

## Julian, une reconversion passionnée pour la boucherie

Depuis très jeune, j'ai toujours été manuel. J'aimais bricoler, cuisiner, créer des choses. Cependant, mon niveau scolaire me permettant de faire des études supérieures, mes proches et l'équipe enseignante m'ont toujours encouragé à poursuivre mes études.

Après un bac S puis une école préparatoire (Maths Sup, Maths Spé), j'ai obtenu un diplôme d'ingénieur spécialisé en génie des procédés. J'ai exercé ce métier pendant 3 ans au sein d'un laboratoire de recherche, et me suis vite rendu compte que ce travail, trop statique, ne me convenait pas. En parallèle, j'ai continué mes activités manuelles, qui se sont orientées principalement vers le jardinage, l'élevage amateur d'animaux de ferme (volaille, moutons) et la cuisine au sens large, dont la production de conserves ou de charcuterie. Le travail de la viande m'attirant plus particulièrement, j'ai pris



© Brigitte Gilles de la Londe/Onisep

la décision de me réorienter et d'entreprendre un CQP de boucherie à l'ENSMV, en alternance avec la boucherie Meinier.

Ce métier me permet d'exercer un métier-passion, dans lequel il existe encore pour de nombreuses années des emplois à pourvoir.

J'apprécie particulièrement avoir des objectifs à court terme, et voir le fruit de mon travail en temps réel. C'est un métier dans lequel je me sens vraiment utile.

Renseignements sur le CQP : Ecole Nationale Supérieure des Métiers de la Viande, 37, boulevard Soult, 75012 Paris ou contactez Laurent Courte au 01.53.17.15.01.

## REPÈRES

## Durée des études

CAP : 2 ans après la 3e  
BP : 2 ans après le CAP  
Bac pro : 3 ans après la 3e  
MC : 1 an après le CAP ou le bac pro

## Coût des études

Études rémunérées en apprentissage : de 25 à 78% du SMIC en fonction de l'âge et de l'ancienneté dans le contrat.

## Salaire

De 1.400 à 1.800 € pour un boucher salarié débutant, variable selon les horaires réalisés et les entreprises.  
De 2.000 à 4.000 € pour un boucher installé, voire plus.

## Embauches

Ce métier recrute. Il ne connaît pas le chômage, ni la crise !  
Plus de 4.000 postes sont ainsi à pourvoir chaque année.

Comment  
faire ?

Le diplôme de base pour exercer ce métier est le CAP Boucher. Le professionnel exerce dans le secteur artisanal, les entreprises de restauration et les rayons d'alimentation des grandes surfaces. Le jeune professionnel peut se perfectionner en préparant le BP Boucher. Ce diplôme de niveau IV (bac) forme à l'organisation et à la gestion d'un point de vente spécialisé. Le Bac professionnel Boucher charcutier traiteur

forme des professionnels polyvalents immédiatement opérationnels et aptes à prendre rapidement des responsabilités, voire à gérer une entreprise.

En effet, ils maîtrisent les métiers de la boucherie et de la charcuterie ainsi que les techniques de préparation traiteur. (NB : cette formation n'est pas assurée en Auvergne).

La Mention complémentaire (MC) Employé traiteur permet au boucher de diversifier ses compétences. Il peut également compléter sa formation en préparant une deu-

xième spécialité, par exemple un CAP Charcutier-traiteur suivi d'un BP Charcutier-traiteur (NB : cette formation n'est pas assurée en Auvergne).

## Formations en apprentissage

CAP Boucher  
03 Avermes, Institut de formation interprofessionnel de l'Allier (IFI 03), tél. 04 70 35 13 50  
15 Aurillac, Institut de formation professionnelle et permanente (IFPP 15), tél. 04 71 63 81 81  
43 Bains, Institut de formation professionnelle (IFP 43), tél. 04 71 57 98 00  
63 Clermont-Ferrand,

Institut des métiers, tél. 04 73 23 60 00

CAP Charcutier-traiteur  
03 Avermes, Institut de formation interprofessionnel de l'Allier (IFI 03), tél. 04 70 35 13 50  
43 Bains, Institut de formation professionnelle (IFP 43), tél. 04 71 57 98 00  
63 Clermont-Ferrand, Institut des métiers, tél. 04 73 23 60 00

BP Boucher  
63 Clermont-Ferrand, Institut des métiers, tél. 04 73 23 60 00

MC Employé traiteur

63 Clermont-Ferrand, Institut des métiers, tél. 04 73 23 60 00

## Formation professionnelle continue

Des formations peuvent être proposées par le réseau des GRETA, l'AFPA ou d'autres organismes. Pour connaître l'offre de formation professionnelle continue en Auvergne, consultez le site <http://www.orientation.auvergne.fr/>

## En savoir plus avec l'Onisep

- Guide Après la 3<sup>e</sup> : [www.onisep.fr/clermont](http://www.onisep.fr/clermont)
- Guide Après le CAP : [www.onisep.fr/clermont](http://www.onisep.fr/clermont)
- Le dico des métiers, 14,90 €
- Collection Dossiers : Artisanat, des métiers pour demain, 9 €

Suivez notre actualité sur Twitter : @OnisepAuv

Toute l'info sur les métiers  
et les formations en Auvergne

[onisep.fr/clermont](http://onisep.fr/clermont)

La librairie en ligne :  
[librairie.onisep.fr](http://librairie.onisep.fr)

Retrouvez toute notre actualité sur les réseaux sociaux



<http://www.twitter.com/OnisepAuv>



<http://www.facebook.com/onisep.auvergne>