

« 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

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"> - Accueillir la clientèle - Appliquer les techniques de merchandising et de vente - 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	<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 – Etre 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
Nombre de participants	De 6 à 16 stagiaires maximum par session
Modalités de recrutement	<p>Information Collective et de Positionnement : le 20.10.2022 et le 03.11.2022 à 09h00 à l'ANPEP 100 Rue du Comtat 84300 CAVAILLON Phase de positionnement : Evaluation des connaissances en calcul et raisonnement logique. *QCM sur la compréhension de consignes écrites et orales pour vérification du niveau écrit en français Entretien individuel 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 2nde ICOP et la validation de Pôle Emploi. Les délais d'accès à la formation sont variables en fonction des places vacantes</p>
Durée de la formation	<p>395 heures (dont 352 h en Centre de formation et 70 h en Entreprise) Durée personnalisée en fonction des besoins du stagiaire durant la phase de positionnement</p>
Horaires de formation	<p>08h30 – 12h30 / 13h30 – 16h30 Intensité hebdomadaire entre 31.5 et 35 heures, selon résultats du positionnement.</p>
Contenu	<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) Techniques de recherche de stage / Techniques de recherche d'emploi Soutien personnalisé, remise à niveau, Coaching (Jusqu'à 98 heures en fonction des résultats aux tests de positionnements Phase de formation en situation de travail en entreprise (70 heures)</p>

	Une période en entreprise à temps plein, selon les horaires de l'entreprise	
Modalités pédagogiques (%)	<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>	
Moyens Pédagogiques	<p>Formation individualisée</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 poste informatique par stagiaire équipé des logiciels bureautique, logiciel de gestion, comptabilité, paie, accès à internet haut débit, imprimante, photocopieur, vidéoprojecteur. <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>	
Modalités d'évaluation et de validation	<p>Attestation d'entrée en formation - Plan Individuel de Formation</p> <p>Attestation de compétences</p> <p>Attestation de fin de formation</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ 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 cahier 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 Questionnaire d'évaluation de la satisfaction en fin de formation et suivi à 6 mois Pour les bénéficiaires en situation de handicap : adaptation possible des modalités de formation et de certification, accompagnement par le référent TH d <p>Attestation de compétences et un certificat de réalisation</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	
Lieu de formation	<u>Accessibilité</u>	Contact
<p>ANPEP 100, Rue du Comtat, Bât A 84300 CAVAILLON Tél. : 04.90.74.25.47 contact@anpep</p>	<p>Parkings gratuit à proximité Transports en commun : à 200 mètres Accessibilité aux personnes à mobilité réduite Restauration sur place et à proximité</p>	<p>VIGNON Julie Tél. : 04.90.74.25.47 contact@anpep.fr - Contact de l'agence Pôle Emploi Formation.84493@pole-emploi</p>