

Accompagnement VAE 24 h - Domaine d'activité "Agroalimentaire" (215)

Proposé dans les départements 21, 58, 71, 89. Frais de certification inclus.

DIJON

Public(s) (H/F)

Tout public
Personne ayant une expérience dans le domaine de la certification visée.

Dates

Entrées et sorties permanentes
Délai d'accès moyen : 15 jours
Du 01/02/2026 au 31/01/2027
Inscriptions du 01/02/2026 au 18/01/2027

Durées

- Durée indicative : 24 Heure(s)
- Durée totale : 24 h (dont 24 h en centre)

Effectif

De 1 à 10

Coût de la prestation

Prise en charge possible en fonction de votre statut.
Coût total max. : 3200.00 € TTC



Vos interlocuteurs

Audrey LEFORT
Conseillère VAE
Tél. : 03 80 41 96 23
audrey.lefort@ac-dijon.fr

Référent handicap

Anne GARNIER
Tél. : 03 45 62 76 16
referent-handicap-gip@ac-dijon.fr

Lieu de la formation

GIP-FTLV de Bourgogne
Site Campus
3 avenue Alain Savary
21000 DIJON

Organisme formateur

GIP-FTLV de Bourgogne
2G rue Général Delaborde, BP 81921
21000 DIJON
Siret : 18210026300025

Organisme responsable

GIP-FTLV de Bourgogne
2G rue Général Delaborde, BP 81921
21000 DIJON
Siret : 18210026300025
N° d'activité : 26210350121
www.gipftlv-bourgogne.fr

- OBJECTIF(S)

Permettre au candidat d'analyser ses expériences professionnelles et/ou extra professionnelles.
Acquérir une méthodologie en vue de la préparation du dossier.
Aider le candidat à compléter le dossier de VAE :
- Choix des activités en cohérence avec le diplôme visé
- Aide à la description des activités
- Préparation du candidat à l'entretien avec le jury.

- PRÉREQUIS

Sans niveau spécifique
- Avoir une expérience en lien avec le diplôme visé
- Pour les séances à distance : disposer de l'équipement nécessaire (ordinateur, tablette ou téléphone, connexion internet, système audio).

- CONTENU

Phase de constitution : Rédaction d'un dossier de faisabilité

Accompagnement individuel avec un spécialiste du diplôme (3h) :
- Analyser l'expérience professionnelle du candidat et faire le lien avec le référentiel du diplôme.
- Sélectionner les activités significatives, qui devront figurer dans le dossier, au regard du diplôme visé et de son référentiel.

Accompagnement collectif (18h) :
- Apporter une méthodologie pour la constitution du dossier VAE: 6 RDV de 3 heures :
- Accompagner le candidat à la description des activités sélectionnées avec le spécialiste du diplôme.

Préparation au passage devant le jury (3h) : Collectif ou individuel.

Formation complémentaire si nécessaire.

- MODALITÉ(S) DE FORMATION

Personnalisation de parcours possible
Au regard du parcours du candidat présenté dans le dossier de faisabilité.
- Formation en partie à distance, en partie en présentiel
- FOAD
- En centre
- Pédagogie adaptée aux personnes en situation de handicap
Personnes en situation de handicap, prenez contact avec le référent handicap de la structure en amont pour une étude préalable des possibilités d'adaptation des modalités en fonction de vos besoins spécifiques et particuliers.

- MOYEN(S) ET MODALITÉ(S) PÉDAGOGIQUE(S)

Document pédagogique, Etude de cas, Jeux de rôle

- MODALITÉ(S) D'ACCÈS

Admission sur dossier

- ÉVALUATION ET RECONNAISSANCE(S) DES ACQUIS

Attestation de fin d'accompagnement VAE
Passage devant un jury (durée : 1h) pour les certifications.
Les frais de certifications sont inclus dans le tarif.

Passage devant le jury pour les certifications :
RNCP38761 CS- Pâtisserie de boutique
RNCP37566 CS - Employé traiteur
RNCP38762 CS - Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie
RNCP38636 CS- Vente-conseil en boucherie
RNCP37313 CS - Boulangerie spécialisée
RNCP37537 CAP - Boulanger
RNCP37533 CAP - Crémier fromager
RNCP37535 CAP - Boucher

RNCP38765 CAP - Pâtissier
RNCP38632 CAP - Chocolaterie-confiserie
RNCP37383 CAP - Poissonnier- écailler
RNCP37534 CAP - Glacier fabricant
RNCP37536 CAP - Mareyage
RNCP38631 CAP - Charcuterie-traiteur
RNCP37699 BAC PRO - Production en industries pharmaceutiques, alimentaires et cosmétiques
(PIPAC)
RNCP37908 BAC PRO - Boulanger-pâtissier
RNCP37602 BAC PRO - Boucher-charcutier-traiteur
RNCP37927 BAC PRO - Poissonnier - écailler - traiteur
RNCP37559 BP - Charcutier - traiteur
RNCP37491 BP - Boulanger
RNCP41043 BTS - Bioqualité