

Organisation de formation





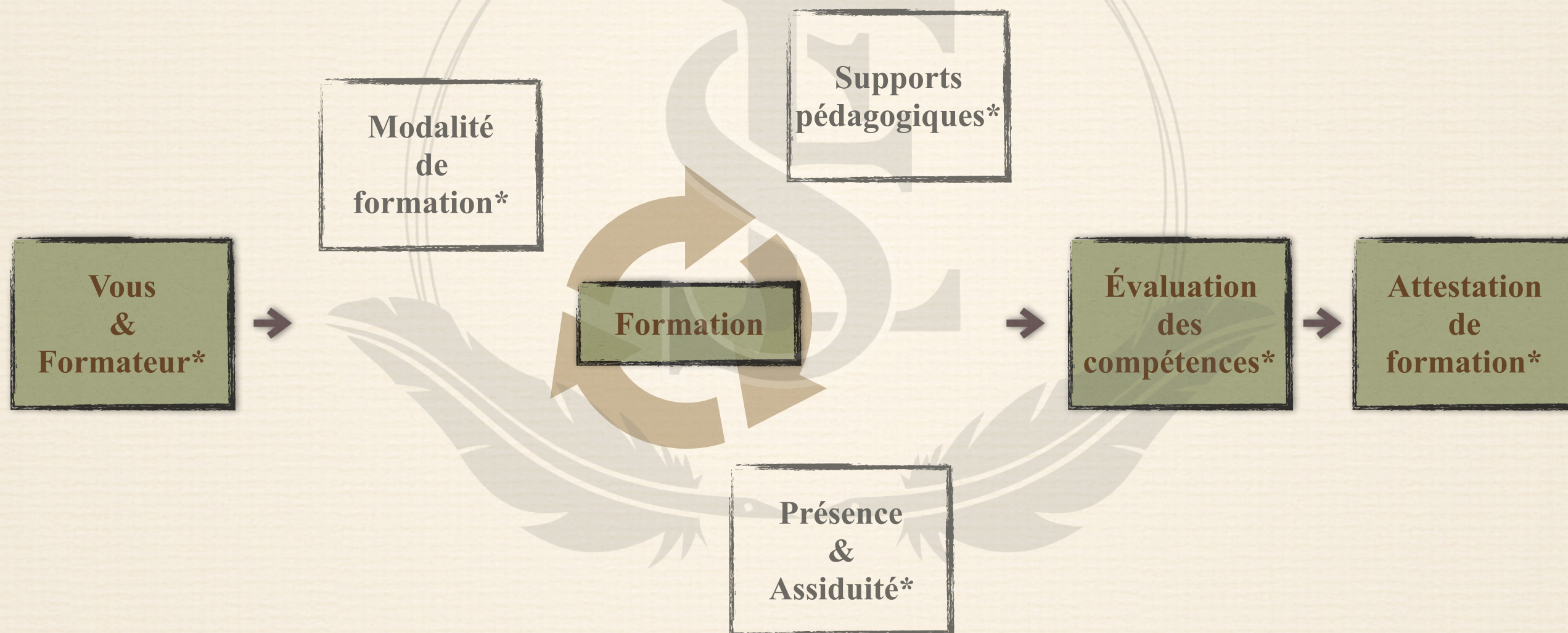
Pré-formation



- * **Analyser votre besoin** - Lors de nos RDV, vous devrez remplir **un questionnaire d'inscription** afin que :
 - Nous pourrions nous assurer que notre programme correspond bien à votre objectif, ainsi que vous orienter vers un autre projet s'il s'agit d'une incohérence.
 - Nous connaissions vos demandes et vos questions particulières.
- * Selon les formations, **un test niveau initial** sera probablement demandé car notre formateur a besoin de prendre connaissance de votre niveau.
- * Hors CPF, vous devrez signer **une convention de formation** dans laquelle nous précisons toutes les informations relatives telles que l'intitulé de formation, le(s) objectif(s), les modalités de formation et de l'évaluation, etc.



Pendant la formation





*** Vous & Formateur**

- Notre équipe et nos formateurs s'engagent à respecter les informations que vous avez complétées dans votre formulaire d'inscription telles que la durée du cours et la fréquence souhaitée, vos disponibilités, etc.
- Tout au long de la formation, votre formateur a le droit de modifier le contenu, le rythme et la modalité de formation en respectant les objectifs visés définis dans le programme afin de mieux s'adapter à vos situations et à vos profils.

*** Modalité de formation**

- Cours particuliers ou en petits groupes de même niveau selon votre demande !
- En présentiel : Il s'agit d'une formation qui aura lieu dans notre salle de formation et/ou dans votre entreprise. Dans tous les cas, vous devez respecter les conditions indiquées dans le Règlement Intérieur.
- En visioconférence : Vu la situation sanitaire, une formation en visioconférence est recommandée. Nos formateurs sont disponibles sur divers logiciels tels que Zoom, Skype, Google Meet, Wechat, etc.
 -  Quant à la formation hygiène alimentaire HACCP, une tournée par notre formateur dans votre entreprise est obligatoire à la fin de la formation afin d'évaluer votre terrain de travail et d'attribuer une note qui sera prise en compte dans la note finale.

*** Supports pédagogiques**

- Les supports pédagogiques utilisés par votre formateur seront mis à disposition pendant ou après chaque cours en version papier ou en version numérique (par mail ou téléchargeables sur Google Drive).
- Nous sommes en train de développer nos ressources complémentaires qui seront bientôt disponibles sur notre site.



* Présence et assiduité

- Vous devez respecter les dates et les horaires de la formation indiqués sur votre convention ou convenus avec votre formateur. En cas d'imprévu, il est obligatoire de prévenir dans les meilleurs délais notre équipe ou votre formateur. En cas d'absence ou de changement d'horaire, il est impératif de prévenir votre formateur 24 heures en avance pour éviter un cours perdu.
- Pour assurer le contrôle de l'assiduité et l'intégrité du dossier, une feuille d'émargement signée par vous et votre formateur est demandée pour chaque formation effectuée. Veuillez vérifier la date, les horaires et la durée avant que vous effectuiez la signature. Pour la formation en visioconférence, la signature électronique est également pertinente.

* Evaluation des compétences

- Toute formation se clôture par une évaluation des acquis permettant de valider l'acquisition des compétences. Elle peut être réalisée sous forme d'un QCM, d'un contrôle continu, d'un examen complet ou d'une mission particulière définie par votre formateur. *Relax!* Il n'y a pas de piège, tout cela aura été précisé dans votre programme de formation.
- Votre formateur s'engage à analyser les résultats de votre évaluation sous l'angle des objectifs opérationnels à atteindre et une **Attestation de formation (un Certificat réservé à la formation hygiène alimentaire HACCP)** vous sera remise par mail ou en version papier selon votre demande.



Post-formation

**Evaluation de
satisfaction à chaud***



**Evaluation de
satisfaction à froid***

*** Evaluation de satisfaction à chaud**

- À l'issue de toute formation, vous remplirez un questionnaire d'évaluation à chaud dans lequel vous nous communiquez votre avis sur l'organisation et l'efficacité de notre formation, la qualité des supports pédagogiques et de nos formateurs, etc.
- Votre avis compte énormément pour nous. Les appréciations de toutes les évaluations font l'objet d'une analyse et d'un enregistrement par notre équipe car cela nous permettra d'avoir une amélioration en continu de nos services.

*** Evaluation de satisfaction à froid**

- 6 mois après la fin de votre formation, vous remplirez un questionnaire d'évaluation à froid qui sert à établir dans quelle mesure vous avez modifié votre pratique au travail. Autrement dit, pratiquez-vous ce que vous avez appris dans votre formation ?
- Nous nous engageons à vous faire un petit rappel dans les délais.