

Comprendre les nouvelles normes d'évaluation d'un jury d'examen

Lundi 27 janvier 2025

Région PACA

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant faire partie d'un jury en respectant les nouvelles méthodes d'évaluation

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié, Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	420 € HT/Pers.	Godefroy PIATON, MOF Boucher	Durée : 7 heures Début : 9 :00 Fin : 17 :00	CFA de St Maximin 845 Chem. du Défends 83470 Saint-Maximin-la-Sainte-Baume



Objectifs

- Permettre aux professionnels de la boucherie de détail d'assurer les fonctions de juré dans le cadre d'épreuves pratiques.
- Evaluer avec objectivité, impartialité et cohérence.
- Savoir rédiger par écrit son évaluation.



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

- Prendre connaissance et savoir interpréter les critères exigés par les règlements d'examen.
- Analyser les niveaux de notation spécifiques aux exigences du concours et à chaque épreuve (fente de l'agneau, parage, décoration...).
- Comprendre le rôle des coefficients attribués selon les épreuves.
- Application en situation réelle sur des morceaux de bœuf, veau, agneau et comparaison des résultats.
- Savoir apprécier l'organisation du candidat pendant toute la durée de l'épreuve.
- Évaluer le choix des carcasses ou morceaux de découpe.
- Rappel des bonnes pratiques d'hygiène (tenue appropriée).



LES RÉALISATIONS PENDANT LE STAGE

- Coupe réglementaire
- Désossage, parage, épiluchage, bardage, ficelage, piéçage
- 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