



LIVRET D'ACCUEIL

BIENVENUE CHEZ CFTR !

Chers apprenants,

Nous sommes heureux de vous accueillir dans ce parcours de formation professionnelle.

Ce livret d'accueil a pour objectif de vous guider dans vos premiers pas au sein de cette formation et de vous fournir toutes les informations essentielles pour que vous puissiez en tirer le meilleur profit.

Table des matières

Qui sommes-nous ?	2
À quoi sert une formation ?	2
Modalités d'inscription et déroulement du stage	4
Questions fréquentes :	7
Notre démarche qualité.....	8
Confidentialité et respect du RGPD	9
Infos utiles et contacts.....	9
Conclusion :.....	9





Qui sommes-nous ?

CFTR développe et commercialise des prestations de formation et de conseil principalement dans le domaine de l'hygiène agro-alimentaire, et des techniques culinaires. Nous avons décidé d'accompagner nos clients à travers une offre de formation et de conseil ciblée et adaptée. Notre acronyme signifie :



**Conseils et
Formations
Techniques en
Restauration**

CFTR se doit d'être un acteur dynamique de la formation des commis, des cuisiniers et de tous les professionnels CHR concernés. Chaque formation est spécifique ; elle vous permettra d'acquérir les connaissances nécessaires à votre professionnalisation ; ainsi, nous nous attachons à mettre notre expertise à votre disposition et à vous proposer des modules de formation qui vont enrichir ou actualiser vos pratiques.

À quoi sert une formation ?

La formation professionnelle permet aux salariés et employeurs d'acquérir les connaissances nécessaires pour accomplir leurs projets. Elle est accessible à tout le monde. Elle est constituée d'un positionnement initial, d'un objectif à atteindre et de nombreuses évaluations pour vérifier le niveau d'aptitudes.

Objectifs de nos interventions

Nos consultants formateurs et prévenanceurs vous proposent des services facilitant votre installation dans les métiers de bouche et du secteur HCR, de la mise en route de l'établissement jusqu'au fonctionnement et à la réorganisation des process. Nos services de conseil concernent également la mise en place d'actions correctives à la suite d'un contrôle, d'un sinistre ou d'un contentieux.

Nous vous proposons pour vos procédures internes une aide à la démarche de prévention des risques et l'accueil et à l'intégration des salariés.

Dispensées sur site (demandes intraou en sous-traitance) ou en centre (sous-traitance), nos formations sont sans cesse actualisées et enrichies à mesure que les techniques évoluent. Elles laissent une grande place à la pratique, élément essentiel de votre métier.



Notre intervenant principal :

Le rôle de Gilles TEYSSIER, notre formateur expert : votre formateur expert sera votre principal guide durant cette formation. Il possède une expérience solide dans le domaine et saura vous fournir des conseils adaptés à votre environnement de travail.

Il se rendra disponible pour répondre à vos questions et vous accompagner sur le terrain dans la mise en pratique des concepts théoriques. N'hésitez pas à solliciter son aide chaque fois que vous en ressentirez le besoin.



Gilles Teyssier en séance pratique de formation

« Pour qu'il y ait apprentissage, il faut qu'il y ait savoir apprendre, aimer apprendre et vouloir apprendre. L'absence de l'une ou de l'autre de ces dimensions entraîne très rapidement un arrêt du processus ». (Belbaum, 1996)



Modalités d'inscription et déroulement du stage

Vous souhaitez plus d'informations sur nos formations, vous souhaitez y participer ? Rendez-vous sur notre site au niveau de la page « **Centre de formation** » à l'adresse suivante :

<https://www.cftrformation.fr/>

Nos actions de formation sont accessibles au minimum 21 jours après la prise en compte de votre demande, selon les conditions de financement et d'accueil au sein de votre établissement, les conditions de sécurité et d'accueil des stagiaires sont en effet sous votre responsabilité et nous vous aidons à les valider.

Vous pouvez compléter le « **Formulaire de demande d'informations** » à l'aide du QR code suivant :



Personnes en situation d'handicap

Sensible à l'accueil des personnes en situation de handicap, CFTR est à l'écoute de ses clients afin de répondre à leurs besoins spécifiques. A travers son référent handicap, l'équipe du Centre de formation CFTR se mobilise pour que la formation soit réalisée dans des conditions de réussite adaptées pour tous.

Accessibilité et compensation du handicap en formation chez CFTR :

CFTR a intégré le principe d'égalité de traitement vis-à-vis des personnes en situation de handicap établi par la loi Handicap du 11 février 2005. Depuis pour la liberté de choisir son avenir professionnel et l'instauration de nouvelles obligations, l'accessibilité à nos formations consiste à prendre en compte l'ensemble des moyens matériels et humains nécessaires pour permettre à tous, et notamment aux personnes en situation de handicap de bénéficier pleinement d'une action proposée par CFTR ou par le biais de son donneurs d'ordre.

Il peut s'agir par exemple de :

- la mise à disposition de matériels spécifiques comme des bureaux mobiles et inclinables, des fauteuils réglables ; de supports numériques et de matériels informatiques et pédagogiques adaptés aux différents handicaps ; cela se passe chez nos clients donneurs d'ordre, ou au niveau des locaux
- un accueil à temps partiel ou discontinu, avec une durée de formation adaptée au handicap ;
- l'aménagement des modalités d'évaluation, etc.

Concernant vos demandes spécifiques sur le sujet Handicap :

Nous vous invitons à prendre contact avec Gilles TEYSSIER pour écouter vos besoins et tenir compte de vos attentes dans ce domaine CONTACT@CFTRFORMATION.FR ou par téléphone au 06 72 29 15 53, ou à l'aide du formulaire de contact.

Retrouvez sur notre site l'annuaire des partenaires « formation et handicap » de CFTR :

<https://www.cftrformation.fr/>

Vous êtes chargé d'un service RH, pour toute question concernant cet accompagnement, n'hésitez pas à contacter notre référent handicap à travers cette adresse e-mail : CONTACT@CFTRFORMATION.FR

La Ressource Handicap Formation mise en place par le réseau AGEFIPH facilite votre accès à la formation professionnelle, soutient votre montée en compétences et votre parcours de formation en prenant en compte vos besoins de rémunération.

Confirmation de votre inscription

Une fois la formation validée avec le référent formation de votre établissement, nous lui avons adressé une convention de stage nominative qu'il nous a complétée et signée. Sans retour de la convention signée 10 jours avant le début de la formation, nous ne pourrons retenir votre inscription. Une convocation sera envoyée aux stagiaires. Dans cette convocation figure le lien vers le présent livret, le règlement intérieur ainsi que le programme de formation.

Durée de la formation : La formation se déroule sur une ou journées (voir la convocation remise par votre employeur ou gestionnaire ou cadre de santé) et alterne entre des sessions théoriques et pratiques.

Lieu de la formation : Cette formation se déroule directement sur votre site de travail, ce qui vous permet de lier théorie et pratique dans votre environnement professionnel. Les formations ont lieu dans une salle adaptée louée à cet effet, ou dans votre propre salle de réunion.

Horaires : Les sessions se dérouleront uniquement en journée selon un planning détaillé qui vous sera remis par votre employeur ou gestionnaire ou cadre de santé, puis confirmé par votre formateur en début de formation.

Engagement : Votre participation active est essentielle pour réussir cette formation. La radiographie et la mammographie sont des domaines qui nécessitent rigueur et précision. Nous attendons de vous que vous vous investissiez pleinement dans cette formation.

Sécurité : Votre sécurité et celle des patients sont une priorité. Vous serez formé-es sur les normes de sécurité radiologique et les procédures à suivre pour garantir un environnement de travail sécurisé.

Respect des normes éthiques : Vous serez également concerné-es par les questions éthiques liées à la radiologie, notamment la confidentialité des informations, le respect du patient et le consentement éclairé.

Conditions de report et d'annulation

Voir les conditions générales de vente disponibles sur le site de CFTR .

Les modalités d'interventions

Les modules peuvent être organisés en “inter” ou en “intra” mais exclusivement in situ. La formation est planifiée à des dates précises et elle a lieu dans un lieu adapté et conforme. Les stagiaires viennent de structures différentes ce qui favorise le partage et la diversité des expériences. En Intra, la formation est organisée en fonction des besoins de la structure, son contenu peut être ciblé et personnalisé. Elle se déroule dans les locaux de la structure ou dans une salle adaptée et conforme.

Évaluation et validation des compétences :

À la fin de votre formation, vous serez évalués sur vos connaissances théoriques et vos compétences pratiques. La formation n'est pas certifiante mais elle atteste de compétences acquises, maîtrisées ou en cours d'acquisition.

A l'issue de la formation vous seront remis

- Un questionnaire de satisfaction
- Un questionnaire d'évaluation des acquis à chaud
- Quelques semaines après, un questionnaire d'évaluation des acquis à froid (à vous ou à votre responsable)

Une fois votre formation terminée avec succès, vous recevrez un document qui attestera de vos compétences, reconnue par nos partenaires du secteur (si applicable : formation UMIH).



Questions fréquentes :

Puis-je poser des questions à mon formateur pendant la formation ?

Oui, votre formateur est là pour répondre à toutes vos questions et vous guider. N'hésitez pas à demander des clarifications ou de l'aide en cas de besoin.

Dois-je avoir une expérience préalable en HCR pour suivre cette formation ?

oui, si cette formation est accessible aux professionnels ayant déjà cuisinés, et si vous n'avez pas d'expérience préalable, signalez le à votre responsable. Un nouveau programme sera conçu pour vous.

Que se passe-t-il si je ne peux pas assister à une session ?

Si vous devez manquer une session, veuillez en informer votre formateur dès que possible. Nous ferons de notre mieux pour vous proposer une solution de rattrapage. L'absence à une séquence pourra éventuellement être reprogrammée dans une session ultérieure, si celle-ci existe au sein de votre établissement. Aucune reprogrammation ou rattrapage ne pourra avoir lieu sans l'accord de votre employeur, ni sur un autre site que celui de votre établissement de rattachement.

Comment faire une nouvelle demande de formation ou effectuer une remarque ou réclamation sur celle dont je viens de bénéficier ?

Pour être en mesure de vous aider, nous devons connaître les détails exacts de votre demande ou de votre éventuel mécontentement. Pour cela, remplissez le formulaire « **Formulaire de demande d'informations** » sur notre site internet.



Notre démarche qualité

Chez CFTR, notre démarche qualité se déroule en 4 étapes :

1. **ÉCOUTER** vos demandes et vos objectifs, les identifier et les définir clairement.
2. **VÉRIFIER** les méthodes pédagogiques pour atteindre les objectifs, planifier les séances de formation et organiser les lieux et les ressources pédagogiques.
3. **ASSURER** la formation en adéquation avec les objectifs définis, les normes éthiques, les procédures d'accueil et de sécurité, ainsi que les agendas prévus et les évaluations pratiques.
4. **SUIVRE** des résultats qualitatifs et quantitatifs des évaluations des participants réalisées au début, pendant et après la formation. Ces résultats sont analysés pour mettre en œuvre des actions correctives, reflétant notre engagement d'amélioration continue.

Nous sommes engagés dans une démarche qualité selon le référentiel QUALIOPI dédié aux organismes de formation et centre de bilan des compétences.

Notre démarche pédagogique

Utiliser plusieurs supports est la clé pour capter l'attention des apprenants, entretenir leur motivation et favoriser leur apprentissage

Exemples de supports pédagogiques pour enrichir nos formations :

Présentations Powerpoint, vidéos, manuel stagiaire, ces outils ont tous le même but : transmettre des connaissances d'une manière la plus pertinente et la plus adaptée à votre population cible. Selon le module que nous proposons, votre formation est accompagnée de tout ou partie de ces supports.

Nous avons choisi le support MEMO FORMA pour ce qui concerne le stage réglementaire sur l'hygiène alimentaire.

Confidentialité et respect du RGPD

Notre organisme de formation s'engage à considérer comme confidentielles les informations de toute nature relatives aux activités, à l'organisation et au public apprenant. Conformément au RGPD, tout stagiaire en formation dispose d'un droit d'accès, de modification, d'opposition et de suppression des données le concernant en nous envoyant un mail à contact@cftrformation.fr

Infos utiles et contacts

Organisme de formation : déclaration d'activité enregistrée auprès du préfet de région PACA

Lien vers le Réseau handicap : <https://www.agefiph.fr/comment-demande-une-aide-de-lagefiph>

Référent handicap interne : contact@cftrformation.fr

Responsable administratif et financier : contact@cftrformation.fr

Conclusion :

Nous sommes convaincus que cette formation vous apportera les compétences nécessaires pour exceller dans votre pratique professionnelle. Nous vous encourageons à profiter pleinement de cette opportunité pour enrichir vos connaissances et améliorer la qualité des conditions d'hygiène et les techniques culinaires dans votre établissement.

Nous vous souhaitons une excellente formation et une expérience enrichissante !