

## Comprendre les normes d'évaluation d'un jury d'examen BP

**Lundi 5 mai 2025**

*Cette formation s'adresse aux professionnels et aux formateurs de CFA souhaitant faire partie d'un jury en respectant les attentes et méthodes d'évaluation existantes pour l'examen.*

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié Formateurs de CFA, Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	420 € HT/pers.	ENSMV	Durée : 7 heures Début : 9 :00 Fin : 17 :00	ENSMV 37 Boulevard Soult 75012 PARIS



### Objectifs

- **Permettre aux professionnels d'assurer les fonctions de juré** dans le cadre d'épreuves pratiques en se familiarisant avec les méthodes d'évaluation.
- **Évaluer avec objectivité, impartialité et cohérence** en suivant les critères et les normes récemment établis.
- **Savoir rédiger des évaluations écrites claires et précises**, en documentant les observations et les décisions de manière professionnelle.



### Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- **Démonstrations pratiques en atelier** : Exécution de découpes réglementaires pour une observation directe des techniques d'évaluation.
- **Face-à-face pédagogique** : Séances interactives avec le formateur pour approfondir les critères et méthodes d'évaluation.
- **Planification des étapes clés** : Analyse des étapes essentielles pour une évaluation objective et conforme.
- **Remise d'un support pédagogique** : Distribution de documents de référence sur les critères et méthodes d'évaluation.



### 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.



### Contenu pédagogique

- **Interprétation des critères d'examen** : Comprendre et analyser les critères exigés par les règlements des examens pour les épreuves pratiques.
- **Analyse des niveaux de notation** : Étudier les critères spécifiques de notation pour chaque épreuve (exemple : fente de l'agneau, parage, décoration, etc.) et leur impact sur le score final.
- **Compréhension des coefficients** : Savoir interpréter l'importance des coefficients attribués aux différentes épreuves et leur influence sur la notation.
- **Application pratique** : Mise en situation réelle sur des morceaux de bœuf ou de veau ou d'agneau, avec comparaison des résultats pour évaluer la conformité aux attentes.
- **Évaluation du choix des pièces** : Savoir apprécier et justifier le choix des carcasses ou morceaux de découpe utilisés par le candidat.
- **Rappel des bonnes pratiques d'hygiène** : Insister sur l'importance de la tenue appropriée et des pratiques d'hygiène durant les épreuves.

### LES RÉALISATIONS PENDANT LE STAGE

- Coupe réglementaire
- Désossage, parage, épiluchage, bardage, ficelage, piçage
- Évaluation 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)