

"Votre Avenir,

Notre Engagement"



“La connaissance s'acquiert
par l'expérience, tout le
reste n'est que de
l'information.”

-Albert Einstein





L'APPRENTISSAGE





CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT (CAP CSCHR)

LE CONTEXTE

PUBLIC CONCERNÉ

Accessible au public âgés entre 16 et 29 ans pour un contrat d'apprentissage en alternance.

PRÉREQUIS

Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, il est souhaitable de savoir lire, écrire, compter.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Possibilité d'intégrer une session d'intégrer la formation jusqu'à 3 mois avant ou après la date de la rentrée, sous réserve de place(s) disponible(s), de la signature du contrat d'apprentissage et de la convention de formation.

TARIFS

Le financement de la formation en apprentissage est assuré par l'OPCO (Opérateur de compétences) auquel est rattachée l'entreprise qui emploie l'apprenti.

RECRUTEMENT

- Entretien individuel et test de positionnement : prise en compte de l'expérience antérieure, du niveau initial et des objectifs à atteindre ;
- Mise en relation avec des employeurs potentiels : aide à la recherche d'un contrat ;
- Etablissement d'un contrat d'apprentissage et planning adapté à la formation.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE LA FORMATION

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle

" commercialisation et services en hôtel-café-restaurant " occupe un poste dans le secteur des hôtels, cafés-brasseries, restaurants.

Sous l'autorité hiérarchique :

- il contribue à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère ;
- il réalise des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant et met en œuvre les techniques spécifiques à l'activité ;
- il contribue à la commercialisation des prestations ;
- il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement ;
- il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

NOS PARTENAIRES



MÉTIERS VISÉS

Secteurs prioritaires :

Tous les secteurs de la restauration, café-brasserie et l'hôtellerie.

Secteurs secondaires :

- Résidence médicalisée et maison de retraite ;
- Santé et bien-être ;
- Village de vacances ;
- Parc de loisirs ;
- Restauration embarquée (terre, mer, air) ;
- Hôtellerie plein air ect.

MODALITÉS DE LA FORMATION



Durée : 25 mois (805 h)
Du 05/10/2023 - Au 30/10/2025



Rythme : 1 journée
De formation par semaine.
4 jours en entreprise.
Quelques périodes de regroupements.



Lieu : Saint-Denis
14, Rue Mazagran
97400 Saint-Denis



Rentrée : Octobre
Possibilité d'intégrer la formation jusqu'à 3 mois avant ou après la date de la rentrée



Accessibilités aux PSH

Les locaux sont garantis accessibles aux PMR. Autres handicaps, nous contacter pour mise en place de moyens complémentaire. Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut être engagé pour faciliter leur parcours.



Contact

06 92 05 09 69
contact@istya-formations.re

CONTENU DES ENSEIGNEMENTS

Accueil, présentation des objectifs, distribution des livrets d'apprentissage, connaissance de l'environnement professionnel
7 heures

Pôle 1 - Organiser des prestations en HCR

238 heures

Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage ;
Contribuer à l'organisation des prestations.

Pôle 2 - Accueil, commercialisation et services en HCR

238 heures

Contribuer à la relation-client et participer à la commercialisation ;
Préparer les prestations ;
Réaliser les prestations et en assurer le suivi ;
Communiquer dans un contexte professionnel.

Contrôle en Cours de Formation (CCF)

28 heures

Unités Générales

329 heures

Français, Histoire-Géographie et Enseignement Moral et Civique (EMC) ;
Mathématiques-Sciences Physiques et Chimiques ;
Education Physique Sportive ;
Langue vivante (Anglais).
Prévention Santé Environnement (PSE) ;

Certificat du Sauveteur Secouriste du Travail (SST)

14 heures

Bilan - Révisions - Examens

28 heures



TAUX DE SATISFACTION
A définir le 30/10/2025



TAUX DE RÉUSSITE
A définir le 30/10/2025



TAUX D'INSERTION
A définir le 30/10/2025

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation des acquis + périodes d'application pratique ;
- Épreuves Générales passées en Contrôle en Cours de Formation (CCF) ;
- Pôle 1 - Évaluation par épreuve ponctuelle écrite + CCF
- Pôle 2 - Évaluation par épreuve ponctuelle écrite, pratique et orale + CCF
- Mise en situation professionnelle + Entretien technique + Entretien final.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Accompagnement personnalisé. Plateau technique dédié.

Des salles polyvalentes avec documents écrits, diaporama, supports audio et visuels, outils multimédias.

TITRE PROFESSIONNEL AGENT DE RESTAURATION (TP AR)

LE CONTEXTE

PUBLIC CONCERNÉ

Accessible au public âgés entre 16 et 29 ans pour un contrat d'apprentissage en alternance.

PRÉREQUIS

Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, il est souhaitable de savoir lire, écrire, compter.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Possibilité d'intégrer une session d'intégrer la formation jusqu'à 3 mois avant ou après la date de la rentrée, sous réserve de place(s) disponible(s), de la signature du contrat d'apprentissage et de la convention de formation.

TARIFS

Le financement de la formation en apprentissage est assuré par l'OPCO (Opérateur de compétences) auquel est rattachée l'entreprise qui emploie l'apprenti.

RECRUTEMENT

- Entretien individuel et test de positionnement : prise en compte de l'expérience antérieure, du niveau initial et des objectifs à atteindre ;
- Mise en relation avec des employeurs potentiels : aide à la recherche d'un contrat ;
- Etablissement d'un contrat d'apprentissage et planning adapté à la formation.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE LA FORMATION

Afin de contribuer à la qualité du service et à l'accueil du client au sein de l'entreprise, l'agent de restauration effectue la réception des matières premières et réalise les premiers traitements des produits alimentaires.

NOS PARTENAIRES



MÉTIERS VISÉS

Restauration collective sociale : d'entreprise, scolaire, hospitalière, cuisine centrale ;
Restauration commerciale : de chaînes hôtelières et de restauration, cafétérias, à thèmes, rapide, petite restauration traditionnelle, brasserie, résidence hôtelière ;

Les types d'emplois accessibles sont les suivants :

- Agent(e) de restauration ;
- Employé(e) de restauration ; collective / Employé(e) de cantine / Commis(e) de self ;
- Employé(e) de cafétéria / Employé(e) de snack-bar ;
- Employé(e) polyvalent(e) de restaurant / Employé(e) polyvalent(e) de restauration ;
- Équipier(e) polyvalent(e) de restauration rapide / Agent(e) de restauration rapide ;
- Préparateur(rice) - vendeur(se) en point chaud / de plats à emporter / de sandwiches.

MODALITÉS DE LA FORMATION



Durée : 19 mois (588 h)
Du 18/12/2023 - Au 17/07/2025



Rythme : 1 journée
De formation par semaine.
4 jours en entreprise.
Quelques périodes de regroupements.



Lieu : Saint-Denis
14, Rue Mazagran
97400 Saint-Denis



Rentrée : Décembre
Possibilité d'intégrer la formation jusqu'à 3 mois avant ou après la date de la rentrée



Accessibilités aux PSH

Les locaux sont garantis accessibles aux PMR. Autres handicaps, nous contacter pour mise en place de moyens complémentaire. Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut être engagé pour faciliter leur parcours.



Contact
06 92 05 09 69
contact@istya-formation.sr

CONTENU DES ENSEIGNEMENTS

Accueil, présentation des objectifs, distribution des livrets d'apprentissage, connaissance de l'environnement professionnel
7 heures

Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de types "snackings"
119 heures

Préparer les matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage ;
Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations type "snackings" ;

Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)
119 heures

Effectuer la remise en température de préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) ;
Assurer une production culinaire au poste grillade ;

Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service
140 heures

Effectuer la mise en place de la salle à manger du self-service ;
Réaliser la mise en place de la distribution et assurer le service aux postes froid et chaud ;
Enregistrer le contenu des plateaux repas et des préparations de type "snacking", et effectuer l'encaissement ;

Réaliser le lavage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle
126 heures

Assurer le nettoyage de la « batterie » de cuisine ;
Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle ;

Évaluations En Cours de Formation (ECF)
28 heures

Prévention des Risques liés à l'Activité Physique (PRAP)
14 heures

Certificat du Sauveteur Secouriste du Travail (SST)
14 heures

Révisions - Examens
21 heures



TAUX DE SATISFACTION
A définir le 17/07/2025



TAUX DE RÉUSSITE
A définir le 17/07/2025



TAUX D'INSERTION
A définir le 17/07/2025

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation des acquis + périodes d'application pratique ;
- Dossier Professionnel (DP) + Evaluation en Cours de Formation (ECF) ;
- Mise en situation professionnelle + Entretien technique + Entretien final.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Accompagnement personnalisé. Plateau technique dédié.
Des salles polyvalentes avec documents écrits, diaporama, supports audio et visuels, outils multimédias.



TITRE PROFESSIONNEL AGENT DE PROPRETÉ ET D'HYGIÈNE (TP APH)

LE CONTEXTE

PUBLIC CONCERNÉ

Accessible au public âgés entre 16 et 29 ans pour un contrat d'apprentissage en alternance.

PRÉREQUIS

Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, il est souhaitable de savoir lire, écrire, compter.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Possibilité d'intégrer une session d'intégrer la formation jusqu'à 3 mois avant ou après la date de la rentrée, sous réserve de place(s) disponible(s), de la signature du contrat d'apprentissage et de la convention de formation.

TARIFS

Le financement de la formation en apprentissage est assuré par l'OPCO (Opérateur de compétences) auquel est rattachée l'entreprise qui emploie l'apprenti.

RECRUTEMENT

- Entretien individuel et test de positionnement : prise en compte de l'expérience antérieure, du niveau initial et des objectifs à atteindre ;
- Mise en relation avec des employeurs potentiels : aide à la recherche d'un contrat ;
- Etablissement d'un contrat d'apprentissage et planning adapté à la formation.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE LA FORMATION

L'agent de propreté et d'hygiène assure des prestations de nettoyage manuel et mécanisé afin de garantir la propreté et l'hygiène d'équipements, de surfaces et de locaux.

NOS PARTENAIRES



MÉTIERS VISÉS

Les types d'emplois accessibles sont les suivants :

- Agent de nettoyage en collectivité ;
- Agent de propreté et d'hygiène ;
- Agent des services hospitaliers ;
- Agent de service en entreprise de propreté ;
- Agent de nettoyage industriel ;
- Agent de propreté des locaux ;
- Agent de propreté en grande surface ;
- Agent d'entretien polyvalent ;
- Laveur de vitre ;
- Agent machiniste ;
- Agent d'entretien et de rénovation.

MODALITÉS DE LA FORMATION



Durée : 15 mois (406 h)
Du 19/12/2023 - Au 26/02/2025



Rythme : 1 journée
De formation par semaine.
4 jours en entreprise.
Quelques périodes de regroupements.



Lieu : Saint-Denis
14, Rue Mazagran
97400 Saint-Denis



Rentrée : Décembre
Possibilité d'intégrer la formation jusqu'à 3 mois avant ou après la date de la rentrée



Accessibilités aux PSH
Les locaux sont garantis accessibles aux PMR. Autres handicaps, nous contacter pour mise en place de moyens complémentaire. Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut être engagé pour faciliter leur parcours.



Contact
06 92 05 09 69
contact@istya-formations.re

CONTENU DES ENSEIGNEMENTS

Accueil, présentation des objectifs, distribution des livrets d'apprentissage, connaissance de l'environnement professionnel
7 heures

Réaliser des prestations de nettoyage manuel et de bionettoyage
182 heures

Réaliser le nettoyage manuel des surfaces ;
Réaliser le nettoyage de parois verticales et de surfaces vitrées ;
Réaliser le nettoyage manuel de locaux sanitaires;
Réaliser le bionettoyage d'équipements, de surfaces et de locaux à risque de contamination microbienne.

Réaliser des prestations de nettoyage et de remise en état mécanisés
154 heures

Réaliser le nettoyage mécanisé ;
Réaliser une remise en état mécanisée.

Évaluations En Cours de Formation (ECF)
14 heures

Prévention des Risques liés à l'Activité Physique (PRAP)
14 heures

Certificat du Sauveteur Secouriste du Travail (SST)
14 heures

Révisions - Examens
21 heures



TAUX DE SATISFACTION
A définir le 26/02/2025



TAUX DE RÉUSSITE
A définir le 26/02/2025



TAUX D'INSERTION
A définir le 26/02/2025

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation des acquis + périodes d'application pratique ;
- Dossier Professionnel (DP) + Evaluation en Cours de Formation (ECF) ;
- Mise en situation professionnelle + Entretien technique + Entretien final.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Accompagnement personnalisé. Plateau technique dédié.
Des salles polyvalentes avec documents écrits, diaporama, supports audio et visuels, outils multimédias.



TITRE PROFESSIONNEL EMPLOYÉ ADMINISTRATIF ET D'ACCUEIL (TP EAA)

LE CONTEXTE

PUBLIC CONCERNÉ

Accessible au public âgés entre 16 et 29 ans pour un contrat d'apprentissage en alternance.

PRÉREQUIS

Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, il est souhaitable de savoir lire, écrire, compter.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Possibilité d'intégrer une session d'intégrer la formation jusqu'à 3 mois avant ou après la date de la rentrée, sous réserve de place(s) disponible(s), de la signature du contrat d'apprentissage et de la convention de formation.

TARIFS

Le financement de la formation en apprentissage est assuré par l'OPCO (Opérateur de compétences) auquel est rattachée l'entreprise qui emploie l'apprenti.

RECRUTEMENT

- Entretien individuel et test de positionnement : prise en compte de l'expérience antérieure, du niveau initial et des objectifs à atteindre ;
- Mise en relation avec des employeurs potentiels : aide à la recherche d'un contrat ;
- Etablissement d'un contrat d'apprentissage et planning adapté à la formation.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE LA FORMATION

L'employé administratif et d'accueil (EAA) exerce ses fonctions avec une grande polyvalence et joue un rôle essentiel dans le quotidien d'un service ou d'une structure. Par sa position physique au sein de l'entreprise, il véhicule l'image de la structure et facilite son fonctionnement. Il fluidifie la diffusion des informations et travaille dans un esprit de service avec les différents collaborateurs et les interlocuteurs externes. La dimension relationnelle de la fonction est de ce fait essentielle.

MÉTIERS VISÉS

L'emploi s'exerce dans tous types de structures : privées, publiques, commerciales ou non, quel que soit le secteur d'activité.

Les types d'emplois accessibles sont les suivants :

- Agent administratif ;
- Employé administratif ;
- Employé de bureau ;
- Agent d'accueil.

MODALITÉS DE LA FORMATION



Durée : 15 mois (455 h)
Du 06/03/2024 - Au 28/05/2025



Rythme : 1 journée
De formation par semaine.
4 jours en entreprise.
Quelques périodes de regroupements.



Lieu : Saint-Denis
14, Rue Mazagran
97400 Saint-Denis



Rentrée : Mars
Possibilité d'intégrer la formation jusqu'à 3 mois avant ou après la date de la rentrée



Accessibilités aux PSH
Les locaux sont garantis accessibles aux PMR. Autres handicaps, nous contacter pour mise en place de moyens complémentaire. Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut être engagé pour faciliter leur parcours.



Contact
06 92 05 09 69
contact@istya-formations.re

CONTENU DES ENSEIGNEMENTS

Accueil, présentation des objectifs, distribution des livrets d'apprentissage, connaissance de l'environnement professionnel
7 heures

Réaliser les travaux administratifs courants d'une structure
210 heures

Présenter et mettre en forme des documents professionnels à l'aide d'un traitement de texte ;
Saisir et mettre à jour des données à l'aide d'un tableur ;
Utiliser les outils collaboratifs pour communiquer et traiter l'information ;
Trier et traiter les mails et le courrier ;
Classer et archiver les informations et les documents.

Assurer l'accueil d'une structure
175 heures

Accueillir et orienter les visiteurs et les collaborateurs ;
Traiter les appels téléphoniques ;
Répondre aux demandes d'informations internes et externes.

Évaluations En Cours de Formation (ECF)
14 heures

Prévention des Risques liés à l'Activité Physique (PRAP)
14 heures

Certificat du Sauveteur Secouriste du Travail (SST)
14 heures

Révisions - Examens
21 heures



TAUX DE SATISFACTION
A définir le 28/05/2025



TAUX DE RÉUSSITE
A définir le 28/05/2025



TAUX D'INSERTION
A définir le 28/05/2025

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation des acquis + périodes d'application pratique ;
- Dossier Professionnel (DP) + Evaluation en Cours de Formation (ECF) ;
- Mise en situation professionnelle + Entretien final.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Accompagnement personnalisé. Plateau technique dédié.
Des salles polyvalentes avec documents écrits, diaporama, supports audio et visuels, outils multimédias.

TITRE PROFESSIONNEL RÉCEPTIONNISTE EN HÔTELLERIE (TP RH)



LE CONTEXTE

PUBLIC CONCERNÉ

Accessible au public âgés entre 16 et 29 ans pour un contrat d'apprentissage en alternance.

PRÉREQUIS

Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, il est souhaitable de savoir lire, écrire, compter.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Possibilité d'intégrer une session d'intégrer la formation jusqu'à 3 mois avant ou après la date de la rentrée, sous réserve de place(s) disponible(s), de la signature du contrat d'apprentissage et de la convention de formation.

TARIFS

Le financement de la formation en apprentissage est assuré par l'OPCO (Opérateur de compétences) auquel est rattachée l'entreprise qui emploie l'apprenti.

RECRUTEMENT

- Entretien individuel et test de positionnement : prise en compte de l'expérience antérieure, du niveau initial et des objectifs à atteindre ;
- Mise en relation avec des employeurs potentiels : aide à la recherche d'un contrat ;
- Etablissement d'un contrat d'apprentissage et planning adapté à la formation.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE LA FORMATION

Dans le respect des procédures et des standards de qualité de l'établissement, le réceptionniste en hôtellerie accueille les clients au service de la réception. Il traite les demandes de réservation de prestations hôtelières et répond aux demandes de renseignements d'ordre pratique et touristique en utilisant au quotidien la langue anglaise.

MÉTIERS VISÉS

Les différents secteurs d'activités concernés sont principalement :

- Hôtels et résidences de tourisme ;
- Hôtels ;
- Résidences hôtelières ;
- Hôtellerie de plein air ;
- Villages vacances ;
- Hostels ;
- Résidences séniors et maisons de retraite ;
- Bateaux de croisières fluviales et maritimes ;

Les types d'emplois accessibles sont les suivants :

- Réceptionniste en hôtellerie ;
- Réceptionniste en résidence ;
- Réceptionniste tournant ;
- Réceptionniste en hôtellerie de plein air ;
- Réceptionniste en village ;
- Vacances et hôtels club ;
- Night audit ;
- Concierge d'entreprise ;
- Employé de réception ;
- Employé de réservation ;
- Agent de réservation.

MODALITÉS DE LA FORMATION



Durée : 14 mois (420 h)
Du 05/03/2024 - Au 29/04/2025



Rythme : 1 journée
De formation par semaine.
4 jours en entreprise.
Quelques périodes de regroupements.



Lieu : Saint-Denis
14, Rue Mazagran
97400 Saint-Denis



Rentrée : Mars
Possibilité d'intégrer la formation jusqu'à 3 mois avant ou après la date de la rentrée



Accessibilités aux PSH
Les locaux sont garantis accessibles aux PMR. Autres handicaps, nous contacter pour mise en place de moyens complémentaire. Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut être engagé pour faciliter leur parcours.



Contact
06 92 05 09 69
contact@istya-formations.re

CONTENU DES ENSEIGNEMENTS

Accueil, présentation des objectifs, distribution des livrets d'apprentissage, connaissance de l'environnement professionnel
7 heures

Assurer les opérations relatives au séjour des clients
175 heures

Accueillir et conseiller le client au service de la réception ;
Traiter les demandes de réservations de prestations hôtelières ;
Procéder aux opérations d'arrivée et de départ.

Clôturer l'activité et contribuer à la gestion de la distribution en ligne et au suivi de l'e-réputation de l'établissement hôtelier
175 heures

Clôturer l'activité journalière et mensuelle ;
Contribuer à la gestion de la distribution en ligne ;
Contribuer au suivi de l'e-réputation de l'établissement hôtelier.

Évaluations En Cours de Formation (ECF)
14 heures

Prévention des Risques liés à l'Activité Physique (PRAP)
14 heures

Certificat du Sauveteur Secouriste du Travail (SST)
14 heures

Révisions - Exams
21 heures



TAUX DE SATISFACTION
A définir le 29/04/2025



TAUX DE RÉUSSITE
A définir le 29/04/2025



TAUX D'INSERTION
A définir le 29/04/2025

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation des acquis + périodes d'application pratique ;
- Dossier Professionnel (DP) + Evaluation en Cours de Formation (ECF) ;
- Mise en situation professionnelle + Entretien technique + Entretien final.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Accompagnement personnalisé. Plateau technique dédié.
Des salles polyvalentes avec documents écrits, diaporama, supports audio et visuels, outils multimédias.

TITRE PROFESSIONNEL EMPLOYÉ COMMERCIAL (TP EC)



LE CONTEXTE

PUBLIC CONCERNÉ

Accessible au public âgés entre 16 et 29 ans pour un contrat d'apprentissage en alternance.

PRÉREQUIS

Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, il est souhaitable de savoir lire, écrire, compter.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Possibilité d'intégrer une session d'intégrer la formation jusqu'à 3 mois avant ou après la date de la rentrée, sous réserve de place(s) disponible(s), de la signature du contrat d'apprentissage et de la convention de formation.

TARIFS

Le financement de la formation en apprentissage est assuré par l'OPCO (Opérateur de compétences) auquel est rattachée l'entreprise qui emploie l'apprenti.

RECRUTEMENT

- Entretien individuel et test de positionnement : prise en compte de l'expérience antérieure, du niveau initial et des objectifs à atteindre ;
- Mise en relation avec des employeurs potentiels : aide à la recherche d'un contrat ;
- Etablissement d'un contrat d'apprentissage et planning adapté à la formation.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE LA FORMATION

Pour contribuer à l'attractivité de l'unité marchande et satisfaire la demande, l'employé commercial met les produits à disposition des clients. Il les accueille avec attention et répond à leur demande afin de s'assurer de leur satisfaction et renforcer leur fidélisation.

MÉTIER VISÉS

Les différents secteurs d'activités concernés sont principalement :

- Grandes et moyennes surfaces ; alimentaires et non alimentaires
- Grandes et moyennes surfaces spécialisées ;
- Grands magasins ;
- Boutiques ;
- Magasins de proximité ;
- Négoces interentreprises ;
- Commerce de gros.

Les types d'emplois accessibles sont les suivants :

- Employé de libre-service ;
- Employé commercial ;
- Employé de rayon non alimentaire ;
- Employé commercial caisse et services ;
- Employé en approvisionnement de rayon ;
- Employé polyvalent de libre-service ;
- Employé qualifié libre-service ;
- Employé commercial caisse et services ;
- Employé de commerce drive ;
- Equipier de commerce ;
- Equipier de commerce et caisse ;
- Equipier magasin ;
- Equipier polyvalent ;
- Aide commis.

MODALITÉS DE LA FORMATION



Durée : 13 mois (385 h)
Du 01/03/2024 - Au 28/03/2025



Rythme : 1 journée
De formation par semaine.
4 jours en entreprise.
Quelques périodes de regroupements.



Lieu : Saint-Denis
14, Rue Mazagran
97400 Saint-Denis



Rentrée : Mars
Possibilité d'intégrer la formation jusqu'à 3 mois avant ou après la date de la rentrée



Accessibilités aux PSH
Les locaux sont garantis accessibles aux PMR. Autres handicaps, nous contacter pour mise en place de moyens complémentaire. Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut être engagé pour faciliter leur parcours.



Contact
06 92 05 09 69
contact@istya-formations.re

CONTENU DES ENSEIGNEMENTS

Accueil, présentation des objectifs, distribution des livrets d'apprentissage, connaissance de l'environnement professionnel

7 heures

Mettre à disposition des clients les produits de l'unité marchande dans un environnement omnicanal

168 heures

Approvisionner l'unité marchande ;
Assurer la présentation marchande des produits ;
Contribuer à la gestion et optimiser les stocks ;
Traiter les commandes de produits de clients.

Accueillir les clients et répondre à leur demande dans un environnement omnicanal

147 heures

Accueillir, renseigner et servir les clients ;
Contribuer à l'amélioration de l'expérience d'achat ;
Tenir un poste de caisse et superviser les caisses libreservice.

Évaluations En Cours de Formation (ECF)

14 heures

Prévention des Risques liés à l'Activité Physique (PRAP)

14 heures

Certificat du Sauveteur Secouriste du Travail (SST)

14 heures

Révisions - Examens

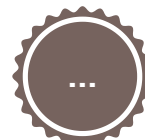
21 heures



TAUX DE SATISFACTION
A définir le 28/03/2025



TAUX DE RÉUSSITE
A définir le 28/03/2025



TAUX D'INSERTION
A définir le 28/03/2025

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation des acquis + périodes d'application pratique ;
- Dossier Professionnel (DP) + Evaluation en Cours de Formation (ECF) ;
- Mise en situation professionnelle + Questionnement à partir de production(s).

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Accompagnement personnalisé. Plateau technique dédié.
Des salles polyvalentes avec documents écrits, diaporama, supports audio et visuels, outils multimédias.

TITRE PROFESSIONNEL EMPLOYÉ TECHNICIEN VENDEUR EN MATÉRIEL DE SPORT (TP ETVMS)



LE CONTEXTE

PUBLIC CONCERNÉ

Accessible au public âgés entre 16 et 29 ans pour un contrat d'apprentissage en alternance.

PRÉREQUIS

Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, il est souhaitable de savoir lire, écrire, compter.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Possibilité d'intégrer une session d'intégrer la formation jusqu'à 3 mois avant ou après la date de la rentrée, sous réserve de place(s) disponible(s), de la signature du contrat d'apprentissage et de la convention de formation.

TARIFS

Le financement de la formation en apprentissage est assuré par l'OPCO (Opérateur de compétences) auquel est rattachée l'entreprise qui emploie l'apprenti.

RECRUTEMENT

- Entretien individuel et test de positionnement : prise en compte de l'expérience antérieure, du niveau initial et des objectifs à atteindre ;
- Mise en relation avec des employeurs potentiels : aide à la recherche d'un contrat ;
- Etablissement d'un contrat d'apprentissage et planning adapté à la formation.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE LA FORMATION

L'employé technicien-vendeur en matériel de sport apporte un service commercial et technique à des clients par la vente, la location, le conseil et la préparation ou la maintenance de matériels de sport ou de loisirs.

MÉTIERS VISÉS

Les différents secteurs d'activités concernés sont principalement :
Le secteur du commerce et de la distribution de matériel de sport et d'équipements de loisirs.

Les types d'emplois accessibles sont les suivants :

- Loueur en article de sport ;
- Vendeur en article de sport ;
- Vendeur-technicien cycle ;
- Vendeur-technicien ski ;
- Vendeur ski ;
- Vendeur cycle ;
- Bikeman ;
- Skiman.

MODALITÉS DE LA FORMATION



Durée : 21 mois (637 h)
Du 07/03/2024 - Au 27/11/2025



Rythme : 1 journée
De formation par semaine.
4 jours en entreprise.
Quelques périodes de regroupements.



Lieu : Saint-Denis
14, Rue Mazagran
97400 Saint-Denis



Rentrée : Mars
Possibilité d'intégrer la formation jusqu'à 3 mois avant ou après la date de la rentrée



Accessibilités aux PSH
Les locaux sont garantis accessibles aux PMR. Autres handicaps, nous contacter pour mise en place de moyens complémentaire. Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut être engagé pour faciliter leur parcours.



Contact
06 92 05 09 69
contact@istya-formations.re

CONTENU DES ENSEIGNEMENTS

Accueil, présentation des objectifs, distribution des livrets d'apprentissage, connaissance de l'environnement professionnel

7 heures

Réaliser la préparation, l'entretien et la réparation courante des cycles et des vélos à assistance électrique

175 heures

Préparer les cycles et les vélos à assistance électrique ;
Réaliser l'entretien courant des cycles et des vélos à assistance électrique ;
Réaliser les réparations courantes des cycles et des vélos à assistance électrique.

Participer à la vente et la location des matériels et des accessoires de sport

175 heures

Participer à la vente des matériels et des accessoires de sport ;
Participer à la location des matériels de sport ;
Participer au suivi des commandes et des mouvements de stock d'un point de vente ou de service.

Réaliser la préparation, l'entretien et la réparation courante des matériels de glisse sur neige (CCS)

210 heures

Préparer les matériels de sport de glisse sur neige ;
Entretien des matériels de sport de glisse sur neige.

Évaluations En Cours de Formation (ECF)

21 heures

Prévention des Risques liés à l'Activité Physique (PRAP)

14 heures

Certificat du Sauveteur Secouriste du Travail (SST)

14 heures

Révisions - Examens

21 heures



TAUX DE SATISFACTION
A définir le 27/11/2025



TAUX DE RÉUSSITE
A définir le 27/11/2025



TAUX D'INSERTION
A définir le 27/11/2025

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation des acquis + périodes d'application pratique ;
- Dossier Professionnel (DP) + Evaluation en Cours de Formation (ECF) ;
- Mise en situation professionnelle + Entretien final.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Accompagnement personnalisé. Plateau technique dédié.
Des salles polyvalentes avec documents écrits, diaporama, supports audio et visuels, outils multimédias.



TITRE PROFESSIONNEL CONSEILLER DE VENTE (TP CV)

LE CONTEXTE

PUBLIC CONCERNÉ

Accessible au public âgés entre 16 et 29 ans pour un contrat d'apprentissage en alternance.

PRÉREQUIS

Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, il est souhaitable de savoir lire, écrire, compter.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Possibilité d'intégrer une session d'intégrer la formation jusqu'à 3 mois avant ou après la date de la rentrée, sous réserve de place(s) disponible(s), de la signature du contrat d'apprentissage et de la convention de formation.

TARIFS

Le financement de la formation en apprentissage est assuré par l'OPCO (Opérateur de compétences) auquel est rattachée l'entreprise qui emploie l'apprenti.

RECRUTEMENT

- Entretien individuel et test de positionnement : prise en compte de l'expérience antérieure, du niveau initial et des objectifs à atteindre ;
- Mise en relation avec des employeurs potentiels : aide à la recherche d'un contrat ;
- Etablissement d'un contrat d'apprentissage et planning adapté à la formation.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE LA FORMATION

Le conseiller de vente exerce son activité dans un environnement commercial omnicanal. Il assure la vente de produits et de services associés nécessitant l'apport de conseils et de démonstrations auprès d'une clientèle de particuliers et parfois de professionnels. Il prend en compte l'ensemble du dispositif de commercialisation : point de vente et internet. Il participe à la tenue, à l'animation du rayon et contribue aux résultats de son linéaire ou du point de vente en fonction des objectifs fixés par sa hiérarchie.

MÉTIERS VISÉS

Les différents secteurs d'activités concernés sont principalement :

- Grandes et moyennes surfaces alimentaires et non alimentaires ;
- Grandes et moyennes surfaces spécialisées ;
- Grands magasins ;
- Boutiques ;
- Magasins de proximité ;
- Négoces interentreprises ;
- Commerce de gros.

Les types d'emplois accessibles sont les suivants :

- Conseiller clientèle ;
- Vendeur expert ;
- Vendeur conseil ;
- Vendeur technique ;
- Vendeur en atelier de découpe ;
- Vendeur en magasin ;
- Magasinier vendeur.

MODALITÉS DE LA FORMATION



Durée : 20 mois (595 h)
Du 04/03/2024 - Au 27/10/2025



Rythme : 1 journée
De formation par semaine.
4 jours en entreprise.
Quelques périodes de regroupements.



Lieu : Saint-Denis
14, Rue Mazagran
97400 Saint-Denis



Rentrée : Mars
Possibilité d'intégrer la formation jusqu'à 3 mois avant ou après la date de la rentrée



Accessibilités aux PSH

Les locaux sont garantis accessibles aux PMR. Autres handicaps, nous contacter pour mise en place de moyens complémentaire. Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut être engagé pour faciliter leur parcours.



Contact

06 92 05 09 69
contact@istya-formations.re

CONTENU DES ENSEIGNEMENTS

Accueil, présentation des objectifs, distribution des livrets d'apprentissage, connaissance de l'environnement professionnel
7 heures

Contribuer à l'efficacité commerciale d'une unité marchande dans un environnement omnicanal

266 heures

Assurer une veille professionnelle et commerciale ;
Participer à la gestion des flux marchands ;
Contribuer au merchandising ;
Analyser ses performances commerciales et en rendre compte.

Améliorer l'expérience client dans un environnement omnicanal

259 heures

Représenter l'unité marchande et contribuer à la valorisation de son image ;
Conseiller le client en conduisant l'entretien de vente ;
Assurer le suivi de ses ventes ;
Contribuer à la fidélisation en consolidant l'expérience client.

Évaluations En Cours de Formation (ECF)

14 heures

Prévention des Risques liés à l'Activité Physique (PRAP)

14 heures

Certificat du Sauveteur Secouriste du Travail (SST)

14 heures

Révisions - Examens

21 heures



TAUX DE SATISFACTION
A définir le 27/10/2025



TAUX DE RÉUSSITE
A définir le 27/10/2025



TAUX D'INSERTION
A définir le 27/10/2025

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation des acquis + périodes d'application pratique ;
- Dossier Professionnel (DP) + Evaluation en Cours de Formation (ECF) ;
- Mise en situation professionnelle + Entretien technique + Questionnement à partir de production(s) + Entretien final.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Accompagnement personnalisé. Plateau technique dédié.
Des salles polyvalentes avec documents écrits, diaporama, supports audio et visuels, outils multimédias.



TITRE PROFESSIONNEL AGENT MAGASINIER (TP AM)

LE CONTEXTE

PUBLIC CONCERNÉ

Accessible au public âgés entre 16 et 29 ans pour un contrat d'apprentissage en alternance.

PRÉREQUIS

Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, il est souhaitable de savoir lire, écrire, compter.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Possibilité d'intégrer une session d'intégrer la formation jusqu'à 3 mois avant ou après la date de la rentrée, sous réserve de place(s) disponible(s), de la signature du contrat d'apprentissage et de la convention de formation.

TARIFS

Le financement de la formation en apprentissage est assuré par l'OPCO (Opérateur de compétences) auquel est rattachée l'entreprise qui emploie l'apprenti.

RECRUTEMENT

- Entretien individuel et test de positionnement : prise en compte de l'expérience antérieure, du niveau initial et des objectifs à atteindre ;
- Mise en relation avec des employeurs potentiels : aide à la recherche d'un contrat ;
- Etablissement d'un contrat d'apprentissage et planning adapté à la formation.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE LA FORMATION

L'agent magasinier réalise la mise à disposition de produits conformes à des commandes, dans le respect des procédures de sécurité, de qualité et de protection de la santé au travail.

Il réceptionne les produits livrés et les met en stock. Il enregistre les données correspondantes dans le système d'information de l'entreprise, s'assure de leur cohérence avec le stock physique et effectue des inventaires. Il suit le stock de produits et veille au respect des règles de sécurité des produits, en tenant compte de réglementations spécifiques à certains types de produits.

Il reçoit les commandes de clients internes et externes et s'assure de la disponibilité des produits, prélève les produits, les emballe en fonction de leurs caractéristiques et des modes de transport et appose les pictogrammes, Il édite les documents commerciaux et les joint à la commande. Il peut être amené à renseigner ou servir un client, en face à face ou par téléphone, traiter une demande de retour de marchandise ou une réclamation.

MÉTIERS VISÉS

Les types d'emplois accessibles sont les suivants :

- Entreprises de commerce de gros ;
- Entreprises de commerce de détail ;
- Sites industriels.
- Magasinier ;
- Magasinier vendeur ;
- Agent d'expédition ;
- Magasinier gestionnaire de stock ;
- Préparateur de commandes ;
- Réceptionnaire.

MODALITÉS DE LA FORMATION



Durée : 14 mois (420 h)
Du 01/03/2024 - Au 25/04/2025



Rythme : 1 journée
De formation par semaine.
4 jours en entreprise.
Quelques périodes de regroupements.



Lieu : Saint-Denis
14, Rue Mazagran
97400 Saint-Denis



Rentrée : Mars
Possibilité d'intégrer la formation jusqu'à 3 mois avant ou après la date de la rentrée



Accessibilités aux PSH
Les locaux sont garantis accessibles aux PMR. Autres handicaps, nous contacter pour mise en place de moyens complémentaire. Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut être engagé pour faciliter leur parcours.



Contact
06 92 05 09 69
contact@istya-formations.re

CONTENU DES ENSEIGNEMENTS

Accueil, présentation des objectifs, distribution des livrets d'apprentissage, connaissance de l'environnement professionnel
7 heures

Effectuer la réception de marchandises, la mise en stock et le suivi des stocks

175 heures

Réceptionner et contrôler les marchandises ;
Valider les informations relatives à la réception et affecter des emplacements aux nouveaux produits ;
Ranger les articles dans le stock ;
Préparer et réaliser les inventaires des produits en stock.

Traiter les commandes de produits et les mettre à disposition des clients

175 heures

Renseigner les données relatives au traitement des commandes clients ;
Accueillir le client, identifier son besoin et établir les documents commerciaux ;
Prélever les articles dans le stock ;
Emballer la commande client en vue de sa mise à disposition avec les documents de vente et de transport.

Évaluations En Cours de Formation (ECF)

14 heures

Prévention des Risques liés à l'Activité Physique (PRAP)

14 heures

Certificat du Sauveteur Secouriste du Travail (SST)

14 heures

Révisions - Examens

21 heures



TAUX DE SATISFACTION
A définir le 25/04/2025



TAUX DE RÉUSSITE
A définir le 25/04/2025



TAUX D'INSERTION
A définir le 25/04/2025

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation des acquis + périodes d'application pratique ;
- Dossier Professionnel (DP) + Evaluation en Cours de Formation (ECF) ;
- Mise en situation professionnelle + Entretien technique + Entretien final.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Accompagnement personnalisé. Plateau technique dédié.
Des salles polyvalentes avec documents écrits, diaporama, supports audio et visuels, outils multimédias.

TITRE PROFESSIONNEL PRÉPARATEUR DE COMMANDES EN ENTREPÔT (TP PCE)



LE CONTEXTE

PUBLIC CONCERNÉ

Accessible au public âgés entre 16 et 29 ans pour un contrat d'apprentissage en alternance.

PRÉREQUIS

Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, il est souhaitable de savoir lire, écrire, compter.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Possibilité d'intégrer une session d'intégrer la formation jusqu'à 3 mois avant ou après la date de la rentrée, sous réserve de place(s) disponible(s), de la signature du contrat d'apprentissage et de la convention de formation.

TARIFS

Le financement de la formation en apprentissage est assuré par l'OPCO (Opérateur de compétences) auquel est rattachée l'entreprise qui emploie l'apprenti.

RECRUTEMENT

- Entretien individuel et test de positionnement : prise en compte de l'expérience antérieure, du niveau initial et des objectifs à atteindre ;
- Mise en relation avec des employeurs potentiels : aide à la recherche d'un contrat ;
- Etablissement d'un contrat d'apprentissage et planning adapté à la formation.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE LA FORMATION

Le préparateur de commandes en entrepôt prépare les produits pour les clients et les emballe pour l'expédition. Il conduit des chariots de manutention industrielle à conducteur porté de catégorie 1A en sécurité et utilise des terminaux informatiques fixes, embarqués ou portables reliés au système de gestion de l'entrepôt.

MÉTIERS VISÉS

Les différents secteurs d'activités concernés sont principalement : Les entrepôts et les plateformes des entreprises du commerce de gros, de la grande distribution, de l'industrie, de la distribution spécialisée, du commerce en ligne, des prestataires logistiques.

Les types d'emplois accessibles sont les suivants :

- Préparateur de commandes ;
- Préparateur logistique en entrepôt ;
- Étiqueteur ;
- Pointeur ;
- Agent logistique.

MODALITÉS DE LA FORMATION



Durée : 11 mois (308 h)
Du 01/03/2024 - Au 31/01/2025



Rythme : 1 journée
De formation par semaine.
4 jours en entreprise.
Quelques périodes de regroupements.



Lieu : Saint-Denis
14, Rue Mazagran
97400 Saint-Denis



Rentrée : Mars
Possibilité d'intégrer la formation jusqu'à 3 mois avant ou après la date de la rentrée



Accessibilités aux PSH
Les locaux sont garantis accessibles aux PMR. Autres handicaps, nous contacter pour mise en place de moyens complémentaire. Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut être engagé pour faciliter leur parcours.



Contact
06 92 05 09 69
contact@istya-formations.re

CONTENU DES ENSEIGNEMENTS

Accueil, présentation des objectifs, distribution des livrets d'apprentissage, connaissance de l'environnement professionnel
7 heures

Préparer, emballer et expédier les commandes à l'aide d'un chariot à conducteur porté de la catégorie 1A
245 heures

Conduire en sécurité les chariots de manutention à conducteur porté de la catégorie 1A ;
Préparer et emballer les commandes ;
Charger, décharger les véhicules routiers à partir d'un quai et expédier les marchandises ;
Identifier, signaler et corriger les anomalies dans l'entrepôt.

Évaluations En Cours de Formation (ECF)
7 heures

Prévention des Risques liés à l'Activité Physique (PRAP)
14 heures

Certificat du Sauveteur Secouriste du Travail (SST)
14 heures

Révisions - Examens
21 heures



TAUX DE SATISFACTION
A définir le 31/01/2025



TAUX DE RÉUSSITE
A définir le 31/01/2025



TAUX D'INSERTION
A définir le 31/01/2025

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation des acquis + périodes d'application pratique ;
- Dossier Professionnel (DP) + Evaluation en Cours de Formation (ECF) ;
- Mise en situation professionnelle + Entretien technique + Entretien final.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Accompagnement personnalisé. Plateau technique dédié.
Des salles polyvalentes avec documents écrits, diaporama, supports audio et visuels, outils multimédias.

TITRE PROFESSIONNEL MANAGER D'UNITÉ MARCHANDE (TP MUM)



LE CONTEXTE

PUBLIC CONCERNÉ

Accessible au public âgés entre 16 et 29 ans pour un contrat d'apprentissage en alternance.

PRÉREQUIS

Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, il est souhaitable de savoir lire, écrire, compter.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Possibilité d'intégrer une session d'intégrer la formation jusqu'à 3 mois avant ou après la date de la rentrée, sous réserve de place(s) disponible(s), de la signature du contrat d'apprentissage et de la convention de formation.

TARIFS

Le financement de la formation en apprentissage est assuré par l'OPCO (Opérateur de compétences) auquel est rattachée l'entreprise qui emploie l'apprenti.

RECRUTEMENT

- Entretien individuel et test de positionnement : prise en compte de l'expérience antérieure, du niveau initial et des objectifs à atteindre ;
- Mise en relation avec des employeurs potentiels : aide à la recherche d'un contrat ;
- Etablissement d'un contrat d'apprentissage et planning adapté à la formation.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE LA FORMATION

Dans le respect de la stratégie commerciale de l'entreprise, afin de contribuer à la satisfaction et à la fidélisation du client, le manager d'unité marchande pilote l'offre produits, maintient l'unité marchande attractive, gère les stocks et optimise les ventes. Il gère et anime l'équipe. Il accompagne la performance individuelle de chaque collaborateur. Il assure la gestion financière et économique et contribue à l'atteinte des objectifs commerciaux et budgétaires, à l'optimisation du rendement économique et financier de l'unité marchande.

MÉTIERS VISÉS

Les différents secteurs d'activités concernés sont principalement :

- Grandes et moyennes surfaces alimentaires ou spécialisées ; boutiques ;
- Négoces interentreprises.
- Manager de rayon ;
- Manager d'espace commercial ;
- Manager de surface de vente ;
- Manager d'univers commercial ;
- Manager de rayon fabrication alimentaire/frais ;
- Manager de rayon non alimentaire ou alimentaire/sec ;
- Responsable/animateur ;
- Responsable de magasin ;
- Gestionnaire de centre de profit ;
- Chef de rayon ; -
- Responsable de boutique ;
- Gérant de magasin ;
- Responsable de succursale ;
- Responsable de point de vente ;
- Responsable de département.

MODALITÉS DE LA FORMATION



Durée : 21 mois (630 h)
Du 04/03/2024 - Au 24/11/2025



Rythme : 1 journée
De formation par semaine.
4 jours en entreprise.
Quelques périodes de regroupements.



Lieu : Saint-Denis
14, Rue Mazagran
97400 Saint-Denis



Rentrée : Mars
Possibilité d'intégrer la formation jusqu'à 3 mois avant ou après la date de la rentrée



Accessibilités aux PSH
Les locaux sont garantis accessibles aux PMR. Autres handicaps, nous contacter pour mise en place de moyens complémentaire. Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut être engagé pour faciliter leur parcours.



Contact
06 92 05 09 69
contact@istya-formations.re

CONTENU DES ENSEIGNEMENTS

Accueil, présentation des objectifs, distribution des livrets d'apprentissage, connaissance de l'environnement professionnel
7 heures

Développer la dynamique commerciale de l'unité marchande dans un environnement omnicanal

189 heures

Gérer l'approvisionnement de l'unité marchande ;
Piloter l'offre produits de l'unité marchande ;
Réaliser le merchandising de l'unité marchande ;
Développer les ventes de services et de produits de l'unité marchande en prenant en compte le parcours d'achat omnicanal.

Optimiser la performance économique et la rentabilité financière de l'unité marchande

161 heures

Etablir les prévisions économiques et financières de l'unité marchande ;
Analyser les résultats économiques, financiers et bâtir les plans d'actions pour atteindre les objectifs de l'unité marchande.

Manager l'équipe de l'unité marchande

203 heures

Recruter et intégrer un collaborateur de l'unité marchande ;
Planifier et coordonner l'activité de l'équipe de l'unité marchande ;
Accompagner la performance individuelle ;
Animer l'équipe de l'unité marchande ;
Conduire et animer un projet de l'unité marchande.

Évaluations En Cours de Formation (ECF)

21 heures

Prévention des Risques liés à l'Activité Physique (PRAP)

14 heures

Certificat du Sauveteur Secouriste du Travail (SST)

14 heures

Révisions - Examens

21 heures



TAUX DE SATISFACTION
A définir le 24/11/2025



TAUX DE RÉUSSITE
A définir le 24/11/2025



TAUX D'INSERTION
A définir le 24/11/2025

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation des acquis + périodes d'application pratique ;
- Dossier Professionnel (DP) + Evaluation en Cours de Formation (ECF) ;
- Mise en situation professionnelle + Entretien technique + Entretien final.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Accompagnement personnalisé. Plateau technique dédié.
Des salles polyvalentes avec documents écrits, diaporama, supports audio et visuels, outils multimédias.



TITRE PROFESSIONNEL ASSISTANT IMPORT-EXPORT (TP AIE)

LE CONTEXTE

PUBLIC CONCERNÉ

Accessible au public âgés entre 16 et 29 ans pour un contrat d'apprentissage en alternance.

PRÉREQUIS

Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, il est souhaitable de savoir lire, écrire, compter.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Possibilité d'intégrer une session d'intégrer la formation jusqu'à 3 mois avant ou après la date de la rentrée, sous réserve de place(s) disponible(s), de la signature du contrat d'apprentissage et de la convention de formation.

TARIFS

Le financement de la formation en apprentissage est assuré par l'OPCO (Opérateur de compétences) auquel est rattachée l'entreprise qui emploie l'apprenti.

RECRUTEMENT

- Entretien individuel et test de positionnement : prise en compte de l'expérience antérieure, du niveau initial et des objectifs à atteindre ;
- Mise en relation avec des employeurs potentiels : aide à la recherche d'un contrat ;
- Etablissement d'un contrat d'apprentissage et planning adapté à la formation.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE LA FORMATION

L'assistant import-export contribue au développement international des ventes et à l'optimisation des achats de l'entreprise en participant à la commercialisation de biens ou de services sur les marchés étrangers, dans un contexte de mondialisation des échanges commerciaux.

MÉTIER VISÉS

Les différents secteurs d'activités concernés sont principalement :
Les entreprises industrielles et commerciales de toutes tailles (microentreprises, PME, ETI, grandes entreprises) ayant une relation commerciale à l'international, quel que soit le secteur d'activité.

Les types d'emplois accessibles sont les suivants :

- Assistant import-export ;
- Assistant commercial import-export ;
- Assistant export ;
- Assistant import ;
- Assistant administration des ventes export ;
- Gestionnaire import-export ;
- Assistant supply chain ;
- Assistant logistique import-export.

MODALITÉS DE LA FORMATION



Durée : 24 mois (749 h)
Du 06/03/2024 - Au 25/02/2026



Rythme : 1 journée
De formation par semaine.
4 jours en entreprise.
Quelques périodes de regroupements.



Lieu : Saint-Denis
14, Rue Mazagran
97400 Saint-Denis



Rentrée : Mars
Possibilité d'intégrer la formation jusqu'à 3 mois avant ou après la date de la rentrée



Accessibilités aux PSH
Les locaux sont garantis accessibles aux PMR. Autres handicaps, nous contacter pour mise en place de moyens complémentaire. Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut être engagé pour faciliter leur parcours.



Contact
06 92 05 09 69
contact@istya-formations.re

CONTENU DES ENSEIGNEMENTS

Accueil, présentation des objectifs, distribution des livrets d'apprentissage, connaissance de l'environnement professionnel
7 heures

Administration les ventes et les achats à l'international en français et en anglais
224 heures
Elaborer une offre à l'international et en assurer le suivi ;
Traiter les commandes à l'international ;
Gérer la relation client ou fournisseur à l'international.

Optimiser les opérations logistiques internationales en français et en anglais
224 heures
Coordonner les opérations d'acheminement à l'international ;
Traiter les litiges transport et logistique à l'international ;
Suivre les opérations administratives de dédouanement.

Assurer les fonctions de support au développement commercial en français et en anglais
224 heures
Promouvoir l'image de l'entreprise à l'international ;
Contribuer à l'optimisation des achats et au développement des ventes à l'international ;
Elaborer et actualiser des tableaux de bord commerciaux.

Évaluations En Cours de Formation (ECF)
21 heures

Prévention des Risques liés à l'Activité Physique (PRAP)
14 heures

Certificat du Sauveteur Secouriste du Travail (SST)
14 heures

Révisions - Examens
21 heures



TAUX DE SATISFACTION
A définir le 25/02/2026



TAUX DE RÉUSSITE
A définir le 25/02/2026



TAUX D'INSERTION
A définir le 25/02/2026

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation des acquis + périodes d'application pratique ;
- Dossier Professionnel (DP) + Evaluation en Cours de Formation (ECF) ;
- Mise en situation professionnelle + Entretien technique + Questionnement à partir de production(s) + Entretien final.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Accompagnement personnalisé. Plateau technique dédié.
Des salles polyvalentes avec documents écrits, diaporama, supports audio et visuels, outils multimédias.



TITRE PROFESSIONNEL SECRÉTAIRE ASSISTANT MEDICO-SOCIAL (TP SAMS)

LE CONTEXTE

PUBLIC CONCERNÉ

Accessible au public âgés entre 16 et 29 ans pour un contrat d'apprentissage en alternance.

PRÉREQUIS

Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, il est souhaitable de savoir lire, écrire, compter.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Possibilité d'intégrer une session d'intégrer la formation jusqu'à 3 mois avant ou après la date de la rentrée, sous réserve de place(s) disponible(s), de la signature du contrat d'apprentissage et de la convention de formation.

TARIFS

Le financement de la formation en apprentissage est assuré par l'OPCO (Opérateur de compétences) auquel est rattachée l'entreprise qui emploie l'apprenti.

RECRUTEMENT

- Entretien individuel et test de positionnement : prise en compte de l'expérience antérieure, du niveau initial et des objectifs à atteindre ;
- Mise en relation avec des employeurs potentiels : aide à la recherche d'un contrat ;
- Etablissement d'un contrat d'apprentissage et planning adapté à la formation.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE LA FORMATION

Le secrétaire assistant médico-social assure, au sein des structures sanitaires, médico-sociales ou sociales, l'accueil et la prise en charge des patients et des usagers, la planification des activités du service, le traitement et le suivi administratif des dossiers, la coordination des opérations liées au parcours des patients ou des usagers.

MÉTIERS VISÉS

Les types d'emplois accessibles sont les suivants :

- Secrétaire médical ;
- Secrétaire médico-social ;
- Secrétaire social ;
- Assistant médico-administratif ;
- Assistant médical ;
- Secrétaire hospitalier ;
- Télésecrétaire médical.

MODALITÉS DE LA FORMATION



Durée : 15 mois (455 h)
Du 06/03/2024 - Au 28/05/2025



Rythme : 1 journée

De formation par semaine.
4 jours en entreprise.
Quelques périodes de
regroupements.



Lieu : Saint-Denis

14, Rue Mazagran
97400 Saint-Denis



Rentrée : Mars

Possibilité d'intégrer la
formation jusqu'à 3 mois avant
ou après la date de la rentrée



Accessibilités aux PSH

Les locaux sont garantis
accessibles aux PMR. Autres
handicaps, nous contacter
pour mise en place de moyens
complémentaire. Pour les
personnes en situation de
handicap, un
accompagnement spécifique
peut être engagé pour faciliter
leur parcours.



Contact

06 92 05 09 69
contact@istya-formations.re

CONTENU DES ENSEIGNEMENTS

Accueil, présentation des objectifs, distribution des livrets
d'apprentissage, connaissance de l'environnement professionnel
7 heures

Assister une équipe dans la communication des informations et
l'organisation des activités

133 heures

Produire des documents professionnels courants ;
Communiquer des informations par écrit ;
Assurer la traçabilité et la conservation des informations ;
Accueillir un visiteur et transmettre des informations oralement ;
Planifier et organiser les activités de l'équipe.

Assurer l'accueil et la prise en charge administrative du patient ou de
l'utilisateur

119 heures

Renseigner et orienter le public dans un service sanitaire, médico-social ou
social ;
Planifier et gérer les rendez-vous de patients ou d'utilisateurs ;
Assurer la prise en charge médico-administrative et sociale du patient ou
de l'utilisateur.

Traiter les dossiers et coordonner les opérations liées au parcours du
patient ou de l'utilisateur

126 heures

Retranscrire des informations à caractère médical ou social ;
Assurer le suivi et la mise à jour des dossiers de patients ou d'utilisateurs ;
Coordonner les opérations liées au parcours du patient ou de l'utilisateur ;
Elaborer et actualiser des tableaux de suivi dans un service sanitaire,
médico-social ou social.

Évaluations En Cours de Formation (ECF)

21 heures

Prévention des Risques liés à l'Activité Physique (PRAP)

14 heures

Certificat du Sauveteur Secouriste du Travail (SST)

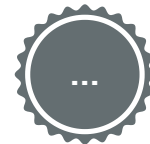
14 heures

Révisions - Examens

21 heures



TAUX DE SATISFACTION
A définir le 28/05/2025



TAUX DE RÉUSSITE
A définir le 28/05/2025



TAUX D'INSERTION
A définir le 28/05/2025

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation des acquis + périodes d'application pratique ;
- Dossier Professionnel (DP) + Evaluation en Cours de Formation (ECF) ;
- Mise en situation professionnelle + Entretien technique + Entretien final.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Accompagnement personnalisé. Plateau technique dédié.
Des salles polyvalentes avec documents écrits, diaporama, supports audio et visuels, outils multimédias.



TITRE PROFESSIONNEL ASSISTANT IMMOBILIER (TP AI)

LE CONTEXTE

PUBLIC CONCERNÉ

Accessible au public âgés entre 16 et 29 ans pour un contrat d'apprentissage en alternance.

PRÉREQUIS

Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, il est souhaitable de savoir lire, écrire, compter.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Possibilité d'intégrer une session d'intégrer la formation jusqu'à 3 mois avant ou après la date de la rentrée, sous réserve de place(s) disponible(s), de la signature du contrat d'apprentissage et de la convention de formation.

TARIFS

Le financement de la formation en apprentissage est assuré par l'OPCO (Opérateur de compétences) auquel est rattachée l'entreprise qui emploie l'apprenti.

RECRUTEMENT

- Entretien individuel et test de positionnement : prise en compte de l'expérience antérieure, du niveau initial et des objectifs à atteindre ;
- Mise en relation avec des employeurs potentiels : aide à la recherche d'un contrat ;
- Etablissement d'un contrat d'apprentissage et planning adapté à la formation.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE LA FORMATION

L'assistant immobilier travaille dans un environnement codifié, avec des professionnels relevant d'une profession réglementée. A ce titre, il doit maintenir le niveau de ses connaissances réglementaires en assurant en continu une veille juridique relative au secteur de l'immobilier, afin de tenir compte des réglementations applicables et de leurs modifications.

MÉTIERS VISÉS

Les types d'emplois accessibles sont les suivants :

- Assistant commercial transaction ;
- Assistant gestion locative ;
- Agent de gestion locative ;
- Chargé de gestion locative ;
- Assistant de gestion immobilière ;
- Assistant syndic ;
- Assistant gestion et transaction ;
- Assistant de copropriété ;
- Assistant juridique immobilier.

MODALITÉS DE LA FORMATION



Durée : 15 mois (455 h)
Du 01/03/2024 - Au 30/05/2025



Rythme : 1 journée

De formation par semaine.
4 jours en entreprise.
Quelques périodes de regroupements.



Lieu : Saint-Denis

14, Rue Mazagran
97400 Saint-Denis



Rentrée : Mars

Possibilité d'intégrer la formation jusqu'à 3 mois avant ou après la date de la rentrée



Accessibilités aux PSH

Les locaux sont garantis accessibles aux PMR. Autres handicaps, nous contacter pour mise en place de moyens complémentaire. Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut être engagé pour faciliter leur parcours.



Contact

06 92 05 09 69
contact@istya-formations.re

CONTENU DES ENSEIGNEMENTS

Accueil, présentation des objectifs, distribution des livrets d'apprentissage, connaissance de l'environnement professionnel
7 heures

Assurer les opérations administratives liées aux transactions immobilières de vente ou de location

140 heures

Constituer le dossier administratif de mise en vente ou en location d'un bien immobilier ;

Assurer la promotion de la mise en vente ou en location d'un bien immobilier ;

Finaliser le dossier administratif de vente jusqu'à l'avant-contrat ;

Établir le dossier administratif d'une transaction spécifique (VEFA, viager...).

Prendre en charge les activités liées à la gestion locative d'un bien immobilier

119 heures

Constituer le dossier administratif d'un bien en gestion locative jusqu'à la signature du bail ;

Assurer les opérations courantes de gestion locative d'un bien immobilier ;

Prendre en charge le dossier administratif lié aux spécificités du logement social.

Participer aux opérations courantes de gestion d'une copropriété

119 heures

Faciliter la gestion administrative courante d'une copropriété ;

Participer à l'élaboration du budget d'une copropriété ;

Organiser l'assemblée générale de copropriétaires.

Évaluations En Cours de Formation (ECF)

21 heures

Prévention des Risques liés à l'Activité Physique (PRAP)

14 heures

Certificat du Sauveteur Secouriste du Travail (SST)

14 heures

Révisions - Examens

21 heures



TAUX DE SATISFACTION
A définir le 30/05/2025



TAUX DE RÉUSSITE
A définir le 30/05/2025



TAUX D'INSERTION
A définir le 30/05/2025

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation des acquis + périodes d'application pratique ;
- Dossier Professionnel (DP) + Evaluation en Cours de Formation (ECF) ;
- Mise en situation professionnelle + Entretien technique + Questionnaire professionnel + Entretien final.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Accompagnement personnalisé. Plateau technique dédié.

Des salles polyvalentes avec documents écrits, diaporama, supports audio et visuels, outils multimédias.



TITRE PROFESSIONNEL CHARGÉ D'ACCUEIL TOURISTIQUE ET DE LOISIRS (TP CATL)

LE CONTEXTE

PUBLIC CONCERNÉ

Accessible au public âgés entre 16 et 29 ans pour un contrat d'apprentissage en alternance.

PRÉREQUIS

Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, il est souhaitable de savoir lire, écrire, compter.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Possibilité d'intégrer une session d'intégrer la formation jusqu'à 3 mois avant ou après la date de la rentrée, sous réserve de place(s) disponible(s), de la signature du contrat d'apprentissage et de la convention de formation.

TARIFS

Le financement de la formation en apprentissage est assuré par l'OPCO (Opérateur de compétences) auquel est rattachée l'entreprise qui emploie l'apprenti.

RECRUTEMENT

- Entretien individuel et test de positionnement : prise en compte de l'expérience antérieure, du niveau initial et des objectifs à atteindre ;
- Mise en relation avec des employeurs potentiels : aide à la recherche d'un contrat ;
- Etablissement d'un contrat d'apprentissage et planning adapté à la formation.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE LA FORMATION

Le chargé d'accueil touristique et de loisirs accueille, informe et oriente des visiteurs individuels ou en groupe de l'amont d'un séjour à la fin d'un séjour. Il vend des prestations, assure la location de matériels et participe à la mise en œuvre d'évènements locaux.

MÉTIERS VISÉS

Les différents secteurs d'activités concernés sont principalement :

- Les offices de tourisme ;
- Les maisons de pays ;
- Les stations touristiques ;
- L'hôtellerie de plein air ;
- Le tourisme social et familial ;
- Les villages vacances ;
- Les prestataires d'activités de loisirs ;
- Les ports de plaisance ;
- Les casinos ;
- Les golfs ;
- Les structures de location de courte durée de matériel ;
- Les musées et autres sites touristiques.

es organisateurs de festivals, de manifestations culturelles ;

- Les services de transport non urbain ;
- Les aéroports ;
- Les gares ;
- Les compagnies de transport.

Les entreprises de bien-être et de loisirs Les types d'emplois accessibles sont les suivants :

- Conseiller séjour ;
- Hôte, hôtesse d'accueil et d'information ;
- Hôte, hôtesse de tourisme ;
- Chargé / Chargée d'accueil ;
- Agent de comptoir ;
- Agent de location.

MODALITÉS DE LA FORMATION



Durée : 20 mois (588 h)
Du 04/03/2024 - Au 27/10/2025



Rythme : 1 journée

De formation par semaine.
4 jours en entreprise.
Quelques périodes de
regroupements.



Lieu : Saint-Denis

14, Rue Mazagran
97400 Saint-Denis



Rentrée : Mars

Possibilité d'intégrer la
formation jusqu'à 3 mois avant
ou après la date de la rentrée



Accessibilités aux PSH

Les locaux sont garantis
accessibles aux PMR. Autres
handicaps, nous contacter
pour mise en place de moyens
complémentaire. Pour les
personnes en situation de
handicap, un
accompagnement spécifique
peut être engagé pour faciliter
leur parcours.



Contact

06 92 05 09 69
contact@istya-formations.re

CONTENU DES ENSEIGNEMENTS

Accueil, présentation des objectifs, distribution des livrets
d'apprentissage, connaissance de l'environnement professionnel
7 heures

Gérer une relation clientèle sur une destination et/ou un lieu touristique
175 heures

Accompagner la clientèle lors d'une réservation ou l'achat de prestation
touristique en ligne ;
Accueillir, informer et orienter des visiteurs en français et en anglais ;
Organiser les données touristiques et diffuser de l'information sur
différents supports.

Assister la clientèle sur des prestations touristiques et de loisirs
168 heures

Conseiller et vendre des prestations touristiques et de loisirs et des
produits/services additionnels en français et en anglais ;
Assurer un service de location lié à une prestation de loisirs.

Contribuer à la mise en œuvre d'évènements festifs et culturels
168 heures

Participer à la promotion d'évènements festifs et culturels ;
Contribuer à l'organisation et à la logistique d'évènements festifs et
culturels ;
Contribuer à l'accueil et à l'animation lors d'évènements festifs et culturels.

Évaluations En Cours de Formation (ECF)

21 heures

Prévention des Risques liés à l'Activité Physique (PRAP)

14 heures

Certificat du Sauveteur Secouriste du Travail (SST)

14 heures

Révisions - Examens

21 heures



TAUX DE SATISFACTION
A définir le 27/10/2025



TAUX DE RÉUSSITE
A définir le 27/10/2025



TAUX D'INSERTION
A définir le 27/10/2025

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation des acquis + périodes d'application pratique ;
- Dossier Professionnel (DP) + Evaluation en Cours de Formation (ECF) ;
- Mise en situation professionnelle + Entretien technique + Questionnement à partir de production(s)
+Entretien final.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Accompagnement personnalisé. Plateau technique dédié.

Des salles polyvalentes avec documents écrits, diaporama, supports audio et visuels, outils multimédias.



LES FORMATIONS OBLIGATOIRES



SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL (SST)



LE CONTEXTE

PUBLIC CONCERNÉ

Tout salarié qui souhaite contribuer à la prévention des risques professionnels dans l'entreprise et intervenir efficacement face à une situation d'accident du travail, sans prérequis particulier.

PRÉREQUIS

Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, il est souhaitable de savoir lire, écrire, compter.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Modalité d'encadrement : 1 formateur à jour

Modalité d'animation : Formation théorique et pratique

Modalité d'évaluation : Évaluation formative

Modalité et délai d'accès à la formation : Possibilité d'intégrer une session en moins de 24 heures sous réserve de place(s) disponible(s) et de la signature de la convention de formation.

TARIFS

A voir sur le devis et/ou la convention

PROGRAMME

- Situer son rôle de SST dans l'organisation des secours dans l'entreprise ;
- Protéger de façon adaptée ;
- Examiner la victime ;
- Garantir une alerte favorisant l'arrivée de secours adaptés au plus près de la victime ;
- Secourir la victime de manière appropriée ;
- Situer son rôle de SST dans l'organisation de la prévention de l'entreprise ;
- Caractériser des risques professionnels dans une situation de travail ;
- Participer à la maîtrise des risques professionnels par des actions de prévention ;

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE LA FORMATION

Le salarié Sauveteur Secouriste du Travail (SST) a pour missions de porter les premiers secours à toute victime d'un accident du travail, mais aussi de participer à la prévention des risques professionnels dans son entreprise. Pour cela, il doit acquérir des compétences spécifiques dans le cadre d'une formation initiale, puis de suivre régulièrement une formation de maintien actualisation des compétences.

Ainsi certifié, le sauveteur secouriste du travail (SST) peut :

- porter les premiers secours à toute victime d'un accident ou d'un malaise,
- être acteur de la prévention dans l'entreprise.

MODALITÉS DE LA FORMATION



Durée :
14 heures de formations



Session :
6 à 10 personnes



Lieu : Saint-Denis
14, Rue Mazagran
97400 Saint-Denis



Accessibilités aux PSH

Les locaux sont garantis accessibles aux PMR. Autres handicaps, nous contacter pour mise en place de moyens complémentaire. Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut être engagé pour faciliter leur parcours.



Contact
06 92 05 09 69
contact@istya-formations.re



TAUX DE SATISFACTION
A définir le 31/12/2024



TAUX DE RÉUSSITE
A définir le 31/12/2024

HYGIÈNE ALIMENTAIRE (HACCP)



LE CONTEXTE

PUBLIC CONCERNÉ

La formation hygiène alimentaire HACCP est obligatoire depuis le 1er octobre 2012 pour tous les établissements de restauration hors foyer qui fournissent des repas complets et des boissons pour consommation immédiate.

PRÉREQUIS

Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, il est souhaitable de savoir lire, écrire, compter.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Modalité d'encadrement : 1 formateur à jour

Modalité d'animation : Formation théorique et pratique

Modalité d'évaluation : Évaluation formative

Modalité et délai d'accès à la formation : Possibilité d'intégrer une session en moins de 24 heures sous réserve de place(s) disponible(s) et de la signature de la convention de formation.

TARIFS

A voir sur le devis et/ou la convention

PROGRAMME

Organiser et gérer les activités de restauration dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et permettant la satisfaction du client.

1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale ;
2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale ;
3. Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE LA FORMATION

Il s'agit d'une méthode qui permet de prévenir et d'identifier les dangers liés aux pratiques d'hygiène alimentaire.

L'accès de tous à une alimentation de qualité passe d'abord et avant tout par l'amélioration régulière de l'offre alimentaire, qu'il s'agisse de l'impact environnemental du système alimentaire, de la sécurité sanitaire des produits ou de la qualité nutritionnelle des denrées.

Les contrôles menés dans les établissements de restauration commerciale depuis l'entrée en vigueur du « Paquet Hygiène » ont mis en évidence la nécessité de recourir à des actions de formation afin d'améliorer la sécurité des produits mis à disposition des consommateurs.

MODALITÉS DE LA FORMATION



Durée :

14 ou 21 heures de formations



Session :

6 à 10 personnes



Lieu : Saint-Denis
14, Rue Mazagran
97400 Saint-Denis



Accessibilités aux PSH

Les locaux sont garantis accessibles aux PMR. Autres handicaps, nous contacter pour mise en place de moyens complémentaire. Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut être engagé pour faciliter leur parcours.



Contact

06 92 05 09 69
contact@istya-formations.re



TAUX DE SATISFACTION
A définir le 31/12/2024



TAUX DE RÉUSSITE
A définir le 31/12/2024



LE CONTEXTE

PUBLIC CONCERNÉ

Cette formation-action prap a pour objectif de permettre au salarié de participer à l'amélioration de ses conditions de travail de manière à réduire les risques d'accidents du travail ou de maladies professionnelles.

PRÉREQUIS

Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, il est souhaitable de savoir lire, écrire, compter.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Modalité d'encadrement : 1 formateur à jour

Modalité d'animation : Formation théorique et pratique

Modalité d'évaluation : Évaluation formative

Modalité et délai d'accès à la formation : Possibilité d'intégrer une session en moins de 24 heures sous réserve de place(s) disponible(s) et de la signature de la convention de formation.

TARIFS

A voir sur le devis et/ou la convention

PROGRAMME

Théorie

- Situer l'importance des risques d'accidents et de maladies professionnelles liés à la manipulation, au transport manuel, aux postures de travail et aux gestes répétitifs ;
- Identifier et caractériser les risques liés à l'activité physique en utilisant les connaissances anatomiques et physiologiques sur le corps humain, notamment pour la prévention des TMS (Troubles musculo-squelettiques) ;
- Identifier les éléments déterminant les gestes et les postures de travail ;
- Appliquer les principes de base de sécurité physique et d'économie d'efforts pertinents en fonction de la situation de travail ;
- Proposer des améliorations afin d'éviter ou de réduire les risques identifiés.

Pratique

- Techniques et éducation gestuelle spécifique ;
- Analyse des situations de travail, recherche de solutions ergonomiques, mises en situation.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE LA FORMATION

La certification d'acteur prévention des risques liés à l'activité physique du secteur Industrie Bâtiment, Commerce (« acteur PRAP IBC ») vise à rendre tout personnel des secteurs de l'industrie, du bâtiment et du commerce, formé et certifié, capable de contribuer à la suppression ou à la réduction des risques liés à l'activité physique auxquels il est exposé, en proposant, de manière concertée, des améliorations techniques et organisationnelles, en maîtrisant les risques sur lesquels il a possibilité d'agir.

MODALITÉS DE LA FORMATION



Durée :

14 heures de formation



Session :

6 à 10 personnes



Lieu : Saint-Denis
14, Rue Mazagran
97400 Saint-Denis



Accessibilités aux PSH

Les locaux sont garantis accessibles aux PMR. Autres handicaps, nous contacter pour mise en place de moyens complémentaire. Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut être engagé pour faciliter leur parcours.



Contact

06 92 05 09 69
contact@istya-formations.re



Taux de Satisfaction
A définir le 31/12/2024



Taux de Réussite
A définir le 31/12/2024

LE CONTRAT D'APPRENTISSAGE



C'EST QUOI UN CONTRAT D'APPRENTISSAGE ?

Le contrat d'apprentissage est un contrat de travail qui permet de suivre par alternance des périodes de formation en entreprise et en centre de formation d'apprentis.

COMMENT SE DÉROULE LA FORMATION ?

L'apprentissage repose sur le principe de l'alternance entre enseignement théorique en CFA et enseignement du métier chez l'employeur avec lequel l'apprenti a signé son contrat d'apprentissage et une convention de formation.

SALAIRE

L'apprenti perçoit une rémunération correspondant à un pourcentage du SMIC qui varie en fonction de son âge et de sa progression dans le cycle de formation.

GRILLE DES RÉMUNÉRATIONS EN CONTRAT D'APPRENTISSAGE

Âge de l'apprenti	Moins de 18 ans	18 à 20 ans	21 à 25 ans	26 ans et plus
Salaire brut	27% du SMIC	43% du SMIC	53% du SMIC	100% du SMIC
	461,51 €	734,99 €	905,92 €	1 709,28 €

POUR PLUS D'INFORMATIONS, RENDEZ-VOUS SUR :

<https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F2918>



Scannez-moi

LES AIDES EXCEPTIONNELLES



POUR LES EMPLOYEURS D'APPRENTI.ES

- Une aide de 6 000€ pour la première année d'exécution du contrat.
- Aide à l'embauche d'un·e apprenti·e reconnu·e travailleur ou travailleuse handicapé·e : le montant maximum de l'aide est de 3 000 €.

POUR LES APPRENTI.ES

- Une aide au premier équipement à hauteur de 500 €.
- Une aide au financement du permis de conduire à hauteur de 500€.
- Une aide sociale à hauteur de 500 €.

*demande sur dossier. Contacter notre centre de formation pour vérifier votre éligibilité.

LA MOBILITÉ À 0€ AVEC LE REUNI'PASS STAGIAIRE FORMATION PROFESSIONNELLE

<https://www.carjaune.re/fr/actualites/3/la-mobilite-a-0-avec-le-reunipass-stagiaire-format/119/124>

Scannez-moi



CONTACT

Courriel :

contact@istya-formations.re

Téléphone :

+262 (0)6 92 05 09 69

Site web :

www.istya-formations.re

Adresse Nord :

14, Rue Mazagran
97400 Saint-Denis

www.istya-formationen.re

