



- › Bac pro Bio-industries de transformation
- › Bac pro Boucher charcutier traiteur
- › Bac pro Boulanger pâtissier
- › Bac pro Commercialisation et services en restauration
- › Bac pro Cuisine
- › Bac pro Laboratoire contrôle qualité
- › Bac pro Technicien conseil vente en alimentation

**AGRO-ALIMENTAIRE, ALIMENTATION,
HÔTELLERIE, RESTAURATION**

Bac pro Bio-industries de transformation


SOMMAIRE

ACCÈS À LA FORMATION

- Classe de troisième

MÉTIER(S) ACCESSIBLE(S)

- > conducteur(trice) de ligne de production alimentaire
- > opérateur(trice) de fabrication de produits alimentaires
- > opérateur(trice) de raffinerie
- > pilote de ligne automatisée

Le titulaire de ce bac pro commande et coordonne les opérations de production sur des installations automatisées. Il applique un planning de fabrication, contrôle les installations, met en service le matériel et veille à son bon fonctionnement. Il surveille la fabrication des produits. Par ailleurs, il maîtrise les opérations prescrites dans le cadre d'un système d'assurance qualité et participe à l'optimisation de la production. Le diplômé peut travailler dans divers secteurs industriels : agroalimentaire, produits pharmaceutiques, cosmétiques et parfumerie.

➤ Objectifs

Le bac pro BIT forme des opérateurs en bio-industrie de transformation capable de prendre en charge les tâches liées à la conduite de lignes de fabrication ou de conditionnement semi-automatisées ou automatisées. L'élève apprend à effectuer des opérations de montage, démontage et réglage des installations, à préparer et surveiller une ligne de production en tenant compte de la nature des matières premières et des instructions reçues. Il est formé pour appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité, pour rendre compte de ses actions et des dysfonctionnements éventuels dans le cadre du respect du système assurance qualité de l'entreprise. Une partie de l'enseignement porte sur la surveillance des paramètres de production et le contrôle des produits au moyen de prélèvements et de mesures. Sont aussi enseignées les opérations de nettoyage et de désinfection des installations et la gestion des déchets.

➤ Débouchés

Le diplômé travaille dans les industries agro-alimentaire, cosmétique ou pharmaceutique. Selon le secteur ou la taille de l'entreprise, il peut occuper des emplois de conducteur de production ou de technicien de fabrication. Il peut exercer son activité en travail posté et en horaires décalés.

➤ Programme

Enseignements professionnels

- > Connaissance des produits et des matières premières : biochimie, microbiologie, étude des aliments (lait, viande, végétaux...), mécanisme d'évolution des produits (oxydation, brunissement...), travaux pratiques appliqués aux techniques d'extraction, de prélèvement d'échantillon, de fractionnement et d'identification des principaux constituants de la matière vivante
- > Processus technologiques : cours théoriques et travaux pratiques appliqués aux opérations unitaires (fractionnement, séparation, mélange...), calcul de bilan de matière, contrôles sur les matières premières et sur les produits pendant et en fin de fabrication. L'enseignement est basé à partir d'exemples concrets comme la fabrication d'un fromage ou de biscuits, d'un produit d'hydratation de la peau, de comprimés
- > Génie industriel : études des opérations unitaires rencontrées dans les trois secteurs des bio-industries d'un point de vue technique (réseaux de distribution des fluides, production et distribution de la vapeur, du froid, automatismes, transferts thermiques, lecture et élaboration d'un schéma technique, traitement des eaux, maintenance).
- > Hygiène qualité sécurité environnement : réglementation, hygiène, nettoyage et désinfection, la règle des 5 M, prévention des risques et des accidents, démarche qualité, tri et traitement des déchets
- > Gestion : organisation de l'entreprise, organisation de chantier

➤ Examen/validation

Les élèves de ce bac pro se présentent obligatoirement aux épreuves du BEPA Alimentation et bio-industrie ou BEP Conduite de procédés industriels et transformations (facultatif pour les apprentis).

➤ Stage

Sous statut scolaire, l'élève est en stage pendant 22 semaines réparties sur les 3 années. L'un des objectifs des stages est d'intervenir sur des équipements grandeurs réelles.

➤ Poursuite d'études

- > *BTSA Analyses agricoles, biologiques et biotechnologiques*
- > *BTSA Sciences et technologies des aliments spécialité aliments et processus technologiques*
- > *BTSA Sciences et technologies des aliments spécialité produits laitiers*
- > *BTSA Sciences et technologies des aliments spécialité viandes et produits de la pêche*
- > *BTS Qualité dans les industries alimentaires et les bio-industries*
- > *CS Production, transformation et commercialisation des produits fermiers*
- > *CS Technicien spécialisé en transformation laitière*
- > *CS Transformation des produits carnés*

Bac pro Boucher Charcutier Traiteur



SOMMAIRE

ACCÈS À LA FORMATION

- Classe de troisième
- Autres admissions possible :
 - > CAP Boucher
 - > CAP Charcutier-traiteur

Le bac professionnel boucher charcutier traiteur forme des professionnels polyvalents qui maîtrisent plusieurs métiers. En boucherie, ils apprennent à préparer les viandes pour la vente : découper, désosser les carcasses, dégraisser et parer la viande. En charcuterie, ils peuvent gérer l'ensemble des étapes de la production des jambons, pâtés, saucissons... Les diplômés de ce bac pro ont acquis des savoir-faire en cuisine et élaborent des produits traiteurs dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Ils ont également des compétences en gestion de l'entreprise, commercialisation et animation d'équipe.

Ainsi, ils évolueront rapidement vers des postes de responsables de rayon dans la grande distribution ou de responsables de production dans l'industrie agroalimentaire ou pourront devenir artisans indépendants.

Cette formation, le bac pro boulanger pâtissier et le bac pro poissonnier écailler traiteur remplacent le bac pro métiers de l'alimentation

➤ Objectifs

Ce bac pro forme des professionnels polyvalents rapidement opérationnels et aptes à prendre des responsabilités, voire gérer une entreprise.

En effet, ils apprennent à maîtriser les métiers de la boucherie et de la charcuterie ainsi que les techniques de préparation traiteur. Ils assimilent les techniques de transformation et de conservation de la viande, de la volaille et des produits de la mer.

Les sciences appliquées leur permettent de s'initier à la nutrition, la toxicologie alimentaire et la qualité.

Les enseignements en droit, économie et gestion les préparent à la gestion d'un point de vente (stocks, commandes, etc.) et à l'animation d'équipe.

➤ Débouchés

Ils exercent leur métier en entreprise artisanale, en supermarché ou dans l'industrie agroalimentaire.

Rapidement, ils peuvent prendre la responsabilité d'un point de vente ou d'un rayon d'hypermarché.

Les grossistes recrutent des diplômés de bac pro comme responsables techniques ou de commercialisation.

➤ Programme

Enseignements professionnels

> Secteur d'activité : vocabulaire et produits de la boucherie et de la charcuterie, acteurs de la filière, organismes, qualité, normes et labels.

> Production : techniques professionnelles de préparation et de mise en vente de la viande, des produits tripiers, des volailles, des gibiers mais aussi des produits de la mer. Transformation des viandes (coupe, découpe,...), fabrication de charcuteries (farces, pâtés, terrines, gelées), techniques culinaires et préparations de base (pâtes à cake, cuissons, sauces, liaisons...), élaboration de produits traiteurs, réalisation de buffets.

> Sciences appliquées : propriétés physico-chimiques et nutritionnelles des aliments (additifs...), nutrition, règles d'hygiène et de sécurité alimentaires à respecter, contrôle de la qualité.

> Économie, droit et gestion : recherche d'un emploi, création d'une entreprise, techniques de vente, organisation du travail et gestion du personnel.

➤ stage

Sous statut scolaire, l'élève est en stage pendant 22 semaines réparties sur les 3 années du bac pro.

Il met en pratique les techniques de transformation de la viande et de fabrication de produits de charcuterie ou traiteur.

Sous le contrôle de son tuteur, il acquiert le savoir-faire et la dextérité d'un professionnel.

➤ poursuites d'études

> *BM Charcutier*

> *BP Boucher*

> *BP Charcutier-traiteur*

Bac pro Boulanger pâtissier


SOMMAIRE

ACCÈS À LA FORMATION

- Classe de troisième
- Autres admissions possibles :
 - > CAP Boulanger
 - > CAP Pâtissier

MÉTIER(S) ACCESSIBLE(S)

- > *boulangier(ère)*
- > *opérateur(trice) de fabrication de produits alimentaires*
- > *opérateur(trice) de conditionnement de produits alimentaires, préparateur(trice) de produits alimentaires*

Le cœur de métier des boulangers et pâtisseries est la fabrication de produits sucrés et salés. Ils déterminent les quantités nécessaires de matières premières, choisissent les techniques de fabrication adaptées et soignent la présentation des produits. Le diplômé de bac pro peut être autonome dans l'organisation de l'approvisionnement en matières premières et de la production. Il a acquis des savoir-faire en cuisine et sait confectionner des produits traiteurs. Il a également des compétences en gestion de l'entreprise, commercialisation et animation d'équipe.

Il peut évoluer rapidement vers des postes de responsable de rayon dans la grande distribution, de responsable de production dans l'industrie agroalimentaire ou devenir artisan indépendant.

Ce bac pro, le bac pro boucher charcutier traiteur et le bac pro poissonnier écailler traiteur remplacent le bac pro métiers de l'alimentation

➤ Objectifs

Ce bac pro forme des professionnels polyvalents en boulangerie et pâtisserie qui peuvent rapidement prendre des responsabilités. Ils apprennent à organiser la production de produits de boulangerie et de pâtisserie. Ils connaissent les matières premières et les techniques de préparation et de cuisson des pains, viennoiseries, entremets, desserts. Ils sont formés également aux bases de la cuisine et de l'activité traiteur (quiche, pain surprise, canapé,...). Les sciences appliquées leur permettent de s'initier à la nutrition, la toxicologie alimentaire et à la qualité. Les enseignements en droit, économie et gestion les préparent à la gestion d'un point de vente (stocks, commandes, etc.) et à l'animation d'équipe.

➤ Débouchés

Ils exercent leur métier dans une entreprise artisanale, dans les usines agroalimentaires ou dans la grande distribution. Avec de l'expérience, ils pourront prendre de venir responsable d'un point de vente, responsable technique dans l'industrie agroalimentaire ou responsable de restauration dans une chaîne de restaurant.

➤ PROGRAMME

Enseignements professionnels

- > Secteur professionnel : secteur d'activité, vocabulaire, qualité, normes et labels
- > Production : produits et ingrédients en boulangerie et pâtisserie, préparation, fermentation et cuisson des pains et des viennoiseries, montage, décor et garnissage des pâtisseries, élaboration de produits traiteurs (pizzas, toasts, tartes salées, ...), conservation
- > Sciences appliquées : propriétés physico-chimiques et nutritionnelles des aliments (additifs,...), nutrition, règles d'hygiène et de sécurité alimentaire à respecter, contrôle de la qualité
- > Economie, droit et gestion : rechercher un emploi, créer une entreprise, commercialisation, organisation du travail et gestion du personnel.

➤ Stage

Sous statut scolaire, l'élève est en stage pendant 22 semaines réparties sur les trois ans du bac professionnel. Il fabrique des pains, viennoiseries, desserts et produits traiteurs sous le contrôle de son tuteur. Ainsi, il acquiert le savoir-faire et la dextérité d'un professionnel.

➤ Examen/validation

Les élèves de ce bac pro se présentent obligatoirement aux épreuves du CAP Boulanger ou du CAP Pâtissier (facultatif pour les apprentis).

➤ Poursuite d'études

- > *BM Boulanger*
- > *BM Pâtissier confiseur glacier traiteur*
- > *BP Boulanger*

Bac pro Commercialisation et services en restauration


SOMMAIRE

ACCÈS À LA FORMATION

- Classe de troisième
- Autre admission possible :
> CAP Restaurant

MÉTIER(S) ACCESSIBLE(S)

- > *barman (barmaid)*
- > *directeur(trice) de restaurant*
- > *maître(sse) d'hôtel*

La relation clientèle et la commercialisation sont les fonctions principales des personnels de service d'un restaurant. Le bac pro forme des professionnels qui coordonnent l'activité de l'équipe du restaurant comme la mise en place de la salle, le service des mets et des boissons. Il faut savoir s'occuper de la clientèle, être à son écoute et la fidéliser. Il débute comme chef de rang, maître d'hôtel ou adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement (restaurant traditionnel, gastronomique ou collectif). La maîtrise de deux langues étrangères lui permet d'envisager de travailler à l'étranger.

Ce bac pro et le bac pro cuisine remplacent le bac pro restauration

➤ Objectifs

Le bac pro permet d'acquérir des compétences en accueil de la clientèle et en service dans tous les lieux de restauration : salle de restaurant, bar, chambre d'hôtel... La formation prépare les élèves ou apprentis à l'organisation de la salle de restaurant et au travail des personnels de la restauration (serveurs, sommeliers,...). Les cours de gestion et commerce leur permettront d'optimiser la politique commerciale et les relations avec la clientèle. Après trois ans de formation, ils connaissent parfaitement les produits commercialisés en restauration et sont capables de les vendre. La formation en restauration leur permet de réfléchir à l'activité d'un restaurant, à mieux prendre en compte les besoins de la clientèle et l'évolution du secteur comme l'intégration du développement durable dans l'activité. Les enseignements en langues étrangères doivent leur permettre d'accueillir les clients étrangers voire d'exercer leur métier à l'international.

➤ Débouchés

Dès l'obtention du bac pro, les diplômés peuvent occuper des postes de chef de rang ou maître d'hôtel dans la restauration traditionnelle. Ils sont adjoints au directeur de restaurant dans la restauration commerciale ou la restauration collective (entreprises, hôpitaux,...). Ils peuvent travailler dans l'agro-alimentaire.

➤ Programme

Enseignements professionnels

- > Communication, démarche commerciale et relation clientèle :
gérer les relations avec la clientèle de la réservation de la table à la facturation et l'encaissement du client. Présenter les plats et les boissons et stimuler les ventes en mettant les produits en valeur. Techniques de communication avec les interlocuteurs internes à l'entreprise, la clientèle et les fournisseurs
- > Organisation et services en restauration :
mise en place de l'espace de restauration (salle, bar, salon,...), organiser le service, servir les plats et les boissons
- > Animation et gestion d'équipe :
organisation du travail de l'équipe et gestion des plannings, animation de l'équipe, comment recruter, former et à évaluer le personnel
- > Gestion d'exploitation et d'approvisionnements :
élaborer des cahiers des charges, préparation des commandes et stockage des produits. La gestion d'exploitation consiste à gérer le coût des produits, le coût de revient et la gestion des ventes (analyse des ventes, ...)
- > Démarche qualité en restauration :
respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité, initiation au développement durable, à la nutrition et à la diététique, etc.

➤ Stage

Sous statut scolaire, l'élève est en stage pendant 22 semaines réparties sur les 3 ans du bac pro. Il assure l'accueil et le service des clients en restauration commerciale (restaurants de chaîne, traditionnels ou brasseries) et en restauration collective (établissements scolaires, maisons de retraite...)

➤ Examen/validation

Les élèves de ce bac pro se présentent obligatoirement aux épreuves du diplôme intermédiaire du domaine (facultatif pour les apprentis)

➤ Poursuites d'études

- > *BP Barman*
- > *BP Sommelier*
- > *BTS Hôtellerie-restauration option A mercatique et gestion hôtelière*
- > *BTS Hôtellerie-restauration option B art culinaire, art de la table et du service*
- > *BTS Responsable d'hébergement (diplôme à référentiel commun européen)*

ACCÈS À LA FORMATION

- Classe de troisième
- Autre admission possible :
> CAP Cuisine

MÉTIER(S) ACCESSIBLE(S)

- > cuisinier(ère)
- > gérant(e) de restauration collective

Fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage, le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Le diplômé du bac professionnel gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale. D'ailleurs, comme les personnels de salle, il connaît les techniques commerciales pour améliorer les ventes et il entretient les relations avec la clientèle. Il est attentif à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles.

Après le bac pro cuisine, il débute comme premier commis ou chef de partie dans les restaurants traditionnels et chef-gérant ou responsable de production en restauration collective. Il peut travailler à l'étranger puisqu'il a acquis une langue étrangère en formation.

➤ Objectifs

Le bac pro permet d'acquérir une connaissance extensive des produits (poissons, viandes,...). Les élèves apprennent à élaborer un plat, à maîtriser les cuissons, par exemple à la plancha et à dresser les assiettes. Ils sont formés à l'organisation de la production culinaire et du travail des personnels de cuisine (fiches techniques, élaboration des consignes,...). En cours de gestion, ils approfondissent les techniques et les outils de gestion des stocks, de maîtrise des coûts et d'analyse des ventes. Les cours de communication les préparent aux relations professionnelles (au sein de l'équipe, avec les fournisseurs,...) et commerciales (élaboration d'une carte). La réglementation, les règles de sécurité et la nutrition sont des éléments de la démarche qualité en restauration qu'ils devront mettre en oeuvre

➤ Débouchés

Les postes de commis, de chef de partie ou d'adjoint au chef de cuisine dans les restaurants traditionnels et gastronomiques sont accessibles dès l'obtention du diplôme. Dans la restauration collective, les diplômés seront chef de cuisine, chef-gérant ou responsable de production.

➤ Programme

Enseignements professionnels :

> Organisation et production culinaire : choix des produits, planification et répartition du travail de l'équipe de cuisine, préparation du matériel. Les élèves apprennent à préparer des entrées (potages, hors d'oeuvre), des plats (poissons, viandes et garnitures) et des desserts (pâtisseries, sorbets, etc). Ils maîtrisent les bases de la cuisine comme les sauces, les cuissons et la présentation des plats.

> Animation et gestion d'équipe : gestion des plannings, animation de l'équipe, recrutement, participation à l'évaluation et à la formation du personnel

> Gestion des approvisionnements et d'exploitation : détermination des besoins en matériel, équipements et produits en vue d'un cahier des charges, contrôle des produits et du stockage. Elaboration de tableaux de gestion des stocks, des coûts et des ventes

> Communication et commercialisation : relations avec les membres de l'équipe de la restauration, avec les fournisseurs. Elaboration de fiches produits, de fiches techniques ou enquête de satisfaction

> Démarche qualité : respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité, initiation au développement durable, à la nutrition et à la diététique, etc, ces enseignements permettent de mener un réflexion sur l'activité et de la faire évoluer selon les besoins de la clientèle et l'évolution du secteur d'activité

Une partie du programme est commun avec celui du bac professionnel commercialisation et services en restauration

➤ Stage

Sous statut scolaire, l'élève est en stage pendant 22 semaines réparties sur les 3 ans du bac pro. Il produit les plats au menu de restaurants de chaîne ou traditionnels et en restauration collective (établissements scolaires, maisons de retraite...)

➤ Examen/validation

Les élèves de ce bac pro se présentent obligatoirement aux épreuves du diplôme intermédiaire du domaine (facultatif pour les apprentis)

➤ Poursuite d'études

- > BP Cuisinier
- > BTS Hôtellerie-restauration option A mercatique et gestion hôtelière
- > BTS Hôtellerie-restauration option B art culinaire, art de la table et du service
- > BTS Responsable d'hébergement (diplôme à référentiel commun européen)
- > MC Cuisinier en desserts de restaurant

Bac pro Laboratoire contrôle qualité


SOMMAIRE

ACCÈS À LA FORMATION

- Classe de troisième
- Autre admission possible :
> CAP Employé technique de laboratoire

Après un bac pro LCQ, son titulaire travaille principalement en laboratoire d'analyses ou de recherche, dans l'industrie alimentaire, chimique ou pharmaceutique et de plus en plus souvent dans les secteurs de la bioagriculture ou de l'environnement.

Le degré de spécialisation de ses interventions est lié à la taille de l'entreprise qui l'emploie : il organise ses séquences de travail, assure l'entretien de son matériel, gère les consommables et contribue à la veille sur les méthodes et matériels qu'il utilise. Il peut faire des prélèvements sur site industriel et en conditionner les échantillons, rédiger des comptes rendus de travaux ou d'incidents. Il travaille en équipe et peut avoir à la manager.

Cette formation remplace le BTA option transformation.

➤ Objectifs

Le bac pro «laboratoire contrôle qualité» forme les élèves aux activités d'analyse et de contrôle (physico-chimiques, biochimiques, microbiologiques et biologiques).

Au cours de sa formation, l'élève apprend à réaliser un prélèvement ou un échantillon, à conduire des analyses et des contrôles des matières premières, produits manufacturés ou en cours de fabrication, dans le respect des procédures en vigueur. L'analyse peut aussi porter sur des échantillons de sol, d'eau, de déchets.... Il est capable de mettre en oeuvre un protocole selon une procédure définie.

L'élève est formé aux méthodes de planification et de gestion du fonctionnement d'un laboratoire. Il sait organiser le travail et prévoir les tâches à effectuer selon les procédures en vigueur (hygiène des locaux, sécurité au travail, normes de référence), assurer le bon fonctionnement des appareils de mesure (métrologie) et des installations, assurer l'entretien des équipements et les opérations de maintenance courantes. Il doit être capable d'assurer le suivi de l'activité du laboratoire ainsi que la transmission des résultats : enregistrement, interprétation des résultats d'analyse (identifier les résultats non conformes) et rédaction de compte-rendus.

De plus, ses connaissances lui permettent de contribuer à la mise en place des procédures et au suivi de la démarche qualité.

➤ Débouchés

Il peut travailler au sein de laboratoires de contrôles dans des entreprises, dans des laboratoires d'analyses privés ou dans des organismes publics de recherche ou de contrôle (laboratoire départementaux, INRA, écoles vétérinaires ou d'agronomie...).

➤ Programme

Enseignements professionnels

> Contexte socioprofessionnel des laboratoires : découverte de la diversité des structures de laboratoire, activités des différents secteurs

> Organisation et fonctionnement du laboratoire : organisation du laboratoire, démarche qualité, opérations de maintenance courante des appareils et équipements, mise en oeuvre de la métrologie, gestion des stocks et des déchets, santé et sécurité au travail et environnement

> Analyses :

objectifs des analyses, méthodes d'analyse physico-chimiques, biochimiques, microbiologiques et biologiques, choix des méthodes

> Travail en laboratoire :

préparation d'échantillons, opérations d'analyse en fonction des instructions et des modes opératoires fournis, mise en oeuvre des analyses, traitement des résultats

➤ STAGE

Sous statut scolaire, l'élève est en stage pendant 22 semaines réparties sur les 3 années.

➤ Examen/validation

Les élèves de ce bac pro se présentent obligatoirement aux épreuves du BEPA Travaux de laboratoire (facultatif pour les apprentis).

➤ Poursuite d'études

> *BTSA Analyses agricoles, biologiques et biotechnologiques*

> *BTS Bioanalyses et contrôles*

Bac pro Technicien conseil vente en alimentation


SOMMAIRE

ACCÈS À LA FORMATION

- Classe de troisième
- Autre admission possible :
 - > priorité aux titulaires d'un CAPA ou d'un CAP relevant des secteurs professionnels des services, de la transformation ou des industries agroalimentaires.
 - > CAPA Services en milieu rural

MÉTIER(S) ACCESSIBLE(S)

- > commerçant(e) en alimentation
- > vendeur(euse) (employé(e) de commerce

Le titulaire de ce bac pro gère les produits frais, ultrafrais et surgelés, les produits traiteur ou de fabrication fermière, artisanale ou industrielle. Il organise la conservation, la transformation et la préparation des produits depuis la réception jusqu'à la vente. Le maintien de la qualité repose sur ses connaissances technologiques. Des capacités d'animateur lui sont également demandées pour mettre en oeuvre des propositions de promotion. Il suit et applique les réglementations relatives aux produits, aux points de vente, aux consommateurs et à l'environnement. Il connaît les méthodes de production et les divers types de qualification des produits et en informe les clients.

Ce technicien peut occuper un poste de vendeur-conseil, second de rayon, adjoint de rayon, adjoint au manager de rayon. Il est donc placé sous la responsabilité soit d'un chef de rayon en grande surface, soit du directeur ou de gérant de magasin en très petite, petite ou moyenne surface. Son degré de responsabilité et d'autonomie est donc variable.

Avec de l'expérience et une formation complémentaire, il pourra accéder à un poste de responsable de rayon ou de gérant de magasin.

➤ Objectifs

Ce bac pro prépare à la distribution alimentaire de la réception de la marchandise jusqu' à la vente de produits frais, ultrafrais et surgelés.

L'élève apprend en gestion à assurer la réception et le contrôle des produits, leur stockage, leur ventilation, leur mise en rayon, ainsi que la surveillance de leur qualité. L'élève suit des enseignements notamment de biologie et biochimie pour connaître les produits alimentaires : les caractéristiques et les contraintes spécifiques aux fruits et légumes, aux produits de la mer, aux produits laitiers, aux surgelés etc., qu'ils soient de provenance industrielle ou artisanale. Il étudie ainsi les matières premières utilisées pour la fabrication, mais également le conditionnement et la conservation. Il a appris à évaluer la qualité d'un produit et à respecter les règles d'hygiène. En techniques de vente et mercatique, il acquiert des compétences en gestion commerciale, de mise en place d'une politique de promotion des produits et d'élaboration des prix.

➤ Débouchés

Le diplômé peut travailler comme adjoint ou responsable de rayon, vendeur de produits alimentaires, gérant de magasin de proximité.

➤ Programme

Enseignements professionnels

- > Produits alimentaires :
 - biologie, biochimie. Etude du marché de l'alimentaire et de l'évolution des modes de consommation alimentaires
- > Mercatique :
 - connaissance du marché, élaboration d'une démarche mercatique
- > Connaissance de l'entreprise :
 - fonctionnement et vie de l'entreprise, enseignements juridiques
- > Gestion commerciale :
 - approvisionnement des rayons (achats, livraisons), outils de la gestion commerciale : gestion de trésorerie ou le calcul du chiffre d'affaires d'un rayon, documents commerciaux, organisation du travail dans le rayon, réglementation commerciale et du secteur
- > Techniques de vente :
 - négociation commerciale, suivi des ventes, organisation d'animations commerciales et de promotions, langue étrangère

➤ Stage

Sous statut scolaire, l'élève est en stage pendant 22 semaines réparties sur les 3 années. Ils sont amenés à conseiller les clients sur les produits ou organiser des promotions sous le contrôle des autres employés.

➤ Examen/validation

Les élèves de ce bac pro se présentent obligatoirement aux épreuves du BEPA Conseil - vente (facultatif pour les apprentis).

➤ Poursuite d'études

- > BTSA Technico-commercial