

P387 – PIC Travailler en commerce alimentaire ou métiers de bouche Saint-Dizier

Objectif général

- La formation devra permettre de découvrir ou confirmer un projet autour des 4 thématiques : vente alimentaire, restauration, métiers de bouche et ouvrier en agro-alimentaire.

Pré-requis et public

- Demandeurs d'emploi en démarche de validation d'un parcours professionnel dans le secteur ciblé, validé avec un conseiller Mission Locale, Pôle Emploi, Cap Emploi.
- Résistance à la station debout prolongée, au port de charges, présentation correcte.
- Public motivé inscrit dans un des 4 domaines cibles, mobilité souhaitée.
- Maîtrise des compétences du socle (lire, écrire, compter, autonomie, logique).

Modalités de recrutement

- Recrutement effectué en partenariat avec les prescripteurs Pôle Emploi, Mission Locale et Cap Emploi.
- Information collective, suivie de tests d'aptitudes et d'un entretien individuel de motivation.

Niveau d'entrée : sans niveau spécifique

Niveau de sortie : sans niveau spécifique

Durée et date

- En centre : 210 h
- En entreprise : 70 h

Soit une durée totale de 280 h pour un parcours moyen.

Durée hebdomadaire : 31h30. Horaires en centre : du lundi au jeudi de 8h30 à 12h00 et 13h00 à 16h30 et vendredi de 8h30 à 12h00.

Du 20/05/2019 au 25/07/2019

N° carif : /

Siège Social

132 rue de la poudrière
ZI Les Franchises 52200 Langres

T: 03 25 87 02 51 F: 03 25 90 85 72
langres@poinfor.org

Chaumont

48 rue de la Chavoie
52000 Chaumont
T: 03 25 32 26 98
F: 03 25 90 85 72
chaumont@poinfor.org

Saint Dizier

66 avenue du Gal. Giraud
52100 Saint Dizier
T: 03 25 04 38 60
F: 03 25 90 85 72
saint.dizier@poinfor.org

Migennes

131 avenue Jean Jaurès
89400 Migennes
T: 03 86 80 38 28
F: 03 25 90 85 72
migennes@poinfor.org

La Chapelle Saint Luc

8 avenue du Président Coty
10600 La Chapelle Saint Luc
T: 03 25 70 47 47
F: 03 25 90 85 72
la-chapelle-saint-luc@poinfor.org

Contenu

Module 1 : Accueil des bénéficiaires	3 h 30
Module 2 : Connaissance du marché du commerce alimentaire et des métiers de bouche et des contraintes du secteur	28 h
Module 3 : Validation/confirmation de projet en lien avec l'autonomie et la mobilité géographique	35 h
Module 4 : TRE et gestion de l'alternance	21 h
Module 5 : Connaissance des filières de formation spécifiques aux métiers de bouche et commerce alimentaire	7 h
Module 6 : HACCP	7 h
Module 7 : Gestes et postures	7 h
Module 8 : Accueil du client et techniques de vente	35 h
Module 9 : Communication et image de soi	14 h
Module 10 : Immersions et découverte des métiers	35 h
Module 11 : SST	14 h
Module 12 : Bilan final	3 h30
Stage en entreprise	70 h

Validation

- Attestation de fin de formation
- Certification Sauveteur Secouriste du Travail
- Attestation de compétences acquises

Coût pédagogique : 2 205,00 € (prise en charge par Pôle Emploi Grand Est).

Effectif

- Groupe de 10 personnes

Lieux de formation

- Dans les locaux de POINFOR
 - 66 Avenue du Général Giraud – 52100 SAINT-DIZIER

Contact

- Sarah GARCIA ☎ 03.25.04.38.60 / sarah.garcia@poinfor.org

Cette formation bénéficie d'un financement de Pôle Emploi Grand Est



<http://www.formation.grandest.fr>

<https://fr-fr.facebook.com/poinfor>

www.poinfor.org