



Formations GECO Food Service

Livret d'accueil du stagiaire

Contact : Laurence Vigné

Tél. : 01 53 01 93 13

E-mail : laurence.vigne@gecofoodservice.com

Numéro de déclaration d'activité de formation : 11 75 54789 75



La certification qualité a été délivrée
au titre des catégories d'actions suivantes :

Actions de formation

Bienvenue,
Vous êtes inscrit(e) à une session de formation organisée par le GECO Food Service
et nous vous en remercions.
Vous trouverez, ci-après, les informations nécessaires au bon déroulement
de votre session de formation.

1. Qui sommes-nous ?

Une association d'industriels (PME, ETI, Groupes) qui fabriquent et commercialisent des produits et services destinés aux différents segments de la Consommation Hors Domicile (CHD).

Près de 100 industriels regroupés en 2 collèges :

- Agroalimentaire
- Equipements, Services & Hygiène

La diversité et la multiplicité des produits et métiers, des industriels rassemblés au sein du GECO Food Service, permettent une approche et une connaissance fine de la restauration hors domicile, grâce à leur complémentarité.

Afin d'accompagner nos adhérents, nous proposons une série de formations adaptées aux marchés spécifiques de la CHD, animées par des experts de ce marché. Nos formations peuvent être prises en charge par les OPCO des dites entreprises souscrivant à ces formations lors de l'inscription aux formations en ligne.

2. L'offre de formations se décompose autour de 2 axes :

- a. Des formations « Commerce-Marketing » pour débutants, professionnels et experts.
- b. Des formations juridiques sur la réglementation des Marchés Publics et sur les Relations Commerciales.

<https://gecofoodservice.com/hors-adhesion/nos-formations/>

3. Les formateurs

Des professionnels-experts des marchés de la Consommation Hors Domicile et des juristes.

Leurs CV sont en ligne :

<https://gecofoodservice.com/hors-adhesion/nos-formations/>

4. Les méthodes et moyens pédagogiques

a) En présentiel

a. Méthodes

- Les formations, à visée commerciale et marketing, sont construites sur une partie théorique permettant une mise à niveau sur les fondamentaux des marchés de la Consommation Hors Domicile suivie, pour les $\frac{3}{4}$ de la journée, d'étude de cas. Ces travaux, en petits groupes, permettent d'acquérir une

méthodologie pratique pouvant être mise en œuvre, immédiatement après la session de formation, dans la pratique professionnelle des stagiaires.

- Les formations juridiques sont basées sur une démarche théorique étayée d'expériences vécues et pratiques.

b. Moyens mis en œuvre

Les moyens pédagogiques et supports remis aux stagiaires sont exposés dans les programmes à la rubrique « Moyens pédagogiques et encadrement ».

Ils sont constitués de supports PowerPoint, de fichiers Excel pour les outils méthodologiques et autres supports.

c. Protocole Sanitaire lié à la COVID 19 (respect des consignes gouvernementales en vigueur au moment de l'action de formation)

- Désinfection des mains à l'arrivée dans les locaux et chaque fois que nécessaire
- Port du masque
- Mesures de distanciation sociale (un stagiaire par table)
- Pause-café et plateau repas individualisés consommés sur chaque place attribuée en début de session
- Aération régulière de la salle
- Désinfection régulière des points de contact

b) En distanciel

Les formations en distanciel sont réalisées via l'outil TEAMS. Le stagiaire s'assure de l'adéquation du système informatique de son entreprise avec l'utilisation de cet outil.

Lors de la session de FOAD (FOrmation A Distance), le stagiaire doit s'assurer que :

- La connexion Internet permet les travaux en visioconférence.
- Les outils sons et webcam fonctionnent correctement.
- L'environnement est propice aux échanges et à la concentration (Téléphones portables en sourdine, pas de consultations des mails etc.).

Des pauses régulières sont prévues.

5. Règles d'usage au cours des formations

Lors de la confirmation d'inscription, chaque stagiaire reçoit un mail lui précisant les entreprises présentes. Ce dernier doit signaler, avant le début du stage, tout problème qui pourrait être lié à la présence d'une entreprise concurrente afin que l'organisateur prenne les dispositions nécessaires.

Lors des sessions de formation, des règles de confidentialité s'appliquent à savoir que les échanges doivent être cordiaux, respectueux et conformes à la charte sur le respect du droit à la concurrence du GECO Food Service.

6. Informations logistiques stagiaires

Dans le cas d'accueil de personnes à mobilité réduite ou personnes présentant des conditions d'accueil particulières, le GECO Food Service met en œuvre des solutions sur mesure, définies au préalable avec les demandeurs. Laurence Vigné, la référente Handicap de l'organisme se tient à disposition pour toute contrainte ou situation particulière rencontrée par un stagiaire.

a. Les locaux

Les formations peuvent avoir lieu dans les locaux du GECO Food service au 124 Boulevard de Magenta 75010 PARIS mais aussi occasionnellement à l'extérieur des bureaux.

>Le stagiaire est prévenu du lieu de la formation dans la confirmation de son inscription par courriel et sur sa convocation adressée par courriel.

>Une mise à disposition gratuite du Wi-Fi est proposée.

>La salle en lumière du jour est spacieuse.

> La configuration permet les travaux en groupe

>L'accès est sécurisé (cf les consignes d'accès sont envoyées par courriel)

b. Les repas

>Un petit-déjeuner est servi à l'arrivée des stagiaires, une machine à café et de l'eau sont mis à disposition tout au long de la journée.

>Le déjeuner est pris en groupe en dehors des locaux dans une brasserie de proximité.

>Les préférences alimentaires sont respectées avec une proposition de plats choisis par les stagiaires en début de formation.

7. Traitement des aléas/difficultés et réclamations

Un questionnaire d'évaluation à chaud est systématiquement rempli par les stagiaires à l'issue des sessions de formation.

Ce questionnaire comprend à la fois le niveau de satisfaction des stagiaires sur les objectifs atteints et la possibilité de noter les aléas et difficultés rencontrées au cours de la formation.

Le traitement de ces difficultés et réclamations sera enregistré dans un plan d'action conformément à la Certification QUALIOP1 et une réponse si besoin sera apportée au stagiaire dans les meilleurs délais.

8. Le règlement intérieur dédié aux stagiaires

RÈGLEMENT INTÉRIEUR APPLICABLE AUX STAGIAIRES Organisme de formation GECO Food Service N°11 7554789 75

Dispositions générales

Article 1 :

Le présent règlement est établi conformément aux dispositions des articles L.950-5-1 et suivants du Code du travail. Il s'applique à tous les stagiaires, et ce pour la durée de la formation suivie, a pour objet :

- De définir les règles générales et permanentes de fonctionnement de l'organisme de formation.
- De préciser la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité
- De formaliser les règles relatives à la discipline, notamment les sanctions applicables aux stagiaires et les droits de ceux-ci en cas de sanction.

Champ d'application

Article 2 : Personnes concernées

Le présent règlement s'applique à tous les stagiaires inscrits à une session de formation dispensée par l'organisme de formation et, pour toute la durée de la formation suivie.

Chaque stagiaire est considéré comme ayant accepté les termes du présent règlement lorsqu'il suit une formation dispensée par l'organisme de formation et accepte que des mesures soient prises à son égard en cas d'inobservation de ce dernier.

Article 3 : Lieu de formation

La formation a lieu dans les locaux de l'organisme de formation, soit dans des locaux extérieurs. Les dispositions du présent règlement sont applicables au sein des locaux de l'organisme de formation mais également dans tout local ou espace accessoire à l'organisme.

Article 4 : Hygiène et sécurité

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, les consignes générales et particulières de

sécurité en vigueur dans l'organisme, lorsqu'elles existent, doivent être strictement respectées sous peine de sanctions disciplinaires.

Lorsque la formation a lieu sur site, les consignes générales et particulières de Sécurité, applicables sont celles du GECO Food Service. En cas d'externalisation, ce sont les consignes de sécurité au sein de l'établissement d'accueil qui sont applicables.

Consignes de sécurité

Conformément aux articles R4227-37 et suivants du Code du travail, les consignes d'incendie et notamment un plan de localisation des extincteurs et issue de secours sont affichés dans les locaux de formation de manière à être connus des stagiaires.

Chaque stagiaire doit veiller à sa sécurité personnelle et celles des autres en respectant les consignes de sécurité.

Dans le cadre de formation à

distance, il est également impératif de respecter les règles d'hygiène et de sécurité du lieu où est réalisée l'action de formation notamment l'entreprise du stagiaire.

Article 5 : Accident

Tout accident ou incident survenu en cours de formation doit être immédiatement déclaré par le stagiaire accidenté ou les personnes témoins de l'accident au Formateur présent par le participant impliqué ou les personnes témoins et au responsable de l'organisme de formation.

GECO Food Service 124 Boulevard de Magenta 75010 PARIS
Numéro de déclaration d'activité 11 75 54789 75
auprès du préfet de région d'Ile de France

Article 5 : Discipline

Tenue et comportement

Les stagiaires sont invités à avoir un comportement correct et courtois à l'égard de toute personne présente dans l'organisme de formation ou les locaux mis à disposition par l'organisme. Une tenue décente est demandée.

Par ailleurs, Il est formellement interdit aux stagiaires :

- De pénétrer ou de séjourner en état d'ébriété dans les locaux de l'organisme et d'y introduire des boissons alcoolisées
- De fumer ou de vapoter dans les locaux en application du décret N°92-478du 29 mai 1992
- D'échanger des données propres à chaque entreprise dans le strict respect de la charte du respect de la charte du droit à la concurrence du Geco Food Service.

Horaires de stage

Les horaires de stage sont fixés par l'organisme de formation et portés à la connaissance des stagiaires par la confirmation d'inscription envoyée par courriel dans un premier temps et par la convocation par courriel. Les stagiaires sont tenus de respecter ces horaires. En cas d'absence ou de retard au stage, il est demandé au stagiaire de prévenir l'organisme de formation.

Assiduité à la formation

Les participants ont obligation de signer la feuille d'émargement par demi-journée de formation (matin + après-midi) qu'elle soit sous format papier ou dématérialisée.

Article 5 : Formalisme attaché au suivi de la formation

Une feuille d'émargement doit être signée par le stagiaire par demi-journée. En cas de formation à distance, le formateur relève les connexions des participants par copie d'écran de la plateforme montrant la présence du stagiaire.

Article 6 : Responsabilité de l'organisme en cas de vol ou endommagement de biens personnels des stagiaires

L'organisme de formation décline toute responsabilité en cas de perte, vol ou détérioration de biens personnels des stagiaires.

Article 7 : Sanctions

Tout manquement du stagiaire à l'une des prescriptions du présent règlement intérieur pourra faire l'objet d'une sanction.

Constitue une sanction au sens de l'article R 6352-3 du Code du Travail toute mesure, autre que les observations verbales, prises par le responsable de l'organisme de formation ou son représentant, à la suite d'un agissement du stagiaire considéré par lui comme fautif, que cette mesure soit de nature à affecter immédiatement ou non la présence de l'intéressé dans le stage ou à mettre en cause la continuité de la formation qu'il reçoit.

Tout agissement considéré comme fautif par l'organisme de formation fera l'objet d'un avertissement écrit par l'organisme de formation qui indiquera les mesures susceptibles d'être prises et pourra, en fonction de sa nature et de sa gravité, faire l'objet des sanctions suivantes :

- Désinscription immédiate de la formation
 - Non-délivrance de l'attestation de participation
- Les amendes ou autres sanctions pécuniaires sont interdites.

Article 8 : Garanties disciplinaires

Aucune sanction ne peut être infligée au stagiaire sans que celui-ci ne soit informé par écrit des griefs retenus contre lui. Lorsque l'organisme de formation envisage de prendre une sanction, il informe le stagiaire par lettre recommandée avec accusé de réception en lui indiquant l'objet du grief

GECO Food Service 124 Boulevard de Magenta 75010 PARIS
Numéro de déclaration d'activité 11 75 54789 75
auprès du préfet de région d'Ile de France

Article 8 : commission de discipline et assistance

Avisé de cette saisine, le stagiaire devra donner en retour toutes les explications nécessaires. L'analyse de ses explications sera faite par les autorités compétentes de l'organisme de formation et /ou de l'entreprise.

Il est entendu sur demande par une commission de discipline

Le stagiaire a la possibilité de se faire assister par une personne de son choix, stagiaire ou salarié de l'organisme de formation

Article 9 : Prononcé de sanction

La commission de discipline transmet son avis au directeur de l'organisme.

Elle fait l'objet d'une notification écrite et motivée au stagiaire. L'organisme de formation informe concomitamment l'employeur, et éventuellement l'organisme paritaire prenant à sa charge les frais de formation, de la sanction prise.

Article 10 : Accessibilité du règlement intérieur

Un exemplaire du présent règlement est remis à chaque stagiaire avant la formation au moment de la confirmation de l'inscription délivré par courriel, en annexe du livret d'accueil.

Fait à PARIS le 19 juillet 2024