

## Réussir l'organisation de l'examen BP Formation de formateurs

Du mardi 29 au jeudi 31 octobre 2024

*Cette formation est réservée exclusivement aux professionnels souhaitant se préparer à la bonne organisation d'un examen*

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Conseillers Entreprise pour Ecole (CEE) Formateurs de CFA Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	810 € HT	ENSMV	Durée : 18 heures Jour 1 : 9 :00 - 17 :00 Jour 2 : 8 :30 - 16 : 30 Jour 3 : 8 :30 – 12 :30	ENSMV 37 Boulevard Soult 75012 Paris



### Objectifs

- S'approprier l'organisation du laboratoire et la gestion de la matière d'œuvre.
- Eviter les contaminations croisées.
- Organiser l'évaluation d'un candidat



### Contenu pédagogique

- Démonstration en atelier sur un sujet de pratique professionnelle.
- Lecture et interprétation d'un sujet.
- Compréhension et organisation.
- Préparation d'un questionnaire pour la partie commerciale.
- Gestion de la partie orale
- Evaluation du candidat



### Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Démonstration afin de s'approprier la partie pratique professionnelle et commerciale en atelier
- Méthode pédagogiques démonstratives et interrogatives
- Remise d'un dossier pédagogique.



### Modalités d'évaluation

- Quizz début et fin de formation
- Appréciation de la formation par un questionnaire
- Formation validée par un certificat et une attestation
- Questionnaire à froid

### LES RÉALISATIONS PENDANT LE STAGE

- Réalisation de l'examen pratique professionnel en atelier
- Mise en situation d'un candidat pour pouvoir organiser l'épreuve
- Réalisation d'une vitrine afin d'organiser l'épreuve commerciale
- Organiser la gestion de la matière d'œuvre
- Evaluation du travail

### Nous contacter

Barbara Lenoble - 01 53 17 15 09 [barbara.lenoble@ensmv.org](mailto:barbara.lenoble@ensmv.org)

Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 [aline.fourgeot@ensmv.org](mailto:aline.fourgeot@ensmv.org)