

FICHE DE POSTE

Intitulé de l'emploi (statut) :	Professeur
Intitulé du poste :	Professeur de matières professionnelles en boucherie et charcuterie : travaux pratiques et technologies associées

Document créé le : 16/06/2021

Réactualisé le :

Missions générales

Chargé de l'enseignement général ou professionnel en CFA, il intervient auprès des différents publics dans le cadre du dispositif global de formation initiale, apprentissage et formation continue :

- Il assure et mutualise la préparation pédagogique des cours au sein des équipes pédagogiques.
- Il accompagne les apprenants vers leur réussite professionnelle et personnelle en lien étroit avec l'entreprise et les responsables légaux,
- Il concourt à la promotion de la formation par apprentissage.
- Il contribue au fonctionnement de l'établissement.

Activités principales

- Concevoir, construire, partager et utiliser les outils nécessaires à la mise en œuvre de la pédagogie de l'alternance et des formations continues.
- Concevoir, partager, mettre en œuvre et animer des situations d'apprentissage, en définissant les objectifs, les contenus et les moyens pédagogiques, adaptés au référentiel et à la complémentarité CFA – entreprises.
- Evaluer le travail de l'apprenant en cours de séquence pédagogique et en annotant les travaux,
- Participer aux examens.
- Assurer les échanges et la communication entre le centre de formation, l'entreprise et les responsables légaux dont les entretiens téléphoniques, les emails, et les visites d'entreprise.
- Participer à l'élaboration et adhérer au projet d'établissement et le mettre en œuvre.
- S'acquitter des tâches administratives et de concertation en rapport avec l'activité pédagogique,
- Participer aux actions de promotion de l'apprentissage au sein de l'établissement ou à l'extérieur
- Utiliser les technologies de l'information et de la communication au service de la formation,
- Assurer une veille pédagogique et se former aux évolutions métiers, produits, réglementaires et méthodologiques.

Relation hiérarchique

-
- Responsable d'unité pédagogique
- Direction du CFA
- Direction de l'URMA

Relations fonctionnelles

- Equipe pédagogique
- Equipe éducative

Relations extérieures

- Les Maîtres d'apprentissage,
- Les représentants légaux
- Les entreprises

Compétences

Connaissances

- Connaissance du système éducatif, de ses enjeux et de son organisation
- Maîtrise de l'apprentissage
- Maîtrise de l'ingénierie pédagogique
- Connaissance de la psychologie et sociologie de l'adolescent
- Encadrement des apprenants
- Maîtrise des techniques d'enseignement
- Maîtrise des disciplines enseignées

Savoir-faire

- Gestion de groupes et de leur hétérogénéité
- Capacité à ajuster sa pratique professionnelle
- Capacité à accompagner le développement des compétences des apprenants
- Capacité à évaluer des apprenants
- Capacités relationnelles
- Capacités rédactionnelles
- Capacité d'animation
- Capacité d'innovation

Savoir-être

- Organisé
- Esprit d'initiative
- Créatif
- Sens de l'écoute

Particularités du poste

- Permis B obligatoire
- Diplôme exigé : double compétence en boucherie et charcuterie.
BP ou BTM exigé sur l'une ou l'autre des compétences. BM souhaitable.
CAP au minimum et expériences obligatoires pour l'autre compétence.