



INFORMATIONS COLLECTIVES

lundi 16 octobre - 10H00 / lundi 23 octobre - 10H00

Lieu : CFA du Roannais

Vous êtes demandeur d'emploi

Avec la Préparation Opérationnelle à l'Apprentissage

Découvrez des secteurs qui recrutent et bénéficiez d'une formation

PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS

- ▶ Public concerné :
 - Jeunes de 16 à 29 ans
 - Demandeurs d'emploi, inscrits à Pôle Emploi
 - Sans limite d'âge pour les travailleurs handicapés, les porteurs de projet de création ou reprise d'entreprise et les sportifs de haut niveau
- ▶ Prérequis :
 - Savoir lire, écrire et compter
 - Être motivé, s'engager à apprendre
 - Être disponible pour suivre la formation
 - Être en capacité de pratiquer les 4 métiers de cette POA

DURÉE ET RYTHME DE LA FORMATION

- ▶ 455 heures au CFA à partir du 4 décembre 2023
- ▶ 245 heures en entreprise, soit 7 semaines

DÉLAI D'ACCÈS ET CÔÛT DE LA FORMATION

- ▶ Dispositif gratuit avec une indemnité pour les participants

LIEU ET ACCESSIBILITÉ DE LA FORMATION

- ▶ CFA du Roannais
155 route de Briennon 42300 MABLY
04 77 44 83 50 - cfa.roannais@cfa.fr
- ▶ Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Ne pas hésiter à contacter notre référent handicap Philippe LAGENETTE.



La POA, c'est quoi ?

La Préparation Opérationnelle à l'Apprentissage permet à des jeunes de 16 à 29 ans, aujourd'hui insuffisamment préparés, de mettre toutes les chances de leurs cotés afin d'intégrer une formation en apprentissage.

Ce parcours d'accompagnement personnalisé, permet aux jeunes d'identifier et d'acquérir les compétences de base et transversales nécessaires pour réussir la formation visée et l'intégration en entreprise suite à la Préparation Opérationnelle à l'Apprentissage.

Les POA sont financées par l'Etat, dans le cadre du Plan d'Investissement dans les Compétences (PIC).



Voir toutes les formations sur opcoep.fr

Objectifs et compétences visés

- ▶ Identifier ses compétences et ses connaissances
- ▶ Consolider des savoir-faire de base
- ▶ Développer des savoir-être professionnels (travail en équipe, ponctualité, autonomie,...)
- ▶ Sécuriser son entrée en apprentissage
- ▶ Conclure un contrat d'apprentissage

Programme de la formation 35 h/semaine

- ▶ Module Projet / Social - Communication
 - Suivi du parcours de formation
 - Connaissance et valorisation de soi
 - Parcours de formation et professionnel
 - Motivations, centre d'intérêts
 - Compétences
 - Soft skills
 - CV, lettre motivation, entretien
 - Comportement citoyen
 - Communication verbale et non verbale
- ▶ Module Métiers
 - Découverte de quatre métiers : Boucherie, Boulangerie, Charcuterie, Pâtisserie
 - Immersion plateaux techniques
 - Préparation des stages en entreprise
 - Accompagnement à la recherche d'un maître d'apprentissage
 - Connaissance de l'entreprise
- ▶ Module pédagogique
 - Remise à niveau en français et mathématiques
 - Vocabulaire et savoir professionnel
 - Compétences numériques

Suivi et modalités d'évaluation

Chaque apprenant a un espace de suivi dématérialisé consultable par tous les intervenants (apprenant, responsables légaux, formateurs). L'apprenant sera soumis à un bilan de fin de formation. La formation SST sera validée par une certification.

Modalités de sélection

- Information collective et test de positionnement
- Entretien individuel si nécessaire

Débouchés

L'apprenant pourra prétendre à un contrat d'apprentissage dans les métiers suivants :

- ▶ Boucherie
- ▶ Boulangerie
- ▶ Charcuterie
- ▶ Pâtisserie

Méthode Pédagogique et mise à disposition

- Cours en salle
- Cours en laboratoires alimentaires
- Travail de groupe avec ou sans outil informatique
- Utilisation de l'outil numérique
- Retours d'expérience entreprises

Matériel obligatoire

- Classeur, feuilles, stylos
- Calculatrice
- Tenue professionnelle règlementaire (une liste sera communiquée lors de l'information collective)

Contact

Daisy GUILLARD
 Référente Formation Continue
 04 77 44 83 56 - guillard.d@cfa.fr