

« Parcours de Formation Professionnelle – POLE EMPLOI 2019-2023 »

Vendeurs en boulangerie / pâtisserie / snacking + suivi renforcé

Type de formation :

Formation Professionnalisante

Validation :

Attestation de stage

Formacode 34525

Dates prévisionnelles : du 10/11/2023 au 06/03/2024

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... Cannes Céline RSPAUT BALTER formationcannes@ecole-esc.com
Nombre de participants	6 à 14 stagiaires par session au maximum
Modalités de recrutement	<p>Information Collective et de Positionnement : 12/10/2023 9h et 26/10/2023 9h à ESCCOM 6 bvd Carnot 06400 Cannes</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>526 heures (dont 436 h en Centre de formation et 90 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 13/02/2024 au 01/03/2024 Dates de congés (interruption) : - 22/12/2023 - 02/01/2024 inclus</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 (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) SUIVI RENFORCE A L'EMPLOI (70 h) Techniques de recherche de stage / Techniques de recherche d'emploi (21 heures)</p>

	<p>Soutien en présentiel et/ou FOAD (50 heures), remise à niveau (61 heures), en présentiel et/ou FOAD, Coaching Phase de formation en situation de travail en entreprise (90 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 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>	
Passerelles/ formations complémentaires	<p>Formations complémentaires : CACES Certificat d'Aptitude à la Conduite d'Engins en Sécurité – titre professionnel Employé (e) Commercial (e) de niveau 3 (BEP/CAP) Taux de certification : HACCP 100% - Taux de satisfaction 100 %- Taux retour emploi : 52%</p>	
Lieu de formation	Accessibilité	Contact
<p>ESCCOM 6 boulevard Carnot 06400 Cannes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Transports en commun : Bus : Ligne n °1-12-35 620-630-20-200- - 832 var, Arrêt : VAUBAN - Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite - Restauration : - Contrainte Sanitaire et respect des consignes sanitaires - Snacks et Établissements de Restauration rapide à 20 m 	<p>ESCCOM Céline BALTER Laetitia Dauba 04.92.98.08.29 formationcannes@ecole-esccom.com</p>

