

# Employé(e) polyvalent(e) produits frais +suivi renforcé



**PUBLIC :** Tout demandeur d'emploi inscrit, indemnisé ou non.

## OBJECTIFS

A la fin de la session, les participants seront en capacité :

- D'accéder à un emploi sur un poste d'employé libre-service
- De mettre en œuvre les compétences de base du métier
  - Préparer, découper et présenter les produits frais
  - Mettre en rayon les produits
  - Appliquer la réglementation en matière d'hygiène alimentaire
  - Tenir une caisse

## EVALUATION ET VALIDATION

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.

## CONDITIONS D'ADMISSIONS

Phase de positionnement :



## CONTENU

FORMATION PROFESSIONNELLE

CONNAISSANCE DU MILIEU PROFESSIONNEL (17 heures)

DECOUVERTE DES SPECIFICITES DES PRODUITS FRAIS (191 heures)

- Boulangerie-Pâtisserie
- Poissonnerie
- Boucherie/Volaille
- Charcuterie/Fromage
- Fruits & Légumes

TENUE DU RAYON (42 heures)

HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE-CERTIFICATION HACCP (45 Heures)

- Aliments et risques pour le consommateur
- Les fondamentaux de la réglementation
- Le Guide des bonnes pratiques d'hygiène. Quelles règles faut-il appliquer, pourquoi et comment ?

Evaluation des connaissances en calcul et raisonnement logique, 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.  
Test psychotechniques : Non

## MODALITE PEDAGOGIQUE

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

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%

L'Organisme de Formation met en œuvre les moyens pédagogiques, matériels et humains nécessaires à la formation dans le respect de la qualification visée.

## EQUIPE PEDAGOGIQUE

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.

## ACCESSIBILITE

Accessibilité aux personnes à mobilité réduite sur le site. Un référent handicap sera à votre écoute.

GESTION DES STOCKS : notions (11 heures)

GESTES ET POSTURES (14 heures)

COMMUNICATION ET INFORMATION CLIENTELE (28 heures)

SUIVI RENFORCE A L'EMPLOI (70 h)

- Techniques de recherche de stage / Techniques de recherche d'emploi 21h
- Soutien en présentiel et/ou FOAD, remise à niveau, en présentiel et/ou FOAD, Coaching
- (145 h max en fonction des résultats aux tests de positionnement)

Phase de formation en situation de travail en entreprise (105 heures)

Une période en entreprise à temps plein, selon les horaires de l'entreprise

## PRE REQUIS

Niveau 3 (ex-niveau V - CAP/BEP)

Français lu, parlé et bon niveau d'orthographe

Bonne élocution et bonne présentation

Aptitudes et savoir être requis :

Motivé, organisé, rigoureux, autonome, 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, port de charges lourdes, problèmes vertébraux, fatigabilité nerveuse et physique

## DATE - DURÉE - DELAI D'ACCES

**Dates** : du 08/03/2024 au 02/08/2024

**Informations collectives** :

30/01/2024 9h et 19/02/2024 à 9h

**PONT : 15 Juillet 2023**

Horaires de formation  
8h30 12h -13h 16h30

Personnalisation du parcours :

Parking gratuit dans les rues à proximité + modalités de restauration à proximité (Boulangeries + Intermarché...)

Si parcours total 689 heures (dont 584 h en Centre de formation et 105 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 : à définir

## DEBOUCHES

### Emplois :

- Personnel de caisse
- Magasinage et préparation de commandes
- Mise en rayon libre-service

## PASSERELLES

Poursuite de formation  
Titre professionnel Employé (e) Commercial (e) de niveau 3 (BEP/CAP).

## TARIF

La formation est entièrement financée par le pôle emploi. Il n'y a pas de reste à charge pour le demandeur d'emploi.

## CONTACT ET IIEU

Référent formation : Laetitia BOREDA  
Mail : [contact-saint-maximin@sigma-formation.fr](mailto:contact-saint-maximin@sigma-formation.fr)  
OU  
[laetitia.boreda@sigma-formation.fr](mailto:laetitia.boreda@sigma-formation.fr)  
Tél : 04 98 84 12 05

## NOMBRE DE PARTICIPANTS

12 places

Sigma Formation antenne de Provence Verte  
Adresse : 141 CHEMIN DE LA GARE  
83470 Saint Maximin la Ste Baume