Formatrice/FormatEUR MAREYAGE-POISSONNERIE

*MAJ : 24/12/2024*

 **Pôle Education et Vie de la Cité / DEER / Centre de Formation des Apprentis**

*Lieu d’affectation : rue Saint Marcel - BP 30010 - 56315 Lorient Cedex*

|  |  |
| --- | --- |
| **Niveau d’emploi**Contrat à durée déterminéeEmploi de catégorie A | **Temps de travail**Temps non–complet Le formateur fera 420h entre mars et juillet 2024. Il interviendra des semaines pendant 35heures, quelquefois sur 15 jours ou 3 semaines et le reste se déroulera en entreprise. |
| **Situation fonctionnelle*** **Référent hiérarchique**
* **Positionnement**
 | Directrice/directeur du CFA - Directrice/directeur adjoint(e)– Référent pédagogique du CFA Vous faites partie d’une équipe de 30 enseignants (titulaires et contractuels) répartis dans les matières générales et professionnelles. |
| **Relations fonctionnelles*** **Internes**
* **Externes**
 | Relations avec l’ensemble des agents du CFA.Relations directes et permanentes avec les stagiaires - Echanges avec des entreprises de mareyage et des tuteurs - Relations avec l’Union du Mareyage Français (UMF) |
| **Mission principale** | *Le CFA de la Ville de Lorient accueille 450 apprentis et délivre 15 diplômes dans 7 secteurs d’activité. Établissement territorial, il a vocation à former du personnel qualifié pour les besoins des entreprises du territoire. Dans le secteur de la poissonnerie et du mareyage, le CFA accueille des alternants et des stagiaires en CAP/BAC Pro Poissonnier et CQP Employé polyvalent des produits de la mer.*Dans ce cadre, vous assurez un enseignement des activités d’un atelier de mareyage auprès des stagiaires préparant le certificat de qualification professionnelle (CQP) « Employé Polyvalent des produits de la mer » (RNCP : 27468).**Vous participez activement à la mise en œuvre de la démarche qualité en lien avec le référentiel de certification Qualiopi.****Vous assurez un suivi individuel des stagiaires de votre secteur.** |
| **Activités du poste** | Missions principalesAssurer un service d’enseignement défini dans les 9 blocs de compétences définis par le CQP Employé Polyvalent des Produits de la Mer Former les stagiaires à être capable de réaliser l'ensemble des activités d’un atelier de mareyage, des opérations de préparation, de transformation et de conditionnement des produits de la mer dans un esprit de qualité et de respect des normes d’hygiène été de sécurité sur les activités Adapter les outils et méthodes pédagogiques en fonction des publics concernésRéaliser les visites en entreprise et évaluer la progression du stagiaire au regard des objectifs fixés tout au long de la formationA la fin de la formation, organiser et superviser avec l’appui de la Direction les évaluations finales au sein du CFA, sous le contrôle d’un jury professionnelS’assurer de l’approvisionnement de la matière d’œuvre dans le cadre de la convention établie avec les mareyeurs du port de pêche de LorientEtablir les contrôles attendus liés à l’agrément sanitaire européen mis en place dans le laboratoire de poissonnerie de l’établissement de formation Participer à toutes les réunions et actions liées au fonctionnement et à la promotion du CFAMissions complémentaires en cas de sous-charges d’heures d’enseignementRéaliser toutes missions confiées par la direction dans l’intérêt du service |
| **Compétences et qualités professionnelles requises** | Maîtrise de sa discipline - Être titulaire d’un CAP ou CQP avec une expérience reconnue dans domaine (transformation des produits de la mer)Connaissance du secteur de la merCapacité à travailler en équipe et en partenariatMotivation pédagogique et capacité à transmettreSens des relations humaines et sens de l’écoute |