

## « Actions de formation conventionnées – POLE EMPLOI 2019 »

### EMPLOYE(E) POLYVALENT(E) PRODUITS FRAIS (Parcours PIC)

Type de formation :

**Formation Professionnalisante**

Validation :

**Attestation de stage**

<b>Objectif</b>	Permettre au demandeur d'emploi d'accéder à un emploi précis par l'acquisition de connaissances, compétences professionnelles et le renforcement de capacités professionnelles immédiatement opérationnelles en entreprise.
<b>Public</b>	Tout demandeur d'emploi inscrit, indemnisé ou non.
<b>Pré-requis</b>	Niveau V (CAP/BEP) Notions de gestion et/ou comptabilité Bonne élocution et bonne présentation <ul style="list-style-type: none"> <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, port de charge lourde, problèmes vertébraux, fatigabilité nerveuse et physique, bégaiement</li> </ul>
<b>Vérification des pré-requis</b>	*Evaluation des connaissances en calcul, gestion, comptabilité, raisonnement logique. *QCM 100 questions sur la compréhension de consignes écrites et orales pour vérification du niveau écrit en français <u>Entretien individuel</u> avec le formateur référent sur le projet professionnel en lien avec la formation, la disponibilité et la motivation.
<b>Durée de la formation</b>	<b>518 heures</b> (dont 448 h en centre de formation et 70 h en Entreprise), 2 semaines de stage en entreprise en une seule période
<b>Amplitude horaire</b>	8h45 – 12h / 13h30 – 16h45(temps complet) -
<b>Contenu</b>	Un parcours de formation personnalisé et individualisé selon les besoins des stagiaires sur le module Savoirs de Base  <b>Module Savoirs de Base – 140 h</b> <b>Module 1 : Apprentissage des savoirs de base.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Français :</li> <li>• Mathématiques</li> </ul> <b>Module 2 : Amélioration des savoirs de base dans le monde de l'entreprise.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Communication orale</li> <li>• - Communication écrite</li> </ul> <b>Module 3 : Acquisition- Perfectionnement des savoirs de base élémentaires et des techniques de base du métier / secteur visé dans le parcours intégré.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Communication externe :</li> <li>• Mathématiques appliquées</li> <li>• Développer les comportements attendus dans les métiers / secteurs visés</li> </ul> <b>Employé Polyvalent Produits Frais – 238h</b> <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> <b>HYGIENE / SECURITE</b>

	<p><b>PREPARATION A LA VENTE</b></p> <p><b>LA VENTE</b></p> <p><b>Module Postures professionnelles – 14h</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Comprendre la culture de l'entreprise et son fonctionnement :</li> <li>Communiquer et adapter sa posture professionnelle</li> </ul> <p><b>HACCP – 35h</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aliments et risques pour le consommateur</li> <li>Les fondamentaux de la réglementation</li> <li>Le Guide des bonnes pratiques d'hygiène. Quelles règles faut-il appliquer, pourquoi et comment ?</li> </ul> <p><b>Techniques de recherche d'emploi digitales- 21heures</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>TRE Classique</li> <li>Initiation à la navigation et à l'utilisation du matériel (souris – matériel)</li> <li>Utilisation des Réseaux Sociaux</li> <li>Utilisation des sites de recherche d'emploi avec une attention particulière sur l'utilisation et la valorisation de pole-emploi.fr</li> </ul> <p><b>Stage pratique en entreprise – 70 heures</b></p> <p>Stage à temps plein sur deux semaines consécutives, horaires de l'entreprise</p>
<b>Modalités pédagogiques (%)</b>	<p>Un parcours de formation personnalisé et individualisé selon les besoins des stagiaires sur les thèmes suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Coaching</li> <li>Savoir être</li> <li>Suivis individuels (éviter le décrochage)</li> <li>Une pédagogie innovante et diversifiée</li> </ul> <p>Nombre d'heures stage en Entreprise : 11%</p> <p>Nombre d'heures d'enseignement théorique : 89%</p> <p>Nombre d'heures Mise en situation Professionnelle (Individuel) : 11%</p> <p>Nombre d'heures de travail personnel : 28%</p>
<b>Moyens Pédagogiques</b>	<p><b>Formation individualisée</b> : un formateur par salle toute la durée de la formation</p> <p><b>1 poste informatique par stagiaire</b> équipé des logiciels bureautique et de comptabilité, accès à internet haut débit, imprimante, photocopieur, tableau, vidéoprojecteur,...</p> <p>Exercices d'application</p> <p>Mise en Situation Professionnelle</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</b>	<p><b>Evaluations formatives tout au long du parcours</b></p> <p><b>Attestation de compétences</b></p> <p><b>Attestation de fin de formation</b></p>
<b>Intervenants</b>	<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>
<b>Nombre de participants</b>	<p><b>12</b> stagiaires maximum par session</p>

Lieu de formation	Information collective	Dates session	Contact
<b>SIGMA FORMATION</b>	<p><b>LE 02 MAI</b></p> <p><b>8H 45</b></p> <p><b>POLE EMPLOI LE CANNET</b></p> <p><b>DES MAURES</b></p> <p>Apporter un CV à jour</p>	<p><b>Du 13/05 /2019</b></p> <p><b>au 10/09/2019</b></p> <p><b>interruption du</b></p> <p><b>05 au 16 aout</b></p>	<p>Christiane CHIARONI</p> <p><a href="mailto:Contact-brignoles@sigma-formation.fr">Contact-brignoles@sigma-formation.fr</a></p> <p>04 98 05 84 02</p>