



Livret d'accueil du stagiaire en formation

Sommaire

- 1. Engagement / Crédo**
- 2. Formatrice / parcours**
- 3. Pédagogie**
- 4. Moyens matériels**
- 5. Déroulement de la formation**
- 6. Droits et devoirs du stagiaire**
- 7. Accessibilité handicap**
- 8. Financement de la formation**
- 9. F.A.Q**
- 10. Règlement intérieur**



Je m'appelle GISELE NATHALIE NICOLE BRIGAUD NGOUM.
Je suis Chef Consultante en alimentation responsable,
Ingénieur Marketing et commercial, Auteur, Blogueuse,
Animatrice d'ateliers d'écriture et/ou de cuisine et formatrice.

Je me distingue par une plume poétique et gourmande, une cuisine savoureuse, responsable et saine. Un amour ardent pour les farines et trésors africains et afro-caribéens en pâtisserie et boulangerie

Je me caractérise par une cuisine qui fait la part belle aux bons produits soigneusement sélectionnés du Cameroun en particulier, de l'Afrique en général et bien sûr de la France où je vis depuis plus de 20 ans. Je suis ouverte à d'autres influences et adepte de l'anti-gaspillage alimentaire.

Je suis curieuse de connaître vos projets et de savoir comment je peux vous accompagner dans ceux-ci.

Engagement / crédo

-Sublimer les produits de qualité de l'Afrique en général et du Cameroun en particulier par une cuisine créative.

- Accompagner les professionnels de l'Alimentation dans la maîtrise des farines sans gluten et la végétalisation de l'assiette avec bienveillance.

-Montrer la singularité, la différenciation de chaque professionnel qui fait appel à mes services. Lui apprendre à booster sa visibilité et ses ventes, ainsi que la dimension éco-responsable de son entreprise ou son projet.

-Mettre en avant des gastronomies et produits africains souvent méconnus ou ignorés du grand public

-Stimuler la créativité, l'inventivité dans l'écrit et l'assiette

-Favoriser au maximum l'économie sociale et solidaire en travaillant avec des acteurs d'insertion et de l'agriculture biologique

-Développer des solutions originales pour lutter contre l'illettrisme, l'analphabétisme et l'exclusion

Formatrice / parcours

	Ambassadrice experte Cameroun OMG (Organisation mondiale de la Gastronomie) - Mars 2022	Prix du public et du jury 2021. 25eme Webby Awards (Meilleur du contenu Internet). Vidéo AI+ sur les couscous subsahariens.	Prix du Public Live Démo WE EAT AFRICA 2018 (Festival des cuisines d'Afrique)	Prix Coup de cœur du jury Entrepreneuses plurielles 2018 (Akb/Fondation Deloitte)
	Diplôme de 3e cycle en littérature comparée	Mastère spécialisé en marketing et distribution	3 Certificats HEC Paris (Stand UP) en entrepreneuriat	CAP option cuisine (École Hôtelière de Paris)

Pédagogie

Alternance de théorie et de pratique (réalisation de recettes en live) Questions/réponses – Tour de table

Un positionnement sera effectué en amont de la formation afin d'identifier le niveau des participants et ainsi ajuster le contenu de la formation

La formation se déroule à distance, les présentations seront organisées au travers des modules de visio-conférence. Les participants se connectent simultanément à la classe virtuelle via l'outil ZOOM

En début et en fin de fin de théorie : une évaluation d'entrée est faite, puis une autre, finale sera réalisée par les participants toujours sous forme de QCM

Un temps égal sera donné à tous les participants pour compléter ce QCM. Le formateur est toutefois présent pour répondre aux différentes questions posées concernant ce QCM.

Tout au long de l'atelier pratique, le participant sera évalué par la formatrice sur l'acquisition des compétences.

En fin de formation, un certificat de participation sera remis au bénéficiaire

Moyens matériels

Il sera demandé à chaque participant de tester sa connexion internet et son matériel en amont de la formation

- Pc
- Webcam
- Micro casque
- Connexion internet

Le participant recevra par email la liste des ingrédients à prévoir pour réaliser les recettes en cours de formation. Il est impératif d'avoir ces ingrédients pour le bon déroulement de la formation.

Déroulement de la formation

13H-15H45	Présentation de la formatrice et des attendus Présentation des stagiaires -QCM en ligne pour évaluation d'entrée -Définition de la stratégie marketing commerciale de chaque stagiaire, -Rse. 3 piliers à développer/ Actions concrètes mises ou à mettre en place -Qu'est-ce que le gluten? Définition, rôle, les différentes farines qui en contiennent et leurs caractéristiques -Le marché de l'alimentation sans gluten et les tendances alimentaires alternatives -Les 4 différentes farines étudiées et leurs caractéristiques (Manioc, maïs, fonio, souchet) -Répondre à la demande en définissant le besoin de	Questions-réponses Tour de table QCM en ligne
-----------	--	---

	<p>son client pour l'orienter vers une alimentation sans gluten, sans lactose et sans sucre raffiné</p> <ul style="list-style-type: none"> -Différence entre intolérances et allergies alimentaires/ Exemples. -Les bienfaits des aliments sans gluten, sans sucre raffiné et sans lactose et savoir les utiliser dans ses préparations - Un point sur les alternatives au sucre raffiné, au lait et au beurre -Un point sur l'indice glycémique -Les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire 	
15H45-16H00	Evaluation théorique	QCM en ligne Comparaison des résultats d'entrée avec ceux-ci
16H00-16H30	PAUSE	
16H30-20H15	<p>Ateliers: mise en pratique de la théorie étudiée le matin.</p> <p>Présentation de l'ordre des recettes (ce qui va au frais, ce qui demande du temps de préparation)</p> <p>Mise en place du plan de travail</p> <p>Rappel des règles d'hygiène/ Marche en avant</p> <p>Nettoyer, couper, poser</p> <p>Recette de saison</p> <p>Recette Plantain Banana Bread ou Manioc choco bao</p> <p>Recette sirop de calices hibiscus blanc</p> <p>Recette pizza base Manioc</p> <p>Recette cookies et biscuits</p> <p>Recette Taboulé de fonio</p>	Grille évaluation des acquis Conseils, Astuces Questions -réponses tout le long de la pratique
20H15-21H00	Debriefing de la journée	Questions-réponses Tour de table

Droits du stagiaire

- Avoir accès aux outils pédagogiques tout au long de la formation
- Avoir un accompagnement d'un formateur expert

Devoir du stagiaire

- Se conformer aux règles de la formation : horaires de début et de fin
- Informer la formatrice en cas d'absence 72h avant le début de la formation.
- Ne pas gêner le déroulé de la session de travail : les téléphones portables devront être éteints et autres applications fermées pour éviter tout type de sonnerie.

Accessibilité handicap

Au sein de notre organisme de formation, un référent handicap veille à la prise en compte de la démarche d'accueil des stagiaires en situation de handicap.

Nous mettons tout en œuvre afin de permettre au public en situation de handicap d'accéder à la formation dans les meilleures conditions possibles.

Nous tenons à la disposition des bénéficiaires une liste avec l'ensemble des coordonnées des structures d'accompagnement dans leur projet formation.

Coordonnées du référent Handicap :

Gisèle Nathalie Brigaud Ngoum / envoleesgourmandes@gmail.com / 0609033758

Financement formation

Si vous êtes salarié :

[Opérateurs de compétences - OPCO \(travail-emploi.gouv.fr\)](http://travail-emploi.gouv.fr)

Si vous êtes chef d'entreprise

[Prise en charge des formations des travailleurs indépendants - Code du travail numérique](#)

Si vous êtes en situation de handicap

[Ressource Handicap Formation \(RHF\) | Agefiph](#)

Si vous êtes demandeur emploi

[Financer ma formation | Pôle emploi \(pole-emploi.fr\)](#)

F.A.Q

Quel est l'équipement requis pour mener à bien ma formation ?

Il est recommandé d'avoir à sa disposition une bonne connexion internet, un ordinateur portable, tablette ou téléphone, un micro et une webcam

Que faire si j'ai un problème technique ?

Vous pouvez contacter votre formatrice Gisèle Nathalie Brigaud Ngoum

-envoleesgourmandes@gmail.com – 0609033758

Cependant afin de ne pas impacter le déroulement de la formation, il vous est demandé de tester vos équipements 72h avant le début de la formation.

Est-ce que je peux choisir les recettes à réaliser ?

Non, les recettes sont déterminées par la formatrice, elles sont en lien avec le contenu de la formation étudiée.

Comment procéder si je n'arrive pas à faire les recettes ?

Votre formatrice sera présente et vous conseillera pas à pas pour réaliser vos recettes sereinement.

Est-ce que les cours sont disponibles en version papier ?

Vous aurez accès à un ebook de recettes que vous pourrez imprimer

Les stagiaires sur 3 mois, en plus de l'ebook auront droit à mon livre papier 2 fois primé de 51 recettes dont 80% sans gluten et végétales.

Est-ce que la formation est certifiante ?

Non, la formation n'est pas certifiante, cependant, la formatrice vous remettra un certificat/une attestation de réalisation et de formation



Règlement intérieur

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 bénéficiaires, et ce pour la durée de la formation suivie.

Article 2 : Bénéficiaire de l'action de formation

Le présent règlement s'applique à tous les bénéficiaires, et ce pour la durée de la formation mentionnée sur la convention.

Chaque bénéficiaire accepte les termes du présent règlement en apposant sa signature sur la dernière page.

Article 3 : Assiduité du stagiaire en formation

Les bénéficiaires doivent se conformer aux horaires de rendez-vous fixés et communiqués au préalable par l'organisme de formation. Le non-respect de ces horaires peut entraîner des sanctions. Sauf circonstances exceptionnelles, les stagiaires doivent être présents pendant les heures de formation.

En cas d'absence, les stagiaires doivent avertir l'organisme de formation et s'en justifier 72 heures avant.. L'organisme de formation informe immédiatement le financeur.

Il est formellement interdit aux bénéficiaires d'utiliser les téléphones portables durant les sessions de formation

Article 4 : Accessibilité Handicap

Au sein de notre organisme de formation, un référent handicap veille à la prise en compte de la démarche d'accueil des stagiaires en situation de handicap.

Nous mettons tout en œuvre afin de permettre au public en situation de handicap d'accéder à la formation dans les meilleures conditions possibles.

Nous tenons à la disposition des bénéficiaires une liste avec l'ensemble des coordonnées des structures d'accompagnement dans leur projet formation.

Coordonnées du référent Handicap :

Gisèle Nathalie Brigaud Ngoum / envoleesgourmandes@gmail.com / 0609033758

Article 5 : Propriété intellectuelle et confidentialité

Les marques, logos, documents, études, noms de domaines, images, vidéos, textes, savoir-faire, méthodologie, supports et plus généralement toute autre information faisant l'objet de droits de propriété intellectuelle appartenant à ENVOLÉES GOURMANDES ACADEMY sont et restent la propriété exclusive de ENVOLÉES GOURMANDES ACADEMY.

Sont considérées comme des informations confidentielles toute information en relation avec le contenu de la formation.

Article 6 : Formalisme attaché au suivi de la formation

A l'issue de l'action de formation, le stagiaire se voit remettre une attestation de fin de formation. Toute attestation remise au stagiaire à l'issue de la formation est strictement personnelle et individuelle.

Article 7 : 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 8 : 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 une 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 09 : 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 10 : 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 le site de l'entreprise commanditaire, les consignes générales et particulières de sécurité applicables sont celles de l'entreprise d'accueil.

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

Date entrée en vigueur *1er Novembre 2022*

Le stagiaire

Prénom / Nom :

Date :

Signature du stagiaire