

« 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 30/11/2021 au 25/02/2022**

<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>- Réceptionner la marchandise et utiliser les documents commerciaux</li> <li>- Approvisionner le rayon et mettre en place la signalétique</li> <li>- Réaliser un inventaire</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><u>Vérification des Prérequis</u></b> Niveau 3 (Ex V) (CAP/BEP) Français lu, parlé et bon niveau d'orthographe Bonne élocution et bonne présentation</li> <li>- <b><u>Aptitudes requises :</u></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><u>Contre-indication :</u></b> Difficulté de station debout prolongée, problèmes vertébraux, fatigabilité nerveuse et physique <b>Adaptation du dispositif d'accueil pour les personnes en situation d'handicap (le cas échéant)</b> <b>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...</b></li> </ul>
<b>Nombre de participants</b>	16 stagiaires par session
<b>Modalités de recrutement</b>	<p><b><u>Information Collective et de Positionnement :</u></b> Le 15/11/2021 à 09h30 à ESCCOM chez LES MILLES ESPACES 685 rue Albert Einstein ZI Les Milles 13290 Aix-en-Provence</p> <p><b><u>Phase de positionnement :</u></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 *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>
<b>Durée de la formation</b>	<p><b>395 heures</b> (dont 325 h en Centre de formation et 70 h en Entreprise) <b>Durée personnalisée en fonction des besoins du stagiaire durant la phase de positionnement</b> <b>Date de formation en situation de travail en entreprise :</b> 11/02/2022 au 24/02/2022 <b>Dates de congés (interruption) :</b> du 23/12/2021 au 31/12/2021</p>
<b>Horaires de la formation</b>	<p>9h00 – 12h30 / 13h30 – 17h00 Intensité hebdomadaire entre 31.5 et 35 heures + soutien personnalisé, selon résultats du positionnement.</p>
<b>Programme de formation</b>	<p><b>CONNAISSANCE DU MILIEU PROFESSIONNEL (7 heures)</b> <b>PREPARATION A LA VENTE (67 heures)</b> <b>LES TECHNIQUES DE VENTE EN BOULANGERIE PATISSERIE SNACKING (73 heures)</b> Techniques de vente et de merchandising Tenue de caisse <b>HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRES ET CERTIFICATION HACCP (87 heures)</b> <b>Techniques de recherche de stage / Techniques de recherche d'emploi (7 heures)</b> <b>Soutien en présentiel et/ou FOAD (38 heures), remise à niveau (46 heures), en présentiel et/ou FOAD, Coaching (Jusqu'à 91 heures en fonction des résultats aux tests de positionnements)</b> <b>Phase de formation en situation de travail en entreprise (70 heures)</b></p>

	Une période en entreprise à temps plein, selon les horaires de l'entreprise	
<b>Modalités pédagogiques (%)</b>	<p>Nombre d'heures en formation en situation de travail en entreprise : 24%</p> <p>Nombre d'heures d'enseignement théorique : 89%</p> <p>Nombre d'heures Mise en situation Professionnelle : 11%</p> <p>Nombre d'heures de travail personnel : 28%</p>	
<b>Moyens Pédagogiques</b>	<p><b>Formation individualisée</b></p> <p><b>1 poste informatique par stagiaire</b> équipé des logiciels bureautique, accès à internet haut débit, accès à la FOAD, imprimante, photocopieur, tableau, vidéoprojecteur, ...</p> <p>Exercices d'application - Mise en Situation Professionnelle – FOAD – Escape Games.</p> <p>Livret d'évaluation en cours de formation renseigné à partir des résultats des évaluations tout au long du parcours</p> <p>Support de cours fourni à chaque stagiaire</p> <p>Questionnaire d'évaluation en fin de formation</p>	
<b>Modalités d'évaluation</b>	<p><b>Attestation d'entrée en formation - Plan Individuel de Formation</b></p> <p><b>Attestation de compétences – Open badges</b></p> <p><b>Attestation de fin de formation</b></p> <p>➔ Feuilles de présence émargées quotidiennement par l'apprenant ;</p> <p>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>)</p> <p>Evaluation formative tout au long de la formation ;</p> <p>Evaluation sommative en fin d'un module, ou en fin de formation ;</p> <p>Evaluation de satisfaction de l'apprenant en fin de formation et mi-parcours pour les formations longues.</p>	
<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>Passerelles/ formations complémentaires</b>	<b>Formation complémentaire</b> : titre professionnel Employé (e) Commercial (e) en Magasin de niveau 3 (BEP/CAP) – <b>Taux de certification : NC - Taux de satisfaction 100 %</b>	
<b>Lieu de formation</b>	<u>Accessibilité</u>	<b>Contact</b>
<p><b>LES MILLES ESPACES</b> 685 rue Albert Einstein ZI Les Milles 13290 Aix-en-Provence</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Parking gratuit</li> <li>Transports en commun : Bus : Ligne n °15S</li> <li>➔ Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite</li> <li><u>Restauration</u> :</li> <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>	<p><b>ESCCOM</b> <b>Cathy LE FUR</b> Coordinatrice Pédagogique</p> <p><a href="mailto:formationnice@ecole-escocom.com">formationnice@ecole-escocom.com</a></p> <p>Agence : Aix Vallée de l'Arc</p>