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

GIP Formavie - DAVA

Non certifiante

VAEformation mixte - hybrideVAEPRA0002GFM

Ville	Perpignan
Lieu de formation	DAVA - Centre des Pyrénées Orientales
Niveau d'entrée	sans niveau spécifique
Niveau de sortie	sans niveau spécifique
Durée et rythme	24h - 1h/semaine
Public visé	Public dans le cadre du CPF, Tout public
Modalité d'entrée et sortie	Entrée et sortie permanente
Financement	Etat - MCF - Caisse des dépôts

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

Avoir des expériences significative dans le domaine du diplôme visé.

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
Boulanger	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: 14 heures
- A distance: 10 heures
- Total enseignement: 24 heures
- Total: 24 heures

Rythme

- En journée
- En discontinu

Intensité

1 heures/semaine

Modalités pédagogiques

- Parcours mixte alliant présentiel et distanciel
- Parcours individualisé selon besoins et niveau
- Suivi individualisé et accompagnement pédagogique

Moyens pédagogiques

- Jeux de rôle
- Document pédagogique

Accessibilité pédagogique aux personnes en situation de handicap

Accès conforme.

Intervenants

Intervenant spécialiste du domaine, professionnel, Intervenant spécialiste du domaine, enseignant de spécialité, bénéficiant d’un plan de développement de compétences

Modalité d’évaluation

- Passage devant un jury avec présentation d’un rapport, mémoire.
- Passage devant un jury

Tarifs, financements et frais

Prix (net de taxe) : 2160 €

Modalités de financement : Mon Compte Formation

Financeur

Financeur	Public visé	Nombre de place
Etat - MCF - Caisse des dépôts	Public dans le cadre du CPF, Tout public	100

Frais à la charge de l'apprenant

Frais administratif

0 €

Frais d'équipement

Non concerné.

Frais de passage de certification

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

Modalités d'inscription et d'admission

Modalités d'admission

Admission sur dossier

Informations pratiques : accès, services et contact

Lieu de formation concerné : DAVA - Centre des Pyrénées Orientales – Perpignan

Accessibilité aux personnes en situation de handicap : Accès conforme.

Transport et accès au site : En voiture : parking gratuit en face du lycée. En transports en commun : bus C arrêt "Montesquieu" - bus A arrêt "Parc des sports")

Restauration et espace repas : Pas de disponibilité sur place.

Possibilité d'hébergement : Pas de disponibilité sur place.

Contact

Joëlle Jaeck
Directeur(trice) département
0757609056
Joelle.Jaeck@region-academique-occitanie.fr

Référent handicap

Martine Cathala
0776541181
martine.cathala@ac-montpellier.fr

Informations légales

Formacode : 21554

Sessions de formation

Session	Période	Statut
Session du 12 octobre 2026 au 14 avril 2028	Entrées et sorties permanentes	Inscription ouverte

Tout savoir sur GIP Formavie - DAVA

Eduform