUE

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 responsabilités.

LA FORMATION EN ENTREPRISE

Périodes de Formation en Milieu Professionnel (PFMP) de 20 semaines sur les 3 années de formation.

RECRUTEMENT

Après une classe de :

- ✓ 3ème Générale
- ✓ 3ème Prépa Pro
- ✓ 2° BAC PRO/Genérale/Technologique (passerelle)

Après un CAP:

- ✓ Boucher
- ✓ Charcutier-Traiteur
- ✓ Pâtissier
- ✓ PSR
- ✓ Cuisinier
- ✓ Boulanger

Le recrutement se déroule 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 » AU LYCEE HAUTE-VUE

- ✓ Seule formation en Aquitaine
- ✓ Ouverture d'emploi à l'étranger
- ✓ Participations à divers concours (MAF,CGM...)
- ✓ Découverte de nouveaux produits
- ✓ Partenariats avec des entreprises locales

LES ATELIERS

- ✓ 2 Laboratoires de Boucherie/Charcuterie
- ✓ Les produits fabriqués sont commercialisés dans la boutique du lycée « Les Cimes »
- ✓ Les besoins en viande, produits de charcuterie, et autres productions bouchères pour les ateliers de cuisine, sont entièrement réalisés par les élèves du pôle Boucherie-Charcuterie-Traiteur

LES POURSUITES D'ETUDES

- ✓ BTSA dans le domaine Agroalimentaire
- ✓ CS (Certificat de Spécialisation) Traiteur
- ✓ CS Organisateur de Réceptions
- ✓ Brevets Professionnels
- ✓ Licences Professionnelles (en alternance)