

Employé(e) Polyvalent(e) Produits frais

Formation Professionnalisante Modulaire

Objectifs de la formation

Cette formation permet d'acquérir des compétences professionnelles complémentaires et/ou actualiser des connaissances nécessaires à l'exercice du métier d'employé(e) polyvalent(e) en produit frais.

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

- réceptionner et contrôler des marchandises
- utiliser des documents commerciaux
- approvisionner un rayon : Préparer, découper et présenter les produits frais
- faire les réassorts et la rotation de produits frais
- communiquer et informer les clients
- gérer des stocks (cadencier/commandes)
- connaître et appliquer les gestes et postures liées à la manutention
- connaître et appliquer les règles d'hygiène et sécurité alimentaire (chaîne du froid, traçabilité, DLC, DLUO ...)
- appliquer la législation commerciale et sociale.

Type d'emplois accessibles

- Employé(e) polyvalent(e) en petite, moyenne et/ou grande surface alimentaire (caisse et rayon)
- Employé(e) polyvalent(e) en boulangerie, poissonnerie, boucherie/volaille, charcuterie/fromage, fruits et légumes, en magasin BIO, en grande surface, ...

Publics Visés

- Demandeur d'emploi inscrit au Pôle Emploi, indemnisé ou non
- Travailleur Non-Salarié (TNS)
- Salarié
- Jeune (16-25 ans)
- Personne en Situation de Handicap (PSH)

Durée (indicative et ajustable selon les besoins des personnes)

487 H (maximum pour tous les modules)

70 H de formation en situation de travail en entreprise

Programme de la formation

Module 1

Connaissance du milieu professionnel

Module 2

Découverte des spécificité des produits frais

Module 3

Tenue de rayon

Module 4

Hygiène et sécurité alimentaire – Certification HACCP

Module 5

Gestion des stocks

Module 6

Gestes et postures

Module 7

Communication et information clientèle

Autres Modules

Remise à niveau

Les méthodes mobilisées

Formation individualisée

La méthodologie repose sur les principes fondateurs de l'éducation cognitive. Elle est individualisée dans les parcours qu'elle propose, les contenus dispensés, la pédagogie mise en œuvre et dans le suivi personnalisé des apprenants. Elle s'appuie sur la mise en œuvre de phases de travail individuelles et collectives à partir d'outils ludiques, attractifs et innovants (plateforme LMS, Serious Games...)

Equipements et outils

Postes informatiques équipés des logiciels bureautique, accès à internet haut débit, accès à la FOAD, imprimante, photocopieur, vidéoprojecteur...
Supports pédagogiques et exercices d'application fournis à chaque stagiaire - Mise en Situation Professionnelle – FOAD – Escape Games.

Modalités d'évaluation

- Evaluation formative et auto-évaluation tout au long de la formation.
- Attestation de fin de formation, bilan individuel à la fin de la formation.

Conditions d'accès

Prérequis, Aptitudes & savoir être requis :

- Français : lu, parlé et écrit. Bonne élocution
- Motivé, organisé, rigoureux, autonome, goût des contacts humains, bonne résistance physique, savoir travailler en équipe

Contre-indications :

- Difficulté de station debout prolongée, port de charges lourdes, problèmes vertébraux, fatigabilité nerveuse et physique

Personne en Situation de Handicap (PSH) :

- Adaptation du dispositif d'accueil pour les personnes en situation de handicap (le cas échéant)
- Des référents handicaps sont mobilisés pour accueillir et informer la personne, participer à l'organisation du parcours de formation, communiquer sur l'accessibilité, assurer le lien avec les partenaires...
- Personnalisation du parcours → déploiement de mode de compensation

Modalités de recrutement et délais d'accès

Information collective ou Rendez-Vous individuel et Entretiens de positionnement (ICOP/RDVIP)

- ➔ Se Munir d'un **CV** et de **VOS IDENTIFIANTS D'ACCES A VOTRE EMAIL** (votre email et votre mot de passe)

Phase de positionnement :

- Passation de tests de positionnement + Entretien individuel de motivation
- Analyse du CV + Détermination d'un Plan Individuel de Formation

Information/réponse suite candidature : le candidat sera informé dans les jours suivants la dernière ICOP et/ou RDVIP

Prochaine(s) session(s)

Plusieurs sessions sont programmées tous les semestres.

Nous contacter pour obtenir les dates et lieux précis, à l'adresse suivante: dg@aecd.fr