

Critère 1 | Indicateurs 1, 2, 3

## POEC LIVREUR (SE) DE REPAS A DOMICILE DANS LES SERVICES A LA PERSONNE - SEINE-SAINT-DENIS - 93 »

Formacode : 21546 / 31807 31808 / 31831 42866 | Code Rome : N4105

### 👉 Prérequis

Les participants devront :

- Avoir bonne expression orale et écrite en français
- Avoir bonne compréhension de lecture
- Avoir le sens de l'accueil et du service
- Capacité à travailler en autonomie
- Permis B (souhaité)

### 👉 Public concerné

Demandeur d'emploi inscrit à Pôle emploi, allocataire du RSA, jeunes sans qualification, identifié par les services insertion du département, résident dans des Quartiers Politiques de la Ville (QPV), inscrit à Cap emploi, salariés en CDD d'insertion (CDDI) dans une structure d'insertion par l'activité économique ou des bénéficiaires de contrat unique d'insertion (CUI) (cf. loi du 5 mars 2014).

### 👉 Accessibilité

Nos locaux sont adaptés à l'accueil de personnes à mobilité réduite et aux personnes en situation de handicap.

Nous sommes compétents pour échanger avec vous et rechercher ensemble des solutions pour vous accueillir, apporter des adaptations de moyens, de rythme, de durée ou un aménagement pédagogique nécessaire au bon déroulement de votre formation.

### 👉 Comment envoyer sa candidature ?

Vous pouvez envoyer votre CV à [l.meuleman@idc-formation.fr](mailto:l.meuleman@idc-formation.fr)

Un test en français et mathématiques sera réalisé au moment de l'entretien de recrutement.

Une appétence à la mobilité géographique est appréciée pour ce poste.

### 👉 Objectifs

- Gérer l'organisation de sa tournée pour le portage de repas à domicile
- Acquérir et appliquer les règles de base d'hygiène et de sécurité
- Développer une posture de service auprès des personnes âgées, dépendantes ou en situation de handicap

### 👉 Durée

**Du 08/11/2021 au 26/01/2022**

35 heures hebdomadaires.

Parcours de formation de 399 heures dont 70 heures de stage pratique en entreprise

### 👉 Délai d'accès

Les candidat(e)s sont invité(e)s à participer **aux réunions d'information collective organisées les mardis 12, 19, 26 octobre et 2 novembre à 10h00.**

Les candidat(e)s ayant réussi ce premier test seront ensuite convoqué(e)s et reçu(e)s individuellement sur rendez-vous pour passer l'entretien de sélection.

Toutes les réunions d'information collective de même que les entretiens individuels auront lieu à l'adresse suivante :

21 AVENUE ALBERT EINSTEIN  
93150 LE BLANC MESNIL  
Téléphone : 06 98 33 06 64

Critère 1 | Indicateurs 1, 2, 3

## 👉 Lieux de la formation

IDC Formation

21 AVENUE ALBERT EINSTEIN

93150 LE BLANC MESNIL

2<sup>e</sup> étage à droite de l'ascenseur

Accès : RER B Le Blanc-Mesnil / Bus 620 Collège Aimé et Eugénie Cotton

ou Bus 45 Isaac Newton

## 👉 Tarifs

Action financée par l'OPCO-EP en partenariat avec Pole emploi

Formation gratuite.

Rémunération possible selon les conditions précisées en réunion d'information.

## 👉 Contact

Laure MEULEMAN

Responsable de Formation

Mobile : 06 98 33 06 64

Email : [l.meuleman@idc-formation.fr](mailto:l.meuleman@idc-formation.fr)

## 👉 Méthodes et modalités

- Formation individualisée organisée en groupes de besoin ou de niveau.
- Positionnement initial, intermédiaire et final effectués sur la Carte de Compétences de la Région Ile-de-France.
- Formation 85% en présentiel et 15% en distanciel
- Accès à notre plateforme LMS.
- Plateaux techniques de découverte des métiers et des secteurs.

## 👉 Contenu de formation

- La réglementation en vigueur appliquée à la livraison des repas à domicile
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaires
- Technique de présentation des plats
- Organiser sa tournée
- Communication et technique relationnelle
- Contribuer au développement durable
- Le rôle de l'alimentation
- Déontologie - éthique professionnelle
- Identifier les particularités des personnes dépendantes et / ou âgées
- Compétences employabilité

- Compétences transverses
- Compétences numériques
- Coaching personnalisé en entretien individuel

## 👉 Modalités d'évaluation

Bilan intermédiaire et final pour mesurer à l'aide de critères objectifs les acquis du bénéficiaire en cours et/ou à la fin de la prestation (Positionnement sur la Carte des Compétences de la Région)

En cours de formation : évaluations d'acquisition des compétences régulières, évaluations formatives (QCM, autodiagnostique) ...

Évaluation de la satisfaction à mi-parcours et en fin de formation

## 👉 Modalités de validation

Attestation de fin de formation

Attestation de compétences

Attestation HACCP

Attestation Bionettoyage

Certificat Sauveteur Secourisme du Travail

## 👉 Indicateurs de résultats

Taux de réussite à la certification : non concerné

Taux de satisfaction (équipements, formateurs, contenu) : 89%

Le cas échéant : Taux d'insertion à l'emploi à six mois : 89%

## 👉 Suite de parcours en formation

Accéder à un contrat en Alternance, ou à l'emploi direct.