



**Les métiers de bouche,
Des métiers de technicité et de goût,
Des métiers proches de chez vous.**



DES METIERS UNE FAMILLE

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.



DES MÉTIERS DE PASSION

UNE SECONDE FAMILLE DES MÉTIERS DE
L'ALIMENTATION POUR Y ACCÉDER



FAMILLES DES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION



FAMILLES DES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION



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 leur origine et leur sécurité du point de vue alimentaire



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

DES MÉTIERS DU COMMERCE ET DE L'ARTISANAT

au coeur 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.