



CULTIVER PASSION ET OPTIMISME

ul-formation.wixsite.com/ul-formation

LIVRET D'ACCUEIL STAGIAIRE

02 41 56 51 08 // 06 89 46 91 96
ul-formation@orange.fr

Bienvenue!

Vous venez de vous inscrire à une session de formation proposée par notre organisme de formation et nous vous en remercions !

Vous trouverez ci-après les informations nécessaires au bon déroulement de votre parcours :

- 1) L'organisme de formation
- 2) L'offre de formation «catalogue»
- 3) Notre engagement qualité
- 4) Le Formateur
- 5) Les méthodes pédagogiques
- 6) Les moyens pédagogiques
- 7) Les moyens techniques
- 8) Nos références
- 9) Nos partenaires
- 10) Nos appuis pour nous améliorer

Annexe 1:Le règlement intérieur applicable aux stagiaires

1) L'ORGANISME DE FORMATION

UL Formation un organisme de formation spécialisé dans l'accompagnement des artisans et de leurs équipes, notamment les artisans boulangers-pâtisseries. Cultivateur de passions et d'optimismes, UL Formation construit ses interventions autour des ressources, des talents, des potentiels des individus, des équipes et de l'entreprise.

Nous proposons également une offre de conseil – coaching pour faciliter l'activité et la veille de nos clients. (voir site internet)

Nos formations peuvent être prises en charge financièrement et/ou ouvrir droit à des avantages fiscaux.

2) L'OFFRE DE FORMATION

- **Techniques de vente et d'animations commerciales en commerce de proximité**
Connaître informer, conseiller, vendre, valoriser le savoir-faire artisanal. "Analyser et développer les potentiels de ses boulangeries" - " Penser Clients et Zone de Chalandise"
- **Management opérationnel-Gestion d'équipe-Devenir un entrepreneur jardinier**
Développer les compétences individuelles et collectives, déléguer pour gagner en confiance et efficacité. "Accompagner et faire grandir ses équipes"
- **Etre tuteur, les clefs de la réussite pour vos apprentis**
Accueillir, accompagner, former, transmettre l'esprit de la boulangerie artisanale. "Accompagner et faire grandir ses équipes"

3) NOTRE ENGAGEMENT QUALITE

UL Formation répond à l'ensemble des critères du décret qualité des formations. Les critères qualité visés par UL Formation sont, notamment, les suivants :

- L'identification précise des objectifs de la formation et son adaptation au public formé,
- L'adaptation des dispositifs d'accueil, de suivi pédagogique et d'évaluation aux publics de stagiaires,
- L'adéquation des moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement à l'offre de formation,
- La qualification professionnelle et la formation continue du personnel chargé des formations,
- Les conditions d'information du public sur l'offre de formation, ses délais d'accès et les résultats obtenus,
- La prise en compte des appréciations rendues par les stagiaires.

De plus,

- Évaluation de la qualité de la formation

Lors de la session, chaque module est évalué de manière formative (qcm, questions/réponses, jeux formatifs, mises en situations, etc.) afin d'attester du niveau de connaissance acquis en fin de formation.

Nous demandons également à l'apprenant remplir un questionnaire de satisfaction sur l'ensemble de la formation.

Un questionnaire d'évaluation des apports de la formation sur le poste de travail est remis à chaque apprenant en fin de formation et à retourner deux mois après la fin de formation. Cela nous permet d'envisager, ensemble, les besoins en formation complémentaires ou supplémentaires.

Une attestation de fin de formation est remise à chaque apprenant. Elle indique le niveau d'acquisition des connaissances suite à l'évaluation sommative, si prévue par le programme.

Vous recevrez, en fin de formation :

- ✓ L'attestation de présence,
- ✓ L'attestation de fin de formation, dans tous les cas
- ✓ La copie de la feuille d'émargement,
- ✓ Puis un bilan de fin d'action de formation, une fois les questionnaires « à froid » et « impact entreprise » retournés par vous et votre entreprise.

Un bilan annuel de la satisfaction des stagiaires est à disposition sur le site internet (page accueil en bas, onglet statistiques) .

4) LE FORMATEUR

UL Formation est né des rencontres, des échanges au contact des artisans boulangers-pâtisseries, des commerces de proximité et de leurs partenaires. L'esprit de curiosité, de recherche et d'apports d'éléments simples dans un environnement mouvant, complexe sont l'ADN d'UL Formation. En veille permanente, UL Formation adapte, améliore ses interventions, supports au fil des expériences et besoins des artisans.

Vincent Flu est le responsable des formations. Il les conçoit, anime et évalue. Il s'appuie sur ses partenaires, son réseau (Fédérations, Minoteries, Organismes de formations, réseaux entrepreneurs) afin d'actualiser ses formations.

Titulaire d'un Brevet d'état d'éducateur sportif, d'un diplôme d'état en éducation populaire (DEJEPS), d'un CAP Boulanger « chef d'entreprise » et aujourd'hui se formant à l'Agilité (Management 3.0, Facilitation graphique, Gestion des temps collectifs). Son parcours professionnel est marqué par l'accompagnement bienveillant des projets individuels, collectifs au sein d'organisations humaines.



Ses expériences en formation : Fédération des artisans Boulangers-Pâtisseries d'Indre et Loire, Boulangeries Mille-Feuille d'idées, Sacré-Cœur, Pense au Pain, Aubert, Banette à Cholet, Les gourmets de St Cyr sur Loire, Maison Flu à Niort, Les Boulangeries de M. Emeriau Périphérie de Nantes, Boulangerie La Paline à longué, Boulangerie Derval à Laval, les Boulangeries « Saveurs des Pains » à Pluvigner, Boulangeries Penaud à Thouars, Boulangeries Renaud à Neuville en Poitou, Boulangerie L'Horloge à Amboise...(voir site et facebook UL Formation)

Voir CV du formateur - sur page accueil en bas onglet CV-thèque

5) LES METHODES PEDAGOGIQUES

Les formations sont construites en fonction des besoins particuliers de vous stagiaire et/ou votre entreprise. Chaque formation est construite autour des concepts de pédagogie expérientielle « Apprendre en faisant » et pédagogie collaborative « Apprendre en partageant » structurées autour d'objectifs opérationnels d'un rythme ternaire. C'est-à-dire que chaque module comprend au moins :

- Une activité de découverte introduisant le thème du module (Ice breaker, Serious Game, vidéo inspirante, Jeu de questions ouvertes), facilitant l'émergence des connaissances de chacun des stagiaires et le partage des savoirs et expériences.
- Des apports théoriques suivis de mise en situation permettant d'ancrer les connaissances. Des analogies s'appuyant sur les expériences métiers sont faites pour illustrer les apports théoriques (Analogie entre les étapes de fabrication du pain et la méthodologie de projet, analogie entre les ferments et le développement des potentiels de l'entreprise). La facilitation graphique et les schémas sont des supports facilitant l'acquisition dynamique et le réinvestissement par les stagiaires des notions.
- Une synthèse et/ou une évaluation favorisant l'ancrage des connaissances.



Les savoir-faire et expériences des stagiaires sont valorisés, mis en avant au cours de la séance. Une grille de progression individuelle est établie pour chaque stagiaire, fixant deux objectifs opérationnels de progression traduits sous forme d'actions concrètes. Exemple pour formation vente : Exprimer auprès du client une qualité du produit

6) LES MOYENS PEDAGOGIQUES

Les moyens pédagogiques et supports remis aux stagiaires sont ceux exposés dans la ligne " moyens pédagogiques" des programmes de formation. Ils sont principalement constitués des éléments suivants :

- Des supports pédagogiques remis au stagiaire en version papier ou numérisée, (ex : Jeux argumentaire vente, Carte missions, cartes Motivation ou délégation management 3.0, fiche idée, quizz, tests utilisés etc),
- Les schémas et supports visuels réalisés lors des séances (facilitation graphique)
- Des liens vidéo ou sites internet, références bibliographiques,
- Un livret comprenant les apports essentiels et les exercices d'application est remis à chaque apprenant afin qu'il puisse retrouver les outils expérimentés pendant la formation, lors de leur mise en œuvre dans sa pratique professionnelle.



L'ensemble des moyens pédagogiques fournis à l'apprenant est encadré par l'article 15 « droits d'auteur » du règlement intérieur applicable aux stagiaires.

7) LES MOYENS TECHNIQUES

Lors des formations présentiels, nous mettons à disposition des stagiaires des moyens techniques. Ces moyens techniques ont pour finalité de faciliter l'acquisition de compétences, de connaissances. Ils s'inscrivent dans une logique de formation et interrogeront les capacités des participants à se les approprier et mobiliser certains suite à l'action de formation.

Utilisation des post-it, paper-board, vidéo-projection, Tableaux....

8) NOS REFERENCES (Voir site internet et facebook UL Formation)

Quelques témoignages de participants :

« Que des bonnes choses à dire, Vincent a cerné nos besoins, nos attentes sans s'imposer. A l'écoute de l'équipe en s'appuyant sur notre réalité quotidienne, ses interventions et supports étaient parfaitement adaptés, efficaces » *Formation Communication et Animation Sandrine et Cyril Aubert Boulangerie Tarterie Aubert*

- Dans la peau du boulanger – « C'est le sentiment qui ressort de la **Formation avec Vincent**. A travers quelques récits historiques et mises en scènes techniques, j'ai pu mettre en application immédiate les termes acquis par une méthode pédagogique et ludique. Partage, passion et construction sont les maîtres mots de cette formation. » *Formation Connaissances du Pain et communication Elodie Paillard Secrétaire de la Fédération Boulangerie-Pâtisserie 37*

« La Tête dans la Boulange...l'intervention d'UL-Formation, avec ses atouts pédagogiques, a apporté une cohésion plus forte de l'équipe de vente. Il en ressort que du positif ! Des connaissances plus pointues et une équipe passionnée valorisant le savoir-faire des Boulangers-Pâtisseries. » *Formation Vente Philippe Brémond – Boulangerie Milles Feuilles d'idées – Cholet*

« UL Formation prend le temps de s'imprégner du lieu et de notre environnement pour une formation sur-mesure, claire et adaptée. Supports complets, appropriés et faciles à travailler. Echanges conviviaux basés sur la confiance, le plaisir et le partage. » *Formation Vente Eric Boucher et son équipe de la Boulangerie de l'Horloge à Amboise*

"L'intervention de Vincent s'est appuyé sur l'existant, nos points forts pour premièrement développer l'esprit et la dynamique d'équipe autour de l'accueil de nos apprenti(e)s, deuxièmement proposer des outils et un suivi adapté au parcours. Les atouts : Adaptation à la personnalité et besoins des stagiaires et les conseils en partant de nos points forts. » *Formation tuteur Emilie Chauviré Boulangerie « Banette Tradition du pain » Cholet*

« Grace à sa vision extérieure, Vincent a su nous conforter dans la qualité de nos produits et dans nos idées. Il nous a conseillé sur une stratégie et un plan d'action simple en adéquation avec notre minotier, afin de développer nos ventes et liens avec nos clients (actions de communication et commerciales – ex semaines à thèmes.) Développer les potentiels de votre équipe, votre entreprise *Mme et M.Dudit de la Boulangerie Dudit à St Etienne de Montluc*

«L'intervention d'UL Formation auprès de la boulangerie du Père Pain Pain qui a mis en évidence les carences dans notre mode de fonctionnement. Sans être oppressant mais avec conviction, Vincent nous a ouvert l'esprit sur un mode de communication moderne et adapté à notre métier. Il a su prendre du temps avec chacun d'entre nous pour cerner nos besoins et faire aboutir nos projets personnels Merci encore et je recommande vivement les lumières d'UL Formation pour redynamiser, évoluer ou pour faire progresser votre Boulangerie» *Développer les potentiels de votre équipe, votre entreprise Hervé Courtat de la Boulangerie « Père Pain-Pain » au Mans, Président de la fédération des boulangers artisans de Sarthe*



Rédaction de l'article « Confiance partagée et transparence » à la demande de Stéphane Glacier, MOF Pâtisserie 2001, pour le magazine « Artisan » - rubrique savoirs et compétences.

9) NOS PARTENAIRES



Mickaël Chesnouard, Meilleur Ouvrier de France 2011, responsable de formation à Atelier M'Alice

"En trois mots, les interventions de Vincent, je dirais : SIMPLICITE, EFFICACITE, DIFFERENCE. Une simplicité d'approche, une vraie efficacité, une différence dans l'approche pédagogique des formations auprès des artisans et leurs équipes. "



Didier Gourreau Président de la Fédération Boulangerie-Pâtisserie d'Indre et Loire



« Il est toujours facile de formaliser un partenariat quand on a les mêmes envies et idées. Vincent est passionné de la boulangerie, et il a une vision multiple de notre activité, de par son parcours. »

10) NOS APPUIS POUR NOUS AMELIORER



REGLEMENT INTERIEUR

Préambule

UL-Formation est un organisme de formation domicilié 17, rue de l'abbaye 49122 Bégrolles en Mauves ci-après dénommé l'organisme de formation.

Le responsable de l'organisme de formation est : M.Flu Vincent

Le présent Règlement Intérieur a vocation à préciser certaines dispositions s'appliquant à tous les inscrits et participants aux différents stages organisés par l'organisme de formation dans le but de permettre un fonctionnement régulier des formations proposées.

Définitions :

. les personnes suivant le stage seront dénommées ci-après « stagiaires ».

Dispositions Générales

Article 1

Conformément aux articles L6352-3 et suivants et R6352-1 et suivants du Code du travail, le présent Règlement Intérieur a pour objet de définir les règles générales et permanentes et de préciser la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité ainsi que 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 dispensée par l'organisme de formation et ce, 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'observation de ce dernier.

Article 3 : Lieu de la formation

La formation aura lieu soit dans les locaux du commanditaire, soit dans des locaux mis à disposition. Les dispositions du présent Règlement sont applicables non seulement au sein des locaux du commanditaire, mais également dans tout local ou espace accessoire à l'organisme.

Hygiène et sécurité

Article 4 : Règles générales

Chaque stagiaire doit veiller à sa sécurité personnelle et à celle des autres en respectant les consignes générales et particulières de sécurité et d'hygiène en vigueur sur le lieu de formation.

Toutefois, conformément à l'article R6352-1 du Code du travail, lorsque la formation se déroule dans une entreprise ou un établissement déjà doté d'un règlement intérieur, les mesures de sécurité et d'hygiène applicables aux stagiaires sont celles de ce dernier règlement.

Article 5 : Boissons alcoolisées

Il est interdit aux stagiaires de pénétrer ou de séjourner dans l'établissement en état d'ivresse ainsi que d'y introduire des boissons alcoolisées.

Article 6 : Interdiction de fumer

En application du décret n° 92-478 du 29 mai 1992 fixant les conditions d'application de l'interdiction de fumer dans les lieux affectés à un usage collectif, il est interdit de fumer dans les locaux de formation, sauf dans les lieux réservés à cet usage.

Article 7 : Lieux de restauration

L'accès aux lieux de restauration n'est autorisé que pendant les heures fixées pour les repas. Il est interdit, sauf autorisation spéciale, donnée par le responsable de l'organisme de formation, de prendre ses repas dans les salles où se déroulent les stages.

Article 8 : Consignes d'incendie

Conformément aux articles R.4227-37 et suivants du Code du travail, les consignes d'incendie et notamment un plan de localisation des extincteurs et des issues de secours sont affichés dans les locaux de formation de manière à être connus de tous les stagiaires.

Article 9 : Accident

Tout accident ou incident survenu à l'occasion ou en cours de formation doit être immédiatement déclaré par le stagiaire accidenté ou les personnes témoins de l'accident, au responsable de l'organisme.

Conformément à l'article R.6342-3 u Code du travail, l'accident survenu au stagiaire pendant qu'il se trouve sur le lieu de formation ou pendant qu'il s'y rend ou en revient, fait l'objet d'une déclaration par le responsable de l'organisme auprès de la caisse de sécurité sociale.

Discipline

Article 10 : Tenue et comportement

Les stagiaires sont invités à se présenter au lieu de formation en tenue décente et à avoir un comportement correct à l'égard de toute personne présente dans l'organisme ou les locaux mis à disposition de l'organisme.

Article 11 : Horaires de stage

Les horaires de stage sont fixés par l'organisme de formation et portés à la connaissance des stagiaires soit par la convocation adressée par courrier (postal ou électronique), soit à l'occasion de la remise aux stagiaires du programme de formation. Les stagiaires sont tenus de respecter ces horaires.

L'organisme de formation se réserve, dans les limites imposées par des dispositions en vigueur, le droit de modifier les horaires de stage en fonction des nécessités de service. Les stagiaires doivent se conformer aux modifications apportées par l'organisme de formation aux horaires d'organisation du stage.

En cas d'absence ou de retard au stage, il est préférable pour le stagiaire d'en avertir le formateur.

Par ailleurs, une feuille d'émargement doit être signée par le stagiaire.

Article 12 : Accès au lieu de formation

Sauf autorisation expresse de l'organisme de formation, les stagiaires ayant accès au lieu de formation pour suivre leur stage ne peuvent :

- y entrer ou y demeurer à d'autres fins ;
- faciliter l'introduction de tierces personnes à l'organisme.

Article 13 : Usage du matériel

Chaque stagiaire a l'obligation de conserver en bon état le matériel qui lui est confié en vue de sa formation. Les stagiaires sont tenus d'utiliser le matériel conformément à son objet. L'utilisation du matériel à d'autres fins, notamment personnelles est interdite, sauf pour le matériel mis à disposition à cet effet.

A la fin du stage, le stagiaire est tenu de restituer tout matériel et document en sa possession appartenant à l'organisme de formation, sauf les documents pédagogiques distribués en cours de formation.

Article 14 : Enregistrements

Il est formellement interdit, sauf dérogation expresse, d'enregistrer ou de filmer les sessions de formation.

Article 15 : Documentation pédagogique

La documentation pédagogique remise lors des sessions de formation est protégée au titre des droits d'auteur et ne peut être réutilisée autrement que pour un strict usage personnel. Il est formellement interdit de se procurer une copie électronique (fichier) des documents pédagogiques distribués en cours de formation.

Article 16 : Responsabilité de l'organisme en cas de vol ou d'endommagement de biens personnels des stagiaires

L'organisme de formation décline toute responsabilité en cas de perte, vol ou détérioration des objets personnels de toute nature déposés par les stagiaires dans les locaux de formation.

Article 17 : Sanctions

Tout manquement du stagiaire à l'une des dispositions du présent Règlement Intérieur pourra faire l'objet d'une sanction.

Constitue une sanction au sens de l'article R6352-3 du Code du travail toute mesure, autre que les observations verbales, prise 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.

Selon la gravité du manquement constaté, la sanction pourra consister :

- soit en un avertissement ;
- soit en un blâme ;
- soit en une mesure d'exclusion définitive.

Les amendes ou autres sanctions pécuniaires sont interdites.

Le responsable de l'organisme de formation doit informer de la sanction prise :

- l'employeur, lorsque le stagiaire est un salarié bénéficiant d'un stage dans le cadre du plan de formation en entreprise ;
- l'employeur et l'organisme paritaire qui a pris à sa charge les dépenses de la formation, lorsque le stagiaire est un salarié bénéficiant d'un stage dans le cadre d'un congé de formation ;
- l'organisme qui a assuré le financement de l'action de formation dont a bénéficié le stagiaire.

Article 18 : Procédure disciplinaire

Aucune sanction ne peut être infligée au stagiaire sans que celui-ci ait été informé au préalable des griefs retenus contre lui.

Lorsque le responsable de l'organisme de formation ou son représentant envisage de prendre une sanction qui a une incidence, immédiate ou non, sur la présence d'un stagiaire dans une formation, il est procédé ainsi qu'il suit :

- Le responsable de l'organisme de formation ou son représentant convoque le stagiaire en lui indiquant l'objet de cette convocation.

Celle-ci précise la date, l'heure et le lieu de l'entretien. Elle est écrite et est adressée par lettre recommandée ou remise à l'intéressé contre décharge.

- Au cours de l'entretien, le stagiaire peut se faire assister par une personne de son choix, stagiaire ou salarié de l'organisme de formation.

La convocation mentionnée à l'alinéa précédent fait état de cette faculté. Le responsable de l'organisme de formation ou son représentant indique le motif de la sanction envisagée et recueille les explications du stagiaire. Dans le cas où une exclusion définitive du stage est envisagée, une commission de discipline est constituée, où siègent des représentants des stagiaires.

Elle est saisie par le responsable de l'organisme de formation ou son représentant après l'entretien susvisé et formule un avis sur la mesure d'exclusion envisagée.

- Le stagiaire est avisé de cette saisine. Il est entendu sur sa demande par la commission de discipline. Il peut, dans ce cas, être assisté par une personne de son choix, stagiaire ou salarié de l'organisme. La commission de discipline transmet son avis au Directeur de l'organisme dans le délai d'un jour franc après sa réunion.

La sanction ne peut intervenir moins d'un jour franc ni plus de quinze jours après l'entretien ou, le cas échéant, après la transmission de l'avis de la commission de discipline. Elle fait l'objet d'une décision écrite et motivée, notifiée au stagiaire sous la forme d'une lettre qui lui est remise contre décharge ou d'une lettre recommandée.

Lorsque l'agissement a donné lieu à une mesure conservatoire d'exclusion temporaire à effet immédiat, aucune sanction définitive, relative à cet agissement, ne peut être prise sans que le stagiaire ait été informé au préalable des griefs retenus contre lui et éventuellement que la procédure ci-dessus décrite ait été respectée.

Représentation des stagiaires

Conformément aux articles R6352-9 à 12 du code du travail, concernant les stages collectifs, l'organisme de formation organisera l'élection d'un délégué titulaire et d'un délégué suppléant. L'élection des représentants des stagiaires aura lieu pendant les heures de cours entre la 20ème et la 40ème heure. Le scrutin sera uninominal à deux tours. Tous les stagiaires sont électeurs et éligibles. S'il y a carence de représentant des stagiaires, un procès-verbal de carence sera établi par le responsable de l'organisme de formation.

Conformément aux articles R6352-13 à 15 du code du travail, les délégués sont élus pour la durée du stage. Leurs fonctions prennent fin lorsqu'ils cessent de participer au stage. Lorsque le délégué titulaire et le délégué suppléant ont cessé leurs fonctions avant la fin du stage, il est procédé à une nouvelle élection, dans les conditions prévues au paragraphe précédent. Les délégués font toute suggestion pour améliorer le déroulement des stages et les conditions de vie des stagiaires dans l'organisme de formation. Ils présentent les réclamations individuelles ou collectives relatives à ces matières, aux conditions de santé et de sécurité au travail et à l'application du règlement intérieur.

Les dispositions de la présente section ne sont pas applicables aux détenus admis à participer à une action de formation professionnelle.

Si la formation de l'organisme de formation est incluse à une formation de plus longue durée dispensée par une autre entreprise, le règlement intérieur de cette dernière sera appliqué.

Publicité et date d'entrée en vigueur

Article 19 : Publicité

Le présent règlement est porté à la connaissance de chaque stagiaire.

Un exemplaire du présent règlement est disponible dans les locaux de l'organisme de formation.

Article 20 : Date d'entrée en vigueur

Ce règlement rentre en vigueur au 29/05/2017

