

Livret Accueil Stagiaires

SOMMAIRE

◆ Notre Organisme A.B.C. et la formation continue	2
◆ Notre offre de formation continue	2
◆ Formateurs, Locaux et Équipements	3
◆ Financement formation	3
◆ Conditions de la formation	4

Nos coordonnées :

Association des Boulangers Créateurs
(Locaux Fédération Boulangerie)
59 rue Anita Conti 56000 VANNES
TEL : 02.97.46.46.60
Mail : contact@boulangerie56.com

Association des Boulangers Créateurs
N° SIRET : 439 371 330 00023
N° déclaration activité : 53560790056
Enregistré auprès du Préfet de la Région Bretagne

Horaires d'ouverture : 08h30-12h00
13h30-17h30

Bureaux ouverts du lundi au vendredi

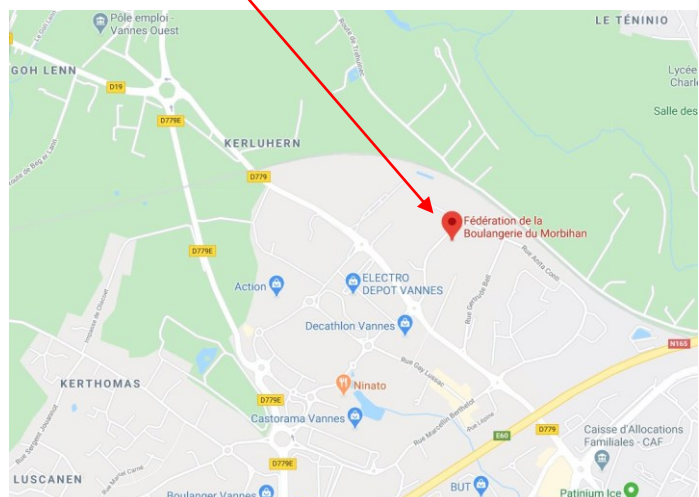
Parking extérieur privé et gratuit

Gare située à 2 Km

Hôtel à 200 mètres des locaux :

PADJA Hôtel / Tél : 02 97 69 57 90

(12 Rue Henri Navier 56000 VANNES)



Qu'est-ce que la formation continue ?

- La formation continue est un moyen unique, qui permet à chacun d'acquérir de nouvelles connaissances, des aptitudes ou des compétences.
- La formation continue est spécialement adaptée aux chefs d'entreprise, aux conjoints collaborateurs et associés, ainsi qu'aux salariés.
- Pour un dirigeant qui forme ses salariés, cela permet une meilleure compétitivité de son entreprise, grâce à une adaptation et une évolution à l'environnement qui l'entoure.

L'Association des Boulangers Créateurs est là pour vous éclairer et vous accompagner dans votre démarche. En tant qu'Organisme de Formation, reconnu depuis le 4 février 2005, nous sommes attachés à vous proposer des formations tenant compte de plusieurs critères :

- Sélectionner des intervenants et formateurs ayant une très bonne connaissance de l'Artisanat,
- Privilégier des programmes qui vont à l'essentiel, enrichis de cas réels et de partages d'expériences,
- Proposer un choix de formations correspondant à votre quotidien,
- Garantir un moment de convivialité et d'échanges sur vos sujets de préoccupation.

Nos actions de formation sont certifiées Qualiopi (voir [lien Certificat](#)) garantissant un niveau d'exigence et respectant le référentiel national ([V.9 – 8 janvier 2024](#)).

Nous vous proposons des formations d'une journée, sur les thématiques suivantes :

- ♦ Développer ses savoir-faire par des formations techniques/transverses en Boulangerie et en Pâtisserie
- ♦ Efficacité commerciale, Développement personnel et management des équipes

Découvrez notre offre de formation sur le site : www.boulangerie56.com

(Onglet : ABC : Stages)

Nous pouvons également organiser des formations sur mesure, dès lors que vous avez des besoins spécifiques. Ces formations peuvent se dérouler dans le labo-fournil (Rue Anita Conti à Vannes) ou dans votre entreprise. Faites-nous savoir quels sont vos souhaits et nous reviendrons vers vous pour connaître vos objectifs et construirons le programme en adéquation avec vos besoins.

Formateurs : (sous-traitants) Nos formateurs

Nous faisons appel exclusivement à des intervenants professionnels confirmés dans leur domaine et spécialistes de la petite et moyenne entreprise artisanale. Les formateurs sont impliqués dans une démarche pédagogique active et opérationnelle basée sur des cas pratiques et ils font travailler les stagiaires sur leurs propres situations professionnelles.

Locaux et équipements : (Loués à la Fédération de la Boulangerie du Morbihan)

Labo-Fournil :

- + Zone formation-démonstration (90,30 M²)
- + Zone Plonge (5,88 M²),
- + Couloir circulation (13,27 M²) menant aux sanitaires.
- + Sanitaires : Vestiaire masculin (13,46 M²) avec douche, wc et 2 lave-mains
Vestiaire féminin (6,5 8M²) avec douche, wc et 1 lave-mains

+ Matériels et équipements à disposition

1 Four à sole 4 étages indépendants	1 Armoire de fermentation
1 Four ventilé 4 plaques + étuve	1 Congélateur armoire
1 Cellule de surgélation 9 étages + petite cellule	3 kitchenaid
1 Tour réfrigéré 3 portes	1 Réchaud gaz propane 2 feux,
1 Batteur	1 Micro-ondes
1 Pétrin à spirale 'SPL 50'	5 Balances manuelles
1 Parisien (1050x850x940)	3 Tables de travail inox (1800x1000x800)
1 petit Laminier	2 Echelles (+ grilles et plaques)

- + Petits matériels mis à disposition (sous servante) pour le besoin du stage (avec inventaire affiché au labo).

Salle de formation : Vidéoprojecteur, Écran, connexion internet, Paperboard

Accessibilité : en tant qu'établissement recevant du public, les locaux (et parking) loués à la Fédération de la Boulangerie respectent les normes d'accessibilité en vigueur.

Financement des Formations :

Pour les chefs d'entreprise : FAFCEA

14 rue Chapon CS 81234 75139 PARIS CEDEX 03

Tél : 01 53 01 05 22 www.fafcea.com



Pour les chefs d'entreprise : AGEFICE

16 avenue de Friedland 75008 PARIS

Tél : 01 44 69 80 10 www.agefice.com



Pour les salariés : OPCO EP

4 rue du Colonel Driant 75046 PARIS CEDEX 01

Tél : 09 70 83 88 37 www.opcoep.fr



Nos services accompagnent les entreprises qui le désirent pour effectuer la demande de prise en charge financière des formations auprès des organismes financeurs (FAFCEA, AGEFICE et OPCO EP).

Les conditions de la formation

1 – Inscription aux formations

Chaque entreprise participante doit compléter le bulletin d'inscription téléchargeable sur le site Internet www.boulangerie56.com et le retourner à A.B.C. (retour par mail ou voie postale, dernier délai 10 jours avant la formation). Ce document est à compléter par le participant à la formation ainsi que par l'entreprise, sans omettre d'y indiquer les diplômes obtenus du futur stagiaire.

2 – Convention de formation transmise à l'entreprise

La convention est adressée à l'entreprise pour signature et retour à A.B.C. par mail ou voie postale. Elle précise les éléments suivants : Date de la formation, Coordonnées du Formateur, Horaires et lieu de la formation, Modalités de réalisation de la formation et Conditions tarifaires.

3 – Convocation à la formation adressée à l'entreprise

(7 jours avant son déroulement). Elle comprend notamment les indications ci-après :

- Rappel de la date, des horaires et du lieu de la Formation
- Coordonnées du stagiaires (Nom Prénom)
- Consignes à respecter (petit matériel à apporter, déjeuner, respect règles sanitaires « Covid-19 », etc.)

4 – Rappel de la formation par SMS

Deux jours avant la date de la formation, chaque stagiaire reçoit un SMS lui rappelant qu'il est attendu à la formation (date et horaires précisés). Possibilité au stagiaire d'y répondre, en cas d'absence pour raison majeure.

5 – Évaluation des acquis

Les prérequis des formations techniques en boulangerie et pâtisserie imposent de posséder au minimum le CAP en boulangerie ou en pâtisserie. L'employeur ayant communiqué au préalable (via le bulletin d'inscription) le(s) diplôme(s) obtenus par le stagiaire, cet indicateur sera transmis au formateur. À l'entrée en formation, le formateur échangera avec chaque participant et relèvera les appréhensions éventuelles. Il en tiendra compte pour former les groupes de stagiaires (2 voire 3) en lien avec les différents niveaux des participants. En fin de matinée, puis en fin de formation, le formateur effectuera une évaluation des nouveaux acquis des participants.

6 – Attestation de Présence et Certificat de réalisation de la formation

Il sera demandé aux stagiaires de signer une attestation de présence à la formation, par ½ journée de présence. Il sera remis aux stagiaires un certificat de réalisation de la formation, à l'issue de la formation.

7 – Votre satisfaction au cœur de nos préoccupations

A) Il sera demandé aux stagiaires de répondre à un questionnaire d'évaluation de la formation, en fin de stage (préparation de la formation, organisation, déroulement, rythme, contenu, efficacité). Ce questionnaire vous permettra également d'indiquer vos souhaits pour les futures formations à programmer.

B) Environ 3 semaines après la formation, l'entreprise sera contactée pour répondre à un questionnaire portant sur le bénéfice de la formation (mise en pratique et impact pour l'entreprise).

C) Chaque stagiaire (+ l'entreprise du salarié stagiaire) a également la possibilité de faire part de ses appréciations (positives et négatives) sur la formation suivie, par mail à contact@boulangerie56.com

8 – Règlement intérieur

Chaque stagiaire est tenu de prendre connaissance et de respecter scrupuleusement le règlement intérieur (consultable par [ce lien](#)). Ce règlement intérieur est également affiché dans les locaux où se déroulent nos formations.

9 – Mesures sanitaires

Chaque stagiaire veillera à sa sécurité personnelle et à celle des autres en respectant les consignes générales et particulières de sécurité et d'hygiène en vigueur et présentes dans les locaux.

Des vestiaires (Féminin et Masculin) fermés sont à mis à disposition des stagiaires pour le dépôt des affaires. Chaque stagiaire doit se munir et vêtir sa tenue professionnelle (à minima une veste de travail ou tee-shirt blanc ou tablier et chaussures de sécurité).

Chaque stagiaire devra respecter les règles d'hygiène par le nettoyage des mains avant et après toutes manipulations de denrées alimentaires, avant et après être allé aux toilettes, mais aussi avant et après le déjeuner avec les lotions bactéricides, savons et lave-mains à disposition dans les vestiaires, dans le labo-fournil et dans la salle de plonge. Le formateur de réserve le droit de faire appliquer ces consignes.

Le nettoyage des espaces utilisés lors de la session de formation (dans le labo-fournil ou le local de plonge : table, matériel, sols, ...) sera réalisé à l'issue de la journée de formation par les stagiaires, sous le contrôle du formateur.

Mesures liées au Covid-19

Pour faire face à l'épidémie de COVID-19, et éviter des contaminations, des règles sont à respecter dès l'entrée dans les locaux de la Fédération de la Boulangerie du Morbihan. Des affichages de consignes sanitaires sont présentes dans les locaux et doivent impérativement être respectés par les stagiaires.

La lutte contre la propagation du virus se caractérise par le respect de ces consignes :

- a) Maintien de la distanciation physique d'1 mètre entre chaque personne, en toutes circonstances. Pendant la pause déjeuner où le masque est enlevé, la distanciation physique à respecter est de 2 mètres minimum.
- b) Port du masque et application des gestes barrières, dès l'entrée dans les locaux et de façon permanente pendant la durée de la formation.
- c) Se frictionner les mains avec la solution hydroalcoolique à disposition dès l'entrée dans les locaux (et le refaire en quittant les lieux)
- d) Se laver les mains avant et après être allé aux toilettes, mais aussi avant et après le déjeuner
- e) Nettoyage et désinfection du matériel commun (moyens à disposition)

Chaque stagiaire devra respecter les consignes affichées dans les locaux

Les manquements au respect des mesures sanitaires mises en place pourront conduire à l'exclusion immédiate provisoire ou définitive du stagiaire sanctionné.

Mesures barrières au travail



**Limitez les déplacements
et les contacts** au strict nécessaire,
évités les rassemblements.



Respectez une distance de sécurité
avec les collègues, les clients
et les fournisseurs.



**Saluez vos collègues sans leur serrer
la main**, sans leur faire la bise
et sans accolade.



Portez un masque.
Une fois le masque bien ajusté,
ne pas le toucher.



Lavez-vous régulièrement les mains
avec de l'eau et du savon et essuyez-les
avec du papier à usage unique, ou utilisez
une solution hydroalcoolique.



Toussez ou éternuez dans votre coude,
mouchez-vous et crachez dans un mouchoir
en papier que vous jetez immédiatement
à la poubelle.

Communication Prévention des Maladies - INRS

www.inrs.fr



Institut national de recherche et de sécurité pour la prévention des accidents de travail et des maladies professionnelles - 45, bd Richard-Lenoir 75011 Paris - © INRS 02/2021 - AA 644