

## Comprendre les normes d'évaluation d'un jury d'examen – Spécial CAP Boucher

**Lundi 4 mai 2026**

*Cette formation est destinée aux professionnels et formateurs de CFA souhaitant intégrer un jury pour l'examen du CAP, en respectant les normes, attentes et méthodes d'évaluation spécifiques à cet examen (CAP).*

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié, Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	420 € HT/Pers.	David DEMAI, Formateur en Boucherie	Durée : 7 heures Début : 9 :00 Fin : 17 :00	ENSMV 37 boulevard Sault 75012 Paris



### Objectifs

- **Former les professionnels à assurer les fonctions de juré lors des épreuves pratiques**, en se familiarisant avec les méthodes d'évaluation spécifiques.
- **Développer la capacité d'évaluer avec objectivité, impartialité et cohérence**, en suivant les critères et normes récemment établis.
- **Acquérir la compétence nécessaire pour rédiger des évaluations écrites claires, précises et professionnelles**, en documentant soigneusement les observations et les décisions.



### Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Démonstration de plusieurs découpes en atelier.
- Face à face pédagogique et technique du formateur.
- Planification des étapes clés pour mettre en œuvre, une bonne évaluation des coupes réglementaires.
- Remise d'un support 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.



### 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 Boeuf 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, épluchage, bardage, ficelage, piéçage
- 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)