



N° Siret : 189 740 111 00019
Déclaration d'activité : 98 97 02298 97

Établissement accueillant
le public à mobilité réduite



« Avec La
Chambre de Métiers,
je me forme, j'avance »

Plus-value de la formation

Suivi et accompagnement
pendant et après la
formation

Validation

Attestation de formation
Certification possible

CONTACT

URMA Sud
65 rue du Père Lafosse
Campus Pro - 97410 Saint-Pierre
fc2formation@cma-reunion.fr

Tél. **0262 96 12 66**

www.artisanat974.re

EMPLOYABILITE ET INSERTION PROFESSIONNELLE (EIP)

Vente pâtisserie, snacking et confection de gâteaux de voyage

Financé dans le cadre du Pacte Réunionnais d'Investissement dans les Compétences

URMA : Saint Pierre

DATE - DUREE

- Session Vente Pâtisserie, snacking, confection de gâteaux de voyage : 13/03/2023 au 31/10/2023 (**entrée et sortie permanente**)
- Durée : 1050 heures dont 490 heures maxi. en Centre, 560 heures maxi en entreprise
- Tarif : Financé par la Région

MODALITES D'ACCES

- Information collective 02/03/2023 à 08h30 - URMA de Saint Pierre Campus professionnel
- Entretien individuel

OBJECTIFS

- Acquérir des compétences techniques professionnelles correspondant aux attentes des entreprises dans un métier du secteur artisanal retenu par le candidat
- Favoriser le retour à l'emploi par l'obtention d'une attestation de compétences ou d'une certification professionnelle (notamment sur la base des certifications du réseau des Chambre de Métiers et de l'Artisanat).

PUBLICS - PRE REQUIS

- Demandeurs d'emploi ayant au minimum 18 ans
- Niveau 4 maximum (possibilité d'avoir un diplôme infra BAC type CAP/ BEP).
- Pré-requis: savoir lire, écrire, compter. Etre motivé par un projet formatif et/ou d'insertion professionnelle bien réfléchi.

CONTENUS DE LA FORMATION

- Développement des compétences transversales (bureautique, organisation, hygiène, sécurité...)
- Développement des compétences techniques en vendeur en pâtisserie, snacking, confection de gâteaux de voyage pour insertion dans le secteur de l'alimentation.
- Si la formation est certifiante le contenu respectera le référentiel de certification.
- Stages en entreprise dans le métier retenu.

METHODE ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- Salle banalisée - atelier - vidéo projecteur - support de formation
- Démarche active

MODALITES D'EVALUATION

- Test de positionnement écrit et/ ou oral.
- Bilans: intermédiaire, final.
- QCM et / ou exercices d'application et / ou mise en situation
- si formation certifiante : examen final ponctuel (écrit, oral et pratique)

DEBOUCHES

Emploi /Formation de niveau supérieur / Poursuite de formation / Création d'entreprise

Intervenant

Intervenants disposant d'une expertise dans l'accompagnement et la formation