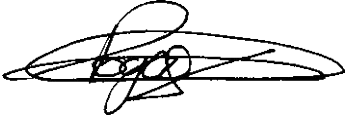




CQP : QUESTIONNAIRE CHARTE ORGANISME DE FORMATION

MISE A JOUR AU 02/12/2020

Document à remplir et à transmettre à la CPNE avant le début de la démarche CQP :
 Par mail à SecretariatCPNE@fcd.fr (objet : inscription CQP)
 Ou par voie postale au Secrétariat de la CPNE co/FCD, 12 rue Euler, 75 008 Paris

L'entreprise	L'organisme de formation choisi
SIRET de l'organisme : _____	SIRET de l'organisme : <u>519 308 803 00021</u>
Raison sociale et Enseigne : _____ _____	Nom de l'organisme : <u>IFRAP</u> _____
Nom du responsable : _____	Nom du responsable : <u>A. ROGERS</u>
<p><i>Je soussigné(e), _____,</i> <i>certifie avoir pris connaissance de la charte organisme de formation pour la démarche CQP et m'engage à veiller à son respect par l'organisme de formation partenaire.</i></p>	<p><i>Je soussigné(e), <u>Anaïs ROGERS</u>,</i> <i>certifie avoir pris connaissance de la charte organisme de formation pour la démarche CQP et m'engage à la respecter. Je m'engage également à donner à la CPNE du Commerce à prédominance alimentaire ou à ses représentants, à leur demande, tous les éléments d'information leur permettant de constater la réalité de cet engagement.</i> <i>Enfin, je m'engage à ne pas faire une utilisation pour le compte propre de l'organisme de formation des documents relatifs au CQP, à ne pas les utiliser pour aller prospecter les entreprises, et à ne pas les diffuser.</i></p>
Date : _____	Date : <u>06/01/2022</u>
Signature :	Signature : 

1 - IDENTIFICATION DE L'ORGANISME DE FORMATION

Nom et fonction du contact : A. ROGERS , directrice

Téléphone : 09 72 14 40 24 Email : a.rogers@ifrap-groupe.fr

N° Déclaration d'activité : 82420217242

Statut : Public Privé sous contrat Privé Consulaire

Certification : Qualiopi date : 22/12/2021 Certificateur : ALTICERT
 Datadock

2 - DOMAINES DE COMPETENCES / REFERENCES

Certifications du commerce et de la distribution (diplômes, CQP, titres...) dispensées	Taux de réussite à l'examen (1)	Taux de placement (2)	Par alternance : Oui ou Non
CQP Boucher	100%	85%	oui

(1) pourcentage de réussite à l'examen (s'il y en a un) de la dernière session

(2) taux de placement à 6 mois de la dernière session

- Autres formations (non certifiantes) dispensées : _____

- Avec quelles entreprises de la branche l'organisme a-t-il déjà travaillé ? Pour quelles certifications et/ou formations ?

CQP Boucher: Auchan, Carrefour, Casino, Intermarché, Leclerc, Schiever, Système U

3 - EQUIPE PEDAGOGIQUE (CELLE QUI VA INTERVENIR DANS LE CADRE DU CQP) :

Nom, prénom	Statut (1)	Domaine(s) enseigné(s)	Diplôme(s) / qualification(s)	Expérience professionnelle (2) (dans l'enseignement et dans le domaine du commerce et de la distribution)
BOURIEZ Jean- Marc	CDD	100% des blocs de compétences du CQP Boucher	CQP Boucher Titre Professionnel FPA (en cours)	Formateur: +2 ans ; IFRAP Boucher, Charcutier, traiteur: +15 ans ; employeurs divers
BASILIO Stéphane	Autre	- Gestion de la relation client - Maintien du bon état marchand du rayon - Suivi des stocks et gestion de la réserve - Évolution dans son environnement de travail - Vente conseil	Titre Professionnel FPA	Formateur : +25 ans ; IFRAP
ROGERS Anaïs	CDI	- Gestion de la relation client - Évolution dans son environnement de travail - Vente conseil	Titre Professionnel FPA Master 2 Grande Ecole de Commerce	Formatrice: +10 ans ; IFRAP

(1) CDD, CDI, Vacataire, Autre

(2) Préciser la durée et l'employeur

4 - EQUIPEMENT / MATERIEL PEDAGOGIQUE :

- Salles de cours :

Nombre : 3	Surface : Entre 20m ² et 100m ²
------------	---

- Salle dédiée à l'informatique : oui non

Nombre total d'appareils	Nombre de stagiaires par appareil	Type d'appareil
10	1	ordinateur portable ou tablette, imprimante/scanner, vidéoprojecteur

- Centre de ressources : oui non

- Matériel / innovations pédagogiques (décrire)

Plateforme pédagogique en ligne DIGIFORMA

- Accès au centre de formation (moyens de transport)

Accès routier et accès par les transports en communs

- Restauration des stagiaires

Restaurant sur place, prise en charge par l'OF

5 - DEFINITION DES OBJECTIFS DE FORMATION

Décrire le travail réalisé à partir du référentiel lié au CQP visé et présenter les objectifs de formation :
L'intégralité de la formation est construite et organisée sur la base du référentiel de compétences
 et d'activités du CQP Boucher

Gestion de la relation client = 2.4% du temps ; Maintien du bon état marchand du rayon = 4.8% du temps ; Suivi des stocks et gestion de la réserve = 2.4% du temps ; Evolution dans son

environnement de travail = 7.1% du temps ; Vente conseil = 4.8% du temps ; Suivi qualité et expertise produits boucherie = 19% du temps ; Préparation et transformation des viandes = 59.5%

du temps

6 - RECRUTEMENT DES PUBLICS EN CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

- Y-a-t-il présélection des candidats par l'organisme ? oui non

Expliquer comment :

Pré-recrutement par l'OF avec les pouvoirs publiques (Pôle-Emploi, Mission Locale, Cap Emploi, départements, etc.)

Pré-recrutement via des entretiens avant transfert des candidatures à l'entreprise qui mets en place un stage de découverte de 5 jours en amont du contrat de professionnalisation.

7 - FORMATION DE TUTEURS

- L'organisme peut-il assurer la formation des tuteurs ? oui non

8- RELATION ORGANISME/ENTREPRISE :

- L'entreprise a-t-elle un interlocuteur précis au sein de l'organisme pour le suivi du stagiaire ?
oui non
- Un parcours de formation avec la répartition entreprise / organisme de formation a-t-il été bâti à partir du référentiel lié au CQP ?
oui non
- Ce parcours a-t-il été remis à l'entreprise ? oui non
- Des documents de liaison ont-ils été mis en place ? oui non
 Lesquels ?
 - plateforme pédagogique en ligne avec suivi
 - échange mensuel avec le tuteur
 - évaluation trimestrielle
- Quelles procédures de rencontres et d'échanges ont été mises en place entre l'entreprise et l'organisme de formation ?
 - Echange mensuel avec le tuteur
 - Echange trimestriel suite à l'évaluation trimestrielle