



# Consolidation de Projet Professionnel Métiers de Bouche et de l'Alimentation » LADAPT MARNE Formation

Mise à jour : 04/03/24

Secrétariat admissions : Sandrine MAGNIER – [magnier.sandrine@ladapt.net](mailto:magnier.sandrine@ladapt.net)

Votre interlocuteur : SENECHAL Pascale – [senechal.pascale@ladapt.net](mailto:senechal.pascale@ladapt.net) - 2 bis, rue Pierre Bérégofoy 51530 CORMONTREUIL

## EN PRATIQUE

### OBJECTIFS

L'action Consolidation du Projet Professionnel Métiers de bouche et de l'alimentation prépare les stagiaires à l'emploi direct et/ou à une entrée en formation qualifiante dans le secteur et le bassin d'emploi concernés. Alternant périodes en centre et en entreprise, les stagiaires développent les qualités relationnelles essentielles et acquièrent les compétences et gestes de base les rendant employables et autonomes.

Un accompagnement individuel en parallèle des enseignements permet à chaque stagiaire de lever les freins à sa réussite et ainsi de se concentrer sur son parcours de formation.

### TARIF / FINANCEMENT

- Dans le cadre du Programme Régional de Formation de la Région Grand Est
- Reste à charge 0 €

### DUREE

- En centre : 280 h
- En entreprise : 140 h

### DELAIS D'ACCES

#### Les sessions de 2024 :

- 19 février 2024
- 09 avril 2024

Le recrutement commence un mois avant le début de la formation.

## ■ CONDITIONS D'ENTREE

### Les prérequis :

- De niveau infra IV prioritairement
- Sachant lire, écrire et compter

### Le public cible :

Tous demandeurs d'emploi ayant un projet professionnel réfléchi dans les métiers de bouche et de l'alimentation et orientés par Pôle Emploi, Mission Locale ou Cap Emploi

## ■ METHODE MOBILISEE (en présentiel)

### Domaine théorique :

- Accueil et intégration
- Diagnostic et positionnement
- Construire son projet professionnel
- Découverte des formations
- Remise à niveau pour l'insertion professionnelle
- Développer un comportement gagnant et lever les freins
- Bilan et suivi du plan d'action

### Domaine technique :

- Première approche de la technologie culinaire
- Découverte des métiers
- Préparation à l'intégration en entreprise

### Domaine professionnel :

- Plateaux métiers : boulanger, pâtissier, boucher-charcutier-traiteur, chocolatier-glacier-confiseur, crémier-fromager
- Immersion en entreprise (2 périodes de stage).

**Rythme** : 32 h/semaine en centre et 35h/semaine en entreprise.

**Horaires** : adaptés aux centres et aux entreprises.

## ■ MODALITES D'ACCES

Entrée / Sortie permanente

## ■ CHIFFRES CLEFS 2023

Taux d'assiduité : 83%  
Taux de satisfaction : 95%  
Taux de validation du projet professionnel : 100%  
Nombre de bénéficiaires accompagné(e)s : 10

## ■ LIEUX DE LA FORMATION

### LADAPT Marne Formation

2 bis rue Pierre Bérégofoy  
51530 CORMONTREUIL

### GRETA DE LA MARNE

20 rue des Augustins  
51100 REIMS

## ■ INTERVENANTS

Conseillers en Insertion Professionnelle, formateurs, psychologues certifiés et expérimentés issus du monde professionnel

## ■ ACCES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Accès PMR, « Personne à mobilité réduite » (entrée en formation selon avis du médecin expert)

Référente Handicap : Julienne BAUDET

## ■ MODALITES D'EVALUATION

Evaluations continues.