



# ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

politique de l'éducation

Question écrite n° 16485

## Texte de la question

Reprenant les termes de sa question publiée au Journal officiel le 14 février 2006, sous la précédente législature, et restée sans réponse, M. Alain Suguenot attire l'attention de M. le ministre de l'éducation nationale sur le métier de boucher, et plus particulièrement sur les moyens de le faire connaître. Qu'il travaille dans une grande surface, un restaurant ou à l'étal de sa boutique, le boucher possède plusieurs casquettes : commerçant, fabricant, il peut devenir, avec de l'expérience, chef de rayon. Dans une grande boucherie ou dans une entreprise, il peut occuper le poste de chef boucher, voire de gérant. Il peut également ouvrir son propre commerce en tant qu'artisan. Bref, cette profession offre une grande diversité de métiers, et il serait probablement judicieux de faire passer ce message aux élèves et étudiants susceptibles d'être intéressés. Par ailleurs, la profession possède actuellement de nombreux débouchés et est créatrice d'emplois. Pour cela, il convient de bien faire passer le message auprès des conseillers d'orientation et d'information qui ont en charge l'information auprès des jeunes. Aussi, il lui demande les mesures qu'il pourrait envisager afin que les conseillers d'orientation puissent connaître toutes les facettes du métier de boucher afin de mieux faire passer l'information auprès des élèves et étudiants de notre pays.

## Texte de la réponse

La loi 2005-380 du 23 avril 2005 d'orientation et de programme pour l'avenir de l'école prévoit que l'orientation et les formations proposées aux élèves tiennent compte de leurs aspirations, de leurs aptitudes et des perspectives professionnelles liées aux besoins prévisibles de la société, de l'économie et de l'aménagement du territoire. Dans ce cadre, les élèves élaborent leur projet d'orientation scolaire et professionnelle avec l'aide des parents, des enseignants, des personnels d'orientation et des autres professionnels compétents. Les administrations concernées, les collectivités territoriales, les organisations professionnelles, les entreprises et les associations y contribuent. L'information des élèves et des familles est centrale dans l'orientation. Elle est nécessaire pour permettre au jeune de s'inscrire dans une démarche d'exploration et de recherche. Il est proposé au jeune, tout au long de la scolarité, des moyens d'information variés (publications écrites, numériques, vidéos, séances d'information, visites d'entreprises, rencontres de professionnels, salons...) pour l'accompagner dans l'élaboration de son projet d'orientation et notamment pour lui permettre de découvrir les métiers et les formations. Le jeune peut ainsi découvrir les différentes voies de formation dont celle de l'apprentissage est valorisée pour exercer le métier de boucher. De plus, les partenariats sont développés pour renforcer les relations entre le monde du travail et l'école et donner une approche plus concrète des métiers aux élèves. À ce titre, des actions sont développées auprès des collégiens et lycéens pour diversifier leur connaissance des métiers et des formations et notamment pour leur faire connaître de façon concrète le secteur des métiers de bouche. Ainsi, à partir de la rentrée 2008, dès la 5e tous les élèves s'engageront désormais dans un parcours de découverte des métiers et des formations qui se poursuivra tout au long de leur scolarité. D'ores et déjà existe une option de découverte professionnelle de trois heures proposée dans chaque collège aux élèves qui souhaitent élargir leur culture sur les métiers et les formations à travers des activités diverses et des stages. Les conseillers d'orientation-psychologues ont bénéficié au cours de leur formation d'acquisitions de

connaissances concernant l'économie et l'emploi. À ce titre, ils connaissent les différents secteurs d'activités et les métiers afférents. De plus, dans le cadre de la formation continue, ils ont l'opportunité d'actualiser régulièrement leurs connaissances des métiers et des formations. Ce sont des relais essentiels auprès des jeunes et des familles pour diffuser une information large et diversifiée. Ils s'appuient sur le site de l'ONISEP [www.onisep.fr](http://www.onisep.fr) dans lequel est présenté le métier de boucher de façon accessible pour les élèves et les familles. Ils utilisent également largement les publications de l'ONISEP dans lesquelles ce métier est décrit notamment dans le numéro de la collection Voie pro sur l'hôtellerie, la restauration, l'alimentation qui met en exergue notamment les métiers de la bouche avec celui de boucher et dans les fiches métiers que les élèves consultent souvent au centre de documentation de leur établissement. Ils invitent aussi souvent des professionnels à venir témoigner de leur métier auprès des élèves pour favoriser une approche concrète et vivante des professions.

## Données clés

**Auteur :** [M. Alain Suguenot](#)

**Circonscription :** Côte-d'Or (5<sup>e</sup> circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

**Type de question :** Question écrite

**Numéro de la question :** 16485

**Rubrique :** Enseignement technique et professionnel

**Ministère interrogé :** Éducation nationale

**Ministère attributaire :** Éducation nationale

## Date(s) clé(s)

**Question publiée le :** 12 février 2008, page 1100

**Réponse publiée le :** 13 mai 2008, page 4035