

BACCALaurÉATS PROFESSIONNELS DE LA FAMILLE DES MÉTlERS 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.



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 PREMIÈRE

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

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)