

« Parcours de Formation Professionnelle – POLE EMPLOI 2021 »

Vendeurs Spécialisés en Boulangerie / Pâtisserie / Snacking

Type de formation :

Formation Professionnalisante

Validation :

Attestation de stage

Dates prévisionnelles : du 13/10/2021 au 05/01/2022

Objectifs	<p>A la fin de la session, les participants seront en capacité :</p> <ul style="list-style-type: none"> • D'accéder à un emploi sur un poste d'employé libre-service • De mettre en œuvre les compétences de base du métier <ul style="list-style-type: none"> - Réceptionner la marchandise et utiliser les documents commerciaux - Approvisionner le rayon et mettre en place la signalétique - Réaliser un inventaire - Tenir une caisse
Public visé	Tout demandeur d'emploi inscrit, indemnisé ou non.
Modalités et conditions d'accès	<ul style="list-style-type: none"> • Vérification des Prérequis Niveau 3 (ex : V) (CAP/BEP) Français lu, parlé et bon niveau d'orthographe Bonne élocution et bonne présentation • Aptitudes requises : <ul style="list-style-type: none"> - Motivé, organisé, rigoureux, autonome - Être disponible Goût des contacts humains - Bonne résistance physique - Bonne présentation - Bonne élocution (maîtrise correcte du français) - Savoir travailler en équipe • Contre-indication : Difficulté de station debout prolongée, problèmes vertébraux, fatigabilité nerveuse et physique Adaptation du dispositif d'accueil pour les personnes en situation d'handicap (le cas échéant) Des référents handicaps sont mobilisés pour accueillir et informer la personne, participer à l'organisation du parcours de formation, communiquer sur l'accessibilité, assurer le lien avec les partenaires...
Nombre de participants	12 stagiaires par session
Modalités de recrutement	<p>Information Collective et de Positionnement : Le 13/09/2021 à 09h00 à Escocom Altropolis, 2 Avenue du Général Barbot, Quartier Berwick, 05100 Briançon</p> <p>Phase de positionnement : *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 *Entretien individuel avec le référent formation sur le projet professionnel en lien avec la formation, la disponibilité et la motivation ; analyse du CV à jour.</p>
Durée de la formation	<p>395 heures (dont 325 h en Centre de formation et 70 h en Entreprise) Durée personnalisée en fonction des besoins du stagiaire durant la phase de positionnement Date de formation en situation de travail en entreprise : du 20/12/2021 au 31/12/2021 Dates de congés (interruption) : Pont du 11 au 12/11/2021</p>
Horaires de la formation	<p>9h00 – 12h30 / 13h30 – 17h00 Intensité hebdomadaire entre 31.5 et 35 heures, selon résultats du positionnement.</p>
Programme de formation	<p>CONNAISSANCE DU MILIEU PROFESSIONNEL (7 heures) PREPARATION A LA VENTE (67 heures) LES TECHNIQUES DE VENTE EN BOULANGERIE PATISSERIE SNACKING (73 heures) Techniques de vente et de merchandising Tenue de caisse HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRES ET CERTIFICATION HACCP (87 heures) Techniques de recherche de stage / Techniques de recherche d'emploi (7 heures) Soutien en présentiel et/ou FOAD (36 heures), remise à niveau (45 heures), en présentiel et/ou FOAD, Coaching Phase de formation en situation de travail en entreprise (70 heures) Une période en entreprise à temps plein, selon les horaires de l'entreprise</p>

Modalités pédagogiques (%)	<p>Nombre d'heures stage en Entreprise : 14% Nombre d'heures d'enseignement théorique : 86% Nombre d'heures Mise en situation Professionnelle (Individuel) : 11% Nombre d'heures de travail personnel : 14%</p>	
Moyens Pédagogiques	<p>Formation individualisée 1 poste informatique par stagiaire équipé des logiciels bureautique, accès à internet haut débit, accès à la FOAD, imprimante, photocopieur, tableau, 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</p>	
Modalités d'évaluation	<p>Attestation d'entrée en formation - Plan Individuel de Formation Attestation de compétences – Open badges Attestation de fin de formation → 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 cahier de bord stagiaire) 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.</p>	
Intervenants	<p>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</p>	
Lieu de formation	<u>Accessibilité</u>	Contact
<p>ESCCOM Altipolis 2 Avenue du Général Barbot, Quartier Berwick, 05100 Briançon</p>	<p>→ Gare SNCF à 25 Minutes pied – dernier arrêt → TUB BRIANCON Bus n°1 – arrêt cœur de ville → Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite <u>Restauration</u> : → Salle à disposition équipée d'un micro-onde pour la pause méridienne → Snacks et Établissements de Restauration rapide à proximité</p>	<p>ESCCOM</p> <p>Cathy LEFUR Responsable pédagogique</p> <p>Structure dispensatrice formationnice@ecole-escocom.com escocom.com</p> <p>Agence : Briançon</p>