

😊 Les + du BP Boucher

- Une formation de haute qualification professionnelle, gratuite et rémunérée en apprentissage
- Une formation «en tension», reconnue et éligible au CPF
- Un diplôme de niveau Baccalauréat professionnel
- Un métier manuel de goût, pilier de la gastronomie française.
- Un métier technique qui demande un vrai savoir-faire
- L'employabilité assurée (6 000 postes chaque année en France)
- Une carrière évolutive
- Un salaire motivant
- Une filière ouverte aux femmes
- La possibilité de gérer sa propre entreprise

€ Tarifs

Nous consulter ou rendez-vous sur cifayonne.com rubrique " les formations ".

CIFA
L'EXCELLENCE
AU CENTRE DE TOUT

**CENTRE INTERPROFESSIONNEL
DE FORMATIONS D'APPRENTIS**

📍 3, Rue Jean Bertin • CS 20189 • 89003 Auxerre cedex

☎ 03 86 42 03 55 • ✉ contact@cifayonne.com

🌐 www.cifayonne.com • [f](#) [i](#) [in](#)

BeesCom RCS AUXERRE 517 827 424. Crédits photos: AbbasStock. Année 2022 - 2023



BP BOUCHER :
UNE FORMATION DIGNE
DE LA PIÈCE DU BOUCHER !

CIFA

DES FORMATIONS QUI ONT DE L'AVENIR

BP BOUCHER

Objectifs pédagogiques

- Réaliser et faire assurer les tâches nécessaires à l'approvisionnement, à la gestion, à la transformation, à la commercialisation et à la vente des produits carnés
- Maîtriser toutes les techniques du métier avec le souci d'optimiser les tâches
- Savoir travailler dans le respect des règles d'hygiène, (norme HACCP, chaîne du froid...), de sécurité et de développement durable
- Organiser et gérer une unité commerciale

Profil concerné

La formation est ouverte aux jeunes en apprentissage en 2 ans et aux adultes en reconversion professionnelle (demandeur d'emploi ou salarié). Cette formation est éligible au CPF, CPF de transition professionnelle. Pas de validation par bloc de compétences.

- Habileté manuelle et rigueur.
- Résistance au froid.
- Goût pour le travail en équipe.

Modalités d'organisation

- Du lundi 8h au vendredi 12h soit 35h par semaine
- 875h de formation sur 2 ans
- Alternance dans l'entreprise d'accueil

Durée

- Contrat d'apprentissage en 2 ans.
- 7 mois pour la formation continue.

Lieu de la formation



CIFA YONNE • 3, rue Jean Bertin • CS 20189 • 89003, Auxerre cedex



Accessibilité handicap et mobilité.

Contactez notre référent handicap : contact-handi@cifayonne.com

Pré-requis

- L'âge maximum est de 29 ans révolus.
- Titulaire d'un CAP Boucher.

Délais d'accès et période de recrutement

Pour l'apprentissage la convocation au CIFA pour les cours se fait dans le mois qui suit la signature du contrat. Les inscriptions sont possibles en fonction des effectifs jusqu'au 31/12 de chaque année, à condition d'avoir un minimum de 800 heures de formation pour l'inscription à l'examen.

Pour la formation continue, la convocation au CIFA se fait à réception de l'accord de financement. Concernant les inscriptions se référer au site EDOF.

Contenu de la formation

Enseignement professionnel :

- Pratique professionnelle, (préparation, présentation, décoration, vente client)
- Technologie professionnelle, sciences appliquées, à l'hygiène, aux locaux et équipements, à l'environnement
- Gestion appliquée

Enseignement général :

- Expression et connaissance du monde
- Langue vivante étrangère



Moyens techniques et méthodes pédagogiques

Un laboratoire de boucherie «haut de gamme», une cave de maturation de viande, des moyens pédagogiques et un environnement innovants pour vous faire accéder à l'excellence. Le e-learning est mis en place en complément des heures de face à face pédagogique (plateforme e-Cifa, Voltaire).

Profil du(des) formateur(s)

Une équipe pour vous faire réussir (plusieurs champions en boucherie ont été formés au CIFA). Des formateurs pros passionnés, spécialistes «du goût».

Modalités d'évaluation

Les apprenants sont évalués tout au long de la formation en contrôle continu, des examens blancs sont proposés, l'examen final étant ponctuel.

Les débouchés et les poursuites d'études

Le secteur de la boucherie recherche 6000 bouchers qualifiés chaque année ; il s'impose comme un réel métier d'avenir. Accéder au BP boucher par l'apprentissage ou la formation continue est un facteur d'embauche assurée (boutiques artisanales, grande distribution...), avec une carrière évolutive (boucher qualifié, chef d'équipe ou de rayon, responsable de production, formateur). Le diplômé pourra aussi compléter sa formation (Brevet professionnel charcutier-traiteur, ...). Après quelques années d'expérience, un salarié pourra ouvrir sa propre entreprise.

L'aide au recrutement

Une aide à votre recrutement grâce à l'accompagnement personnalisé de nos experts : contacts et suivis réguliers permettent au jeune de ne pas être seul dans sa recherche de maître d'apprentissage : 03 86 42 04 58.

- APPRENTISSAGE
87,5% réussite
64% satisfaction
- **15% poursuite**
des études
- **94% insertion**
professionnelle