

# BACCALURÉATS PROFESSIONNELS DE LA FAMILLE DES MÉTIER S 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 2<sup>nd</sup>e la spécialité qui me convient.



## En PREMIÈRE

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

### 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 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)