

Formation de formateurs : s'approprier le nouveau référentiel du CAP Boucher

Comprendre le nouveau référentiel du CAP Boucher pour élaborer un programme pédagogique adapté et organiser les épreuves théoriques et pratiques des futurs examens

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	DATES et DUREE	LIEU
Formateur de CFA Responsable pédagogique Chef de travaux Directeur	Être au moins titulaire du CAP boucher pour les formateurs	700 € HT	François MULETTE MOF Boucher	12-13/02/2024 Ou 20-21/02/2024 Ou 13-14/03/2024 Ou 21-22/03/2024 Durée : 14 heures	ENSMV 37 boulevard Sout 75012 PARIS



Objectifs

- Comprendre le nouveau référentiel CAP Boucher
- S'approprier l'organisation de l'épreuve pratique.
- Organiser le laboratoire en fonction des épreuves
- Savoir passer/optimiser les commandes en fonction des sujets d'épreuves
- Savoir lire et interpréter un sujet.
- Savoir évaluer les candidats.
- Comprendre et visualiser les attentes et les limites de connaissances à développer pour passer les épreuves théoriques



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Remise du référentiel du CAP boucher et du guide d'accompagnement pédagogique
- Démonstration afin de s'approprier la partie pratique professionnelle et commerciale en atelier agréé.
- Utilisation de méthodes pédagogiques démonstratives et interrogatives.



Modalités d'évaluation

- Quizz début et fin de formation.
- Appréciation de la formation par un questionnaire.
- Remise d'une attestation et certificat
- Questionnaire à froid.



Contenu pédagogique

- Lecture et interprétation du référentiel pour cerner les connaissances attendues
- Connaissance et appropriation du guide d'accompagnement pédagogique
- Relations entre le CFA, l'entreprise et le maître d'apprentissage
- Connaissance du référentiel par le maître d'apprentissage
- Lecture et interprétation d'un sujet
- Préparation d'un questionnaire pour la partie commerciale
- Gestion de la partie orale
- Évaluation du candidat
- Démonstration en atelier sur un sujet de pratique professionnelle (Compréhension et organisation)
- Réalisation de l'examen pratique professionnel en atelier agréé.
- Transversalité de l'hygiène
- Mise en situation d'un candidat pour pouvoir organiser l'épreuve
- Réalisation de la partie préparations élaborées, habillage de la volaille, conditionnement sous vide et traçabilité
- Organisation de la gestion de la matière d'œuvre
- Évaluation du travail



Nous contacter

Barbara Lenoble - 01 53 17 15 09 barbara.lenoble@ensmv.org

Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 aline.fourgeot@ensmv.org