

# L'EPB de Paris : des débouchés pour les bouchers

L'école professionnelle de la boucherie de Paris, créée en 1927, est une référence dans la formation au noble métier de boucher. Le secteur de la boucherie est en tension ; le chômage n'y a pas cours et les salaires sont attractifs. N'hésitez pas ! Contactez l'EPB !



Le métier de boucher requiert un savoir, un savoir-faire et un savoir-être. Connaître la morphologie des animaux, acheter et transformer de la carcasse, séparer, parer, éplucher, ficeler, décorer et présenter les viandes, connaître la réglementation en matière d'hygiène alimentaire, commercialiser les produits, conseiller la clientèle, rien de tout cela ne s'improvise ! C'est un métier très technique qui ne nécessite plus nécessairement de la force physique (il n'est pas la chasse gardée des garçons bouchers) et qui ouvre sur de nombreux débouchés en France ou à l'étranger (en boucherie artisanale, atelier de découpe pour la restauration ou pour la Grande distribution). Vous avez le sens de l'hygiène, êtes habile manuellement, avez l'esprit d'initiative, un bon contact client et le sens commercial ? Vous êtes rigoureux, avez l'esprit d'équipe et le goût du travail bien fait ? Alors vous avez le profil pour postuler aux formations de l'EPB de Paris.

## Les « plus » de l'école

L'EPB forme ses élèves par le biais du contrat d'apprentissage (les élèves sont rémunérés selon la grille propre à l'apprentissage). Le rythme de formation est d'une semaine en CFA pour une semaine en entreprise. L'école compte 350 élèves qui

évoluent dans un environnement accueillant et bien équipé : une salle musée, une salle de restauration self service et un foyer équipé de babyfoots pour le côté ludique, et trois ateliers de pointe aux normes européennes, une salle informatique et un centre de documentation et d'information avec des ordinateurs connectés à Internet pour le vif du sujet. La pédagogie est de rigueur à l'EPB : l'enseignement pratique est assuré par des professionnels et des visites sont régulièrement organisées sur les sites du Marché d'intérêt national de Rungis, des abattoirs ou des lycées agricoles. L'école compte également un dispositif d'échanges transnationaux.

## Les formations

### La classe préparatoire à l'apprentissage :

L'admission à cette formation d'un an est ouverte dès l'âge de 15 ans, pour les élèves issus de 5e ou de 4e, désireux d'entrer rapidement dans la vie active. De manière exceptionnelle, les meilleurs élèves de la classe préparatoire auront un accès direct en BEP, après avis du conseil de classe.

### Le CAP Boucher :

Cette formation de deux ans est ouverte aux candidats de 16 à 25 ans, de niveau 5e, 4e ou 3e SEGPA. Ce CAP débouche sur les métiers de boucher préparateur qualifié, d'ouvrier professionnel qualifié boucher et d'ouvrier professionnel de fabrication. Les élèves pourront naturellement poursuivre leur formation en interne avec le Brevet professionnel de Boucher.

### Le BEP Alimentation option Boucher :

L'âge minimum requis est de 15 ans et le niveau minimum, un niveau de 3e générale ou technologique. Là encore, la formation dure deux ans mais avec une réduction de durée de formation possible pour les candidats de niveau BEP ou CAP. Cette formation vous forme au métier de préparateur boucher. Les titulaires de ce BEP pourront

poursuivre leur formation en interne avec le Brevet professionnel Boucher.

### Le Brevet professionnel Boucher :

Les candidats à cette formation de niveau IV doivent être titulaires d'un CAP Boucher ou d'un BEP Alimentation option Boucher. Cette formation de deux ans, prépare à la prise de responsabilité (gestion, ventes, relations humaines...) et à la reprise d'entreprise. Elle offre une rémunération à 100 % du SMIC et débouche sur les métiers de boucher hautement qualifié. Après quelques années d'expérience, le titulaire du BP Boucher pourra se diriger vers un poste à responsabilité, chef boucher par exemple. C'est la formation royale de la profession !

## Se renseigner

L'EPB organise régulièrement des réunions d'information, notamment de janvier à mai avec ses « mercredi de l'information » et reçoit toute l'année sur rendez-vous pour faire visiter ses ateliers. Elle propose également des stages de découverte du métier d'une durée de 3 jours cofinancés par le Conseil régional d'Ile-de-France. Egalement, pour ceux dont le projet professionnel n'est pas encore « mûr », l'EPB propose son dispositif « Passerelle », financé par le Conseil régional d'Ile-de-France, qui offre la possibilité aux jeunes de se familiariser avec le travail de la viande en entreprise et avec les règles de vie du CFA.

Voir annonce page 31

