

« Parcours de formation conventionnés – POLE EMPLOI 2021 »

**VENDEUR (SE) EN BOULANGERIE / PATISSERIE/SNACKING**

Type de formation :

**Formation Professionnalisante**

Validation :

**Attestation de stage**

**Dates prévisionnelles : Du 17/05/2021 au 06/08/2021**

<b>Objectifs</b>	<p>A la fin de la session, les participants seront en capacité :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• D'accéder à un emploi sur un poste d'employé libre-service</li> <li>• De mettre en œuvre les compétences de base du métier <ul style="list-style-type: none"> <li>- Accueillir la clientèle</li> <li>- Appliquer les techniques de merchandising et de vente</li> <li>- Appliquer la réglementation en matière d'hygiène alimentaire</li> <li>- Tenir une caisse</li> </ul> </li> </ul>
<b>Public visé</b>	Tout demandeur d'emploi inscrit, indemnisé ou non.
<b>Modalités et conditions d'accès</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Vérification des Prérequis</b> Niveau 3 (Ex V) (CAP/BEP) Français lu, parlé et bon niveau d'orthographe Bonne élocution et bonne présentation</li> <li>• <b>Aptitudes requises :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Motivé, organisé, rigoureux, autonome</li> <li>- Être disponible Goût des contacts humains</li> <li>- Bonne résistance physique</li> <li>- Bonne présentation</li> <li>- Bonne élocution (maîtrise correcte du français)</li> <li>- Savoir travailler en équipe</li> </ul> </li> <li>• <b>Contre indication :</b> Difficulté de station debout prolongée, problèmes vertébraux, fatigabilité nerveuse et physique</li> </ul>
<b>Nombre de participants</b>	14 stagiaires maximum par session
<b>Modalités de recrutement</b>	<p><b>Information Collective et de Positionnement :</b> Date et lieu : 26/04/ 2021 à 09h00 – ESCCOM 2, avenue Brown Séquard - Nice</p> <p><b>Phase de positionnement :</b> Evaluation des connaissances en calcul et raisonnement logique. *QCM 100 questions sur la compréhension de consignes écrites et orales pour vérification du niveau écrit en français</p> <p><b>Entretien individuel</b> avec le formateur référent sur le projet professionnel en lien avec la formation, la disponibilité et la motivation, analyse du CV à jour</p>
<b>Durée de la formation</b>	<p><b>395 heures</b> (dont 325 h en Centre de formation et 70 h en Entreprise)</p> <p><b>Durée personnalisée en fonction des besoins du stagiaire durant la phase de positionnement</b></p> <p><b>Date de formation en situation de travail en entreprise :</b> 22/07/2021 au 04/08/2021</p> <p><b>Dates de congés (interruption) :</b> Pont du 13/05/2021 au 14/05/2021</p>
<b>Horaires de formation</b>	<p>9h00 – 12h30 / 13h30 – 17h00</p> <p>Intensité hebdomadaire entre 31.5 et 35 heures, selon résultats du positionnement.</p>
<b>Contenu</b>	<p><b>CONNAISSANCE DU MILIEU PROFESSIONNEL (7 heures)</b></p> <p><b>PREPARATION A LA VENTE (61 heures)</b></p> <p><b>LES TECHNIQUES DE VENTE EN BOULANGERIE PATISSERIE SNACKING (67 heures)</b> Techniques de vente et de merchandising Tenue de caisse</p> <p><b>HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRES ET CERTIFICATION HACCP (87 heures)</b></p> <p><b>Techniques de recherche de stage / Techniques de recherche d'emploi (21 heures)</b></p> <p><b>Soutien en présentiel et/ou FOAD (37 heures), remise à niveau (45 heures), en présentiel et/ou FOAD, Coaching</b> <b>(Jusqu'à 46 heures en fonction des résultats aux tests de positionnements</b></p>

	<b>Phase de formation en situation de travail en entreprise (70 heures)</b> Une période en entreprise à temps plein, selon les horaires de l'entreprise	
<b>Modalités pédagogiques (%)</b>	Nombre d'heures en formation en situation de travail en entreprise : 24% Nombre d'heures d'enseignement théorique : 89% Nombre d'heures Mise en situation Professionnelle : 11% Nombre d'heures de travail personnel : 28%	
<b>Moyens Pédagogiques</b>	<b>Formation individualisée</b> - <b>1 poste informatique par stagiaire</b> équipé des logiciels bureautique, logiciel de gestion, comptabilité, paie, accès à internet haut débit, accès à la FOAD, imprimante, photocopieur, vidéoprojecteur. Exercices d'application - Mise en Situation Professionnelle – FOAD – Escape Games. Livret d'évaluation en cours de formation renseigné à partir des résultats des évaluations tout au long du parcours Support de cours fourni à chaque stagiaire Questionnaire d'évaluation en fin de formation	
<b>Modalités d'évaluation</b>	<b>Attestation d'entrée en formation - Plan Individuel de Formation</b> <b>Attestation de compétences – Open badges</b> <b>Attestation de fin de formation</b> <input checked="" type="checkbox"/> Feuilles de présence émargées quotidiennement par l'apprenant ; Grilles de positionnement et de progression en début, à mi-parcours et en fin de formation (résultats consignés dans le <b>carnet de bord stagiaire</b> ) Evaluation formative tout au long de la formation ; Evaluation sommative en fin d'un module, ou en fin de formation ; Evaluation de satisfaction de l'apprenant en fin de formation et mi-parcours pour les formations longues	
<b>Intervenants</b>	L'équipe pédagogique, coordinateurs et formateurs, est spécialisée dans la formation d'adultes et possède les qualifications et les expériences professionnelles dans le domaine de la formation et/ou des métiers visés par la formation	
<b>Lieu de formation</b>	<b>Accessibilité</b>	<b>Contact</b>
<b>ESCCOM</b> <b>3 RUE NIEPCE</b> <b>06000 NICE</b>	- Parking payant  Moyen d'accès : <ul style="list-style-type: none"> <li>• L1 : Descendre Arrêt Gare Thiers –</li> <li>• L2 : Descendre à Jean Médecin – Prendre L1 pour Gare Thiers /ou à pied 9 min.</li> <li>• Arrêt Gare Thiers - Bus n°57 : 7 min</li> <li>• Gare Thiers ☒ 6 min à pied</li> <li>• Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite</li> </ul> - <u>Restauration</u> : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salle à disposition équipée d'un micro-onde pour la pause méridienne</li> <li>• Snacks et Établissements de Restauration rapide à proximité</li> </ul>	<b>ESCCOM</b> <b>Cathy LE FUR</b> <a href="mailto:formationnice@ecole-escocom.com">formationnice@ecole-escocom.com</a> <a href="http://escocom.com">escocom.com</a>  Agence : NICE CENTRE