

FICHE ACTION	
Intitulé de la formation	PERSEVERANCE
Objectifs de la formation	<p>Regagner en confiance et se remobiliser sur une démarche d'insertion professionnelle</p> <p>Découvrir et valider un projet professionnel principalement dans les secteurs des services aux personnes et de l'hôtellerie restauration</p> <p>Se remettre à niveau dans les savoirs de base pour poursuivre vers une formation qualifiante ou accéder à l'emploi.</p>
Public	Demandeurs d'emploi et bénéficiaires du RSA
Pré requis	<p>Pré requis administratifs : Etre inscrit comme demandeur d'emploi</p> <p>Pré requis pédagogiques : Souhaiter explorer des pistes de projets professionnels principalement dans les secteurs de services à la personne et de l'hôtellerie/restauration</p>
Modalités d'accès à la formation	<p>Sur inscription : emploi.formation@alynea.org</p> <p>Sur prescription : Sur prescription d'un référent ou d'un conseiller emploi/formation</p>
Contenus	<p style="text-align: right;">Durée moyenne individualisée</p> <p>Regagner en confiance et se remobiliser sur une démarche d'insertion professionnelle 140</p> <p>S'intégrer en formation et dans un groupe Faire son bilan personnel et professionnel Elaborer son dossier administratif et pédagogique d'entrée en formation Adopter une communication efficace Gérer son stress et ses émotions</p> <p>Découvrir et valider un projet professionnel principalement dans les secteurs des services aux personnes et de l'hôtellerie restauration 140</p> <p>Acquérir une méthodologie de projet Explorer et découvrir les métiers et les formations : dont plateaux techniques et stages en entreprises Construire un projet professionnel réaliste Confronter son projet à la réalité Valider un projet professionnel Elaborer son plan d'action</p> <p>Se remettre à niveau dans les savoirs de base pour poursuivre vers une formation qualifiante ou accéder à l'emploi. 140</p> <p>Communiquer à l'écrit à l'oral Connaitre les principes de base du développement durable en entreprise Se mettre à niveau en mathématiques et raisonnement logique en lien avec le projet professionnel Comprendre les principes de citoyenneté - laïcité - valeurs de la république et lutter contre les discriminations</p>
Organisation de la formation	Formation incluant deux périodes d'immersion en entreprise et des plateaux techniques en organismes qualifiant dans les métiers de l'hôtellerie/restauration et les services à la personne.

Démarche et méthode	Recueil des attentes et adaptation des contenus aux besoins exprimés Pédagogie active centrée sur l'expérience des apprenants. Individualisation des contenus et des supports de formation Valorisation des apprentissages et des apprenants.
Techniques d'animation	Alternance d'apports théoriques et pratiques, reliés au monde du travail et au projet professionnel
Outils pédagogiques	Utilisation de documentation professionnelle didactisée Livret individuel de formation Immersion sur plateaux techniques en organismes qualifiants
Supports remis	Livret individuel de formation
Equipements nécessaires	Equipement de sécurité pour les plateaux techniques remis par l'organisme.
Evaluations des acquis	Evaluation formative tout au long de l'action Evaluation sommative portant sur tous les champs de la formation Livret pédagogique (journal de bord) renseigné au cours de la formation.
Validation des acquis	Remise d'une attestation de formation reprenant les acquis
Evaluation de la formation	Questionnaire de satisfaction post formation Bilans intermédiaires et finaux collectifs et individuels Remise d'un bilan global de l'action au prescripteur/financeur Remise des synthèses individuelles de parcours
Durée de la formation	560 heures dont :
En centre	420 heures
En entreprise	140 heures
Rythme de la formation	Rythme hebdomadaire de la formation en centre : 20 heures pendant 4 semaines puis 35 heures Rythme hebdomadaire de la formation en entreprise : 35 heures
Date de début de la formation	Action 2 : 23/09/19 (avec pause vacances de Noël du 24/12/2019 au 02/01/2020) Action 3 : 18/11/19
Date de fin de la formation	Action 2 : 05/02/2020 Action 3 : 30/03/2020
Dates de l'information collective	Action 2 : 12/09/2019 à 9 heures Action 3 : 07/11/2019 à 9 heures
Lieux de formation	ALYNEA - 35 rue Brinon - 69100 VILLEURBANNE Accès : Bus C 17 Arrêt Dupeuble
Lieux de l'information collective	ALYNEA - 35 rue Brinon - 69100 VILLEURBANNE Accès : Bus C 17 Arrêt Dupeuble
Effectif	8 à 10 personnes
Profil de l'intervenant	Formateurs - trices en orientation et insertion professionnelle Formateurs - trices en remise à niveau / compétences clés Formateurs - trices / coach professionnels-les
Coût de la formation	Formation gratuite - prise en charge par le Conseil régional Auvergne Rhône Alpes
Prise en charge des coûts de la formation	Conseil régional Auvergne Rhône Alpes
Statut pendant la formation	Stagiaire de la formation professionnelle rémunéré
Contact emploi.formation@alynea.org	