

## 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

## E-CAMPUS DES MÉTIERS DE LA VIANDE

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

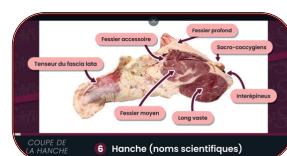


**Destinée à tous les acteurs de la boucherie artisanale**

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

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

- ✓ Des vidéos techniques sur la coupe / découpe / service détail des 5 espèces : boeuf, agneau, veau, porc et volailles.
- ✓ Les 5 ouvrages pédagogiques «Ressources Pour Apprendre» numérisés et digitalisés
- ✓ 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



# STRUCTURATION DE LA PLATEFORME

## Differentes 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

### 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

### 7 types de ressources :

- Vidéos techniques
- « Ressources pour apprendre » digitalisées
- Micro Learning
- E Learning
- Réalité virtuelle 3D
- Simulations immersives
- Ressources partenaires

### 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  
Réglementation  
Hygiène Sécurité  
Merchandising

### 7 thèmes de formation :

- Technique professionnelle
- Management RH
- Gestion finance comptabilité paie
- Relation client vente
- Marketing communication
- Hygiène sécurité prévention
- Réglementation



David Campagne  
[david.campagne@ensmv.org](mailto:david.campagne@ensmv.org)

[ecampusviande@ensmv.org](mailto:ecampusviande@ensmv.org)

Anne-Marie Jasnot  
[a.jasnot@boucherie-france.org](mailto:a.jasnot@boucherie-france.org)

