



Table des matières

Présentation de l'entreprise.....	1
Notre entreprise.....	2
Nos valeurs.....	2
L'activité de formation.....	3
L'organisme de formation.....	3
A qui s'adressent nos formations ?.....	3
Les formations « inter »	3
Les formations « intra »	3
Les formations sur mesure	3
Les formations réglementaires.....	3
Les modalités d'évaluations.....	4
Nos locaux de formation.....	4
Le financement de la formation.....	4
Hygiène alimentaire adaptée à l'activité de restauration commerciale (HACCP).....	6
Entreprendre Dans l'Alimentaire.....	8
Bulletin de pré-inscription.....	10
Notre équipe.....	11
Administrateurs.....	11
Formateurs indépendants.....	11
Mesure de la satisfaction après la formation.....	12
Enquête de satisfaction.....	12
Diffusion des résultats.....	12
Prise en compte des retours.....	12
Conditions Générales de Ventes.....	13
Règlement intérieur.....	15

Présentation de l'entreprise

Notre entreprise

Coloc' 2 Chefs propose un ensemble de services aux artisans des métiers de bouche autour de ses cuisines en location partagée. L'entreprise a été créée en 2017 à Lormont (33). Son cœur d'activité est l'exploitation de cuisines professionnelles partagées. Il s'agit de locaux équipés proposés à la location pour les artisans (traiteurs, restaurateurs, pâtisseries ...) et les organismes de formation dans le domaine alimentaire. Depuis 2017, les cuisines de Coloc' 2 Chefs ont accueillies près d'une centaine d'entreprise artisanale pour des périodes allant d'une journée à 24 mois. Le partage de cuisine permet à des professionnels de tous niveaux d'accéder à des locaux équipés à moindre coûts et en fonction de leur besoin.

En 2021, Coloc' 2 Chefs démarre l'exploitation d'une cuisine professionnelle à Libourne. Cette cuisine, intégrée au sein de locaux de bureau, se prête parfaitement à la mise en place d'actions de formation.

Nos valeurs

Coloc' 2 Chefs s'est construit autour de deux grandes valeurs, le partage et la collaboration entre professionnel. Les entrepreneurs cohabitent et évoluent dans cet incubateur permettant de rompre l'isolement quand on se lance dans l'entrepreneuriat. Coloc' 2 Chefs a vocation à devenir expert de la transformation alimentaire, en proposant de multiples services pour aider les entreprises dans l'alimentaire.

L'activité de formation

L'organisme de formation

Coloc' 2 Chefs accueille quotidiennement des artisans des métiers de bouche dans ses cuisines partagées. Cette proximité avec les professionnels lui permet de déceler les besoins en formation des entrepreneurs en activité et des porteurs de projet. L'entreprise fait donc le choix de développer son offre de formations professionnelles.

Coloc' 2 Chefs est déclaré comme Organisme de Formation sous le numéro 75331306733 auprès de la Préfecture de Nouvelle-Aquitaine. Ce numéro ne vaut pas agrément de l'État.

Coloc' 2 Chefs est déclaré comme dispensateur de la *Formation spécifique à l'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale* auprès de la DRAAF Nouvelle-Aquitaine sous le numéro 750226142021. Ce numéro ne vaut pas agrément de l'État.

A qui s'adressent nos formations ?

Nous dispensons des formations professionnelles pour les professionnels des métiers de bouche. Cette appellation recouvre les restaurateurs, les traiteurs, les pâtisseries, les transformateurs de produits alimentaires.

- Indépendants et salariés : personne en activité dans le cadre d'un plan de formation.
- Créateurs / repreneurs d'entreprise : personne physique engagée dans un processus de création / reprises d'entreprise dans l'alimentaire.

Les formations « inter »

Les formations sont dispensées aux sein de nos locaux de formation. Les sessions se déroulent en petits groupes rassemblant des personnes d'entreprises différentes.

Les formations « intra »

Les formations sont dispensées des locaux du client, afin de tenir compte de l'aménagement des locaux de production de l'entreprise.

Les formations sur mesure

Il est possible de construire des formations sur-mesure afin de répondre à un besoin particulier d'un client. Cette démarche demande plusieurs échanges en amont de l'action de formation avec le formateur.

Les formations réglementaires

Il s'agit de formation obligatoire pour pouvoir réaliser certaines activités. Leurs programmes sont définis par arrêtés. Ces formations sont éligibles au CPF.

Les modalités d'évaluations

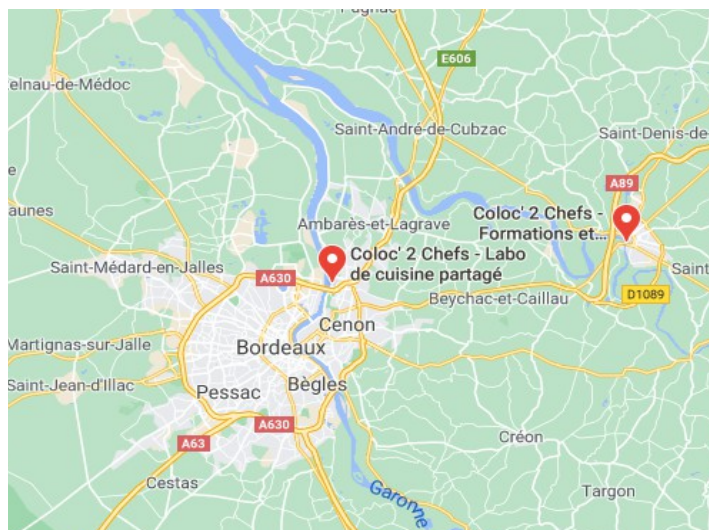
Notre organisme de formation s'assure de l'acquisition des compétences et de la satisfaction des stagiaires grâce à un processus d'évaluation à chaque étape.

- Évaluation à chaud
- Enquête de satisfaction
- Évaluation à froid

La prise en compte du handicap, des besoins spécifiques (repas) et des non francophone

Nos locaux de formation

Coloc' 2 Chefs est présent en Gironde



Le financement de la formation

1) Le Compte Personnel de Formation

Le coût des formations éligibles peut être couvert en totalité ou partiellement par le montant de vos droits disponibles. Rdv sur moncompteformation.gouv.fr pour consulter ce montant.

Les formations éligibles proposées par Coloc' 2 Chefs relèvent de deux catégories :

- Les formations certifiantes déclarées au RNCP et au RS
- Les formations pour les créateurs / repreneurs d'entreprises

2) Les organismes de financement de la formation professionnelle

Le coût des formations peut être totalement ou partiellement pris en charge à partir du moment où la formation est enregistrée par l'organisme financeur.

- Pour les salariés : par un OPCO (Ako pour la restauration)

- Pour les non salariés : par l'AGEFICE.
- Pour les demandeurs d'emploi : par le PÔLE EMPLOI.

Nos 2 domaines de formations

Formation Hygiène et Sécurité

Hygiène alimentaire adaptée à l'activité de restauration commerciale (HACCP)	
Objectifs pédagogiques	Savoir identifier les principes de la réglementation Savoir analyser les risques dans le cadre d'un procédé de transformation alimentaire Utiliser le Guide des Bonnes pratiques d'hygiène
Contenu	Aliments et risques pour le consommateur <ul style="list-style-type: none">- Dangers microbiens Microbiologie des aliments- Moyens de maîtrise des dangers : qualité de la matière première, conditions de préparation, chaîne du froid et du chaud, séparation des activités dans l'espace et dans le temps, hygiène des manipulations, conditions de transport, entretien des locaux et du matériel- Autres dangers potentiels : chimiques, physiques, biologiques Fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale <ul style="list-style-type: none">- Notions de déclaration, agrément, dérogation- L'hygiène des denrées alimentaires : paquet hygiène, traçabilité, gestion des non-conformités, bonnes pratiques d'hygiène (BPH), procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires du commerce de détail Contrôles officiels Plan de maîtrise sanitaire <ul style="list-style-type: none">- GBPH du secteur d'activité BPH- Principes de l'HACCP Mesures de vérifications Système documentaire- BPH- Principes de l'HACCP Mesures de vérifications Système documentaire
Modalités d'évaluation	<ul style="list-style-type: none">• Feuille de présence• Attestation de fin de formation• QCM• Questionnaire de satisfaction
Prérequis	- pas de prérequis , débutant accepté
Méthodes mobilisés	1. - échanges théoriques et mise en situation pratique d'hygiène en cuisine (apprentissage du nettoyage et mise en pratique hygiène et sécurité d'une cuisine)

Moyens pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> - Salle de formation équipée (formation physique) - Formateur expérimenté - Support de formation
Délai d'accès	De 48 heures à 2 mois en fonction du financement demandé.
Durée	2 jours, 14h en inter (physique)
Adresse	60, rue des Chais Libourne
Accès handicapé	l'OF étudiera l'adaptation des moyens de la prestation pour les personnes en

Formation Entrepreneuriat et Développement d'activité

Entreprendre Dans l'Alimentaire	
Domaine	Entrepreneuriat et Développement d'activité
Objectifs	<p>Maîtriser les grandes étapes de la création d'entreprise</p> <p>Savoir mettre en place une stratégie commerciale</p> <p>Savoir mettre en place une stratégie marketing</p> <p>Connaitre les obligations comptables – fiscales – juridiques</p> <p>Savoir mettre en place un processus de transformation alimentaire</p>
Contenu	<p>Les enjeux de la création d'entreprise</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendre le parcours de la création d'entreprise - Adopter une attitude de chef d'entreprise - Négocier avec ses fournisseurs - Les formations obligatoires Assurer son entreprise <p>Module de Comptabilité – fiscalité – juridique</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les grands principes comptables et juridiques - Présentation des obligations fiscales, comptables et sociales Le choix des statuts - L'élaboration du business plan La recherche de financement Le droit au bail <p>Travaux pratiques en cuisine</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elaborer une carte efficace et savoir la renouveler - L'approvisionnement en denrées alimentaires - Les grands principes de l'hygiène en cuisine Les fiches techniques et l'organisation du travail en cuisine - Construire une offre de restauration équilibrée - Savoir évaluer l'équilibre des recettes <p>La stratégie marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rôle et composants de la stratégie marketing - Positionner son offre sur le marché - Communication <p>La stratégie commerciale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rôle et composants de la stratégie commerciale

	<ul style="list-style-type: none"> - Les éléments pour le calcul de prix - Calculs de prix, marges sous forme d'exercice <p>Synthèse et restitution</p> <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du projet à l'oral devant un jury - Elaboration d'un plan d'action personnalisé
Validation	Attestation de fin de formation
Méthodes mobilisés	Échanges théoriques sur les fondamentaux de chaque module, et mise en pratique avec exercice oral suivant le projet du stagiaire
Modalités d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> - Être capable de rendre un oral synthétique en fin de formation sur la mise en place du futur projet - être capable de citer les points forts de son projet et les points faibles à mettre au point
Public	Créateurs d'entreprise
Moyen	Cuisine professionnelle équipée Salle de formation
Pré-requis	Démarches de création – reprise d'entreprise entamées
Durée	36 heures, 4,5 jours
Adresse	60 rue des Chais, Libourne
Accès handicapé	l'OF étudiera l'adaptation des moyens de la prestation pour les personnes en situation de handicap.
Délai d'accès	De 48 heures à 2 mois en fonction du financement demandé.
Tarif HT	2200€

Bulletin de pré-inscription

Nom de la formation _____

Code formation _____

Participant

Civilité _____

Nom _____

Prénom _____

Statut _____

Fonction _____

Téléphone _____

Adresse @ _____

Entreprise

Raison Sociale _____

Référent(e) _____

Téléphone _____

Adresse @ _____

Adresse de facturation ou Fond de financement

Nom _____

Adresse _____

Code Postal _____

Ville _____

Contact _____

Date _____

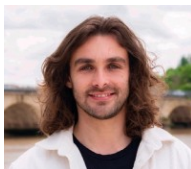
Signature et Cachet _____

Notre équipe

Administrateurs



Jean-Eudes Borde
Co-gérant
jborde@coloc2chefs.com
07 64 84 00 07



Julian Le Goff
Co-gérant
jlegoff@coloc2chefs.com
07 62 54 00 08



David Gadioux
Assistant
contact@coloc2chefs.com
09 81 09 50 84

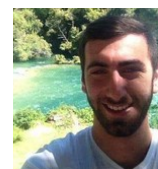
Formateurs indépendants



Thomas Pasquereau
Cuisine



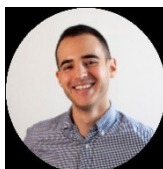
Sébastien Torres
Pâtisserie



Jules Castelnaud
Cuisine



Danièle Amar
Stratégie commerciale



Timothé Arce
Stratégie Marketing



Thomas Droillard
Comptabilité et Juridique

Mesure de la satisfaction après la formation

Enquête de satisfaction

Après chaque formation (physique ou en ligne), nous transmettons un questionnaire de satisfaction aux participants. Cette enquête a pour but de permettre au stagiaire d'exprimer son ressenti sur l'organisation de la formation, son contenu pédagogique, les qualités du formateurs et la disponibilité de l'organisme de formation.

Diffusion des résultats

Les résultats récoltés lors des enquêtes de satisfaction sont analysés et synthétisés par notre équipe. Ils sont ensuite rendu public sur les programme de formation et dans notre bilan d'activité annuel.

Prise en compte des retours

Nous collectons des données sur la qualité de nos formations dans le cadre d'une démarche d'amélioration continue de nos services. L'analyse de ces données nous permet d'identifier les attentes des stagiaires non satisfaites. Nous attachons une grande importance à la prise en compte des retours de nos stagiaires.

Conditions Générales de Ventas

Les présentes Conditions générales s'appliquent à toutes sessions de formation proposées par Coloc' 2 Chefs, excepté les formations E-learning qui font l'objet de conditions générales particulières.

Coloc' 2 Chefs est une SARL, enregistrée sous le numéro SIRET 82502744400017 au RCS de Bordeaux. Son siège social est domicilié au Bâtiment 2B – PA Docks Maritimes – Quai Carrier – 33310 Lormont.

E-mail : contact@coloc2chefs.com

En sa qualité d'organisme de formation, Coloc' 2 Chefs est enregistrée sous le numéro de déclaration d'activité 75331306733 auprès de la Préfecture de Nouvelle-Aquitaine. Ce numéro ne vaut pas agrément de l'Etat.

INSCRIPTION

Toute inscription à une session de formation peut se faire :

- Par une inscription auprès d'un centre de formation Coloc' 2 Chefs,
- Par le renvoi d'un bulletin d'inscription dûment complété et accompagné du règlement à : Bâtiment 2B – PA Docks Maritimes – Quai Carrier – 33310 Lormont. E-mail : contact@coloc2chefs.com
- Par une inscription en ligne directement accessible sur le site www.moncompteformation.gouv.fr, avec option de paiement en ligne par carte bancaire. Dans un tel cas, le participant recevra par email la confirmation de son inscription.

Cette inscription vaut contrat.

DROIT DE RÉTRACTATION EN CAS D'INSCRIPTION À DISTANCE (PAR RENVOI DU BULLETIN D'INSCRIPTION OU PAR INTERNET)

Le Client dispose d'un délai de quatorze jours francs pour exercer son droit de rétractation sans avoir à justifier de motifs et sans frais. Le délai de rétractation débute le lendemain du jour de l'inscription. S'il expire un samedi, dimanche, jour férié ou chômé, il est repoussé au premier jour ouvrable suivant. Toutefois, le droit de rétractation ne pourra plus être exercé, si l'action de formation intervient avant la fin du délai de quatorze jours et si le Participant assiste à la formation.

Pour exercer le droit de rétractation, le Client doit notifier à Coloc' 2 Chefs par email à l'adresse contact@coloc2chefs.com ou par lettre avec accusé de réception au Bâtiment 2B – PA Docks Maritimes – Quai Carrier – 33310 Lormont, sa décision de rétractation au moyen d'une déclaration dénuée d'ambiguïté. Le Client peut utiliser le modèle de formulaire de rétractation ci-dessous, sans que cela ne soit obligatoire. Pour que le délai de rétractation soit respecté, il suffit de transmettre la déclaration de rétractation avant l'expiration du délai de rétractation.

En cas de rétractation, Coloc' 2 Chefs rembourse le paiement reçu, sans retard excessif et, en tout état de cause, au plus tard quatorze jours à compter du jour où Coloc' 2 Chefs sera informé de la décision de rétractation. Coloc' 2 Chefs procédera au remboursement par virement bancaire ; en tout état de cause, ce remboursement n'occasionnera pas de frais pour le Client.

OBLIGATIONS RESPECTIVES DES PARTIES

Pour chaque inscription à une action de formation professionnelle, le Client reçoit un contrat ou une convention de formation professionnelle établie en deux exemplaires, dont il s'engage à retourner à Coloc' 2 Chefs un exemplaire signé et revêtu du cachet de l'entreprise (si celle-ci est déjà existante).

Dans la mesure où Coloc' 2 Chefs édite un contrat ou une convention de formation pour l'action demandée, il appartient au client de vérifier l'imputabilité de celle-ci. A l'issue de la prestation, une facture sera adressée au client (ou à l'organisme désigné par le client).

ANNULLATION

Annulation du fait du client

Plus de 10 jours avant le début de l'action de formation

Pour les demandes d'annulation adressées par courrier postal, télécopie ou mail reçus plus de 10 jours avant le début de l'action de formation, Coloc' 2 Chefs proposera soit le report de la date de formation du module concerné, soit le renvoi du chèque ou soit le remboursement de la formation.

Moins de dix jours avant le début de l'action de formation

Dans le cas de force majeure : hospitalisation, décès familial, maladie, accident, Coloc' 2 Chefs accepte sur présentation d'un justificatif :

- soit une réinscription dans les six mois pour une autre session du même module, sans frais.
- soit le remboursement du montant de la formation.

Pour toute annulation de dernière minute ou d'absence du stagiaire le jour de la formation :

- Aucun remboursement ne sera effectué, si Coloc' 2 Chefs n'est pas prévenu de l'annulation ou en cas d'absence du participant le jour du début de l'action de formation. Coloc' 2 Chefs se réserve le droit de garder la totalité du coût de la formation.
- En cas de réinscription de cette même personne à un autre stage pour le même module, le stagiaire paiera sans diminution de tarif le coût de cette nouvelle formation.
- Le stagiaire bénéficiera du report des sommes versées pour une autre session dans les six mois, pour le même module, si Coloc' 2 Chefs est informé de l'annulation avant le démarrage de la formation. Néanmoins, Coloc' 2 Chefs se réserve le droit de facturer des frais de réinscription d'un montant de 50.00€ HT soit 60.00 € TTC pour toutes formations d'une journée et de 150.00€ HT soit 180.00 € TTC pour les autres formations d'une durée supérieure.

Annulation du fait Coloc' 2 Chefs

Coloc' 2 Chefs se réserve la possibilité, en cas d'insuffisance de participants, d'annuler la prestation jusqu'à (au plus tard) 10 jours avant la date prévue de son déroulement.

Coloc' 2 Chefs informera le client. Aucune indemnité ne sera versée au client à raison d'une annulation de Coloc' 2 Chefs. Les frais d'inscription préalablement réglés seront alors entièrement remboursés ou les chèques seront renvoyés au client.

PRIX - PAIEMENT

Le bulletin d'inscription doit être accompagné du règlement des frais de participation par chèque à l'ordre de Coloc' 2 Chefs, qui sera encaissé dès réception.

Toute acceptation de prise en charge par un organisme tiers doit parvenir au plus tard à Coloc' 2 Chefs trois semaines avant le début de l'action de formation. A défaut le chèque remis lors de l'inscription sera encaissé directement par Coloc' 2 Chefs.

Toute session de formation commencée est due en entier.

Tous les frais relatifs à l'encaissement des sommes versées pour l'action de formation seront à la charge du stagiaire.

En cas de retard de paiement de la part d'un Client professionnel, seront exigibles, conformément à l'article L 441-6 du Code de Commerce, une indemnité calculée sur la base de

trois fois le taux de l'intérêt légal en vigueur ainsi qu'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 €.

INFORMATIQUE ET LIBERTÉS

Toute inscription fera l'objet d'un enregistrement informatique, accessible par l'entreprise concernée sur simple demande. Les informations qui sont demandées sont nécessaires au traitement des inscriptions chez Coloc' 2 Chefs. Conformément à la loi "informatique et liberté" du 06/01/78, le client bénéficie d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui le concernent. Si un client souhaite exercer ce droit et obtenir communication des informations le concernant, il doit s'adresser au gérant de Coloc' 2 Chefs par courrier postal ou électronique (contact@coloc2chefs.com).

DÉLIVRANCE DE DUPLICATAS D'ATTESTATION DE FORMATION SPECIFIQUE EN HYGIENE ALIMENTAIRE

Toute demande de duplicata d'une attestation CERFA de formation spécifique en hygiène alimentaire sera facturée 50 € TTC. La demande de duplicata pourra être faite par courrier adressé à Coloc' 2 Chefs, Bâtiment 2B, Docks Maritimes, Quai Carriet, 33310 Lormont, auquel seront joints une enveloppe timbrée à l'adresse du destinataire ainsi qu'un chèque de 50 € libellé à l'ordre Coloc' 2 Chefs.

Règlement intérieur

Article 1 : Périmètre d'application

Le présent règlement est établi conformément aux dispositions des articles L 6352-3 et L. 6352-4 et R 6352-1 à R 6352-15 du Code du travail.

Le présent règlement s'applique à toutes les personnes participantes à une action de formation organisée au sein des locaux de Coloc' 2 Chefs, par elle ou un autre organisme. Un exemplaire est remis à chaque stagiaire.

Le règlement définit les règles d'hygiène et de sécurité, les règles générales et permanentes relatives

à la discipline ainsi que la nature et l'échelle des sanctions pouvant être prises vis-à-vis des stagiaires, qui y contreviennent et les garanties procédurales applicables lorsqu'une sanction est envisagée.

Toute personne doit respecter les termes du présent règlement durant toute la durée de l'action de formation. Lorsque la formation se déroule en présentiel, les stagiaires et les formateurs sont tenus de conserver en bon état les locaux mis à leur disposition.

HYGIENE ET SECURITE

Article 2 : Prévention des risques

La prévention des risques d'accidents et de maladies est impérative et exige de chacun le respect total de toutes les prescriptions applicables en matière d'hygiène et de sécurité. A cet effet, doivent respecter :

- les prescriptions applicables en matière d'hygiène et de sécurité sur propres aux locaux de formation ;
- les consignes imposées soit par la direction de l'organisme de formation soit par le constructeur ou le formateur s'agissant notamment de l'usage des matériels mis à disposition.

Chaque stagiaire doit ainsi veiller à sa sécurité personnelle et à celle des autres en respectant, en fonction de sa formation, les consignes générales et particulières en matière d'hygiène et de sécurité.

S'il constate un dysfonctionnement du système de sécurité, il en avertit immédiatement la direction de l'organisme de formation. Le non-respect de ces consignes expose la personne à des sanctions disciplinaires.

Règles d'hygiène particulières relatives à la crise sanitaire liée au Coronavirus (Covid-19) :

En cas de formation en présentiel Gestes barrières à respecter :

- Porter obligatoirement le masque pendant toute la durée de la formation
- Se laver ou se désinfecter les mains très régulièrement
- Tousser ou éternuer dans son coude
- Utiliser des mouchoirs à usage unique et les jeter à la poubelle
- Saluer sans se serrer la main
- Respecter une distance physique d'au moins un mètre
- Nous signaler tout symptôme suspect

Article 3 : Consigne incendie*

Les consignes d'incendie et notamment un plan de localisation des extincteurs et des issues de secours sont affichés dans les locaux de l'organisme de formation (à proximité des accès principaux). Le stagiaire doit en prendre connaissance. En cas d'alerte, le stagiaire doit cesser toute activité de formation et suivre dans le calme les instructions du représentant habilité de l'organisme de formation ou des services de secours.

Tout stagiaire témoin d'un début d'incendie doit immédiatement appeler les secours en composant le 18 à partir d'un téléphone fixe ou le 112 à partir d'un téléphone, actionner l'alarme, se diriger vers l'extérieur et rendre compte à un représentant de l'organisme de formation ou à un responsable de site.

DISCIPLINE GENERALE

Article 4 : Accident

Le stagiaire victime d'un accident - survenu pendant la formation ou pendant le temps de trajet entre le lieu de formation et son domicile ou son lieu de travail – ou le témoin de cet accident avertit immédiatement la direction de l'organisme de formation. Conformément à l'article R 6342-3 du Code du Travail, l'accident survenu au stagiaire pendant qu'il se trouve dans l'organisme de formation ou pendant qu'il s'y rend ou en revient, fait l'objet d'une déclaration par le responsable du centre de formation auprès de la caisse de sécurité sociale compétente.

Article 5 : Comportement

L'introduction ou la consommation de drogue ou de boissons alcoolisées dans les locaux est formellement interdite. Il est interdit aux stagiaires de pénétrer ou de séjourner en état d'ivresse ou sous l'emprise de drogue dans l'organisme de formation. Il est formellement interdit de fumer dans les locaux de l'organisme de formation et aux abords immédiats des ouvrants (portes, fenêtres, conduits d'aération)

SANCTIONS

Article 6: Échelle des sanctions

Tout manquement du stagiaire à l'une des prescriptions du présent règlement intérieur pourra faire l'objet d'une sanction prononcée par le responsable de l'organisme de formation ou son représentant. Tout agissement considéré comme fautif pourra, en fonction de sa nature et de sa gravité, faire l'objet de l'une des sanctions suivantes :

- Rappel à l'ordre oral
- Avertissement écrit par le directeur de l'organisme de formation ou par son représentant
- Exclusion temporaire de la formation
- Exclusion définitive de la formation. Le responsable de l'organisme de formation ou son représentant informe de la sanction prise

Article 7 : Savoir être

Une tenue décente ainsi qu'une attitude correcte et respectueuse est attendue de tous. Il est demandé à tout stagiaire d'avoir un comportement garantissant le respect des règles élémentaires de savoir vivre, de savoir être en collectivité et le bon déroulement des formations.

Article 8 : Assiduité

Article 8.1 – horaires de formation

Les stagiaires doivent se conformer aux horaires fixés et communiqués au préalable par l'organisme de formation. Les stagiaires sont tenus de respecter ces horaires de stage. Le non-respect de ces horaires peut entraîner des sanctions.

- En cas d'absence ou de retard au stage, les stagiaires doivent avertir le formateur ou le secrétariat de l'organisme qui a en charge la formation et s'en justifier. Par ailleurs, les stagiaires ne peuvent s'absenter pendant les heures de stage, sauf circonstances exceptionnelles précisées par la Direction ou le responsable de l'organisme de formation de l'organisme.
- Lorsque les stagiaires sont des salariés en formation dans le cadre du plan de formation, l'organisme doit informer préalablement l'entreprise de ces absences. Toute absence ou retard non justifié par des circonstances particulières constitue une faute passible de sanctions disciplinaires.
- En outre, pour les stagiaires demandeurs d'emploi rémunérés par l'État ou une région, les

absences non justifiées entraîneront, en application de l'article R 6341-45 du Code du Travail, une retenue de rémunération proportionnelle à la durée des dites absences

Article 8.2 - Absences, retards ou départs anticipés

En cas d'absence, de retard ou de départ avant l'horaire prévu, les stagiaires doivent avertir l'organisme de formation et s'en justifier. L'organisme de formation informe immédiatement, s'il y a lieu, le financeur (OPCO, employeur, administration, Région, Pôle emploi) de cet événement. Tout événement non justifié par des circonstances particulières constitue une faute passible de sanctions disciplinaires. Sauf circonstances exceptionnelles, les stagiaires ne peuvent s'absenter pendant les heures de stage.

Article 8.3 – Suivi de la formation

Le stagiaire est tenu de renseigner la feuille d'émargement au fur et à mesure du déroulement de l'action de formation. A l'issue de l'action de formation, le stagiaire se voit remettre une attestation de fin de formation et, si nécessaire, une attestation de présence en formation à transmettre, selon le cas, à son employeur/administration ou à l'organisme qui finance la formation. Il revient au stagiaire de remettre, dans les meilleurs délais, à l'organisme de formation les documents qu'il doit renseigner en tant que prestataire.

Le stagiaire remet, dans les meilleurs délais, à l'organisme de formation les documents qu'il doit renseigner en tant que prestataire (demande de rémunération ou de prise en charges des frais liés à la formation ; attestations d'inscription ou d'entrée en stage)

Article 9 : Accès au locaux

Sauf autorisation expresse de la direction de l'organisme de formation, le stagiaire ne peut :

- entrer ou demeurer dans les locaux de formation à d'autres fins que la formation
- y introduire, faire introduire ou faciliter l'introduction de personnes étrangères à l'organisme

- procéder, dans ces derniers, à la vente de biens ou de services.

L'accès aux espaces de cuisine n'est possible qu'en présence d'un représentant de l'organisme de formation ou du responsable de site. Les stagiaires veillent au respect des autres utilisateurs présents simultanément dans les locaux.

Article 10 : utilisation du matériel

Lorsque l'organisme de formation met à disposition des stagiaires du matériel, l'usage de ce matériel de formation se fait sur les lieux de formation. Ce matériel de formation est exclusivement réservé à l'activité de formation. Le stagiaire doit signaler tout manquement au matériel mis à disposition.

Article 11 : Tenues spécifiques

Le stagiaire est invité à se présenter à l'organisme en tenue vestimentaire correcte. Dans le cadre d'une formation avec travaux pratiques en cuisine, le stagiaire est tenu de revêtir une tenue spécifique. Celle-ci se compose d'une veste de cuisine, d'un pantalon et de chaussures de sécurité.

Les sur-chaussures sont obligatoires et tolérées uniquement pour les circulations dans les locaux de cuisine en dehors des temps de travaux pratiques.

Article 12 : Enregistrements et documentation pédagogique

Il est formellement interdit, sauf dérogation exceptionnelle, d'enregistrer ou de filmer les sessions de formation. La documentation pédagogique remise après les sessions de formations, est protégée au titre des droits d'auteur et ne peut être réutilisée autrement que pour un strict usage personnel.

Article 13 : Responsabilité de l'organisme de formation

La société Coloc' 2 Chefs décline toute responsabilité en cas de vol, perte ou détérioration des objets personnels de toute nature, déposés ou laissés par les stagiaires dans les locaux.

Article 14 : Données à caractère personnel

Les informations recueillies font l'objet d'un traitement informatique destiné au suivi administratif et financier de nos prestations. Elles sont uniquement destinées à Coloc' 2 Chefs. Elles seront conservées pour une durée de 3 ans (10 ans pour les pièces comptables). Conformément à la loi "Informatique et Libertés" du 6/01/1978 modifiée et au Règlement Européen 2016/679 du 27/04/2016 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux informations vous concernant, ainsi que d'un droit d'opposition, du droit à la limitation du traitement et à l'effacement dans le cadre permis par le Règlement Européen. Vous pouvez exercer ces droits en nous écrivant à l'adresse mail suivante :

contact@coloc2chefs.com

Si vous estimez, après nous avoir contactés, que vos droits Informatique et Libertés ne sont pas respectés, vous pouvez adresser une réclamation à la CNIL. Nous pourrions être amenés à utiliser les adresses mail indiquées pour des communications sur nos prestations et formations. Vous pouvez vous y opposer.

GARANTIES DISCIPLINAIRES

Article 15 : Information

Aucune sanction ne peut être infligée au stagiaire sans que celui-ci ne soit informé dans le même temps et par écrit des griefs retenus contre lui.

Article 16 : Convocation à un entretien

Lorsque le directeur de l'organisme de formation ou son représentant envisage de prendre une sanction, il convoque le stagiaire par lettre recommandée avec accusé de réception ou remise à l'intéressé contre décharge en lui indiquant l'objet de la convocation, la date, l'heure et le lieu de l'entretien, sauf si la sanction envisagée est un avertissement ou une sanction de même nature qui n'a pas d'incidence immédiate ou non sur la présence du stagiaire pour la suite de la formation.

Article 17 : Entretien

Au cours de l'entretien, le stagiaire peut se faire assister par une personne de son choix, stagiaire ou salarié de l'organisme. La convocation mentionnée à l'article précédent fait état de cette faculté.

Lors de l'entretien, le motif de la sanction envisagée est indiqué au stagiaire, dont on recueille les explications.

Article 18 : Sanction suite à un entretien

La sanction ne peut intervenir moins d'un jour franc ni plus de 15 jours après l'entretien où, le cas échéant, après la transmission de l'avis de la Commission de discipline.

Elle fait l'objet d'une notification écrite et motivée au stagiaire sous forme d'une lettre remise contre décharge ou d'une lettre recommandée.

Article 19 : Mesure conservatoire

Lorsqu'un agissement considéré comme fautif a rendu indispensable une mesure conservatoire d'exclusion temporaire à effet immédiat, aucune sanction définitive relative à cet agissement ne peut être prise sans que le stagiaire n'ait été au préalable informé des griefs retenus contre lui et éventuellement, qu'il ait été convoqué à un entretien et mis en mesure d'être entendu par la commission de discipline.

Article 20 : Information financier

Le directeur de l'organisme de formation informe l'employeur, et éventuellement l'organisme paritaire prenant à sa charge les frais de formation, de la sanction prise.

REPRESENTATION DES STAGIAIRES

Article 21 : Élection de délégués

Pour chacun des stages d'une durée supérieure à 500 heures, il est procédé simultanément à l'élection d'un délégué titulaire et d'un délégué suppléant au scrutin uninominal à deux tours.

Tous les stagiaires sont électeurs et éligibles, sauf les détenus admis à participer à une action de formation professionnelle. Le scrutin a lieu, pendant les heures de la formation, au plus tôt 20 heures et au plus tard 40 heures après le début du stage. Le responsable de l'organisme de formation a la charge de l'organisation du scrutin. Il en assure le bon déroulement. Il adresse un procès-verbal de carence, transmis au préfet de région territorialement compétent, lorsque la représentation des stagiaires ne peut être assurée.

Article 22 : Durée du mandat

Les délégués sont élus pour la durée du stage. Leurs fonctions prennent fin lorsqu'ils cessent, pour quelque cause que ce soit de participer au stage.

Si le délégué titulaire et le délégué suppléant cessent leurs fonctions avant la fin du stage, il est procédé à une nouvelle élection dans les conditions prévues aux articles R.6352-9 à R.6352-12.

Article 23 : Fonctions des délégués

Les délégués font toute suggestion pour améliorer déroulement des stages et les conditions de vie des stagiaires dans l'organisme de formation. Ils présentent toutes les réclamations individuelles ou collectives relatives à ces matières, aux conditions d'hygiène et de sécurité et à l'application du règlement intérieur.

Article 24 : Éléments transmis

En ce qui concerne les dossiers de rémunération, le stagiaire est responsable des éléments et documents remis à l'organisme de formation, il doit justifier l'authenticité sous sa propre responsabilité.

HANDICAP

Article 25 : Accès handicapé

Un contact est à votre disposition. Nos formations sont ouvertes à tout public, y compris aux personnes en situation de handicap. Notre organisme est engagé dans un démarche d'accueil et d'accompagnement des personnes en situations de handicap. L'organisme de formation étudiera l'adaptation des moyens de la prestation pour les personnes en situation de handicap .
Contact : 09 89 50 01 84 – Demander un responsable du centre de formation.

PUBLICITE DU REGLEMENT

Un exemplaire du présent règlement est remis à chaque stagiaire (avant toute inscription définitive).

* Lorsque la formation se déroule dans les locaux du client, il convient de se référer au règlement intérieur du client.

Fait à Lormont, le 29/11/2021

