



Métiers de l'alimentation

Boucher, charcutier, boulanger, pâtissier, poissonnier, écailler, traiteur sont des métiers de passion qui allient savoir-faire traditionnel et techniques modernes aux services d'une clientèle exigeante et curieuse de nouvelles saveurs et innovations. La culture « du bien manger » est à la fois un art de vivre à la française et une « institution » reconnue dans le monde.

Sens du contact, de l'organisation, maîtrise et connaissance des produits, dextérité dans le geste technique sont des exigences communes aux métiers de l'alimentation

En perpétuelle évolution, ces métiers doivent :

- répondre aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire toujours plus strictes ;
- réduire la pénibilité des postes ;
- répondre aux évolutions sociétales.

Ils comprennent tous les métiers artisanaux (artisanat alimentaire) en lien avec la transformation, la préparation et la commercialisation de produits alimentaires. La créativité des artisans et leur aptitude à innover se développent grâce à de nouveaux concepts de communication, de commercialisation, de nouvelles formes d'agriculture (raisonnée, biologique), de nouveaux procédés de fabrication (l'impression 3D par exemple).

Ils s'exercent principalement dans des commerces de proximité, voire des entreprises de restauration, sur les marchés, mais aussi dans la grande distribution aux rayons boulangerie-pâtisserie, boucherie-charcuterie et poissonnerie. Les produits frais, le bio et la proximité sont des leviers stratégiques pour la grande distribution. Le recrutement de personnel qualifié sur ces postes permet de développer la qualité et le conseil auprès d'une clientèle qui exige une prestation équivalente à l'artisanat alimentaire. Ces professionnels travaillent avec des partenaires du territoire (terroir) et sélectionnent auprès d'eux les matières premières et ingrédients transformés avec soin et dans le respect de l'hygiène alimentaire. Pour résister aux différentes formes de concurrence, ils apportent des réponses à la tendance d'une alimentation durable et saine.

Les métiers de l'alimentation peuvent être décomposés en trois filières, la filière viande (boucher, charcutier, tripiier, volailler), la filière farine-sucre (boulanger, pâtissier, chocolatier, confiseur, crêpier et glacier) et la filière poissons-produits aquatiques (poissonnier, écailler).

Le boucher (boucher-charcutier) achète en gros et demi-gros des pièces de viande, découpe et transforme des carcasses soigneusement sélectionnées qui sont ensuite revendues au détail. Il connaît toutes les techniques de préparation et de conservation permettant de répondre aux attentes des clients aussi bien pour les morceaux traditionnels que pour des préparations culinaires élaborées avec créativité et innovation (recettes, techniques, et commercialisation).

Le boulanger (boulanger-pâtissier) fabrique et vend des pains et des viennoiseries. Selon sa formation et ses expériences, il prépare aussi des pâtisseries (éclairs, tartes, religieuses, etc.), propose des sandwiches, des plats (quiches, tartes salées, etc.). Le poissonnier (poissonnier écailler) achète en gros et demi-gros puis revend au détail, après les avoir préparés, les produits de la pêche que sont les poissons, les crustacés et les coquillages. Il confectionne aussi des plats à base de poisson ou de fruits de mer, telles que des soupes et terrines ou autres plats cuisinés plus élaborés.

Ces techniciens ont adapté leurs pratiques professionnelles à l'évolution des attentes de la clientèle, plus particulièrement en proposant des produits de plus en plus élaborés et prêts à la consommation. Qu'ils soient boulangers-pâtisseries, bouchers-charcutiers ou poissonniers-écaillers, ils ont su développer des compétences de traiteur. Pour cela, ils travaillent en laboratoire et commercialisent leurs préparations en magasin, sur les marchés et parfois en direct auprès des clients (service traiteur, organisation de buffets, livraisons via des plateformes de e-commerce).

Ces spécialistes du pain, de la pâtisserie, de la viande, du poisson et des coquillages conseillent et proposent à la clientèle des produits de qualité, garantis quant à leur origine, leur conservation et leur sécurité du point de vue alimentaire.

La complexité des attentes nécessite qu'ils offrent :

- une propreté et une hygiène irréprochables et constantes lors de la transformation et la manipulation des produits frais ;
- des compétences commerciales et relationnelles lors du contact permanent avec les clients ;
- des capacités d'adaptation pour trouver et développer des réponses aux évolutions permanentes de consommation (développement du bio, de l'exotisme, le e-commerce, etc.).

Ainsi, ils sont à la fois des spécialistes de leur domaine d'alimentation, mais pour garantir la pérennité de leur activité, ils doivent disposer de compétences commerciales, de gestion, de relations humaines avec leur clientèle et leur personnel. Enfin, la créativité et le sens artistique sont devenus indispensables pour garder l'attention d'une clientèle de plus en plus avertie et à la recherche de nouvelles sensations.

Spécialités de baccalauréat professionnel de la famille des Métiers de l'alimentation :

- [Boucher-charcutier-traiteur \(+\)](#)
- [Boulangier-pâtissier \(+\)](#)

- **Poissonnier-écailler-traiteur (+)**

Compétences communes à la famille de métiers de l'alimentation

Ces compétences émergent du rapprochement entre les référentiels des trois diplômes. Dans le tableau ci-dessous, il a été décidé de les rattacher à l'intégralité des compétences des référentiels des diplômes pour donner toute latitude aux équipes pédagogiques de construire leur progression. Les compétences communes constituant plus une *convergence pédagogique* que proposant un programme de la classe de seconde. La classe de seconde constituant une amorce de professionnalisation, les activités professionnelles qui y seront proposées par les équipes à partir de situations de travail simples, pourront être reprises en classe de première et terminale avec des niveaux de technicité et de complexité plus importants. La structuration autour des compétences communes pouvant d'ailleurs tout aussi bien inspirer les progressions en classe de 1^{ère} et Tle.

Les trois référentiels de la famille des métiers de l'alimentation ont en commun une même structure. On retrouve quatre grandes fonctions

1. Gestion d'exploitation
2. Production
3. Qualité
4. Communication-Commercialisation ;

Seule la fonction 2. Production « transformation fabrication », présente des différences au niveau des tâches à réaliser :

	Baccalauréat professionnel boulanger pâtissier	Baccalauréat professionnel Boucher charcutier traiteur	Baccalauréat professionnel Poissonnier écailler traiteur
Fonction	Transformation de matières d'œuvre	Transformation des carcasses	Transformation des produits aquatiques crus
Production	Fabrication	Fabrication de charcuterie	

Classe de seconde professionnelle de l'alimentation

Académie de Montpellier

- 34 **Montpellier**
Lycée Georges Frêche (*Public*)
- 66 **Argelès-sur-Mer**
Lycée Christian Bourquin (*Public*)

Académie de Toulouse

- 12 **Villefranche-de-Rouergue**
Lycée professionnel Raymond Savignac (*Public*)
- 31 **Toulouse**
Lycée professionnel Renée Bonnet (*Public*)
- 46 **Souillac**
Lycée professionnel Quercy Périgord (*Public*)
- 65 **Tarbes**
Lycée professionnel Lautréamont (*Public*)