



LIVRET D'ACCUEIL

Mise à jour 25/01/2023



MetsConseils

Exaltateur de Business

BIENVENUE



Bienvenue !

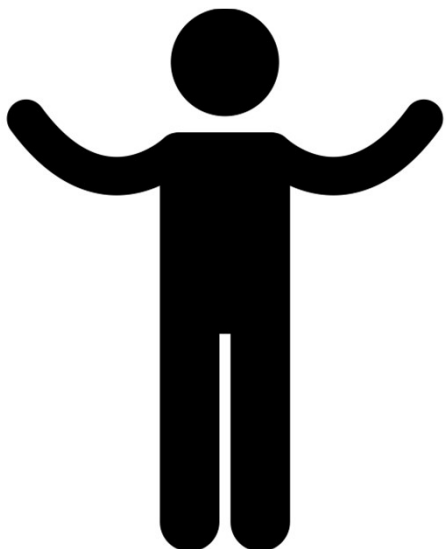
Vous venez de vous inscrire à une session de formation proposée par notre organisme de formation et nous vous en remercions !

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

- L'activité de Mets Conseils : thèmes et modalités
- L'équipe de Mets Conseils
- Notre engagement qualité
- Les méthodes et moyens pédagogiques
- Fiche d'informations logistique stagiaire

Annexe 1 : Le règlement intérieur applicable aux stagiaires

Annexe 2 : Note d'informations sur le droit d'auteur



NOS THEMES DE FORMATION



MetsConseils
Transformez vos serveuses
en vendeuses

NOS "BEST" FORMATIONS



UNIVERS DE LA BOUTIQUE

- La vente en boulangerie : des fondamentaux à l'additionnel
- Développez votre CA avec les ventes additionnelles
- Vendre avec la méthode 4colors®
- Les bases et audit du point de vente
- Mettre en place une stratégie de Merchandising efficace...



MANAGEMENT

- Les fondamentaux du management
- Manager Coach
- Manager avec la méthode 4colors®
- Bien recruter et intégrer les collaborateurs ...



HYGIÈNE/ RÉGLEMENTATION

- Maitriser les bonnes pratiques d'hygiène en Boulangerie Pâtisserie
- Affichage/Etiquetage
- Le document unique...

Pour en savoir plus : consultez notre site internet www.metsconseils.com

NOS MODALITES DE FORMATION



MetsConseils

Transformez vos serveuses
en vendeuses

Le parcours de formation est co-créer avec le commanditaire et peut se faire selon différentes modalités. Nous allons toujours chercher le parcours le plus engageant.

DISTANCIEL

- E-learning
- Classe virtuelle
- Blended



PRESENTIEL

- Intra entreprise
- Inter entreprise



L'EQUIPE DE METS CONSEILS



**G ERALDINE
PORCHER**
Fondatrice et
dirigeante

Responsable
pédagogique,
handicap,
commercial,
technique

NOTRE EQUIPE PEDAGOGIQUE

Pour garantir la qualité de nos formations, nous mobilisons les meilleurs formateurs en Boulangerie-Pâtisserie sur toute la France

- Leurs atouts principaux : associer des connaissances pointues dans le domaine de la Boulangerie Pâtisserie et un excellent savoir-faire pédagogique.
- Ils connaissent parfaitement les questions que vous rencontrez tous les jours dans votre métier.
- Pour certains, ils ont été patrons/patronnes de Boulangerie Pâtisserie, d'autres ont accompagné des réseaux de Boulangerie.



Nos
formateurs.rices
magasin avec les
thèmes sur la
vente, relation
client,
management,
merchandising...



Nos
formateurs.trices
réglementation ave
c les thèmes sur
l'affichage/ tiqueta
ge, les allergènes, le
plan de maîtrise
sanitaire, le
document unique...



Nos
formateurs.trices
communication
avec les thèmes
sur la stratégie
de
communication
point de vente...

NOTRE ENGAGEMENT QUALITE



Mets Conseils répond à l'ensemble des critères du référentiel Qualiopi. Les critères qualité visés par **Mets Conseils** sont, notamment, les suivants :

1. Les conditions d'information du public sur les prestations proposées, les délais pour y accéder et les résultats obtenus ;
2. L'identification précise des objectifs des prestations proposées et l'adaptation de ces prestations aux publics bénéficiaires, lors de la conception des prestations ;
3. L'adaptation aux publics bénéficiaires des prestations et des modalités d'accueil, d'accompagnement, de suivi et d'évaluation mises en œuvre ;
4. L'adéquation des moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement aux prestations mises en œuvre ;
5. La qualification et le développement des connaissances et compétences des personnels chargés de mettre en œuvre les prestations ;
6. L'inscription et l'investissement du prestataire dans son environnement professionnel ;
7. Le recueil et la prise en compte des appréciations et des réclamations formulées par les parties prenantes aux prestations délivrées.



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

Nous demandons également à l'apprenant de remplir un questionnaire de satisfaction sur l'ensemble de la formation à chaud. Un questionnaire d'évaluation des apports de la formation sur le poste de travail est adressé à chaque apprenant 15 jours après la formation. Cela nous permet d'envisager, ensemble, les besoins en formation complémentaires ou supplémentaires.

Une attestation/certificat 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.

METHODES, MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES



LES MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Toutes nos formations sont construites, soit à partir de référentiel de postes, soit en fonction des besoins particuliers de votre entreprise.

Chaque formation est construite autour du concept de la pédagogie par objectifs et animée par la méthode de la pédagogie explicite. C'est-à-dire que chaque module comprend au moins : une activité de découverte, des apports théoriques puis des mises en application, une synthèse et/ou une évaluation.

Les apprenants sont au cœur de la formation. C'est sur leur participation et leur expérience que le formateur s'appuie pour venir compléter ou corriger les connaissances et les pratiques.

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

LES MOYENS PÉDAGOGIQUES

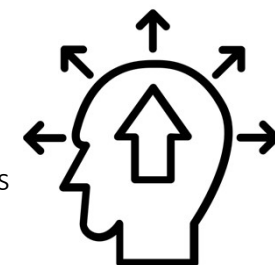
Les moyens pédagogiques et supports remis aux stagiaires sont ceux exposés dans la ligne " moyens pédagogiques" des programmes de formation.

Ils sont principalement constitués des éléments suivants :
Documentation pédagogique remise à l'apprenant, en papier ou en version numérique, notamment : test, glossaire, mises en situations professionnelles réelles ou simulées, QCM, synthèses, etc.

Selon la formation, un livret comprenant les apports essentiels 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.

Les moyens techniques

Nous mettons à votre disposition des moyens techniques récents et complets, tels que tableau blanc, vidéoprojecteur (pour les formations en salle)...



FICHE INFORMATION LOGISTIQUE - ACCES



VOTRE FORMATION SE PASSE EN INTRA ENTREPRISE

Veuillez-vous renseigner auprès de votre direction pour la prise en charge ou non de ses frais.

Votre lieu de formation est donc votre lieu de travail. Votre entreprise doit s'assurer qu'il satisfait à toutes les mesures de sécurité et d'accueil du public et qu'il est adapté à la prestation.

VOTRE FORMATION SE PASSE EN INTER-ENTREPRISE – EN SALLE

Accès, nous vous invitons à consulter les sites suivants pour créer votre itinéraire personnalisé :

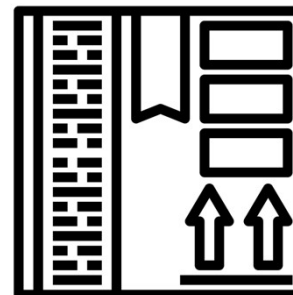
- <https://www.viamichelin.fr/>
- <https://fr.mappy.com/>
- Voir aussi votre extranet avec le plan

Hébergement/restauration à proximité, nous vous invitons à consulter les sites suivants :

- <https://www.booking.com/>
- <https://www.tripadvisor.fr/>

SITUATION DE HANDICAP OU BESOIN D'ADAPTATION

Pour les personnes en situation d'handicap ou ayant besoin d'une adaptation, merci de bien vouloir prendre contact avec nous, nous pourrons adapter la formation. Notre responsable Handicap est Géraldine PORCHER et elle est joignable sur gporcher@metsconseils.com - 07 82 56 21 87





LES ANNEXES

1. Règlement intérieur
2. Note d'informations -
Droit d'auteur

ANNEXE 1 – Règlement intérieur



Préambule

Mets Conseils est un organisme de formation professionnelle. La société Mets Conseils est enregistrée sous le numéro de déclaration d'existence 11950581495 auprès du préfet de la région Ile de France.

Article 1

Le présent règlement est établi conformément aux dispositions des articles L.6352-3 et L.6352-4 et R.6352-1 à R.6352-15 du Code du travail. Il s'applique à tous les stagiaires, et ce pour la durée de la formation suivie.

Article 2 : Règles de discipline et savoir vivre

Les horaires de stage sont fixés par la société Mets Conseils et portés à la connaissance des stagiaires par convocation. Les stagiaires sont tenus de respecter les horaires. En cas d'absence ou de retard au stage, le stagiaire en avertit sans délai la société Mets Conseils. Par ailleurs une feuille d'émargement est obligatoirement signée par le stagiaire pour chaque demi-journée de formation suivie.

Les stagiaires sont invités à se présenter en tenue décente. Il est formellement interdit aux stagiaires :

- D'introduire des boissons alcoolisées dans les locaux de l'organisme ou lieu du stage ;
- De se présenter aux formations en état d'ébriété ;
- De modifier les supports de formation ;
- De modifier les réglages des paramètres de l'ordinateur ;
- D'utiliser leurs téléphones portables durant les sessions.

Article 3 : Sanctions

Tout agissement considéré comme fautif par la direction de l'organisme de formation pourra, en fonction de sa nature et de sa gravité, faire l'objet de l'une ou l'autre des sanctions ci-après par ordre croissant d'importance :

- Avertissement écrit par le Directeur de l'organisme de formation ;
- Blâme
- Exclusion définitive de la formation

Article 4 : Entretien préalable à une sanction et procédure.

Aucune sanction ne peut être infligée au stagiaire sans que celui-ci ne soit informé dans le même temps et par écrit des griefs retenus contre lui. Lorsque l'organisme de formation envisage une prise de sanction, il convoque le stagiaire par lettre recommandée avec accusé de réception ou remise à l'intéressé contre décharge en lui indiquant l'objet de la convocation, la date, l'heure et le lieu de l'entretien, sauf si la sanction envisagée n'a pas d'incidence sur la présence du stagiaire pour la suite de la formation.

Au cours de l'entretien, le stagiaire a la possibilité de se faire assister par une personne de son choix, stagiaire ou salarié de l'organisme de formation. La convocation mentionnée à l'article précédent fait état de cette faculté. Lors de l'entretien, le motif de la sanction envisagée est indiqué au stagiaire : celui-ci a alors la possibilité de donner toute explication ou justification des faits qui lui sont reprochés.

Lorsqu'une mesure conservatoire d'exclusion temporaire à effet immédiat est considérée comme indispensable par l'organisme de formation, aucune sanction définitive relative à l'agissement fautif à l'origine de cette exclusion ne peut être prise sans que le stagiaire n'ait été au préalable informé des griefs retenus contre lui et, éventuellement, qu'il ait été convoqué à un entretien et ait eu la possibilité de s'expliquer devant un Commission de discipline.

La sanction ne peut intervenir moins d'un jour franc ni plus de 15 jours après l'entretien où, le cas échéant, après avis de la Commission de discipline.

Elle fait l'objet d'une notification écrite et motivée au stagiaire sous forme lettre recommandée, ou d'une lettre remise contre décharge.

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 5 : Représentation des stagiaires

Lorsqu'un stage a une durée supérieure à 500 heures, il est procédé à l'élection d'un délégué titulaire et d'un délégué suppléant en scrutin uninominal à deux tours. Tous les stagiaires sont électeurs et éligibles, sauf les détenus admis à participer à une action de formation professionnelle.

L'organisme de formation organise le scrutin qui a lieu pendant les heures de formation, au plus tôt 20 heures, au plus tard 40 heures après le début du stage. En cas d'impossibilité de désigner les représentants des stagiaires, l'organisme de formation dresse un PV de carence qu'il transmet au préfet de région territorialement compétent.

Les délégués sont élus pour la durée de la formation. Leurs fonctions prennent fin lorsqu'ils cessent, pour quelque cause que ce soit de participer à la formation.

Si le délégué titulaire et le délégué suppléant ont cessé leurs fonctions avant la fin de la session de formation, il est procédé à une nouvelle élection dans les conditions prévues aux articles R.6352-9 à R.6352-12.

Les représentants des stagiaires font toute suggestion pour améliorer le déroulement des stages et les conditions de vie des stagiaires dans l'organisme de formation. Ils présentent toutes les réclamations individuelles ou collectives relatives à ces matières, aux conditions d'hygiène et de sécurité et à l'application du règlement intérieur.

Article 6 : Hygiène, sécurité et handicap :

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 le site de l'entreprise, les consignes générales et particulières de sécurité applicables sont celles de l'entreprise.

Pendant la période d'épidémie de la COVID 19, tous les participants appliquent les règles barrière tels que présentés sur le site <https://solidarites-sante.gouv.fr>

Référent COVID : Mme Géraldine PORCHER : 07 82 56 21 87 gporcher@metsconseils.com

Référent Handicap : Mme Géraldine PORCHER : 07 82 56 21 87 gporcher@metsconseils.com

Article 7 : Remise du présent règlement

Un exemplaire du présent règlement est remis à chaque stagiaire (avant toute inscription définitive).

Entrée en vigueur le 29/06/2015, mis à jour le 25/01/2023

La Direction

ANNEXE 2 – Note d'informations

- Droit d'auteur



Dans le cadre de formations, **Mets Conseils** met à la disposition d'utilisateurs des supports écrits. Les supports écrits remis au(x) utilisateur(s) intègrent les méthodes spécifiquement développées par **Mets Conseils** dont notamment, des guides techniques, des fiches pédagogiques et des modèles de documents.

L'utilisateur de ces supports s'engage à respecter la propriété intellectuelle de la formation et est informé que toute violation du droit d'auteur sera poursuivie judiciairement par **Mets Conseils**.

À cet effet, il est rappelé ci-dessous le cadre juridique du droit d'auteur et les conséquences de son infraction.

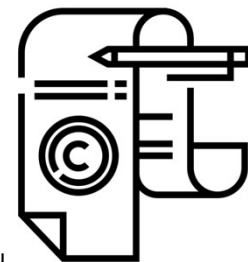
1. Le contenu de ces supports reste la propriété de **Mets Conseils**, son auteur. Les usagers s'interdisent, pour tout ou partie de ces supports, toute reproduction ou réutilisation à toutes fins de tiers internes ou externes ou à toutes fins de diffusion à titre onéreux ou gracieux, sous quelques modalités que ce soit, sauf autorisation écrite de **Mets Conseils** ; comme spécifié dans les conditions générales de vente, disponibles sur demande.

2. L'utilisateur **ne peut donc bénéficier que des droits suivants** sur l'œuvre :

- représentation privée et gratuite dans un cercle de famille
- copie ou reproduction réservée à un usage strictement privé du copiste
- la publication d'une citation ou d'une analyse de l'œuvre, dans la mesure où celle-ci est brève et justifiée par le caractère critique, polémique, pédagogique, scientifique ou d'information, de l'œuvre
- la parodie et la caricature.

3. L'utilisateur **s'engage donc à ne pas** :

- **reproduire ou de faire reproduire l'œuvre** et, pour les logiciels et bases de données, leurs évolutions et mises à jour, sans limitation de nombre, en tout ou en partie, par tous moyens et procédés, sur tous supports et tous matériaux tant actuels que futurs, connus ou inconnus, et notamment sur support papier ou dérivé, plastique, numérique...
- **représenter ou de faire représenter l'œuvre** et, pour les logiciels et bases de données, leurs évolutions et mises à jour, par tous moyens de diffusion et de communication actuel ou futur, connu ou inconnu, notamment par tout réseau de télécommunication on line, tel que internet, intranet, réseau de télévision numérique, transmission par voie hertzienne, par satellite, par câble, wap, système télématique interactif, par téléchargement, télétransmission, réseaux de téléphonie avec ou sans fil ;
- **adapter, modifier, transformer, faire évoluer, en tout ou en partie, l'œuvre**, corriger les logiciels, de les faire évoluer, de réaliser de nouvelles versions ou de nouveaux développements, de les maintenir, de les décompiler, de les mixer, modifier, assembler, transcrire, arranger, numériser, porter sur toute configuration, interfacier avec tout logiciel, base de données, produit informatique, utiliser les algorithmes à toutes fins, le transcrire en tout ou en partie, sous toute forme, modifiée, amputée, condensée, étendue, d'en intégrer tout ou partie vers ou dans des œuvres existantes ou à venir, et ce sur tout support papier ou magnétique ou optique et notamment internet, disque, disquette, bande, CD-Rom, listing ;
- **traduire ou de faire traduire l'œuvre**, en tout ou en partie, en toute langue et, pour les logiciels, en tout langage de programmation, et de reproduire l'œuvre en résultant sur tout support, papier, magnétique, optique ou électronique, et notamment sur internet, disque, disquette, bande, CD-Rom, listing ;
- **mettre sur le marché, de distribuer, commercialiser, diffuser l'œuvre**, par tous moyens, y compris la location et le prêt, à titre gratuit ou onéreux ;
- **faire tout usage et d'exploiter l'œuvre** au bénéfice de tiers, à quelque titre que ce soit ;
- **céder tout ou partie des droits cédés**, et notamment de consentir à tout tiers tout contrat de reproduction, de distribution, de diffusion, de commercialisation, de fabrication, sous quelle que forme, quel que support et quel que moyen que ce soit, à titre onéreux ou gratuit ;
- **autoriser ou d'interdire toute réutilisation/et ou toute extraction substantielle des contenus des bases de données.**





METS CONSEILS

www.metsconseils.com
contact@metsconseils.com
07 82 56 21 87

Siret : 811 309 012 000 37
Organisme de Formation enregistré
sous le numéro : 11950581495



COORDONNÉES