

## École Nationale Supérieure des Métiers de la Viande

37 boulevard Soult - 75012 PARIS - tél : 01 53 17 15 00 www.ensmv.com

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

## Lundi 7 avril 2024

**REGION NORMANDIE** 

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 Conjoint collaborateur, Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	420 € HT par Pers.	Sébastien RUFFIER, MOF boucher.	Durée : 7 heures Début : 9 :00 Fin : 17 :00	CMA Formation - Campus CIFAC 4 Rue Claude Bloch 14000 Caen



#### **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, épluchage, 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