

Formateurs, responsables pédagogiques :

Savoir utiliser les outils pédagogiques du E-Campus des Métiers de la Viande

Lundi 2 novembre 2026

Cette formation est destinée aux formateurs souhaitant utiliser les ressources pédagogiques digitales spécifiques, pour renforcer leur expertise et moderniser leurs pratiques pédagogiques.

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié, Conjoint collaborateur. Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur.	Aucun	350 € HT/Pers.	Lise ARBADJI Formatrice technique boucherie, Coordinatrice pédagogique	Durée : 7 heures Début : 9 :00 Fin : 17 :00	ENSMV 37, Boulevard Soult 75012 Paris



Objectifs

- **Appréhender les ressources pédagogiques innovantes et interactives** en intégrant les dernières technologies éducatives.
- **Acquérir des compétences dans l'utilisation des outils numériques du E-Campus des Métiers de la Viande** pour améliorer l'engagement des apprenants.
- **Optimiser la diffusion des contenus éducatifs en ligne** pour enrichir ses pratiques pédagogiques.



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- **Accès pratique aux outils numériques** : Exploration guidée des différentes ressources pédagogiques multimodales : vidéos techniques, Ressources pour apprendre digitalisées, Micro learning, E-learning, Réalité virtuelle 3D, Vidéos immersives.
- **Approche collaborative et participative** : Échanges entre stagiaires et formateurs pour partager les bonnes pratiques, résoudre des problématiques spécifiques métier et renforcer l'engagement des apprenants.
- **Supports pédagogiques enrichis** : Mise à disposition d'un support pédagogique complet et de documents détaillés complémentaires pour l'intégration de ces ressources.



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

Exploration des différentes ressources pédagogiques de la plateforme :

- Présentation des différents types de ressources disponibles : vidéos techniques, ressources pour apprendre digitalisées, e-learning, réalité virtuelle 3D, vidéos immersives.
- Evaluation de chacune des ressources.

Appropriation des outils pédagogiques innovants :

- Utilisation des différentes ressources et notamment les modules 3D pour développer les compétences techniques spécifiques aux métiers de la viande.
- Réflexion sur l'intégration de ces différentes ressources dans son quotidien de formateur.

Optimisation des pratiques pédagogiques :

- Comment dynamiser les formations avec les outils numériques.
- Comment améliorer l'engagement des apprenants.



Nous contacter

Barbara Lenoble - 01 53 17 15 09 barbara.lenoble@ensmv.org

Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 aline.fourgeot@ensmv.org