

😊 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 • 89000 Auxerre

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

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

© BEES.COM, RCS AUXERRE 517 827 424. Crédits photos © iStock



**BREVET PROFESSIONNEL
BOUCHERIE :**

**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

Public concerné

La formation est accessible aux titulaires du CAP boucher.

Elle peut être suivie soit en apprentissage ou en professionnalisation, soit en formation continue (demandeur d'emploi ou salarié).

Cette formation est éligible au CPF, au CPF de transition professionnelle.

Durée

Formation de 2 ans (apprentissage ou professionnalisation). Accessible en formation adultes .

Modalités d'organisation

En apprentissage 875 h en 2 ans au CIFA (25 semaines de stage) et 2450 h en entreprise (35 semaines de stage), en 2 ans.

Pré-requis

- Maîtrise de l'anatomie animale
- Habileté manuelle et rigueur
- Une hygiène irréprochable et un respect précis des règles de sécurité
- Résistance physique et au froid
- Des qualités et du goût pour la vente-conseil et le relationnel
- Des qualités de management
- Goût pour le travail en équipe

Lieu de la formation

C CIFA YONNE
3, Rue Jean Bertin · 89000 Auxerre

♿ **Accessibilité aux personnes en situation de handicap.**



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 française 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.

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».

Les débouchés

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 (autre CAP, Brevet professionnel...). 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.

- **67%** réussite à l'examen
- **15%** poursuite des études
- **94%** insertion professionnelle
- **89%** satisfaction