



Un emploi dans la boucherie? L'IFAPME vous y forme !

Alimentation - Horeca

Date

10 août 2022

L'IFAPME forme actuellement plus de 620 apprenants et apprenantes à la boucherie. Un métier en pénurie qui a toujours plus besoin de main d'oeuvre. Le secteur offre donc de belles perspectives d'emploi. Prêt à vous lancer ?

Une offre de formations complète

L'IFAPME propose 3 formations dans le secteur de la boucherie :

Boucher (<https://www.ifapme.be/formations/apprentissage/boucher>) (dès 15 ans)

Boucher spécialisé (<https://www.ifapme.be/formations/coordination-et-encadrement/boucher-specialise>) (à partir de 18 ans)

Boucher-Charcutier Artisan (<https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/boucher-charcutier-artisan>) (à partir de 18 ans)

Avec une offre de formations en boucherie répartie dans de nombreux Centres IFAPME, chaque candidat ou candidate aura la possibilité de coupler sa formation théorique et pratique en restant proche de son domicile :

9 sites proposent des formations en boucherie dans le Réseau IFAPME : Perwez, Dinant, Libramont, Verviers, Villers-le-Bouillet, Charleroi, La Louvière, Mons et

Raymonde Yerna, Administratrice générale de l'IFAPME : « Avec un large panel de Centres de formations disposant d'une filière en boucherie, l'IFAPME dispose des moyens nécessaires pour faire se rencontrer l'offre et la demande de main-d'œuvre dans ce métier essentiel. Dispensés par des professionnels en activité et équipés de matériels de pointe, les cours en Centre IFAPME complètent adéquatement les stages en entreprise. **L'Alternance est certainement le meilleur moyen** »



d'engranger un maximum d'expérience sur le terrain et donne de belles perspectives d'emploi, comme avec les cas de Colruyt Group ou Dufrais. De manière générale, après leur parcours de formation à l'IFAPME, près de 9 apprenants diplômés sur 10 trouvent un emploi dans les 6 mois. »

Du commerce de proximité à la grande entreprise

Reprendre l'affaire familiale

Delphine Braham a 22 ans et déjà 7 ans d'expérience en tant que bouchère. Il faut dire que la boucherie, c'est une histoire de famille puisque son père et son grand-père lui exerçaient déjà le métier. Delphine a un parcours complet à l'IFAPME qu'elle a entamé dès ses 15 ans en alternance en formation pour jeunes.

"J'ai fait trois ans au Centre IFAPME de Verviers avec des formateurs géniaux. Et j'ai ensuite effectué une formation pour adultes pendant deux ans en cours de nuit dans le même Centre de formation. Les formateurs sont toujours au top, expliquent bien et sont passionnés par ce qu'ils font. Maintenant, j'ai vraiment tous les diplômes qu'il faut pour espérer reprendre la boucherie de mon père"

"Il y a beaucoup de travail dans le secteur"



Actuellement en deuxième année de boucherie-charcuterie chez Dufrais à Aubel, Démis Cypers est totalement épanoui dans son stage. S'orienter vers l'Alternance boucherie, c'était tout naturel pour lui.

"J'ai choisi l'IFAPME pour pouvoir pratiquer en alternance, 1 jour en Centre de formation et 4 jours en entreprise, pour mieux apprendre. En plus, énormément de bouchers car c'est un métier en pénurie et il y a donc beaucoup de travail"

Métier-vous à ma place : NicoEnVrai découvre le métier de la boucherie

Durant une journée, l'influenceur [NicoEnVrai \(https://www.facebook.com/NicoEnVrai/\)](https://www.facebook.com/NicoEnVrai/) s'est mis dans la peau d'un apprenant IFAPME. Encadré par un formateur et accompagné d'une apprenante IFAPME, il s'est essayé à la boucherie. Dans la bonne humeur et avec son style atypique, il vous montre pourquoi il est important de suivre une formation IFAPME !

La formation se déroule en alternance, c'est-à-dire essentiellement dans une entreprise (4 jours par semaine). Un jour par semaine, les apprenants et apprenantes acquièrent des compétences théoriques et pratiques à travers des cours et exercices pratiques dans les Centres IFAPME. Les formateurs et formatrices sont également des professionnels de l'activité.



Quelques chiffres sur la formation

Le Réseau IFAPME compte :

Plus de **620 apprenants** qui ont opté pour ces filières l'année dernière dont près de 220 jeunes en Apprentissage et plus de 400 apprenants en formations pour adultes ;

401 entreprises actives qui ont accueilli au moins un jeune sur l'année 2021 et **77 formateurs professionnels** qui travaillent en collaboration avec l'IFAPME ;

44 apprenants en formation dans le secteur de la boucherie qui réalisent leur stage en entreprise **dans 38 magasins Colruyt** ;

Plus de 120 apprenants certifiés ou diplômés qui sortent chaque année du Réseau IFAPME et s'illustrent dans des concours des métiers régionaux ou internationaux.

Un partenariat entre l'IFAPME et Colruyt Group

Les collaborations avec **Dufrais** ou encore **Renmans** ne sont pas les seules puisque l'IFAPME mène également un partenariat avec **Colruyt Group**. En 2022, **11 jeunes bouchers et bouchères** terminent leur formation IFAPME **au sein de l'entreprise belge**. Et le moins que l'on puisse dire, c'est qu'ils n'auront pas le temps de s'ennuyer !

Ils recevront toutes et tous leur **CDI une fois leur diplôme en poche** !



Un partenariat fructueux que l'IFAPME et Colruyt Group entretiennent depuis quelques années déjà et qui, vu son succès, se développe et se pérennise. Pour l'année scolaire 2022-2023, l'entreprise belge envisage de former des apprenants et apprenantes IFAPME dans pas moins de 60 magasins.

« L'apprentissage et le développement permanents font partie intégrante de l'ADN de Colruyt Group. Nous investissons structurellement dans les possibilités d'apprentissage mais aussi de développement personnel. **La collaboration avec l'IFAPME cadre parfaitement dans notre politique : les apprenants sont formés sur le terrain et font d'emblée connaissance avec le groupe et les perspectives d'avenir qu'il offre.** »

Intéressé par une formation à l'IFAPME ?

> Découvrez notre catalogue de formations ([https://www.ifapme.be/catalogue?no-idx=1&domain_tid=5&formation_tid\[159\]=159&formation_tid\[100\]=100&formation_tid\[101\]=101](https://www.ifapme.be/catalogue?no-idx=1&domain_tid=5&formation_tid[159]=159&formation_tid[100]=100&formation_tid[101]=101))

> Contactez-nous via notre [formulaire de contact](https://www.ifapme.be/nous-contacter) (<https://www.ifapme.be/nous-contacter>)

