

B.E.P. ALIMENTATION

ANALYSE DE L'ACTIVITÉ

Le titulaire du B.E.P. ALIMENTATION exerce généralement son activité dans des entreprises artisanales et dans le commerce alimentaire sous toutes ses formes.

Sa compétence en matière de transformation et/ou de production s'exprime dans un des secteurs professionnels suivants :

- Boulangerie
- Charcuterie
- Poissonnerie
- Produits carnés
- Pâtisserie-glacerie-chocolaterie-confiserie

en fonction de l'option choisie.

Cette compétence technique spécifique de niveau V est définie dans l'analyse d'activité des CAP suivants :

- Boulanger
- Charcutier préparation traiteur
- Poissonnier
- Préparateur en produits carnés
- Pâtissier glacier chocolatier confiseur

Elle est associée à des connaissances générales et technologiques élargies en sciences appliquées. Elle intègre la préparation traiteur et la commercialisation.

Cette compétence globale élargie devrait lui permettre de :

- s'adapter à l'évolution du secteur professionnel,
- accéder progressivement à des postes de responsabilité,
- entreprendre d'autres formations professionnelles.