



RÉGION ACADÉMIQUE  
NOUVELLE-AQUITAINE

MINISTÈRE  
DE L'ÉDUCATION NATIONALE  
MINISTÈRE  
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR,  
DE LA RECHERCHE  
ET DE L'INNOVATION

Bordeaux, le 7 septembre 2018

Jean Marie CORNUEY et Jocelyn GRIVAUD  
Inspecteurs Éducation Nationale  
Enseignement Technique Économie-Gestion

à

Mesdames et Messieurs les directeurs délégués aux formations  
professionnelles et technologiques  
Mesdames et Messieurs les professeurs d'économie-gestion  
Mesdames et Messieurs les formateurs

s/c de mesdames et messieurs les proviseurs des lycées  
professionnels publics et directeurs de lycées privés sous contrat  
s/c de mesdames et messieurs les directeurs de CFA

**Rectorat de Bordeaux**

**Objet : Lettre de rentrée de la filière alimentation**

**Inspection**

En premier lieu nous vous souhaitons à tous une excellente année scolaire et adressons nos vœux de bienvenue aux nouveaux professeurs et formateurs qui ont rejoint la filière alimentation.

Éducation Nationale 2<sup>nd</sup>  
degré Enseignement  
technique

Cette année, deux IEN d'économie-gestion vous accompagneront dans vos missions :

Dossier suivi par  
Nathalie LEREIN

- Monsieur **Jean-Marie CORNUEY** (filière Viande)  
Contact : [Jean-Marie.Cornuey@ac-bordeaux.fr](mailto:Jean-Marie.Cornuey@ac-bordeaux.fr)
- Monsieur **Jocelyn GRIVAUD** (filières farine et poissonnerie)  
Contact : [Jocelyn.grivaud@ac-bordeaux.fr](mailto:Jocelyn.grivaud@ac-bordeaux.fr)

IEN ET économie gestion  
[Ce.ien@ac-bordeaux.fr](mailto:Ce.ien@ac-bordeaux.fr)

L'année scolaire 2018 devrait être une année de transition vers un lycée professionnel « transformé ». Vous pouvez prendre connaissance du [dossier de presse](#) du ministère, afin d'appréhender les objectifs de cette transformation (Cf. les principaux objectifs en annexe 1).

**Téléphone**

05 57 57 38 19

Cette année, la filière alimentation s'enrichit de deux nouveaux CAP « crémier-fromager » et « primeur », ces deux formations ne sont actuellement pas proposées sur l'Académie de Bordeaux. Une ouverture est prévue au LP Haute vue à Morlaàs à la rentrée 2019.

**Fax**

05 57 57 39 77

La plupart des formations des métiers de bouche sont offertes dans l'Académie avec une prépondérance pour les métiers liés à la farine (boulangers, pâtisseries) et à la viande (bouchers, charcutiers). Environ 2800 jeunes ont choisi cette filière en 2017-2018, une progression de 10 %.

**5, rue Joseph  
de Carayon-Latour**

La majorité d'entre eux est formée dans les CFA. Trois établissements scolaires, deux publics et un privé, offrent des formations du CAP au Baccalauréat professionnel.

Les résultats des examens de cette session 2018 sont bons voire excellents pour certains centres. Belle réussite pour la première session du bac pro « poissonnier écailler traiteur » (Cf. le détail des résultats en annexe 2). Cependant, nos pratiques d'évaluation en CCF et sur les épreuves ponctuelles laissent encore entrevoir des marges de progrès.

Pour cette famille des métiers de bouche, les principaux axes de travail des inspecteurs de l'éducation nationale pour cette année scolaire sont :

- d'harmoniser les pratiques d'évaluation ;
- d'accompagner le dispositif « transformer le lycée professionnel » ;
- de former et suivre les enseignants contractuels notamment au moyen de la plateforme M@gistère ;
- de favoriser les liaisons Collège/LP CFA.

Nous vous encourageons à consulter régulièrement le site national [des métiers de l'alimentation](#).

Nous vous informerons prochainement de la mise en ligne du nouveau site académique « des métiers du goût et des saveurs » conçu par Alain Dumora que nous remercions vivement.

Pour conclure, nous tenons à remercier l'ensemble des enseignants, des formateurs, des directeurs délégués aux formations professionnelles, des directeurs de CFA, des proviseurs et des professionnels pour leur implication et leur mobilisation durant les examens.

Cordialement,

**Jean Marie Cornuey et Jocelyn Grivaud**

Inspecteurs de l'éducation nationale

Enseignement technique économie-gestion

# Annexes

## ► Annexe 1 – Les principaux objectifs de la transformation de la voie professionnelle

### Principaux objectifs :

- Faire émerger une nouvelle génération de campus des métiers et des qualifications, à la fois lieux de vie, de formation, d'innovation et de réussite ;
- Développer des formations de pointe pour mieux répondre aux enjeux économiques d'aujourd'hui et de demain ;
- Définir une offre de formations ambitieuse et attractive en liaison avec les secteurs d'activités porteurs comme le numérique, l'énergie ou l'environnement, tout en accompagnant la transformation des formations qui insèrent le moins ;
- Innover pour favoriser la réussite des élèves en créant des parcours adaptés aux besoins de chacun et en reliant les enseignements généraux et professionnels pour donner plus de sens aux apprentissages :
  - le CAP pourra être préparé en 1, 2 ou 3 ans en fonction des profils des élèves ;
  - un baccalauréat professionnel plus progressif et plus lisible se met en place ;
  - la classe de seconde professionnelle est organisée par grandes familles de métiers regroupant des compétences professionnelles communes à plusieurs spécialités de baccalauréat et le choix de la spécialité a lieu à l'issue de l'année de seconde ;
  - en terminale professionnelle, l'élève, selon qu'il décide de s'orienter vers la vie active ou de poursuivre vers l'enseignement supérieur, peut suivre un module d'insertion professionnelle et d'entrepreneuriat ou un module de poursuite d'études ;
- Soutenir la réussite des bacheliers professionnels dans l'enseignement supérieur grâce à l'ouverture de classes passerelles dès la rentrée 2018, pour préparer les élèves à leur entrée en BTS ;
- Développer l'apprentissage dans tous les lycées professionnels afin de proposer une diversité de parcours aux élèves et de sécuriser les transitions entre les deux modalités de formation.

## ► Annexe 2 – Résultats filière alimentation

### BACCALAUREATS PROFESSIONNELS

DIPLÔMES	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Boucher charcutier traiteur	88,2 %	100 %	90,9 %	100 %	90 %	100 %	100 %
Boulangier pâtissier	94,9 %	93,5 %	100 %	100 %	96,2 %	96,2 %	94 %
Poissonnier écailler traiteur							100 %

Les moyennes par épreuves sont supérieures à la session 2017

#### ⇒ BAC BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR

ÉPREUVES	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
E1 Technologique et scientifique	11,3	10,6	11,2	10,3	10,2	9,1	11,1
E2 Pratique professionnelle	13,1	13,4	12,4	12,3	13	14,4	14,5
E31 Environnement économique, juridique management	9,8	10,2	10,2	9,9	11,7	9,8	13,2
E32 Projet professionnel	12,7	12	10,5	8,9	12,8	7,8	10,2

#### ⇒ BAC BOULANGER PÂTISSIER

ÉPREUVES	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
E1 Technologique et scientifique	10,1	10,7	12,3	12,5	11,1	11,4	12
E2 Pratique professionnelle	13,3	13,2	13,6	13,8	13,8	12,5	13,4
E31 Environnement économique, juridique et management	10,8	11	14,1	12,3	13,4	12,3	13,4
E32 Projet professionnel	12,1	12,4	12,5	12,7	13	11,5	12,1

#### ⇒ BAC POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR

ÉPREUVES	2018
E1 Technologique et scientifique	12,3
E2 Pratique professionnelle	14,1
E31 Environnement économique, juridique et management	11,8
E32 Projet professionnel	12,3

### CAP – BEP – MC - BP

	DIPLÔMES	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
<b>CAP</b>										
	Boucher	70,6	80,5	76,7	76,3	79,1	74,6	82,2	82,1	87,6
	Charcutier	84,4	75,0	73,6	85,5	66,6	87,5	87,8	93,4	95,9
	Boulangier	84,4	79,7	75,8	76,9	80,5	84,5	84,1	83,3	81,1
	Pâtissier	73,2	79,3	79,7	70,3	74,5	81,5	83,9	81,2	79,3
	Chocolatier	88,2	83,3	93,3	84,0	86,7	85,2	92,9	87,9	93,1
	Poissonnier	100	100	100	83,3	90,0	100	100	92,3	90,9
<b>BEP</b>										
	Boucher charcutier									100
<b>MC</b>										
	Boulangerie spécialisée	81,8	86,5	72,7	91,7	78,6	88,4	78,4	77,2	76
	Pâtisserie Glace. Choco.	90,2	71,4	69,6	79,0	76,6	77,2	77,2	85,1	84,3
	Pâtisserie boulangère	72,7	62,5	25,0	83,3	91,7	100	100	90	84,6
	Employé traiteur	92,3	91,4	92,0	91,4	88,9	92,6	90,2	91,3	100
<b>BP</b>										
	Boucher	61,5	80	69,2	76,4	64,4	66,7	66,7	83,3	78,7
	Charcutier	100	100	50	-	-	66,7	100	100	/
	Boulangier	83,3	73,3	84	72,4	100	82,9	85,1	75	94,7