

Accompagnement VAE pour les diplômes du domaine - 215 - Agroalimentaire (BTS Bioqualité, BP Boulanger, CAP Boucher, BAC PRO Boulanger-pâtissier)

DAVA Toulouse

Non certifiante

VAEformation entièrement présentielleVAEPRA0002GFT

Ville	Foix
Lieu de formation	Centre Universitaire de Foix - Robert Naudi
Niveau d'entrée	sans niveau spécifique
Niveau de sortie	sans niveau spécifique
Durée et rythme	24h - 1h/semaine
Public visé	Tout public
Modalité d'entrée et sortie	Entrée et sortie permanente
Financement	Bénéficiaire de l'action

Une étude personnalisée gratuite

Une méthodologie structurante pour gagner du temps

Des conseils concrets assurés par un conseiller VAE et un expert métier.

Formation intégrée au parcours possible

Accompagnement individualisé

Objectifs

- Identifier et valoriser vos compétences acquises par l'expérience en lien avec la certification visée
- Sélectionner des situations professionnelles pertinentes et les présenter de façon structurée et convaincante
- Rédiger les supports (dossier de validation / professionnel) conformes aux attentes du jury
- Préparer et réussir son entretien avec le jury

Contenu

Résultats attendus complémentaires

Pour les diplômes relevant de l'Education nationale et de l'éducation spécialisée, et Titres Professionnels : Frais de jury compris.

Pour les diplômes relevant de l'ASP de Limoges : Aucun frais de jury n'est à prévoir pour le candidat.
Pour certains Titres Professionnels dont les lieux de passage en jury sont inconnus à la mise en place de l'accompagnement : Les frais de jury sont à la charge du candidat et seront payés directement à l'organisme certificateur.

Passage et obtention de la certification, Passage devant un jury de la certification

Pré-requis

Justifier d'une recevabilité favorable de l'organisme certificateur, précisant une date de session d'évaluation de votre dossier VAE.

Etre éligible aux conditions fixées par le portail France VAE.

Avoir une expérience en lien avec la certification visée.

En fonction des besoins du candidat, l'accompagnement se déroule en présentiel et/ou à distance (visioconférence) .

Contenu de la formation

Étude de la faisabilité du projet VAE

Construction du parcours. Prise en compte des exigences de la certification (habilitation, formations obligatoires, stage...).

Co-construction et envoi du dossier de faisabilité au certificateur pour la recevabilité.

Accompagnement à la constitution du dossier de validation

Repérer, analyser et valoriser votre expérience en lien avec les attendus du référentiel de la certification visée. Choisir les activités ou les situations les plus significatives, construire votre dossier : de la compréhension à la rédaction (activité par activité).

Les durées d'accompagnement individuel ou collectif sont liées au parcours personnalisé et aux besoins identifiés.

Actes formatifs complémentaires

Intégration dans le parcours de modules de formation nécessaires pour répondre au prérequis de la certification visée.

Préparation du jury (Frais de jury)

Se préparer au passage en jury.

Entretien post jury

En cas de validation partielle, un rendez-vous post-jury gratuit vous sera proposé pour déterminer la suite de votre parcours VAE.

Certifications visées (liste non exhaustive)

Intitulé	Niveau de sortie	RNCP / RS
Bac Pro - Boulanger-pâtissier	Niveau 4	RNCP37908
BTS - Bioqualité	Niveau 5	RNCP41043
Poissonnier - écailler - traiteur	Niveau 4	RNCP37927
Boulangier	Niveau 4	RNCP37491
Charcutier - traiteur	Niveau 4	RNCP37559
Boucher	Niveau 3	RNCP37535
CAP - Boulanger	Niveau 3	RNCP37537
BC01 - Production de petits fours et gâteaux de voyage	Niveau 3	RNCP38765
Poissonnier- écailler	Niveau 3	RNCP37383
Bac Pro - Boucher-charcutier-traiteur	Niveau 4	RNCP37602

Modalités : organisation, pédagogie, intervenants et évaluations

Durée

- En centre: 24 heures
- Total enseignement: 24 heures
- Total: 24 heures

Rythme

- Plusieurs rythmes possibles
- En discontinu

Intensité

1 heures/semaine

Modalités pédagogiques

- Parcours mixte alliant présentiel et distanciel

Accessibilité pédagogique aux personnes en situation de handicap

Bâtiment en conforme aux normes

Intervenants

Intervenant spécialiste du domaine, professionnel

Modalité d'évaluation

- Passage devant un jury

Tarifs, financements et frais

Prix (net de taxe) : 3000 €

Modalités de financement : Bénéficiaire de l'action - Individuel payant

Financier

Financier	Public visé	Nombre de place
Bénéficiaire de l'action	Tout public	12

Frais à la charge de l'apprenant

Frais de passage de certification

Les frais d'examen ou de certification sont inclus dans le prix de vente.

Modalités d'inscription et d'admission

Modalités d'admission

Admission sans disposition particulière

Informations pratiques : accès, services et contact

Lieu de formation concerné : Centre Universitaire de Foix - Robert Naudi - Foix

Accessibilité aux personnes en situation de handicap : Bâtiment en conforme aux normes

Transport et accès au site : Train Bus

Restauration et espace repas : Pas possible sur place

Possibilité d'hébergement : Pas de place disponible

Contact

Joël Micas

Directeur(trice) département

0611084405

joel.micas@macep.fr

Référent handicap

Fatima Gouveia

0531086966

fatima.gouveia@mongipfcip.fr

Informations légales

Formacode : 21554

Sessions de formation

Session	Période	Statut
Session du 29 septembre 2026 au 1 avril 2028	Entrées et sorties permanentes	Inscription ouverte

Tout savoir sur DAVA Toulouse

Eduform