



PRO-A

RECONVERSION OU PROMOTION PAR ALTERNANCE

Charcuterie de détail

Former

BÉNÉFICIEZ DE **SOLUTIONS** POUR ACCOMPAGNER
LA **MONTÉE EN COMPÉTENCES** DE VOS SALARIÉS !

La reconversion ou promotion par alternance - Pro-A, un dispositif adapté pour :

- développer les compétences de vos salariés en lien avec les évolutions du marché ;
- qualifier les salariés à de nouvelles fonctions ou de nouveaux métiers ;
- former plutôt que recruter.

1 Bénéficiaires

Les salariés **titulaires au plus d'un Bac +2** et :

- en **contrat à durée indéterminée** (CDI) ;
- ou placés en **activité partielle** ;
- ou en **contrat unique d'insertion-CDI**.

Aucune condition d'ancienneté n'est exigée !

2 Formations éligibles

Des formations en alternance permettant d'obtenir :

- une **certification professionnelle identifiée par votre branche professionnelle** comme répondant aux évolutions du marché (voir le détail p.2) ;
- le socle de connaissances et de compétences (**Certificat CléA** ou **CléA numérique**).



À noter :

Il est possible d'effectuer une Validation des acquis de l'expérience (VAE) en articulation ou non avec la formation pour réduire la durée du parcours de formation.

3

Démarches

Trois étapes pour mettre en œuvre la Pro-A :

1

vous identifiez, en lien avec le salarié, la formation appropriée à vos besoins dans la liste de votre branche ;

2

vous recherchez un organisme proposant cette formation sur votre territoire ou à distance ;

3

vous formalisez, avec l'appui d'Opco EP, le parcours Pro-A sur le formulaire Cerfa et adressez votre demande de financement à proa@opcoep.fr



Des outils pour vous accompagner à chacune de ces étapes :

- **Fiche dispositif Entreprise**
- **Fiche dispositif Salarié**
- **Formulaire Cerfa et Notice**
- **Fiche « Cerfa commenté »**
- **Critères de financement de votre branche professionnelle.**

Plus d'informations :
opcoep.fr

Opco des Entreprises de Proximité,
votre allié au quotidien.

4 Liste des certifications professionnelles

Votre branche professionnelle a identifié plusieurs parcours de formation certifiants répondant aux besoins d'évolution des compétences des salariés des entreprises et aux mutations du marché.

Ainsi, peuvent être financées dans le cadre de la Pro-A les formations visant les certifications professionnelles suivantes :

LIBELLÉ DE LA CERTIFICATION	
CAP - Charcutier Traiteur	BP – Boucher
BP - Charcutier Traiteur	Mention complémentaire - Pâtisserie glacierie chocolaterie confiserie spécialisées
CAP – Boucher	CAP- Cuisine
CAP – Pâtissier	CAP Poissonnier-écailler
BTM – Pâtissier confiseur glacier traiteur	CAP - Équipier polyvalent du commerce
BAC PRO – Cuisine	CTM - Préparateur-vendeur en boucherie charcuterie-traiteur
CQP - Préparateur vendeur en produits de la mer	BTS - Management commercial opérationnel
BAC PRO - Métiers du commerce et de la vente	Socle de connaissances et de compétences professionnelles numérique (certificat CléA Numérique)
BM - Boucher Charcutier Traiteur : option productions bouchères, option productions charcutières et traiteurs	Socle de connaissances et de compétences professionnelles (certificat CléA)
Mention complémentaire employé traiteur	

5 Conditions de mise en œuvre

Durée du parcours Pro-A	<ul style="list-style-type: none"> Entre 6 et 12 mois en principe ; Jusqu'à 24 mois lorsque les certifications visées se fondent sur des référentiels de formation longs ne pouvant faire l'objet d'une alternance limitée à 1 an ; Jusqu'à 36 mois pour certains jeunes non qualifiés et bénéficiaires de minima sociaux.
Durée de la formation	<ul style="list-style-type: none"> Entre 15 % et 25 % de la durée totale de Pro-A avec un minimum de 150 heures ; Au-delà de 25 %, jusqu'à 40 % dans la limite maximale de la certification visée, et jusqu'à 50 % pour certains jeunes non qualifiés et bénéficiaires de minima sociaux.
Possibilité de formation en partie hors temps de travail	La formation peut se dérouler pour tout ou partie en dehors du temps de travail sur demande expresse du salarié lorsque celui-ci est dirigeant de l'entreprise ou conjoint du dirigeant.

NB : les durées minimales ne sont pas applicables à la VAE et aux formations visant «CléA» et «CléA numérique».