

« Parcours de Formation Professionnelle – POLE EMPLOI 2023 »

**EMPLOYE(E) POLYVALENT(E) PRODUITS FRAIS + suivi renforcé**  
**du 29/09/2023 au 28/02/2024**

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

**Formacode 34525**

<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>- Préparer, découper et présenter les produits frais</li> <li>- Mettre en rayon les produits</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>	<p><b><u>Vérification des Prérequis</u></b> Niveau 3 (ex-niveau V - CAP/BEP) Français lu, parlé et bon niveau d'orthographe Bonne élocution et bonne présentation</p> <p><b><u>Aptitudes et savoir être requis :</u></b> 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><b><u>Contre-indication :</u></b> Difficulté de station debout prolongée, port de charges lourdes, problèmes vertébraux, fatigabilité nerveuse et physique</p>
<b>Nombre de participants</b>	12 stagiaires maximum par session
<b>Modalités de recrutement</b>	<p><b><u>Information Collective et de Positionnement :</u></b> Le 07/09/2023 à 9h- 2 Avenue Brown Séquard 06000 Nice</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</p> <p>*<b><u>Entretien individuel</u></b> 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><b>Adaptation du dispositif d'accueil pour les personnes en situation d'handicap (le cas échéant)</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...</p> <p>Contact : Yamina ABDA <a href="mailto:formationnice@ecole-escocom.com">formationnice@ecole-escocom.com</a></p>
<b>Durée de la formation</b>	<p><b><u>Personnalisation du parcours :</u></b> <b>Si parcours total 689 heures</b> (dont 584 h en Centre de formation et 105 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> du 02/02/24 au 23/02/24 <b>Dates de congés (interruption) :</b> du 22/12/23 au 02/01/24</p>
<b>Horaires de formation</b>	<p>9h00 – 12h30 / 13h30 – 17h00 Intensité hebdomadaire entre 31.5 et 35 heures, selon résultats du positionnement.</p>
<b>Programme de formation</b>	<p><b>CONNAISSANCE DU MILIEU PROFESSIONNEL (17,5 heures)</b> <b>DECOUVERTE DES SPECIFICITES DES PRODUITS FRAIS (177 heures)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Boulangerie-Pâtisserie</li> <li>• Poissonnerie</li> <li>• Boucherie/Volaille</li> <li>• Charcuterie/Fromage</li> <li>• Fruits &amp; Légumes</li> </ul> <p><b>TENUE DU RAYON (42 heures)</b> <b>HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE- CERTIFICATION HACCP (45 Heures)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aliments et risques pour le consommateur</li> <li>• Les fondamentaux de la réglementation</li> </ul>

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