

Next Level

Prépa-apprentissage

En partenariat avec

Le CFA CIFCA



C'est quoi?

La prépa-apprentissage # Next Level en partenariat avec le CFA **CIFCA**, ouvre une session de formation de 10 places. Les stagiaires positionnés, après validation de leur projet professionnel, pourront rapidement accéder à l'apprentissage.

Pour qui?

Pour un public **de 16 à 30 ans** peu scolarisé et peu diplômé (MNA ASE, MLDS, Mission Locale, Pôle Emploi) ayant le niveau A2 (niveau intermédiaire).

Pendant combien de temps?

Un parcours de 350h maximum (De 70h à 150h au Centre de formation en fonction des besoins & de 200h au CFA), à raison de 35h hebdomadaires.

C'est quand?

Le 2 novembre 2022.

Est-ce que c'est rémunéré?

Les stagiaires, sous réserve de fournir les documents administratifs demandés, sont rémunérés par l'ASP.

C'est où?

La formation a lieu sur deux sites: Vitry-sur-Seine & Nanterre



Diplômes préparés par le CIFCA:

- CAP Equipier Polyvalent du Commerce

- Réaliser des opérations de réception, de contrôle et de stockage des produits dans le respect des règles d'hygiène
- Apprentissage des techniques de commercialisation de produits ou de services
- Connaissance des circuits de distribution, des modes d'approvisionnement
- Assurer la valorisation des produits et leur préparation marchande
- Appliquer les règles d'hygiène liées à la manipulation des produits
- Assurer l'accueil, le conseil, la vente, l'encaissement et participe ainsi à la fidélisation du client.

- CAP Primeur

- Réaliser des opérations de réception, de contrôle et de stockage des marchandises
- Préparer les fruits et légumes en vue de leur mise en vente
- Assurer la tenue de l'étal et de la présentation marchande des familles de produits
- Assurer l'accueil, le conseil, la vente, l'encaissement et participe ainsi à la fidélisation du client.

- CAP Crémier Fromager

- Réaliser des opérations de réception, de contrôle et de stockage des produits laitiers dans le respect des règles d'hygiène
- Assurer des préparations à base de produits laitiers
- Assurer la valorisation des produits et leur préparation marchande
- Appliquer les règles d'hygiène liées à la manipulation des produits laitiers
- Assurer l'accueil, le conseil, la vente, l'encaissement et participe ainsi à la fidélisation du client.



FAIRE:

Vitry-sur-Seine

7av. Maximilien Robespierre

94400 Vitry-sur-Seine -

2^{ème} étage

Accès:

T9: Mairie de Vitry

Bus 180 & 132: Mairie de Vitry

Bus 172: Henri de Vilmorin

CIFCA

14, rue des Fillettes

75018 Paris

Accès:

Bus 35 & 60 : Tristan Tzara

Nanterre

10, allée de la Libération

92000 Nanterre - Rez-de-

chaussée

Accès:

Bus 258: La Source

Renseignements:

Tél: 01 46 80 69 48 – 06 31 11 75 89

Mél: porras.patrick@association-faire.fr

Site: <https://www.association-faire.fr/>