

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

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

Type de formation :

Formation Professionnalisante

Validation :

Attestation de stage

Formacode 34525

**Dates de la Session de Formation : Du 14/11/2022 au 07/02/2023**

<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>- Accueillir la clientèle</li> <li>- Appliquer les techniques de merchandising et de vente</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>	<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>– Etre 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</li> </ul>
<b>Nombre de participants</b>	De 6 à 16 stagiaires maximum par session
<b>Modalités de recrutement</b>	<p><b><u>Information Collective et de Positionnement :</u></b> <b>le 20.10.2022 et le 03.11.2022 à 09h00 à l'ANPEP 100 Rue du Comtat 84300 CAVAILLON</b> <b><u>Phase de positionnement :</u></b> Evaluation des connaissances en calcul et raisonnement logique. *QCM sur la compréhension de consignes écrites et orales pour vérification du niveau écrit en français <b><u>Entretien individuel</u></b> avec le formateur référent sur le projet professionnel en lien avec la formation, la disponibilité et la motivation, analyse du CV à jour Réponse aux candidatures après la 2<sup>nd</sup>e ICOP et la validation de Pôle Emploi. Les délais d'accès à la formation sont variables en fonction des places vacantes</p>
<b>Durée de la formation</b>	<p><b>395 heures</b> (dont 352 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></p>
<b>Horaires de formation</b>	<p>08h30 – 12h30 / 13h30 – 16h30 Intensité hebdomadaire entre 31.5 et 35 heures, selon résultats du positionnement.</p>
<b>Contenu</b>	<p><b>CONNAISSANCE DU MILIEU PROFESSIONNEL (7 heures)</b> <b>PREPARATION A LA VENTE (65 heures)</b> <b>LES TECHNIQUES DE VENTE EN BOULANGERIE PATISSERIE SNACKING (68 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</b> <b>Soutien personnalisé, remise à niveau, Coaching</b> <b>(Jusqu'à 98 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> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>1 poste informatique par stagiaire</b> équipé des logiciels bureautique, logiciel de gestion, comptabilité, paie, accès à internet haut débit, imprimante, photocopieur, vidéoprojecteur.</li> </ul> <p>Exercices d'application - Mise en Situation Professionnelle – 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 et de validation</b>	<p><b>Attestation d'entrée en formation - Plan Individuel de Formation</b></p> <p><b>Attestation de compétences</b></p> <p><b>Attestation de fin de formation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Feuilles de présence émargées quotidiennement par l'apprenant ;</li> <li>Grilles de positionnement et de progression en début, à mi-parcours et en fin de formation (résultats consignés dans le <b>cahier de bord stagiaire</b>)</li> <li>Evaluation formative tout au long de la formation ;</li> <li>Evaluation sommative en fin d'un module, ou en fin de formation ;</li> </ul> <p>Evaluation de satisfaction de l'apprenant en fin de formation et mi-parcours pour les formations longues</p> <p>Questionnaire d'évaluation de la satisfaction en fin de formation et suivi à 6 mois</p> <p>Pour les bénéficiaires en situation de handicap : adaptation possible des modalités de formation et de certification, accompagnement par le référent TH d</p> <p>Attestation de compétences et un certificat de réalisation</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>Lieu de formation</b>	<u>Accessibilité</u>	<b>Contact</b>
<p><b>ANPEP</b></p> <p>100, Rue du Comtat, Bât A</p> <p>84300 CAVAILLON</p> <p>Tél. : 04.90.74.25.47</p> <p>contact@anpep</p>	<p>Parkings gratuit à proximité</p> <p>Transports en commun : à 200 mètres</p> <p>Accessibilité aux personnes à mobilité réduite</p> <p>Restauration sur place et à proximité</p>	<p>VIGNON Julie</p> <p>Tél. : 04.90.74.25.47</p> <p><a href="mailto:contact@anpep.fr">contact@anpep.fr</a></p> <p>-</p> <p><b>Contact de l'agence Pôle Emploi</b></p> <p><a href="mailto:Formation.84493@pole-emploi">Formation.84493@pole-emploi</a></p>