



**ENSMV**  
REPART 1937



## OBJECTIFS

- 🎯 Proposer à l'ensemble des acteurs de la profession des ressources pédagogiques numériques
- 🎯 Partager des ressources innovantes conçues, mises à jour, enrichies par l'équipe pédagogique de l'ENSMV
- 🎯 Développer l'attractivité des formations de la filière viande

## CAMPUS DIGITAL DES METIERS DE LA VIANDE

Une plateforme de ressources pédagogiques digitales développée par l'ENSMV et la CFBCT

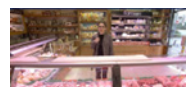


### Destinée à tous les acteurs de la boucherie artisanale

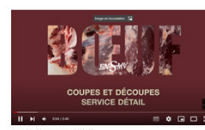
- Salariés et chefs d'entreprise
- CFA & formateurs
- Tuteurs / maîtres d'apprentissage
- Apprenants engagés dans un cursus de formation en boucherie (CAP, BP, CQP, MUM...)

### Une plateforme numérique multimodale de ressources pédagogiques ludiques et complémentaires

- ✓ Les 5 ouvrages pédagogiques Ressources Pour Apprendre numérisés et digitalisés
- ✓ Des vidéos techniques sur la coupe / découpe / service détail des 5 espèces
- ✓ Des formations innovantes immersives pour développer les compétences comportementales
- ✓ Des modules digitaux ludiques en réalité virtuelle 3D sur des compétences techniques propres aux métiers de la viande
- ✓ Des modules de formation en E learning sur des compétences transversales (RH / Management, vente, gestion, hygiène et sécurité)
- ✓ Des modules de micro-formation spécifiques aux métiers de la viande



Chapitre  
**La cliente fidèle**  
Plongez dans l'univers marchand en boucherie. Le parcours client de l'accueil à la prise de compte.



Vidéos d'experts



David Campagne  
david.campagne@ensmv.org

Anne-Marie Jasnot  
a.jasnot@boucherie-france.org

campusdigital@ensmv.org

# STRUCTURATION DE LA PLATEFORME

## Différentes entrées sont possibles



### Par parcours de formation :

#### Par objectif / fonction

- Chef d'entreprise
- Formateur
- Tuteur maître apprentissage

#### Par diplôme / certification

- CAP, BP boucher
- Certificat de spécialisation vente conseil en boucherie
- CQP technicien boucher artisanal
- CQP charcutier préparateur artisanal

#### Par espèce

- Bœuf
- Veau
- Agneau
- Porc
- Volailles
- Cheval
- Triperie

### 7 types de public :

- Jeunes en formation initiale
- Adultes en reconversion
- Salariés de la branche BCT
- Chef d'entreprise / manager futur manager
- Créateur repreneur
- Formateur CFA
- Tuteur maître apprentissage

### 3 types de compétences :

#### • Compétences techniques métier :

Vidéos techniques  
Ressources pour apprendre digitalisées

#### • Compétences non techniques comportementales :

Relation client  
Management  
Communication

#### • Compétences non techniques non comportementales :

Gestion finance  
Règlementation  
Hygiène Sécurité  
Merchandising

### 9 types de ressources :

- Vidéos techniques
- Ressources pour apprendre digitalisées
- Micro Learning métier
- Micro Learning transversal
- E Learning
- Vidéos en réalité virtuelle
- Simulations immersives
- Ressources partenaires
- Cours ENSMV exclusivement pour apprenants ENSMV

### 10 thèmes de formation :

- Technique manuelle métier
- Management RH
- Gestion finance comptabilité paie
- Relation client vente
- Marketing communication
- Hygiène sécurité prévention
- Réglementation
- Bureautique
- Langues
- Histoire et archives