



## Livret d'accueil du stagiaire en formation

### Sommaire

- 1. Engagement / Crédos**
- 2. Formatrice / parcours**
- 3. Déroulement de la formation**
- 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 GISÈLE NATHALIE NICOLE BRIGAUD NGOUM.

Je suis Chef Consultante en alimentation responsable, Ingénieur Marketing et distribution, 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, des produits sans allergènes 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 contenus Internet). Video 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 (Ecole Hôtelière de Paris)

## **Déroulement de la formation en distanciel**

Les formations sont organisées au travers des modules synchrones en visio-conférences (plateforme zoom). Les participants se connecteront simultanément à la classe virtuelle.

Les horaires de formation sont indiqués sur votre convocation qui vous sera envoyée par mail 72h avant le début de la formation ainsi que la liste des ingrédients nécessaire pour la partie pratique.

- **Méthodes pédagogiques et évaluation des acquis**

En début et en fin du module de théorie : une évaluation d'entrée est faite via google form, puis une autre, finale sera réalisée par les participants 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 à l'aide d'une grille d'évaluation.

Le stagiaire pourra s'appuyer sur un support au format ebook qu'il pourra imprimer en début de formation

En fin de formation, une attestation d'assiduité sera remise au bénéficiaire une fois l'ensemble des sessions réalisées.

## **Déroulement de la formation en présentiel**

Votre formatrice inaugure la session par la présentation du sujet de la formation qui vous réunit et poursuit par un tour de table des stagiaires afin qu'ils se présentent.

Cet échange a pour objectif de favoriser l'expression par chacun des participants et d'apporter d'éventuelles réponses sur des questions relatives à la formation.

Les horaires de formation sont indiqués sur la convocation, avec une pause de 15 min par demie journée. Une pause d'une heure environ sera prévue pour le repas du midi.

- **Méthodes pédagogiques et évaluation des acquis**

Chaque formation s'organise autour d'une alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques ainsi que des sessions de questions-réponses.

Le stagiaire pourra s'appuyer sur des supports imprimés par la formatrice remis en début de formation

Tout au long de l'atelier pratique, le participant sera évalué par la formatrice sur l'acquisition des compétences à l'aide d'une grille d'évaluation.

Un QCM est distribué aux participants en fin de formation afin de faire un point sur leurs connaissances post-formation et permettra d'évaluer leur progression tout au long de son parcours de formation.

En fin de formation, une attestation d'assiduité sera remise au bénéficiaire une fois l'ensemble des sessions réalisées.

- **Evaluation de la satisfaction**

A la fin de chaque formation, il vous sera demandé de remplir un questionnaire de satisfaction. Ce questionnaire nous permet de recueillir vos appréciations et remarques sur le déroulement

de la session de formation.

Les appréciations que vous avez formulées feront l'objet d'une analyse par l'équipe pédagogique.

#### • Suivi après la formation

Afin de nous assurer que vous avez réussi à appliquer les connaissances au sein de votre activité, un groupe whatsapp est mis à votre disposition sur lequel je réponds à vos questions.

## **Moyens matériels**

Pour les formations en distanciel, 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, une semaine avant la date de la pratique, 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.

Pour les formations en présentiel, tous les documents de formation, les feuilles stylos pour prendre des notes sont fournis par la formatrice.

## **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 / +33784730175**

Voici les différentes étapes de notre parcours d'accompagnement :

#### a) Identification du handicap

Lors de notre prise de contact lors de l'entretien de candidature, nous prenons connaissance de votre problématique grâce à un questionnaire de recueil de besoin spécifique permettant

d'identifier le handicap supporté et proposer une prise en charge adaptée.

### b) L'accompagnement

Suite au recueil des besoins réalisés en amont, notre référent handicap sera chargé de se mettre en relation avec le futur stagiaire afin d'analyser ses besoins spécifiques.

Tous les moyens sont mis en œuvre pour permettre aux personnes en situation de handicap de pouvoir suivre la formation dans des conditions optimales.

Nous pourrons mettre en place différentes mesures telles que :

- L'adaptation des outils d'apprentissage : Support de formation, audio, vidéo etc...
- Accompagnement administratif renforcé
- Ajustement des supports de formation (police de caractère et couleur)
- Enregistrement de la formation (visio) sous format vidéo et mise à disposition en replay avec sous-titrage

### c) Notre réseau de partenaire pour vous accompagner dans votre projet :

 <b>France Travail</b>	<p>Chaque agence locale dispose d'un conseiller à l'emploi spécialisé pour les personnes en situation de handicap</p> <p><a href="https://www.francetravail.fr/candidat/en-formation/definir-vos-besoins/formation-des-personnes-handicap.html">https://www.francetravail.fr/candidat/en-formation/definir-vos-besoins/formation-des-personnes-handicap.html</a></p>
 <b>Cheops</b> <small>CONSEIL NATIONAL HANDICAP &amp; EMPLOI POUR LA FORMATION ET LE PLACEMENT SPECIALISÉS</small> <b>CAP –</b> <b>Le réseau EMPLOI</b> <small>recrutement &amp; mobilité</small>	<p>Les Cap emploi s'adressent aux personnes en situation de handicap en recherche d'emploi, aux salariés, aux travailleurs indépendants et agents publics qui souhaitent engager une reconversion professionnelle ainsi qu'aux employeurs privés et publics, quel que soit leur effectif.</p> <p><a href="https://www.cheops-ops.org/notre-reseau/">https://www.cheops-ops.org/notre-reseau/</a></p>
 <b>MINISTÈRE DU TRAVAIL, DE LA SANTÉ ET DES SOLIDARITÉS</b> <i>Liberté Egalité Fraternité</i>	<p>handicap.gouv.fr</p> <p>Les MDPH accompagnent au quotidien les personnes handicapées dans tous les domaines de leur vie, quels que soient leur âge et leur situation.</p> <p><a href="https://www.monparcourshandicap.gouv.fr/aides/la-maison-de-partementale-des-personnes-handicapees-mdph-missions-et fonctionnement">https://www.monparcourshandicap.gouv.fr/aides/la-maison-de-partementale-des-personnes-handicapees-mdph-missions-et fonctionnement</a></p>
<b>L'Agefiph, Association de gestion du fonds pour l'insertion professionnelle des personnes handicapées,</b>	<p>A pour mission de favoriser l'emploi des personnes handicapées et plus précisément à proposer un ensemble de services et d'aides financières aux centres de formation, aux entreprises de droit privé ainsi qu'aux personnes en situation de handicap.</p> <p><a href="https://www.agefiph.fr/acteur-de-la-formation">https://www.agefiph.fr/acteur-de-la-formation</a></p>

	
 <span style="font-size: 2em; color: red;">fiphfp.fr</span>	<p>Le FIPHFP relève les défis sociétaux posés par la loi du 11 février 2005 en apportant des réponses concrètes et efficaces dans le champ de l'insertion et du maintien en emploi des personnes en situation de handicap.</p> <p><a href="https://www.fiphfp.fr/personnes-en-situation-de-handicap/ressources/liens-utiles">https://www.fiphfp.fr/personnes-en-situation-de-handicap/ressources/liens-utiles</a></p>

## Financement formation

- Si vous êtes salarié :

[Opérateurs de compétences - OPCO \(travail-emploi.gouv.fr\)](#)

- 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

<https://www.francetravail.fr/candidat/en-formation/mes-aides-financieres.html>

## 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](mailto:-envoleesgourmandes@gmail.com) – **+33784730175**

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 / +33784730175**

### **Article 5 : Propriété intellectuelle et confidentialité**

Propriété intellectuelle et confidentialité

Les informations, recettes, contenus, marques, logos, documents, études, noms de domaines, images, vidéos, textes, savoir-faire, méthodologie, supports et plus généralement toute autre information et pratiques partagés dans le cadre de cette formation demeurent la propriété exclusive d'Envolées Gourmandes Group et de sa fondatrice et formatrice Gisèle Nathalie Brigaud Ngoum.

Les informations, recettes, contenus, et pratiques sont à utiliser par les participants seulement dans le cadre de leurs activités de traiteurs, pâtissiers , boulanger, diététiciens, marques, porteurs de projets et non dans le cadre d'un atelier ou d'une formation.

Les parties s'engagent également à maintenir la confidentialité des échanges.

Les stagiaires voulant développer pour leur compte le concept exclusif des formations Envolees Gourmandes, pourraient le faire dans le cadre d'un contrat de franchise ou de cession de droits d'exploitation temporaire à discuter ultérieurement.

### **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 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 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).

La signature du contrat vaut acceptation du présent règlement.