



LIVRET D'ACCUEIL STAGIAIRE

obby•formation

contact@obbyformation.fr

www.obbyformation.com

Bienvenue !

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

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

- 1) Présentation d'obbformation
- 2) Notre offre de formation catalogue
- 3) Notre engagement qualité
- 4) L'équipe pédagogique et nos formateurs
- 5) Les méthodes et moyens pédagogiques
- 6) Les informations d'horaires, de contact et d'accès au centre
- 7) Nos références
- 8) Le règlement intérieur applicable aux stagiaires

1) Présentation d'obbyshare

Obbyshare est un organisme de formation spécialisé dans le domaine du digital pour les professionnels du secteur du CHRD. Grace à notre réseau de conseillers et formateurs, nous dispensons des formations dans la France entière.

Selon la réglementation sanitaire en vigueur nous dispensons des formations :

En présentiel :

Nos formations peuvent se dérouler en centre ou directement sur site client.

Nous pouvons organiser nos formations en journée complète ou demi-journée en fonction des besoins et des contraintes de nos clients.

En distanciel :

Les formations sont dispensées à l'aide d'une plateforme de visio-conférence de type cisco webex pour avoir une diffusion de qualité et sécurisée, intégrant un outil de partage d'écran et de documents ainsi qu'un espace de discussion. Sur demande, nous pouvons vous envoyer les replays de la visio-conférence

2) Notre offre de formation catalogue

Des formations concrètes et adaptées aux besoins des professionnels des CHRD:

Être mieux référencé sur Google et gérer son e-réputation :

- Améliorer sa visibilité sur Internet et son E-réputation(14h)

Exploiter le potentiel des réseaux sociaux pour votre établissement

- Créer et animer une page Facebook pour son établissement
CHRD.....(21h)
- Animer et développer une communauté sur Facebook pour
Facebook pour un établissement
CHRD.....(14h)
- Créer des campagnes publicitaires avec Facebook ADS pour le
secteur d'activité du CHRD.....(7h)
- Les outils marketing de Facebook et Instagram.....(14h)
- Créer et animer un compte professionnel Instagram pour un
établissement CHRD.....(7h)
- Exploiter le potentiel des réseaux sociaux pour un établissement
CHRD (21h)

Séduire vos clients avec des visuels de qualité

- Réaliser des photos et vidéos avec son smartphone pour un
établissement CHRD.....(21h)
- Créer facilement ses propres documents de communication
CANVA (Flyers, carte de visite, menu de restaurant, réseaux
sociaux°(21h)

Développer un site internet efficace :

- Concevoir son projet de site Internet pour un établissement
CHRD.....(21h)

Communiquer à moindre frais avec vos clients :

- Mettre en place des campagnes d'Emailing / Infolettres
efficaces(14h)

Mieux maîtriser les outils bureautiques :

- Excel : Initiation.....(14h)
- Excel : Perfectionnement.....(14h)

Bien accueillir sa clientèle étrangère

- Langues étrangères.....(de 14h à 35h)

Vous pouvez consulter les détails de notre offre de formation sur notre site internet à l'adresse suivante :

<https://www.obbyformation.com/nos-formations>

3) Notre engagement qualité

Obbyformation répond à l'ensemble des critères du décret qualité des formations.

Les critères visés par obbyformation sont :

1. L'identification précise des objectifs de la formation et son adaptation au public formé ;
2. L'adaptation des dispositifs d'accueil, de suivi pédagogique et d'évaluation aux publics de stagiaires ;
3. L'adéquation des moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement à l'offre de formation ;
4. La qualification professionnelle et la formation continue des personnels chargés des formations ;
5. Les conditions d'information du public sur l'offre de formation, ses délais d'accès et les résultats obtenus ;
6. La prise en compte des appréciations rendues par les stagiaires.

Evaluation de la qualité de la formation

À la fin de la formation, chaque participant sera invité à faire une évaluation de ses connaissances / compétences permettant d'évaluer les acquis ainsi qu'une appréciation de la formation.

Une attestation de fin de formation est également remise.

4) Nos formateurs

L'équipe pédagogique et formateurs

Alain Delbourg

Formateur

Communication digitale

06 82 17 66 64

alain@obbyformation.fr

Sébastien Hurstel

Formateur Communication

digitale

06 58 94 45 46

sebastien@obbyformation.fr

Nos formateurs/trices

La liste de nos formateurs est consultable sur : <https://>

www.obbyformation.com/formateurs-obbyformation

5) Les méthodes et moyens pédagogiques

Les méthodes et moyens pédagogiques sont ceux mentionnés sur chacun de nos programmes de formation.

Lors de nos formations, la pédagogie est basée sur une alternance d'apports théoriques et de cas pratiques.

Nos formateurs garantissent le bon déroulement de l'action de formation et transmettent leurs connaissances / compétences par des apports théoriques et l'usage de bonnes pratiques, des mises en situation lors de cas pratiques et l'évaluation des acquis.

6) Les informations horaires et d'accès au centre

Obbysformation dispense ses formations dans ses locaux , 9 rue de Condé à Bordeaux, ou dans vos propres locaux, ou dans des salles de formations .

Tous les lieux de formation sont de type E.R.P.

Quelque soit le lieu de formation, les normes d'accessibilité permettent aux personnes handicapées de circuler avec la plus grande autonomie possible, d'accéder aux locaux et équipements, d'utiliser les équipements et les prestations, de se repérer et de communiquer.

Notre centre :

Obbyformation

9 rue de Condé

33000 Bordeaux



Accès Wifi
3 Salles de formation
ERP
(de 6 à 8 personnes maximum)

Horaires :

Du lundi au vendredi de
9h00 à 12h00 et de
14h00 à 18h00

Contact pour rendez-vous :

Alain Delbourg

06 82 17 66 64

alain@obbyformation.fr

Sébastien Hurstel

06 58 94 45 46

sebastien@obbyformation.fr

Indication pour l'accès au centre :

- Tramway – ligne B et C – Arrêt Quinconces.
- Bus Ligne 2; 3; 6; 26; 29; 47 – Arrêt Quinconces Orléans.
- Accès en train, depuis la gare Saint Jean puis Tramway ligne C – Arrêt Quinconces.
- Accès depuis l'aéroport Bordeaux-Mérignac, navette ou bus jusqu'à la gare Saint Jean puis Tramway ligne C – Arrêt Quinconces.
- Accès en voiture, Parking La Bourse, Jean-Jaurès ou Tourny.

Hébergement à proximité

Hôtel de l'opéra **
35 rue Esprit des Lois
33000 Bordeaux
Tél : 05 56 81 41 27
contact@hotel-bordeaux-opera.com
Chambres à partir de 50€
Situé à 54 mètres

Hôtel Saint Rémy **
34 rue Saint-Rémy
33000 Bordeaux
Tél : 05 56 48 55 48
Chambres à partir de 55€
Situé à 213 mètres

Restauration à proximité

Brasserie l'Orléans
136 allées Orléans
33000 Bordeaux
Tél : 05 56 00 50 06
Situé à 20 mètres

Fuxia
40 Allées Orléans
33000 Bordeaux
Tél : 05 56 52 81 23
Situé à 30 mètres

7) Nos références clients



Restaurant
Le Bistrot d'antan
33520 BRUGES
Responsable :
M. Thierry MOTTARD
05 56 28 49 50



Brasserie - Pub
Arthur's Pub
33138 LANTON
Responsable :
M. Jérémie DUC DODON
05 56 60 41 14



Restaurant
L'incontournable
33740 ARES
Responsable :
M. Vincent DELORD
05 56 60 27 09



Restaurant
L'Appart
33740 ARES
Responsable :
Mme Catherine MORA
05 56 60 27 09



Restaurant - Bar
Le Café Populaire
33000 BORDEAUX
Responsable :
M. Lilian LASLANDE
05 56 94 39 06



Restaurant
ZE Rock
33150 CENON
Responsable :
Mme Marianne MAGIE
05 57 54 12 94



Brasserie - Pub
Irish Comer
59110 LA MADELEINE
Responsable :
M. Patrick BERNARD
03 20 74 35 31



Restaurant
LABEL CÔTE
59910 BONDUES
Responsable :
M. Franck CHATELAIN
03 20 03 45 45



Café - Brasserie
L'Abbaye
59800 LILLE
Responsable :
M. Laurent Bostyn
03 20 54 67 37



Hôtel
Hôtel de la paix
62450 BAPAUME
Responsable :
03 21 22 28 28



Restaurant
Archibald
92130 ISSY-LES-
MOULINEAUX
Responsable :
M. Bruno DEPOULAIN
01 47 36 88 47



Restaurant
Tomate Cerise
59800 NOYELLES
GODAULT
Responsable :
M. Stéphane BARBRY
03 20 54 67 37

Des témoignages de nos clients sont disponibles à l'adresse suivante : <https://www.obbyformation.com/temoignages-clients>

8) Le règlement intérieur applicable aux stagiaires

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 : Discipline :

Il est formellement interdit aux stagiaires :

A titre d'exemple :

- D'introduire des boissons alcoolisées dans les locaux de l'organisme;
- De se présenter aux formations en état d'ébriété;
- De modifier les supports de formation;
- De modifier les réglages des paramètres de l'ordinateur;
- de manger dans les salles de cours;
- d'utiliser leurs téléphones portables durant les sessions pour un cadre privée.;

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

Article 7:

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