

Préparation à un apprentissage dans les métiers de la Boulangerie-Pâtisserie-Vente conseil en alimentation

Validation du socle de connaissances et de compétences professionnelles

FICHE FORMATION

OBJECTIFS

- Valider un socle de connaissances et de compétences professionnelles
- Se préparer à un apprentissage avec des entreprises partenaires

CONTENUS

- Connaissance de l'environnement professionnel
- Connaissances technologiques : les produits, le matériel, les techniques et le vocabulaire spécifique
- Mise en application en plateaux techniques
- Sciences et Mathématiques appliquées
- Hygiène, Protocole nettoyage et Gestes et Posture
- Français Langue Etrangère contextualisé métiers
- Posture professionnelle et pouvoir d'agir
- Parcours et accompagnement individualisés

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Mise en situation professionnelle
- Cours magistraux et théoriques
- Etudes de cas
- Apprentissage pratique
- Exercices d'évaluations
- Plateforme en ligne de ressources et exercices

PUBLICS

Demandeurs d'emploi

PRE-REQUIS

Niveau A2 en langue française. Avoir au minimum 18 ans.

ACCESSIBILITE

Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.

VALIDATION

Attestation de compétences délivrée par le Greta de Grenoble

MODALITES DE VALIDATION

- Evaluations en cours et fin de formation

MODALITES DE FINANCEMENT

- Préparation Opérationnelle à l'Emploi Individuelle (France Travail)

MODALITES D'ADMISSION

Réunions d'information collectives (test de positionnement et entretien)

DATES REUNIONS COLLECTIVES D'INFORMATION

Jeu 9 janvier 13h-16h30

Mardi 14 janvier 9h-12h

LIEU(X) DE FORMATION

6 rue Alfred de Vigny
38000 Grenoble



DATES DE FORMATION

du 10 mars au 31 mai 2025
Alternance du mois de juillet 2025 au mois de juillet 2026.

CONTACT

Anne-Laure MARTIN

06 61 74 04 02

04 76 70 81 16

almartin@gretadegrenoble.fr

LES + DE LA FORMATION

Qualité des plateaux techniques et expertise des intervenants

Pour l'apprentissage Aucun frais à la charge de l'apprenti

