

Accompagner ses apprentis et renforcer ses techniques pour l'épreuve du BP (Boeuf, veau, agneau)



Mardi 15 et mercredi 16 décembre 2026

Cette formation est destinée aux formateurs désireux de renforcer leur expertise technique et d'enrichir leurs méthodes d'enseignement pour guider leurs apprentis vers la réussite du BP.

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANTS	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié Conjoint collaborateur. Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	840 € HT/pers.	Michel MASSONNEAU MOF Boucher	Durée : 14 heures Jour 1 - 9 :00 - 17 :00 Jour 2 - 8 :30 - 16 :30	ENSMV 37 Boulevard Sault 75012 Paris



Objectifs

- **Actualiser et consolider ses compétences techniques sur les découpes et les gestes professionnels**, en conformité avec les exigences du BP Boucher.
- **Accompagner ses apprentis dans la préparation à l'épreuve pratique**, en identifiant attentes du jury et critères d'évaluation.
- **Adapter sa pédagogie pour optimiser la progression technique** et la réussite de chaque apprenti à l'examen.



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- **Face à face pédagogique** : démonstrations techniques et participation active des stagiaires.
- **Travaux pratiques guidés** : mises en situation proches des conditions d'examen BP.
- **Supports pédagogiques** : fiches techniques et documents d'aide à la préparation des apprentis.



Contenu pédagogique

- **Découpes BP boucher** : bœuf, veau, agneau
gestes réglementaires, enchaînements et précision d'exécution.
- **Mise en situation d'épreuve** : analyse des attentes du jury, critères d'évaluation et erreurs fréquentes.
- **Organisation du poste et méthode de travail** : gestion du temps, propreté, logique professionnelle attendue au BP.



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



📞 Nous contacter

Barbara LENOBLE Tel. 01 53 17 15 09

Aline FOURGEOT Tel. 01 53 17 15 08

barbara.lenoble@ensmv.org

aline.fourgeot@ensmv.org