



E · P · B

ÉCOLE PROFESSIONNELLE DE LA
BOUCHERIE

**ÉCOLE
PROFESSIONNELLE
DE LA BOUCHERIE**

**CFA DES MÉTIERS
DE LA VIANDE**





E · P · B

ÉCOLE PROFESSIONNELLE DE LA
BOUCHERIE

PRESENTATION DE L'ÉCOLE PROFESSIONNELLE DE LA BOUCHERIE

L'EPB a été fondée en 1927 et abrite le CFA des Métiers de la viande

Elle forme des jeunes au métier de Boucher par la voie de l'alternance

Elle est située au 37 boulevard Sault 75012 Paris

Elle accueille plus de 300 alternants par an toutes sessions confondues

Elle propose une pédagogie adaptée à l'alternance

Moyen d'accès :

TRAMWAY : arrêt Porte dorée ou Montempoivre

METRO 8 : arrêt Porte dorée direction Balard/Créteil

Ce qu'il faut savoir sur l'apprentissage?

- Accessible de 15 à 29 ans (*aucune limite d'âge si reconnaissance de travailleur handicapé*)
- Une formation gratuite et rémunérée
- Un contrat de travail à durée déterminée (*de 12 à 36 mois selon diplôme*)
- Vous aurez un statut de salarié(e)
- Une rémunération selon votre âge (*indexée sur le SMIC*)
- Formation qualifiante et certifiante
- Le rythme : 1 semaine CFA / 2 semaines entreprise
- Entre 12 et 14 semaines de cours par an



NOS FORMATIONS



E · P · B

ÉCOLE PROFESSIONNELLE DE LA BOUCHERIE

CAP BOUCHER en 2 ANS

Reconnu par l'Etat de Niveau 3

Conditions d'accès :

- ✓ Vous avez entre 16 et 30 ans (accessible à 15 ans si vous sortez de 3^{ème})
- ✓ Pas de limite d'âge pour les personnes handicap
- ✓ Vous avez satisfait à l'entretien de motivation

CAP BOUCHER en 1 AN

Reconnu par l'Etat de Niveau 3

Conditions d'accès :

- ✓ Vous avez entre 16 et 30 ans
- ✓ Vous êtes titulaire d'un diplôme de niveau V (CAP) ou de niveau IV (BAC)
- ✓ Pas de limite d'âge pour les personnes handicap
- ✓ Vous avez satisfait à l'entretien de motivation

La poursuite d'études dans notre métier

BP EN 2 ANS ou 3 ANS

Reconnu par l'Etat de Niveau 4

Conditions d'accès :

- ✓ Vous êtes titulaire d'un CAP Boucher
- ✓ Vous avez satisfait à l'entretien de motivation
- ✓ Pas de limite d'âge pour les personnes handicap

APPRENDRE LES BASES DU METIER



CAP BOUCHER

Durée : 1 ou 2 ans
Niveau : 3

DOMAINE GENERAL

(uniquement pour les formations en 2 ans)

- Français
- Histoire-Géographie
- Mathématiques et sciences
- Education physique et sportive

DOMAINE PROFESSIONNEL

- Sciences Appliquées
- Pratique Professionnelle
- Connaissance de l'Environnement
- Prévention Santé Environnement
- Economique Juridique et Social
- Suivi de formation et Technologie
- Gestion d'entreprise (uniquement en section renforcée)

ENVISAGER LA POURSUITE D'ETUDES



BP BOUCHER

Durée : 2 ans ou 3 ans
Niveau : IV

DOMAINE GENERAL

- Expression française et ouverture sue le Monde
- Anglais
- Mathématiques *

DOMAINE PROFESSIONNEL

- Sciences Appliquées
- Environnement
- Economique et Juridique
- Pratique Professionnelle
- Dossier professionnel
- Gestion
- Technologie

Qui sont nos partenaires ?

- Les boucheries traditionnelles
- Les grandes et moyennes surfaces





ÉCOLE
PROFESSIONNELLE
DE LA BOUCHERIE

Votre réussite est notre priorité.

90%

**de réussite
aux examens
CAP et BP**

96%

**d'insertion
professionnelle
à 7 mois**





L'ECOLE PROFESSIONNELLE DE LA BOUCHERIE

vous propose

des Stages découverte
du métier de Boucher
&
des réunions d'informations

Pour connaître les dates et vous inscrire :



Qualopi
PROFILS CERTIFIES
#PROFILS CERTIFIES
Par l'ANEST Certification

Suivez notre actualité sur les réseaux sociaux



LinkedIn®

