

Alimentation, hôtellerie, restauration

BAC PRO

BAC PRO Bio-industries de transformation

BAC PRO Boucher charcutier traiteur

BAC PRO Boulanger pâtissier

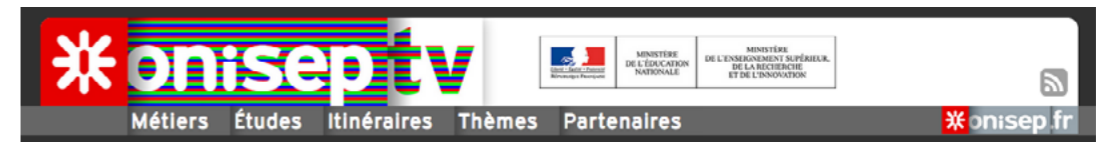
BAC PRO Commercialisation et services en restauration

BAC PRO Cuisine

BAC PRO Laboratoire contrôle qualité

BAC PRO Technicien conseil vente en alimentation option produits alimentaires

POUR ALLER PLUS LOIN
CONSULTEZ ONISEP TV



SOURCES ET RESSOURCES





BAC PRO BIO-INDUSTRIES DE TRANSFORMATION (BIT)

Les titulaires de ce bac pro commandent et coordonnent les opérations de production sur des installations automatisées. Ils ou elles appliquent un planning de fabrication, contrôlent les installations, mettent en service le matériel et veillent à son bon fonctionnement. Ils ou elles surveillent la fabrication des produits. Par ailleurs, la maîtrise des opérations prescrites dans le cadre d'un système d'assurance qualité et participe à l'optimisation de la production est nécessaire. Les diplômés peuvent travailler dans divers secteurs industriels : agroalimentaire, produits pharmaceutiques, cosmétiques et parfumerie.

Objectifs

Le bac pro BIT forme des opérateurs et des opératrices en bio-industrie de transformation capables 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 ou elle s'entraîne à appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité, à 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

Les diplômés travaillent dans les industries agroalimentaire, cosmétique ou pharmaceutique. Selon le secteur ou la taille de l'entreprise, ils peuvent occuper des emplois de conducteur/conductrice de production ou de technicien/technicienne de fabrication. Ils peuvent exercer leur activité en travail posté et en horaires décalés.

Poursuites d'études

Le bac pro a pour objectif principal l'accès direct à l'emploi, cependant, il permet également d'envisager une poursuite d'études, principalement en BTS.

Statistiques d'affectation, académie de Lyon

Dans les lycées publics : 0,69 demandes pour 1 place.

Source : Bilan de l'affectation post-bac SAIO de l'académie de Lyon, novembre 2017. www.ac-lyon.fr

Enseignements généraux

Ils représentent environ 50% du programme, pour les horaires détaillés, consulter la page 1.

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'échantillons, 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 sur des exemples concrets comme la fabrication d'un fromage ou de biscuits, d'un produit d'hydratation de la peau, de comprimés.

- Génie industriel : étude 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.

Stages en entreprise

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 grandeur réelle.

Exemples de métiers

conducteur/conductrice de ligne de production alimentaire, opérateur/opératrice de fabrication de produits alimentaires, opérateur/opératrice de raffinerie, pilote de ligne automatisée

Statistiques

Dans l'académie de Lyon à la session 2017, taux de réussite (candidats tous statuts) : 78 % (41 présents, 32 admis).

Source : rectorat 2017, DPS

Établissements académie de Lyon

■ 01 Bourg-en-Bresse - CFPPA Les Sardières

◆ 01 Bourg-en-Bresse - Lycée agricole Les Sardières

■ 42 Feurs - Lycée le Puits de l'Aune

◆ A 69 Saint-Genis-Laval - Lycée agricole et agroalimentaire André Paillot



BAC PRO BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR

Le bac professionnel boucher charcutier traiteur forme des professionnels polyvalents qui maîtrisent plusieurs métiers. En boucherie, ils ou elles apprennent à préparer les viandes pour la vente : découper, désosser les carcasses, dégraisser et parer la viande. En charcuterie, ils ou elles 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 ou elles 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.

Objectifs

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

En effet, ils ou elles apprennent à maîtriser les métiers de la boucherie et de la charcuterie ainsi que les techniques de préparation traiteur. Ces professionnels 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

Les titulaires de ce bac pro exercent leur métier en entreprise artisanale, en supermarché ou dans l'industrie agroalimentaire. Rapidement, ils ou elles 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.

Poursuites d'études

Le bac pro a pour objectif principal l'accès direct à l'emploi, cependant, il permet également d'envisager une poursuite d'études, principalement en BTS.

Statistiques d'affectation, académie de Lyon

Dans les lycées publics : 2,75 demandes pour 1 place.

Source : Bilan de l'affectation post-bac SAIO de l'académie de Lyon, novembre 2017. www.ac-lyon.fr

Enseignements généraux

Ils représentent environ 50% du programme, pour les horaires détaillés, consulter la page 1.

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 traiteur, 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.

Stages en entreprise

Sous statut scolaire, l'élève est en stage pendant 22 semaines réparties sur les 3 années du bac pro. Mise en pratique de techniques de transformation de la viande et de fabrication de produits de charcuterie ou traiteur. Sous le contrôle de son tuteur, il ou elle acquiert le savoir-faire et la dextérité d'un professionnel.

Exemples de métiers

boucher/bouchère, charcutier-traiteur/charcutière-traiteuse, opérateur/opératrice de fabrication de produits alimentaires

Statistiques

Dans l'académie de Lyon à la session 2017, taux de réussite (candidats tous statuts) : 100 % (8 présents, 8 admis).

Source : rectorat 2017, DPS

Établissements académie de Lyon

◆ 69 Dardilly - SEP du lycée polyvalent François Rabelais



BAC PRO BOULANGER PÂTISSIER

Les professionnels de la boulangerie et la pâtisserie fabriquent des produits sucrés et salés. Ils ou elles déterminent les quantités nécessaires de matières premières, choisissent les techniques de fabrication adaptées et soignent la présentation des produits. Les diplômés de bac pro peuvent être autonomes dans l'organisation de l'approvisionnement en matières premières et de la production. Ces diplômés ont acquis des savoir-faire en cuisine et savent confectionner des produits traiteurs. Ils ont également des compétences en gestion de l'entreprise, commercialisation et animation d'équipe. Ils ou elles peuvent 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.

Objectifs

Ce bac pro forme des professionnels polyvalents en boulangerie et pâtisserie qui peuvent rapidement prendre des responsabilités.

Ils ou elles apprennent à organiser la production de produits de boulangerie et de pâtisserie. Ces élèves se familiarisent avec 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 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 ou elles exercent leur métier dans une entreprise artisanale, dans les usines agroalimentaires ou dans la grande distribution.

Avec de l'expérience, ces diplômés pourront devenir responsable d'un point de vente, responsable technique dans l'industrie agroalimentaire ou responsable de restauration dans une chaîne de restaurants.

Poursuites d'études

Le bac pro a pour objectif principal l'accès direct à l'emploi, cependant, il permet également d'envisager une poursuite d'études, principalement en BTS.

Statistiques d'affectation, académie de Lyon

Dans les lycées publics : 3,58 demandes pour 1 place.

Source : Bilan de l'affectation post-bac SAIO de l'académie de Lyon, novembre 2017. www.ac-lyon.fr

Enseignements généraux

Ils représentent environ 50% du programme, pour les horaires détaillés, consulter la page 1.

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 traiteur (pizzas, toasts, tartes salées...), conservation.

- 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, commercialisation, organisation du travail et gestion du personnel.

Stages en entreprise

Sous statut scolaire, l'élève est en stage pendant 22 semaines réparties sur les 3 années du bac pro. Il ou elle fabrique des pains, viennoiseries, desserts et produits traiteur sous le contrôle de son tuteur. Ainsi, l'élève acquiert le savoir-faire et la dextérité d'un professionnel.

Exemples de métiers

boulangier/boulangère, opérateur/opératrice de fabrication de produits alimentaires, pâtissier/pâtissière

Statistiques

Dans l'académie de Lyon à la session 2017, taux de réussite (candidats tous statuts) : 94,4 % (54 présents, 51 admis).

Source : rectorat 2017, DPS

Établissements académie de Lyon

A 01 Balan - MFR

◆ 42 Saint-Chamond - LP hôtelier les Bruyères

◆ 69 Dardilly - SEP du lycée polyvalent François Rabelais



xlignon/ONISEP

BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

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. Les diplômés débutent 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 leur permet d'envisager de travailler à l'étranger.

Objectifs

Ce bac pro aide à 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 l'élève ou l'apprenti à l'organisation de la salle de restaurant et au travail des personnels de la restauration (serveurs, sommeliers...).

Les cours de gestion et commerce lui permettront d'optimiser la politique commerciale et les relations avec la clientèle. Il s'agit de développer une parfaite connaissance des produits commercialisés en restauration afin de les vendre.

La formation en restauration 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 donner la possibilité d'accueillir les clients étrangers, voire d'exercer 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 ou elles sont adjoints au directeur de restaurant dans la restauration commerciale ou la restauration collective (entreprises, hôpitaux...). Ils ou elles peuvent aussi travailler dans l'agro-alimentaire.

Poursuites d'études

Le bac pro a pour objectif principal l'accès direct à l'emploi, cependant, il permet également d'envisager une poursuite d'études, principalement en BTS.

Statistiques d'affectation, académie de Lyon

Dans les lycées publics : 0,94 demandes pour 1 place.

Source : Bilan de l'affectation post-bac SAIO de l'académie de Lyon, novembre 2017. www.ac-lyon.fr

Enseignements généraux

Ils représentent environ 50% du programme, pour les horaires détaillés, consulter la page 1.

Enseignements professionnels

- Une partie du programme de ce bac pro est commune à celui du bac pro cuisine.
- Communication, démarche commerciale et relation clientèle : gestion des relations avec la clientèle de la réservation de la table à la facturation et l'encaissement du client ; présentation des plats et des boissons, et stimulation des 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...), organisation du service, service des plats et des boissons.
- Animation et gestion d'équipe : organisation du travail de l'équipe et gestion des plannings, animation de l'équipe, méthodes de recrutement, formation et évaluation du personnel.
- Gestion d'exploitation et des approvisionnements : élaboration 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.

Stages en entreprise

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

Exemples de métiers

barman, directeur/directrice de restaurant, employé/employée de restaurant, garçon de café, gérant/gérante de restauration collective, maître/maîtresse d'hôtel

Statistiques

Dans l'académie de Lyon à la session 2017, taux de réussite (candidats tous statuts) : 86.2 % (116 présents, 100 admis).

Source : rectorat 2017, DPS

Établissements académie de Lyon

- ◆ 01 Bellegarde-sur-Valserine - SEP du lycée polyvalent Saint-Exupéry
- ◆ 42 Saint-Chamond - LP hôtelier les Bruyères
- 42 Saint-Genest-Lerpt - SEP du lycée hôtelier le Renouveau
- ◆ 42 Verrières-en-Forez - LP du Haut Forez
- ◆ 69 Belleville - SEP du lycée polyvalent Aiguerande
- A 69 Dardilly - CFA François Rabelais
- ◆ 69 Dardilly - SEP du lycée polyvalent François Rabelais
- 69 Lyon 9^e - SEP du lycée Jehanne de France
- ◆ 69 Vénissieux - LP Hélène Boucher



BAC PRO CUISINE

Fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage, le cuisinier ou la cuisinière maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Les diplômés du bac professionnel gèrent les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Leurs compétences en gestion et en comptabilité leur permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale. D'ailleurs, comme les personnels de salle, ils ou elles connaissent les techniques commerciales pour améliorer les ventes et entretiennent les relations avec la clientèle. Après le bac pro cuisine, ils ou elles débutent comme premier commis ou chef de partie dans les restaurants traditionnels et chef-gérant ou responsable de production en restauration collective.

Objectifs

Ce bac pro permet d'acquérir une connaissance extensive des produits (poissons, viandes...).

L'élève apprend à élaborer un plat, à maîtriser les cuissons, par exemple à la plancha, et à dresser les assiettes. Il ou elle est formé à l'organisation de la production culinaire et du travail des personnels de cuisine (fiches techniques, élaboration des consignes...).

En cours de gestion, il ou elle approfondit les techniques et les outils de gestion des stocks, de maîtrise des coûts et d'analyse des ventes. Les cours de communication le 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'il ou elle devra assimiler et mettre en oeuvre.

Débouchés

Les diplômés peuvent exercer dans les restaurants traditionnels et gastronomiques mais aussi dans la restauration collective.

Poursuites d'études

Le bac pro a pour objectif principal l'accès direct à l'emploi, cependant, il permet également d'envisager une poursuite d'études, principalement en BTS.

Statistiques d'affectation, académie de Lyon

Dans les lycées publics : 1,83 demandes pour 1 place. Source : Bilan de l'affectation post-bac SAIO de l'académie de Lyon, novembre 2017. www.ac-lyon.fr

Enseignements généraux

Ils représentent environ 50% du programme, pour les horaires détaillés, consulter la page 1.

Enseignements professionnels

- Organisation et production culinaire : choix des produits ; planification et répartition du travail de l'équipe de cuisine ; préparation du matériel ; préparer des entrées (potages, hors-d'oeuvre), des plats (poissons, viandes et garnitures) et des desserts (pâtisseries, sorbets, etc.). Mais aussi la maîtrise des 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, élaboration 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, élaboration de fiches produits, de fiches techniques ou enquêtes 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... Ces enseignements permettent de mener une 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.

Stages en entreprise

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

Exemples de métiers

cuisinier/cuisinière, directeur/directrice de restaurant, gérant/gérante de restauration collective

Statistiques

Dans l'académie de Lyon à la session 2017, taux de réussite (candidats tous statuts) : 93 % (143 présents, 133 admis).

Source : rectorat 2017, DPS

Établissements académie de Lyon

- ◆ 01 Bellegarde-sur-Valserine - SEP du lycée polyvalent Saint-Exupéry
- ◆ 42 Saint-Chamond - LP hôtelier les Bruyères
- 42 Saint-Genest-Lerpt - SEP du lycée hôtelier le Renouveau
- ◆ 42 Verrières-en-Forez - LP du Haut Forez
- ◆ 69 Belleville - SEP du lycée polyvalent Aiguier
- ▲ 69 Dardilly - CFA François Rabelais
- ◆ 69 Dardilly - SEP du lycée polyvalent François Rabelais
- ▲ 69 Lyon 9^e - SEP du lycée Jehanne de France
- ◆ 69 Vénissieux - LP Hélène Boucher



BAC PRO LABORATOIRE CONTRÔLE QUALITÉ (LCQ)

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 bio-agriculture ou de l'environnement. Le degré de spécialisation de ses interventions est lié à la taille de l'entreprise qui l'emploie : il ou elle organise ses séquences de travail, assure l'entretien de son matériel, gère les consommables et contribue à la veille sur les méthodes et matériels utilisés. Il ou elle peut faire des prélèvements sur site industriel et en conditionner les échantillons, rédiger des comptes rendus de travaux ou d'incidents. Le travail en équipe est indispensable et le management reste possible.

Objectifs

Le bac pro laboratoire contrôle qualité forme des 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...

Les enseignements dispensés rendent l'élève apte à mettre en oeuvre un protocole selon une procédure définie. Il ou elle est formé-e aux méthodes de planification et de gestion du fonctionnement d'un laboratoire.

L'élève acquiert des compétences pour organiser le travail, 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 et des installations, assurer l'entretien des équipements et les opérations de maintenance courantes. Il ou elle devient capable de gérer le suivi de l'activité du laboratoire ainsi que la transmission des résultats : enregistrement, interprétation des résultats d'analyse (identification des résultats non conformes) et rédaction de comptes rendus.

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

Débouchés

Les diplômés peuvent travailler au sein de laboratoires de contrôle dans des entreprises, dans des laboratoires d'analyses privés ou dans des organismes publics de recherche ou de contrôle (laboratoires départementaux, Inra ...).

Poursuites d'études

Le bac pro a pour objectif principal l'accès direct à l'emploi, cependant, il permet également d'envisager une poursuite d'études, principalement en BTS. ou BTSA.

Statistiques d'affectation, académie de Lyon

Dans les lycées publics : 1,47 demandes pour 1 place.
Source : Bilan de l'affectation post-bac SAIO de l'académie de Lyon, novembre 2017. www.ac-lyon.fr

Enseignements généraux

Ils représentent environ 50% du programme, consulter la page 2.

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.

Stages en entreprise

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

Exemple de métiers

technicien/technicienne de laboratoire, technicien/technicienne de contrôle analyse-chimie

Statistiques

Au niveau national à la session de 2017, taux de réussite 88 % (417 inscrits 366 admis)

Source : Ministère de l'agriculture

<http://www.chlorofil.fr/statistiques.html>

Établissements académie de Lyon

- ◆ 01 Bourg-en-Bresse - Lycée agricole Les Sardières
- 01 Villars-les-Dombes - LP rural de l'Ain
- ◆ 69 Saint-Genis-Laval - Lycée agricole et agroalimentaire André Paillot



BAC PRO TECHNICIEN CONSEIL VENTE EN ALIMENTATION OPTION PRODUITS ALIMENTAIRES

Le ou la titulaire de ce bac pro gère les produits frais, ultrafrais et surgelés, les produits traiteur ou de fabrication fermière, artisanale ou industrielle. Ce professionnel 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 ou elle suit et applique les réglementations relatives aux produits, aux points de vente, aux consommateurs et à l'environnement. Il faut connaître les méthodes de production et les divers types de qualification des produits et en informe les clients. Le ou la titulaire de ce bac pro est placé sous la responsabilité soit d'un chef de rayon en grande surface, soit du directeur ou de gérant de magasin en petite ou moyenne surface.

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.

Il ou elle 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.

L'élève étudie ainsi les matières premières utilisées pour la fabrication, mais également le conditionnement et la conservation. Il ou elle est formé-e à évaluer la qualité d'un produit et à respecter les règles d'hygiène.

En techniques de vente et mercatique, il ou elle acquiert des compétences en gestion commerciale, de mise en place d'une politique de promotion des produits et d'élaboration des prix.

Débouchés

Les diplômés peuvent travailler comme adjoint ou responsable de rayon, vendeur de produits alimentaires, gérant de magasin de proximité.

Poursuites d'études

Le bac pro a pour objectif principal l'accès direct à l'emploi, cependant, il permet également d'envisager une poursuite d'études, principalement en BTS ou BTSA.

Statistiques d'affectation, académie de Lyon

Dans les lycées publics : 0,88 demandes pour 1 place.

Source : Bilan de l'affectation post-bac SAIO de l'académie de Lyon, novembre 2017. www.ac-lyon.fr

Enseignements généraux

Ils représentent environ 50% du programme, consulter la page 2.

Enseignements professionnels

- Produits alimentaires : biologie, biochimie ; étude du marché de l'alimentaire et de l'évolution des modes de consommation alimentaire.
- 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 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.

Stages en entreprise

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

Exemples de métiers

commerçant/commerçante en alimentation, vendeur/vendeuse en magasin

Statistiques

Au niveau national à la session de 2017, taux de réussite 81 % (923 inscrits 749 admis)

Source : Ministère de l'agriculture

► <http://www.chlorofil.fr/statistiques.html>

Établissements académie de Lyon

- A 01 Ambérieu-en-Bugey - CFA CECOF
- 01 Nantua - LP rural de l'Ain
- 01 Péronnas - MFR
- ◆ 42 Montbrison - Lycée agricole de Montbrison Précieux
- 42 Saint-Germain-Lespinnasse - MFR
- ◆ A 69 Saint-Jean-d'Ardières - Lycée agro-viticole Bel Air
- A 69 Saint-Symphorien-sur-Coise - Lycée Jean Monnet