

« Parcours de Formation Professionnelle – POLE EMPLOI 2023 »

EMPLOYE(E) POLYVALENT(E) PRODUITS FRAIS + suivi renforcé
du 27/11/2023 au 24/04/2024

Type de formation : **Formation Professionnalisante**
Validation : **Attestation de stage**

Formacode 34525

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"> - Préparer, découper et présenter les produits frais - Mettre en rayon les produits - 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	<p><u>Vérification des Prérequis</u> Niveau 3 (ex-niveau V - CAP/BEP) Français lu, parlé et bon niveau d'orthographe Bonne élocution et bonne présentation</p> <p><u>Aptitudes et savoir être requis :</u> Motivé, organisé, rigoureux, autonome, goût des contacts humains, bonne résistance physique, bonne présentation, bonne élocution (maîtrise correcte du français), savoir travailler en équipe</p> <p><u>Contre-indication :</u> Difficulté de station debout prolongée, port de charges lourdes, problèmes vertébraux, fatigabilité nerveuse et physique</p>
Nombre de participants	16 stagiaires maximum par session
Modalités de recrutement	<p><u>Information Collective et de Positionnement :</u> Le 09/11/2023 à 9h- 2 Avenue Brown Séquard 06000 Nice</p> <p><u>Phase de positionnement :</u> 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>*<u>Entretien individuel</u> avec le référent formation sur le projet professionnel en lien avec la formation, la disponibilité et la motivation ; analyse du CV à jour.</p> <p>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...</p> <p>Contact : Yamina ABDA formationnice@ecole-escocom.com</p>
Durée de la formation	<p><u>Personnalisation du parcours :</u> Si parcours total 689 heures (dont 584 h en Centre de formation et 105 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 29/03/2024 au 22/04/2024 Dates de congés (interruption) : du 22/12/23 au 02/01/24</p>
Horaires de 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 (17,5 heures) DECOUVERTE DES SPECIFICITES DES PRODUITS FRAIS (177 heures)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Boulangerie-Pâtisserie • Poissonnerie • Boucherie/Volaille • Charcuterie/Fromage • Fruits & Légumes <p>TENUE DU RAYON (42 heures) HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE- CERTIFICATION HACCP (45 Heures)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aliments et risques pour le consommateur • Les fondamentaux de la réglementation

	<ul style="list-style-type: none"> Le Guide des bonnes pratiques d'hygiène. Quelles règles faut-il appliquer, pourquoi et comment ? <p>GESTION DES STOCKS : notions (11 heures) GESTES ET POSTURES (14 heures) COMMUNICATION ET INFORMATION CLIENTELE (28 heures) SUIVI RENFORCE A L'EMPLOI (70 h) Techniques de recherche de stage / Techniques de recherche d'emploi (21heures) Soutien en présentiel (69 heures) et/ou FOAD, remise à niveau (83 heures), en présentiel et/ou FOAD, Coaching (Jusqu'à 152 heures en fonction des résultats aux tests de positionnement) Phase de formation en situation de travail en entreprise (105 heures) Une période en entreprise à temps plein, selon les horaires de l'entreprise</p>	
Modalités pédagogiques (%)	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%	
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 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	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.	
Passerelles/ formations complémentaires	Formations complémentaires : CACES Certificat d'Aptitude à la Conduite d'Engins en Sécurité – titre professionnel Employé (e) Commercial (e) 3 (BEP/CAP)	
Nos résultats	Taux de certification (HACCP) : 100 % Taux de satisfaction 100 % (dont 52% de stagiaires ayant répondu très satisfaisant) Taux retour emploi 60 %	
Lieu de formation	<u>Accessibilité</u>	Contact
ESCCOM 35, rue Pastorelli- 06000 NICE 04.93.53.55.55	Moyens d'accès : ➤ Bus : - Ligne n° 8 Arrêt Pastorelli ➤ Vélobleu : station 65 ➤ Trains : Gare SNCF Nice Ville connexion Tram ☑ Cityscoot ➤ Tramway : - Ligne n°1 arrêt Massena Ligne n°2 arrêt Jean Médecin	ESCCOM Cathy LE FUR Thomas CARUANA t.caruana@ecole-esccom.com Agence : NICE CENTRE