

« Parcours de formation conventionnés – POLE EMPLOI 2019-2022 »

VENDEUR (SE) SPECIALISE (E) EN BOULANGERIE / PATISSERIE/SNACKING (socle)

Type de formation :

Formation Professionnalisante

Validation :

Attestation de stage

Dates prévisionnelles : Du 12/10/2021 au 03/01/2022

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"> - Accueillir la clientèle - Appliquer les techniques de merchandising et de vente - Appliquer la réglementation en matière d'hygiène alimentaire - Tenir une caisse
Public visé	Tout demandeur d'emploi inscrit, indemnisé ou non.
Modalités et conditions d'accès	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Vérification des Prérequis</u> Niveau 3 (Ex V) (CAP/BEP) Français lu, parlé et bon niveau d'orthographe Bonne élocution et bonne présentation • <u>Aptitudes requises :</u> <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 • <u>Contre indication :</u> 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... Contact : Céline RESPAUT formationcannes@ecole-escocom.com
Nombre de participants	14 stagiaires
Modalités de recrutement	<p><u>Information Collective et de Positionnement :</u> 16/09/2021 à 9h00 ESCCOM c/o TETRIS 21-23 avenue Chiris 06130 Grasse <u>Phase de positionnement :</u> Evaluation des connaissances en calcul, raisonnement logique, français à travers plusieurs QCM en ligne <u>Entretien individuel</u> avec le formateur référent 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 : 20/12/21 au 31/12/21 Congés : 12/11/2021</p>
Horaires de formation	<p>9h00 – 12h30 / 13h30 – 17h00 Intensité hebdomadaire entre 31.5 et 35 heures, selon résultats du positionnement.</p>
Contenu	<p>CONNAISSANCE DU MILIEU PROFESSIONNEL (7 heures) PREPARATION A LA VENTE (65 heures) LES TECHNIQUES DE VENTE EN BOULANGERIE PATISSERIE SNACKING (68 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 Soutien en présentiel et/ou FOAD, remise à niveau, en présentiel et/ou FOAD, Coaching</p>

	<p>(Jusqu'à 46 heures en fonction des résultats aux tests de positionnements) 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 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%</p>	
Moyens Pédagogiques	<p>Formation individualisée - 1 poste informatique par stagiaire 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</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 carnet 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 C/O TETRIS 21-23 avenue Chris 06130 GRASSE</p>	<p>TRANS'BUS Sillages Ligne Bus Azur Cannes Grasse n° 600 et 610- arrêt ST MARTHE / CLINIQUE DU PALAIS Ligne 530 Sophia Antipolis gare routière 10 mn de la gare</p>	<p>Céline RESPAUT et Laetitia Dauba 04.92.98.08.29 formationcannes@ecole-escocom.com</p>