

DES MÉTIERS DE PASSION

Une seconde famille des métiers de l'alimentation pour s'y engager

UNE FAMILLE, DES MÉTIERS

POUR SE SPÉCIALISER EN TROIS ANS

La seconde famille des métiers de l'alimentation te propose une ouverture sur ces métiers de passion pour devenir boucher-charcutier traiteur ou boulanger pâtissier ou poissonnier écailler traiteur.

ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ

DES MÉTIERS RECONNUS ET DE CONTACT

Spécialiste du pain et de la pâtisserie ou de la viande et de la charcuterie, ou du poisson et des coquillages, tu conseilleras et proposeras à la clientèle des produits de qualité, garantis quant à leur origine et leur sécurité du point de vue alimentaire.

BACCALAURÉAT BOULANGER PÂTISSIER
BACCALAURÉAT BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR
BACCALAURÉAT POSSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR



90.000 Commerces

UN SAVOIR FAIRE QUI S'EXPORTE

DES MÉTIERS QUI OFFRENT DE VÉRITABLES OPPORTUNITÉS À L'ÉTRANGER

Le savoir faire français présente une réelle opportunité à l'étranger et le diplôme français un véritable « sésame ».

DES MÉTIERS DE L'ARTISANAT ET DU COMMERCE

AU CŒUR DES VILLES ET DES CAMPAGNES

Tu exerceras ton métier dans des commerces de proximité ou dans la grande distribution aux rayons boulangerie pâtisserie, boucherie-charcuterie ou poissonnerie. Pour cela tu apprendras le management et le marketing pour bien gérer et pérenniser l'activité de ton entreprise.

DES MÉTIERS DE CRÉATION

POUR RÉPONDRE AUX NOUVEAUX MODES DE CONSOMMATION

Tu développeras créativité et sens artistique mais aussi des aptitudes à innover en permanence, nouveaux concepts de commercialisation, nouveaux procédés de fabrication, nouveaux produits plus élaborés et prêts à consommer.



18 milliards de chiffre d'affaires annuel

DES MÉTIERS PORTEURS D'EMPLOI

DES MÉTIERS TECHNIQUES

GARANTS D'UNE ALIMENTATION SAINE ET DURABLE



Tu développeras la dextérité des gestes techniques spécifiques aux métiers dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire et tu amélioreras ta connaissance des produits et de leur histoire. Tu proposeras au quotidien des produits frais en circuit court, du bio.

Le boucher-charcutier achète des pièces de viande, découpe et transforme des carcasses qu'il revend au détail.

Le boulanger pâtissier fabrique et vend des pains, des viennoiseries, des pâtisseries.

Le poissonnier revend au détail après les avoir préparés les produits de la pêche.

Tous confectionnent des plats, des produits traiteurs ou de la sandwicherie et connaissent les techniques de préparation permettant de répondre aux attentes des clients avec créativité et innovation.



240.000 emplois à Temps plein