

# ALIMENTATION...



... Je m'informe sur les diplômes professionnels après la 3<sup>e</sup> !

Édition 2025

En  
partenariat  
avec

  
**RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE**  
*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

 **onisep**

La Région  
**Grand Est**

**ORIENT'  
EST**



## SOMMAIRE

<b>Alimentation : chiffres clés et perspectives</b>	<b>3</b>
<b>Les diplômes et les lieux de formation en Grand Est</b>	<b>5</b>
CAP Boucher	5
CAP Boulanger	7
CAP Charcuterie-traiteur	9
CAP Chocolaterie-confiserie	10
CAP Crémier-fromager	11
CAP Pâtissier	12
CAP Poissonnier écailler	14
CTM Boucher charcutier traiteur	15
CTM Préparateur-vendeur en boucherie charcuterie-traiteur	16
CTM Vendeur en boulangerie-pâtisserie	17
BAC PRO Boulanger-pâtissier	18
BAC PRO Technicien conseil vente en alimentation (produits alimentaires et boissons)	19
<b>Partir à la découverte</b>	<b>20</b>



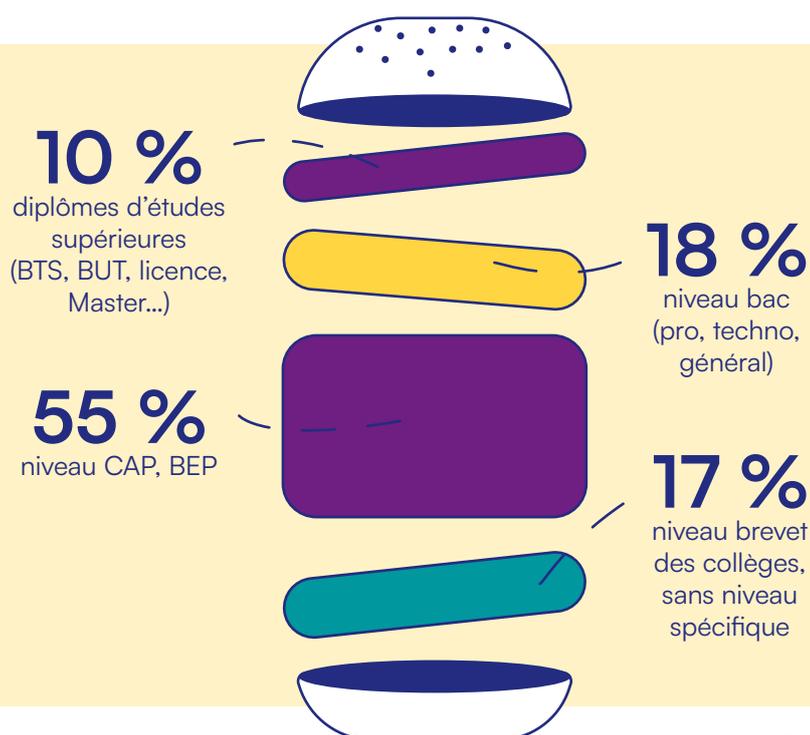
# ALIMENTATION : CHIFFRES CLÉS ET PERSPECTIVES

## L'EMPLOI DANS LE SECTEUR...



Source : Insee, RP 2021

## ... ET LE NIVEAU DE DIPLÔME



Source : Insee, RP 2021

## EN 2023



**3600** jeunes étaient inscrits en formation initiale (niveau CAP ou Bac)



**82 %** des jeunes ont suivi leur formation en apprentissage

Source : DRAAF - SRFD Grand Est, DRESS, Rectorats des académies du Grand Est



## LES PERSPECTIVES D'ÉVOLUTION

Les professionnels de l'alimentation connaissent actuellement de nombreuses transformations dans leurs métiers : adaptation aux différentes réglementations, évolution des attentes des clients et de leur mode de consommation. Ainsi, les circuits courts d'approvisionnement, la traçabilité, les achats en ligne, les réseaux sociaux impactent les entreprises du secteur et font évoluer les compétences recherchées (relation client en boutique, connaissance des produits et de leurs caractéristiques, outils numériques, approvisionnement et fabrication dans les délais...).



## D'ici 2030,

en termes de volume de recrutements, **400** postes seraient à pourvoir par an dans les métiers de boucher, charcutier, boulanger.

Source : Oref Grand Est, France  
Stratégie - Dares « Les métiers en 2030 :  
quelles perspectives de recrutement en région ? »

## LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE : EN ROUTE VERS DES MÉTIERS D'AVENIR !



La transition écologique implique de grandes évolutions dans le monde économique, et plus globalement dans le monde du travail : évolution des processus de production pour limiter leur impact sur l'environnement, renforcement de l'économie circulaire, développement des filières de réemploi, recherche d'une meilleure performance énergétique mais également une identification et partage des bonnes pratiques... Ces évolutions nécessaires pour tendre vers un développement plus durable impactent de loin ou de près tous les métiers et les compétences associées à leur exercice.

Source : Oref Grand Est

**Pour en savoir + : [www.orientest.fr](http://www.orientest.fr)**



# LES DIPLÔMES ET LES LIEUX DE FORMATION EN GRAND EST

Pour en savoir + sur la voie professionnelle, consultez le guide « Après la 3<sup>e</sup> » en téléchargement sur [orientest.fr](http://orientest.fr)



Source des données : Open data Onisep - extraction du 16/09/2024 / CARIF Grand Est apprentissage - extraction du 06/01/2025. L'offre de formation présentée peut encore évoluer.



Si le baccalauréat professionnel peut permettre l'insertion professionnelle, il est également possible pour les élèves qui souhaitent poursuivre leurs études de le faire, soit par un complément de formation, soit quand ils en ont les compétences dans un BTS en concordance avec leur formation antérieure.



Sont listées ici les 2<sup>ndes</sup> pro appartenant à une famille de métiers, mais des 2<sup>ndes</sup> pro (hors famille de métiers) existent pour tous les bacs pros mentionnés.

## CAP Boucher



© Auremar - stock.adobe.com

### Au programme

Ce CAP forme des professionnels de la découpe et de la transformation de viandes de différentes espèces (bœuf, agneau, porc, cheval, volaille, gibier, produits tripiers). Les enseignements portent sur la réception et le stockage des viandes. Les élèves apprennent à contrôler la traçabilité et la qualité de la viande ainsi que le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Lors de séances d'atelier, ils sont formés à l'anatomie animale, aux techniques de découpage, de désossage et de préparation (dont épluchage, tranchage et ficelage) afin de rendre les produits présentables pour la vente. Au cours de leur formation, les élèves acquièrent également des techniques de présentation, de décoration et d'étiquetage pour une bonne organisation du magasin et de la vitrine. Ils doivent être capables de mettre en valeur les produits, d'accueillir et de conseiller leurs clients sur le choix, la préparation et la cuisson des viandes.

### Les poursuites d'études possibles

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en certificat de spécialisation (CS) ou en 2 ans en bac professionnel ou en brevet professionnel (BP).

### Exemple(s) de formation(s) professionnelle(s) possible(s)

- CS Employé traiteur
- CS Vente-conseil en boucherie
- Bac pro Boucher charcutier traiteur
- BP Boucher
- BP Charcutier-traiteur

### Idée(s) métier(s)

Boucher, commerçant en alimentation, opérateur de fabrication de produits alimentaires...



## OÙ SE FORMER EN RÉGION GRAND EST ?

### ACADÉMIE DE NANCY-METZ

#### Par apprentissage

- ◆ 54 Nancy - Chambre de Métiers et de l'Artisanat Grand Est (CMA Grand Est - Campus Artem)
- ◆ 55 Bar-le-Duc - CFA Européen Louis Prioux - AFPROM
- ◆ 57 Forbach - Chambre de Métiers et de l'Artisanat (CMA 57)
- ◆ 57 Metz - Chambre de Métiers et de l'Artisanat (CMA 57)
- ◆ 57 Sarrebourg - CFA Dominique Labroise (avec le GRETA Lorraine Est)
- ◆ 57 Thionville - Chambre de Métiers et de l'Artisanat (CMA 57)
- ◆ 88 Épinal - Chambre de Métiers et de l'Artisanat (CMA Vosges) - Campus Vosges

### ACADÉMIE DE REIMS

#### Par apprentissage

- ◆ 08 Charleville-Mézières - CFA Alméa Formations Interpro des Ardennes
- ◆ 10 Pont-Sainte-Marie - CFA Alméa Formations Interpro de l'Aube
- ◆ 51 Châlons-en-Champagne - CFA Alméa Formations Interpro de la Marne
- ◆ 52 Chaumont - CFA Alméa Formations Interpro

### ACADÉMIE DE STRASBOURG

#### Par apprentissage

- ◆ 67 Eschau - Centre de formation Bernard Stalter (CFBS)
- ◆ 67 Haguenau - UFA du lycée Siegfried
- ◆ 68 Colmar - CFA Centre Alsace Marcel Rudloff



## CAP Boulanger



© Med Photo Studio - stock.adobe.com

### Au programme

Ce CAP forme des professionnels qualifiés, capables de réaliser des produits de boulangerie tels que des pains et des viennoiseries mais aussi des produits de base en restauration boulangère de type sandwich ou quiche. Les enseignements portent sur les différentes étapes de travail pour arriver à la réalisation de produits : l'approvisionnement (réception des marchandises, contrôle de leur qualité et stockage), la production (méthodes de dosage des matières premières, de fermentation, de pétrissage, de façonnage, de cuisson, ...) Les élèves apprennent également à être capables de présenter au personnel de vente les produits qu'ils ont confectionnés. Ils sont aussi formés à l'entretien et la sécurité des locaux et des matériels qu'ils utilisent. Enfin les élèves apprennent à travailler dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.

### Les poursuites d'études possibles

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en CS (certificat de spécialisation) ou en 2 ans en bac professionnel ou en BP (brevet professionnel).

### Exemple(s) de formation(s) professionnelle(s) possible(s)

- CS Boulangerie spécialisée
- CS Employé traiteur
- CS Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie
- Bac pro Boulanger-pâtissier
- BP Boulanger

### Idée(s) métier(s)

Boulangier, commerçant en alimentation, opérateur de fabrication de produits alimentaires, pâtissier...

## 📍 OÙ SE FORMER EN RÉGION GRAND EST ?

### ACADÉMIE DE NANCY-METZ

#### En établissement scolaire

- ◆ 55 Verdun - Lycée professionnel Alain-Fournier

#### Par apprentissage

- ◆ 54 Nancy - Chambre de Métiers et de l'Artisanat Grand Est (CMA Grand Est - Campus Artem)
- ◆ 55 Bar-le-Duc - CFA Européen Louis Prioux - AFPPROM

- ◆ 55 Verdun - Lycée professionnel Alain-Fournier (avec le GRETA Lorraine Ouest)
- ◆ 57 Forbach - Chambre de Métiers et de l'Artisanat (CMA 57)
- ◆ 57 Metz - Chambre de Métiers et de l'Artisanat (CMA 57)
- ◆ 57 Sarrebourg - CFA Dominique Labroise (avec le GRETA Lorraine Est)
- ◆ 57 Thionville - Chambre de Métiers et de l'Artisanat (CMA 57)
- ◆ 88 Épinal - Chambre de Métiers et de l'Artisanat (CMA Vosges) - Campus Vosges
- ◆ 88 Gérardmer - UFA du lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration J.B.S. Chardin (avec le GRETA Lorraine Sud)



## ACADÉMIE DE REIMS

### Par apprentissage

- ◆ 08 Charleville-Mézières - CFA Alméa Formations Interpro des Ardennes
- ◆ 10 Pont-Sainte-Marie - CFA Alméa Formations Interpro de l'Aube
- ◆ 51 Châlons-en-Champagne - CFA Alméa Formations Interpro de la Marne
- ◆ 51 Reims - Lycée professionnel Gustave Eiffel (avec le GIPFC GRETA de la Marne - Centre de Reims)
- ◆ 52 Chaumont - CFA Alméa Formations Interpro

## ACADÉMIE DE STRASBOURG

### En établissement scolaire

- ◆ 67 Schiltigheim - Lycée professionnel privé Charles de Foucauld (établissement privé sous contrat)

### Par apprentissage

- ◆ 67 Eschau - Centre de formation Bernard Stalter (CSBS)
- ◆ 67 Haguenau - UFA du lycée Siegfried (avec le CFA académique de Strasbourg)
- ◆ 67 Saverne - UFA du lycée Jules Verne (avec le CFA académique de Strasbourg)
- ◆ 67 Schiltigheim - UFA Charles de Foucauld (avec le CFA CAA)
- ◆ 67 Strasbourg - For'Mission
- ◆ 67 Strasbourg - Les Compagnons du devoir et du tour de France
- ◆ 68 Colmar - CFA Centre Alsace Marcel Rudloff
- ◆ 68 Mulhouse - UFA du lycée Roosevelt (avec le CFA académique de Strasbourg)



## CAP Charcuterie-traiteur



© Goodluz - stock.adobe.com

### Au programme

Ce CAP forme des professionnels capables de réaliser et de présenter à la clientèle des produits charcutiers et traiteur, dans le respect des règles d'hygiène. Les élèves sont formés aux techniques de découpe et de désossage des carcasses, au tri et à la répartition des morceaux. Au cours de leur formation, ils acquièrent la maîtrise des différentes opérations culinaires (cuisson, fumage, saumure, salaison et conservation). Ils apprennent principalement à confectionner des préparations à base de viande de porc (saucissons, pâtés, ...) mais également à préparer d'autres sortes de viandes (bœuf, volailles, gibier...) ainsi que le poisson. Sont également abordés pour la partie traiteur, la fabrication de plats cuisinés et l'organisation de buffets. Les élèves sont formés aux techniques de présentation, de décoration et d'étiquetage pour une bonne organisation du magasin et de la vitrine. Ils doivent être capables de mettre en valeur les produits, d'accueillir et de conseiller leurs clients.

### Les poursuites d'études possibles

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en CS (certificat de spécialisation) ou en 2 ans en bac professionnel ou en BP (brevet professionnel).

### Exemple(s) de formation(s) professionnelle(s) possible(s)

- CS Employé traiteur
- CS Vente-conseil en boucherie
- Bac pro Boucher charcutier traiteur
- BP Boucher
- BP Charcutier-traiteur

### Idée(s) métier(s)

Commerçant en alimentation, charcutier-traiteur, opérateur de fabrication de produits alimentaires...

## 📍 OÙ SE FORMER EN RÉGION GRAND EST ?

### ACADÉMIE DE NANCY-METZ

#### Par apprentissage

- ◆ 54 Nancy - Chambre de Métiers et de l'Artisanat Grand Est (CMA Grand Est - Campus Artem)
- ◆ 55 Bar-le-Duc - CFA Européen Louis Prioux - AFPROM
- ◆ 57 Metz - Chambre de Métiers et de l'Artisanat (CMA 57)
- ◆ 88 Épinal - Chambre de Métiers et de l'Artisanat (CMA Vosges) - Campus Vosges

### ACADÉMIE DE STRASBOURG

#### Par apprentissage

- ◆ 67 Eschau - Centre de formation Bernard Stalter (CFBS)
- ◆ 67 Haguenau - UFA du lycée Siegfried (avec le CFA académique de Strasbourg)
- ◆ 68 Colmar - CFA Centre Alsace Marcel Rudloff
- ◆ 68 Mulhouse - UFA du lycée Roosevelt (avec le CFA académique de Strasbourg)

### ACADÉMIE DE REIMS

#### Par apprentissage

- ◆ 08 Charleville-Mézières - CFA Alméa Formations Interpro des Ardennes
- ◆ 10 Pont-Sainte-Marie - CFA Alméa Formations Interpro de l'Aube
- ◆ 51 Châlons-en-Champagne - CFA Alméa Formations Interpro de la Marne



## CAP Chocolaterie-confiserie



© Lightfield Studios - stock.adobe.com

### Au programme

Ce CAP forme des professionnels capables de réaliser des produits de chocolaterie, de confiserie et de pâtisserie spécialisée à base de chocolat, dans le respect des règles d'hygiène. Les élèves apprennent à organiser et à préparer leur production en assurant l'approvisionnement en matières premières (chocolat, sucre, crème, beurre, œufs, ...). Les enseignements portent sur la réalisation de produits de chocolaterie et de pâtisserie et la confection de confiseries (caramels bonbons, ...). Sont également abordés les procédés de conservation appropriés à chaque produit, le conditionnement et le stockage des produits semi-élaborés et des produits, le nettoyage et l'entretien des matériels, des équipements et des locaux. Enfin, les élèves sont formés aux techniques de présentation, de décoration et d'étiquetage pour une bonne organisation du magasin et de la vitrine. Ils doivent être capables de mettre en valeur les produits, d'accueillir et de conseiller leurs clients.

### Les poursuites d'études possibles

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en CS (certificat de spécialisation) ou en 2 ans en bac professionnel ou en BP (brevet professionnel). À noter, la possibilité, après 3 ans d'expérience professionnelle de préparer un diplôme délivré par les chambres de métiers : le BM (brevet de maîtrise) ou le BTM (brevet technique des métiers).

### Exemple(s) de formation(s) professionnelle(s) possible(s)

- CS Pâtisserie de boutique
- Bac pro Boulanger-pâtissier
- BP Boulanger
- BTM Chocolatier confiseur
- BM Pâtissier chocolatier confiseur glacier traiteur

### Idée(s) métier(s)

Chocolatier-confiseur, commerçant en alimentation, opérateur de fabrication de produits alimentaires...

## 📍 OÙ SE FORMER EN RÉGION GRAND EST ?

### ACADÉMIE DE NANCY-METZ

#### Par apprentissage

- ◆ 54 Nancy - Chambre de Métiers et de l'Artisanat Grand Est (CMA Grand Est - Campus Artem)

### ACADÉMIE DE REIMS

#### Par apprentissage

- ◆ 51 Reims - Lycée professionnel Gustave Eiffel (avec le GIPFC GRETA de la Marne - Centre de Reims)



## CAP Crémier-fromager



© Auremar - stock.adobe.com

### Au programme

Ce CAP forme des professionnels capables de préparer, mettre en valeur et commercialiser des produits laitiers. Les élèves sont formés à effectuer des opérations de réception, de contrôle et de stockage des marchandises. Ils apprennent à effectuer des soins appropriés aux fromages en vue de leur conservation et mise en vente. Au cours de leur formation, ils acquièrent une bonne connaissance des produits, des compétences en matière de préparation (telles que des techniques d'affinage) pour la commercialisation et de valorisation des produits dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Les élèves développent notamment une habileté manuelle et une sensibilité olfactive et gustative. Les enseignements portent également sur le développement de la créativité par la fabrication de présentations et préparations lactières ou fromagères, salées et sucrées. Ce CAP forme de plus à l'accueil, au conseil, à l'encaissement et à la fidélisation des clients.

### Les poursuites d'études possibles

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en CS (certificat de spécialisation) ou en 2 ans en bac professionnel ou en brevet professionnel (BP).

### Exemple(s) de formation(s) professionnelle(s) possible(s)

- Bac pro Métiers du commerce et de la vente option A animation et gestion de l'espace commercial
- Bac pro Technicien conseil vente en alimentation (produits alimentaires et boissons)

### Idée(s) métier(s)

Fromager...

## 📍 OÙ SE FORMER EN RÉGION GRAND EST ?

### ACADÉMIE DE REIMS

#### Par apprentissage

- ◆ 51 Reims - Lycée professionnel Gustave Eiffel (avec le GIPFC GRETA de la Marne - Centre de Reims)



## CAP Pâtissier



© goodluz - stock.adobe.com

### Au programme

Ce CAP forme des professionnels capables de fabriquer, à partir de matières premières, des produits de pâtisserie (petits gâteaux, petits fours, entremets, ...) et de viennoiserie, destinés à la commercialisation, dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité. Les élèves sont formés à la préparation des pâtisseries et à l'organisation de leur fabrication. Ils apprennent à assurer la préparation, la cuisson, la finition et la décoration de pâtisseries à base de pâtes mais également de préparer des éléments de garniture à partir de crèmes, la préparation de produits salés tels que des quiches ou pizzas. Au cours de leur formation, les élèves développent des compétences en matière de créativité et acquièrent des « tours de main ». Ils apprennent à choisir avec goût et méthode les bons ingrédients et à jouer sur les formes et les couleurs pour soigner la présentation de leurs produits.

### Les poursuites d'études possibles

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en CS (certificat de spécialisation) ou en 2 ans en bac professionnel, BP (brevet professionnel) ou BTM (brevet technique des métiers).

### Exemple(s) de formation(s) professionnelle(s) possible(s)

- CAP Boulanger
- CAP Chocolaterie-confiserie
- CAP Glacier fabricant
- CS Pâtisserie de boutique
- CS Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie
- Bac pro Boulanger-pâtissier
- BP Boulanger
- BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur
- BM Pâtissier chocolatier confiseur glacier traiteur

### Idée(s) métier(s)

Commerçant en alimentation, opérateur de fabrication de produits alimentaires, pâtissier...

## 📍 OÙ SE FORMER EN RÉGION GRAND EST ?

### ACADÉMIE DE NANCY-METZ

#### En établissement scolaire

- ◆ 57 Hayange - Lycée professionnel Maryse Bastié

#### Par apprentissage

- ◆ 54 Nancy - Chambre de Métiers et de l'Artisanat Grand Est (CMA Grand Est - Campus Artem)
- ◆ 55 Bar-le-Duc - CFA Européen Louis Prioux - AFPROM

- ◆ 55 Verdun - Lycée professionnel Alain-Fournier
- ◆ 57 Dieuze - Centre de formation La Providence (avec l'Ensemble scolaire Antoine Gapp)
- ◆ 57 Forbach - Chambre de Métiers et de l'Artisanat (CMA 57)
- ◆ 57 Metz - Chambre de Métiers et de l'Artisanat (CMA 57)
- ◆ 57 Thionville - Chambre de Métiers et de l'Artisanat (CMA 57)
- ◆ 88 Épinal - Chambre de Métiers et de l'Artisanat (CMA Vosges) - Campus des Vosges
- ◆ 88 Gérardmer - UFA du lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration J.B.S. Chardin (avec le GRETA Lorraine Sud)



## ACADÉMIE DE REIMS

### Par apprentissage

- ◆ 10 Pont-Sainte-Marie - CFA Alméa Formations Interpro de l'Aube
- ◆ 51 Châlons-en-Champagne - CFA Alméa Formations Interpro de la Marne
- ◆ 51 Reims - Les Compagnons du devoir et du tour de France
- ◆ 51 Reims - Lycée professionnel Gustave Eiffel (avec le GIPFC GRETA de la Marne - Centre de Reims)
- ◆ 52 Chaumont - CFA Alméa Formations Interpro

## ACADÉMIE DE STRASBOURG

### En établissement scolaire

- ◆ 67 Schiltigheim - Lycée professionnel privé Charles de Foucauld (établissement privé sous contrat)

### Par apprentissage

- ◆ 67 Eschau - Centre de formation Bernard Stalter (CFBS)
- ◆ 67 Haguenau - UFA du lycée Siegfried (avec le CFA académique de Strasbourg)
- ◆ 67 Saverne - UFA du lycée Jules Verne (avec le CFA académique de Strasbourg)
- ◆ 67 Schiltigheim - UFA Charles de Foucauld (avec le CFA CAA)
- ◆ 67 Strasbourg - For'Mission
- ◆ 67 Strasbourg - Les Compagnons du devoir et du tour de France
- ◆ 68 Colmar - CFA Centre Alsace Marcel Rudloff
- ◆ 68 Mulhouse - UFA du lycée Roosevelt (avec le CFA académique de Strasbourg)



## CAP Poissonnier écailler



© iacochka - stock.adobe.com

### Au programme

Ce CAP forme des professionnels chargés d'assurer la réception, le stockage des produits, la transformation et la commercialisation des poissons, coquillages et crustacés dans le respect des règles d'hygiène, de santé, de sécurité au travail et de traçabilité. Les élèves apprennent à reconnaître les différentes espèces d'eau douce et d'eau de mer. Les enseignements portent sur les méthodes de conservation (réfrigération, salage, fumage...) et de préparation/découpe (vidage, étêtage, écaillage, tranchage et filetage, préparation de rôtis, terrines, ...). Sont également abordés la préparation de plateaux de fruits de mer et l'élaboration de préparations culinaires simples à base de produits de la mer. Au cours de leur formation, les élèves apprennent enfin à mettre en valeur les produits sur un étalage, à accueillir et à conseiller leurs clients sur le choix, la préparation et la cuisson des produits.

### Les poursuites d'études possibles

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en CS (certificat de spécialisation) ou en 2 ans en bac professionnel.

### Exemple(s) de formation(s) professionnelle(s) possible(s)

- CS Employé traiteur
- Bac pro Poissonnier écailler traiteur

### Idée(s) métier(s)

Commerçant en alimentation, poissonnier, opérateur de fabrication de produits alimentaires...

## 📍 OÙ SE FORMER EN RÉGION GRAND EST ?

### ACADÉMIE DE NANCY-METZ

#### Par apprentissage

- ◆ 57 Metz - Chambre de Métiers et de l'Artisanat (CMA 57)

### ACADÉMIE DE STRASBOURG

#### Par apprentissage

- ◆ 67 Saverne - UFA du lycée Jules Verne (avec le CFA académique de Strasbourg)



## CTM Boucher charcutier traiteur



© Kzenon - stockadobe.com

### Au programme

Le titulaire du certificat technique des métiers (CTM) Boucher charcutier traiteur travaille dans le secteur alimentaire, principalement dans des entreprises artisanales de boucherie, boucherie-charcuterie, traiteur. Il exerce son activité en atelier de préparation des viandes et en laboratoire de fabrication de charcuterie, souvent contigus au magasin de vente. Le métier peut également être exercé dans le secteur traiteur, en restauration traditionnelle ou au sein d'abattoirs ou encore au sein des rayons boucherie/charcuterie de la grande distribution.

### Les poursuites d'études possibles

La poursuite d'étude est possible vers un brevet professionnel puis vers un brevet de maîtrise.

### Exemple(s) de formation(s) professionnelle(s) possible(s)

- BP Boucher
- BP Charcutier-Traiteur
- BM Boucher Charcutier Traiteur

### Idée(s) métier(s)

Boucher, charcutier, traiteur...

## 📍 OÙ SE FORMER EN RÉGION GRAND EST ?

### ACADÉMIE DE STRASBOURG

#### Par apprentissage

- ◆ 67 Eschau - Centre de formation Bernard Stalter (CFBS)
- ◆ 67 Haguenau - UFA du lycée Siegfried (avec le CFA académique de Strasbourg)
- ◆ 68 Colmar - CFA Centre Alsace Marcel Rudloff (CTM en 3 ans)
- ◆ 68 Mulhouse - UFA du lycée Roosevelt (avec le CFA académique de Strasbourg) (CTM en 3 ans)



## CTM Préparateur-vendeur en boucherie charcuterie-traiteur



© Yariniv Studio - stock.adobe.com

### Au programme

Le titulaire du certificat technique des métiers (CTM) préparateur- vendeur en boucherie charcuterie-traiteur travaille dans le secteur alimentaire, principalement dans des entreprises artisanales de boucherie, boucherie-charcuterie, traiteur, ou en grandes et moyennes surfaces avec un rayon traditionnel. Il exerce son activité en laboratoire de fabrication ainsi qu'au magasin de vente et peut être amené à travailler en boutique itinérante (marchés).

Il assure les activités suivantes : préparation de produits ou charcuteries simples, des viandes bouchères crues, mise en valeur des produits en vue de la vente (comptoir, vitrine, présentation et décoration des plats suite à commande), vente des produits, informations et conseils sur les produits et les préparations culinaires, prise de commandes, mise en œuvre de l'étiquetage et des affichages obligatoires, respect des règles d'hygiène et de sécurité propres à l'activité.

### Idée(s) métier(s)

Boucher, charcutier traiteur...

## 📍 OÙ SE FORMER EN RÉGION GRAND EST ?

### ACADÉMIE DE STRASBOURG

#### Par apprentissage

- ◆ 68 Colmar - CFA Centre Alsace Marcel Rudloff



## CTM Vendeur en boulangerie-pâtisserie



© Jens Brueggemann aka Iko

### Au programme

Le titulaire du certificat technique des métiers (CTM) en boulangerie-pâtisserie est une ou un employé qui travaille à la vente dans les boulangeries et/ou pâtisseries du secteur artisanal. Il est en mesure de renseigner les clients, de les conseiller sur le choix de produits ou d'une prise de commande, en magasin ou au téléphone. Il s'assure de la bonne compréhension des attentes et des souhaits du client ainsi que la transmission de ces informations à l'équipe, de

manipuler les produits en respectant les règles d'hygiène, d'appliquer les consignes de son responsable hiérarchique, de participer à la mise en valeur des produits de la boutique, étiqueter, emballer et procéder à l'encaissement des ventes.

### Idée(s) métier(s)

Vendeur en boulangerie-pâtisserie ou en pâtisserie, responsable des ventes d'une entreprise multi-site (point chaud ou point froid)...

## OÙ SE FORMER EN RÉGION GRAND EST ?

### ACADÉMIE DE NANCY-METZ

#### Par apprentissage

- ◆ 54 Nancy - Chambre de Métiers et de l'Artisanat Grand Est (CMA Grand Est - Campus Artem)

### ACADÉMIE DE STRASBOURG

#### Par apprentissage

- ◆ 67 Eschau - Centre de formation Bernard Stalter (CFBS)



## BAC PRO Boulanger-pâtissier



© WavebreakmediaMicro - stock.adobe.com

### Au programme

Ce bac pro forme des professionnels polyvalents en boulangerie et pâtisserie qui peuvent rapidement prendre des responsabilités. Au cours de leur formation, ils apprennent à organiser la production de produits de boulangerie et de pâtisserie. Ils 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, canapés...). 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.

### Poursuite d'étude : exemple(s) de formation(s) professionnelle(s) possible(s)

- BP Boulanger
- BM Boulanger
- BM Pâtissier chocolatier confiseur glacier traiteur
- CS Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie

### Idée(s) métier(s)

Boulangier, commerçant en alimentation, opérateur de fabrication de produits alimentaires, pâtissier...

### À savoir

2<sup>nd</sup>e professionnelle famille de **métiers de l'alimentation**

## 📍 OÙ SE FORMER EN RÉGION GRAND EST ?

### ACADÉMIE DE NANCY-METZ

#### En établissement scolaire

- ◆ 54 Villers-lès-Nancy - Lycée des métiers de l'hôtellerie-restauration et de l'alimentation Stanislas
- ◆ 55 Verdun - Lycée professionnel Alain-Fournier
- ◆ 57 Ottange - Lycée des métiers de l'optique Saint-André (lycée professionnel) (établissement privé sous contrat)
- ◆ 57 Sarreguemines - Lycée professionnel Simon Lazard
- ◆ 88 Gérardmer - Lycée des métiers de l'hôtellerie, de la restauration et de l'alimentation Jean-Baptiste-Siméon Chardin

#### Par apprentissage

- ◆ 55 Verdun - Lycée professionnel Alain-Fournier (avec le GRETA Lorraine Ouest) (en 2 ans après la classe de 2<sup>nd</sup>e en voie scolaire)

### ACADÉMIE DE REIMS

#### En établissement scolaire

- ◆ 51 Reims - Lycée professionnel Gustave Eiffel

#### Par apprentissage

- ◆ 51 Reims - Lycée professionnel Gustave Eiffel (en 2 ans après la classe de 2<sup>nd</sup>e en voie scolaire)

### ACADÉMIE DE STRASBOURG

#### En établissement scolaire

- ◆ 67 Schiltigheim - Lycée professionnel privé Charles de Foucauld (établissement privé sous contrat)

#### Par apprentissage

- ◆ 67 Schiltigheim - UFA Charles de Foucauld (avec le CFA CAA)



## BAC PRO Technicien conseil vente en alimentation (produits alimentaires et boissons)



© Mad\_production - stock.adobe.com

### Au programme

Ce bac pro forme les élèves à un rôle de conseil auprès de la clientèle en matière de produits alimentaires et boissons : fruits et légumes, produits de l'élevage transformés (produits laitiers, fromages, charcuterie) ainsi que sur la vente en boulangerie et les boissons alcoolisées et non alcoolisées. Ils développent les compétences indispensables pour assurer le conseil, la vente et la fidélisation du client, ainsi que le bon fonctionnement des espaces de vente (réception des produits et leur mise en rayon attractive, étiquetage des prix) et de stockage (gestion rigoureuse de la marchandise, suivi informatique des stocks) dans le respect de la réglementation ainsi que des normes d'hygiène et sécurité en vigueur. Les futurs diplômés sont notamment préparés à assurer la gestion d'un rayon et à animer un espace de vente de produits alimentaires. Ils apprennent à valoriser les produits, notamment en mettant en place des opérations promotionnelles.

### Poursuite d'étude : exemple(s) de formation(s) professionnelle(s) possible(s)

- BTSA Technico-commercial option alimentation et boissons
- BTSA technico-commercial option vins, bières et spiritueux

### Idée(s) métier(s)

Commerçant en alimentation, vendeur conseil caviste, vendeur en magasin, viticulteur...

### À savoir

2<sup>nd</sup>e professionnelle agricole famille de **métiers du conseil vente**

## OÙ SE FORMER EN RÉGION GRAND EST ?

### ACADÉMIE DE NANCY-METZ

#### En établissement scolaire

- ◆ 54 Laxou - Institut supérieur des affaires agricoles et agroalimentaires (IS4A) (établissement privé sous contrat)
- ◆ 55 Stenay - Maison familiale rurale (MFR) - CFA (alternance sous statut scolaire) (établissement privé sous contrat)
- ◆ 88 Gugnécourt - Maison familiale rurale (MFR) - CFA (alternance sous statut scolaire) (établissement privé sous contrat)

### ACADÉMIE DE REIMS

#### En établissement scolaire

- ◆ 10 Arcis-sur-Aube - Lycée des Cordeliers (établissement privé sous contrat)
- ◆ 51 Avize - Lycée viticole de la Champagne

### ACADÉMIE DE STRASBOURG

#### En établissement scolaire

- ◆ 67 Erstein - Lycée agricole d'Erstein



# PARTIR À LA DÉCOUVERTE

## ◆ SITE WEB

### ■ Les métiers de l'alimentation

[www.metiersdelalimentation.fr](http://www.metiersdelalimentation.fr)

## ◆ DÉCOUVERTE MÉTIERS

### ■ Commerçant/commerçante en alimentation

<https://recherche.orientest.fr/metiers/8f8ce1238bcb1b1178be7205f52f03/commerçant-en-alimentation>

## ◆ PORTRAITS

### ■ Devenir boulanger/boulangère

<https://www.youtube.com/watch?v=sV7vuB6hEbk>

### ■ Thomas, artisan boucher

<https://www.youtube.com/watch?v=zbKbpdHjORo>

## ◆ À CONSULTER ÉGALEMENT

### ■ Après la 3<sup>e</sup>



Académie  
de Nancy-Metz



Académie  
de Reims



Académie  
de Strasbourg

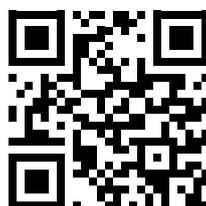
## ◆ DANS LA MÊME COLLECTION

Bois - Forêt  
Industries  
Numérique

...



Rendez-vous sur  
**[www.orientest.fr](http://www.orientest.fr)**



Gardez toujours l'oeil  
sur l'info !

[www.orientest.fr](http://www.orientest.fr)



La Région  
**Grand Est**

ALSACE  
CHAMPAGNE-ARDENNE  
LORRAINE

Siège du Conseil régional  
1 place Adrien Zeller  
BP 91006  
67070 Strasbourg Cedex  
+33 (0)3 88 15 68 67

Hôtel de Région  
5 rue de Jéricho  
CS70441  
51037 Châlons-en-Champagne Cedex

Hôtel de Région  
place Gabriel Hocquard  
CS 81004  
57036 Metz Cedex 01



[www.grandest.fr](http://www.grandest.fr)