



# Qualité, Hygiène Environnement

## Catalogue Formations



Service de Formation Professionnelle Continue  
Certificat NF 214/09/00069 - 00070 - 00071 par AFNOR Certification - www.nf.com



*Les formations présentées dans ce catalogue ont été conçues par EI GROUPE.*

*Offre tarifaire : Offre selon barème – devis sur demande*

**EI GROUPE** – Le Fontbelle – 22, rue des Chasseurs -34070 MONTPELLIER – [www.groupe-ei.fr](http://www.groupe-ei.fr)

Tél. : 04 67 602 623 – Fax: 04 67 04 89 82 – [contact@groupe-ei.fr](mailto:contact@groupe-ei.fr)



**Formation Professionnelle Continue - GROUPE EI : Certificat NF214/09/00069 / ECLIPSE : Certificat NF214/09/00070 / ISTEC : Certificat NF214/09/00071**  
Cette marque prouve la conformité aux normes NF X 50-760 et NF X 50-761, et aux règles de certification NF214. Elle garantit que l'aide à la formulation de la demande, les informations relatives à l'offre, la gestion administrative et commerciale de la formation, la conception du produit pédagogique, l'organisation de la formation, la réalisation de la formation et l'évaluation sont contrôlées régulièrement par AFNOR Certification - 11 rue Francis de Pressensé, 93571 La Plaine Saint-Denis Cedex - France.

## Lettre d'engagement

Montpellier le 2 mai 2011

### **Pour des équipes et des clients engagés et proactifs, fédérés par un projet d'entreprise tourné vers l'avenir.**

Notre politique qualité place nos clients internes et externes au cœur de nos préoccupations.

Le référentiel NF Service Formation Professionnelle Continue (NF214) guide notre organisation dans cette quête et offre un cadre et des repères pour notre démarche d'amélioration continue.

Certifié depuis le 19 mars 2009, nous entrons dans une phase de maturité de notre système.

Nous nous devons maintenant de dépasser la simple conformation au cadre normatif pour nourrir des ambitions proactives collectives d'innovation et de changement, motrices d'une organisation plus performante et d'une qualité de vie et de travail optimisée.

Il convient donc de substituer à la simple satisfaction du client interne et externe, son adhésion et son engagement à s'inscrire dans un processus où l'amélioration continue devient une mise en mouvement collective constructive de sens.

Ainsi, les cibles porteuses d'amélioration continue dans une dynamique de prévention précoce et anticipée doivent progressivement être instaurées en lieu et place d'une simple grammaire d'action réactive.

Je m'engage donc, et l'équipe de Direction à mes côtés, à valoriser ces nouvelles orientations de notre démarche de progrès, et à mesurer la qualité de vie au travail, l'innovation, l'engagement individuel et collectif au service de l'adhésion de nos clients et de leur implication active dans nos propres processus.

Cette logique de changement s'inscrit dans un cycle long de plusieurs années, qui nécessite la mise en place d'indicateurs aptes à jalonner ce parcours, pour

- 1) Associer nos clients externes à notre projet en les rendant acteurs,
- 2) Inscrire notre action dans une dynamique constante de promotion déontologique et réglementaire,
- 3) Anticiper la demande client par une innovation soutenue, par la veille et la créativité,
- 4) Soutenir, susciter et valoriser les idées neuves et l'engagement,
- 5) Développer le leadership de notre encadrement par les compétences,
- 6) Fédérer les équipes autour des idées neuves et du projet d'entreprise.

En synthèse de ces orientations, nos objectifs sont les suivants :

- Continuer à assurer le respect de nos engagements pour les délais d'envoi des documents relatifs aux actions menées, tant en amont qu'en aval ;
- Maintenir la satisfaction globale des clients externes relative aux actions de formation à un taux supérieur à 92% ;
- Suivre le taux d'entrée sur le marché de l'emploi du public en difficulté au terme de sa formation et s'engager sur un taux supérieur à 40% ;
- Développer en collaboration avec nos clients, la mesure de la satisfaction à froid de 15 actions mises en place, et obtenir un taux de satisfaction à froid de 70% ;
- Développer l'innovation, la recherche et la créativité et promouvoir 5 produits nouveaux par an ;
- Promouvoir la qualité de vie au travail, instaurer un baromètre interne en 2011 et faire progresser la qualité de vie au travail perçue de 5 % dans les deux années suivantes ;
- Développer les compétences individuelles par la formation avec un objectif de 50 jours annuels de formation interne.

Gaële POIRRIER, Responsable Qualité, pilote notre système Qualité, Mélanie THEAULT, Animatrice Qualité, Lydie LABYRE, Responsable des moyens et des méthodes et Eric THOMAS, Responsable des Audits internes en sont acteurs référents.

Révéler et soutenir les talents de chacun, favoriser et valoriser sa créativité, s'adapter à un client acteur et proactif pour l'accompagner au-delà de nos prestations, telles sont nos orientations fortes pour les 3 années à venir.

Pascal LAMBERT, Directeur



## ● **Service à la personne – EHPAD – Collectivités Territoriales**

- Appréhender les exigences du référentiel NF service
- Mise en place d'un Système de Management NF service
- Savoir auditer son Système de Management Qualité
- Méthodologie et Outils du Responsable Qualité
- Documents et Manuel - Méthodologie
- Appréhender les exigences du référentiel ISO 9001
- Mise en place d'un Système de Management ISO 9001
- Maîtriser l'hygiène en blanchisserie par la méthode RABC
- La réglementation et la gestion des aspects environnementaux

## ● **Hôtellerie – Hôtellerie de Plein Air**

- Avoir une démarche Eco-responsable en HPA (nouveau classement)
- Accueillir des clients en situation de handicap en HPA (nouveau classement)
- Maîtriser les fondamentaux des Guides de Bonnes Pratiques en Hygiène alimentaire
- Appréhender les bases de la sécurité alimentaire


## ● **Restauration collective - Restauration**


- Les Bonnes Pratiques en Hygiène alimentaire
- Le PMS
- Appréhender la Chaîne du chaud - Chaîne du froid
- Connaître les étapes de la démarche HACCP
- Entretien des locaux et matériel en restauration collective


## ● **Agro-alimentaire - Logistique**


- Appréhender la sécurité alimentaire des produits frais
- Appréhender l'HACCP pour les Opérateurs de ligne
- Connaître les exigences de l'IFS (International Food Standard)
- Etablir une organisation selon l'IFS (International Food Standard)
- Connaître les exigences du BRC (British Retail Consortium)
- Etablir une organisation selon le BRC - (British Retail Consortium)


## ● Service à la personne – EHPAD – Collectivités Territoriales


<b>Code</b>	<b>FOC NFSERVICE</b>	
<b>Intitulé</b>	<b>Appréhender les exigences du référentiel NF service</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Formation Professionnelle Continue</li> <li>• Formation Professionnelle par Apprentissage</li> <li>• Services aux personnes à domicile</li> </ul>	
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Comprendre les concepts clefs de la norme.</li> <li>✓ Comprendre les enjeux internes et externes de la mise en place des référentiels NF service.</li> </ul>	
<b>Points clés</b>	<p>I - Les enjeux de la mise en place d'un Système Qualité NF (interne et externe)            II – Domaine couvert par la norme NF service (spécifique)            III – Les exigences en relation avec la norme ISO 9004            IV – Les grands chapitres de la norme            V – La mise en place</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les moyens humains et financiers</li> <li>• La planification</li> <li>• La certification</li> </ul>	
<b>Public</b>	Direction - Encadrement – Personne chargée de la Qualité	
<b>Durée</b>	1 jour – soit 7 heures	
<b>Pré requis</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Pré-requis apprenants</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aucun pré-requis particulier</li> </ul> </li> <li>● <b>Pré-requis techniques et organisationnels</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aucun pré-requis particulier</li> </ul> </li> </ul>	


<b>Code</b>	<b>FOB ORGANFSERVICE</b>	
<b>Intitulé</b>	<b>Mise en place d'un Système de Management NF service</b>	
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Appréhender la norme, sa logique et son contenu</li> <li>✓ Connaître les étapes essentielles pour la mise en place du référentiel NF service</li> <li>✓ Acquérir des outils pratiques et un planning pour la mise en place du Système Qualité</li> </ul>	
<b>Points clés</b>	<p>I - Les enjeux de la mise en place d'un Système Qualité (interne et externe)            II – Moyens pour la mise en œuvre (humains, financiers, temps, engagement,...)            III – Analyse initiale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Méthodologie d'analyse et d'évaluation</li> <li>▪ Rédaction de l'analyse et des actions de prévention ou de correction</li> </ul> <p>IV – Analyse initiale réglementaire et veille réglementaire : les outils et les méthodes            V - Politique et planification : obligation, définition des objectifs et cibles, et rédaction du programme            VI - Structure et responsabilité : Définition des rôles et responsabilités de chacun            VII - Communication</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Formation et sensibilisation des salariés et de l'encadrement</li> <li>▪ Communication en interne et à l'externe, info utiles et outils</li> </ul> <p>VIII- Maîtrise opérationnelle et système documentaire : aide à la rédaction des documents obligatoires : procédures, enregistrement,...</p> <p>IX - Contrôle, action corrective : Audit interne, externe et mise en place de fiche d'écart, de non-conformité et suivi des actions.</p> <p>X - Revue de direction ou comment mettre en place l'amélioration continue : quelles informations présenter, quels objectifs à la revue de direction, etc.</p> <p>XI - La certification : audit tierce partie et organisme de certification</p>	
<b>Public</b>	Direction - Encadrement – Personne chargée de la Qualité	
<b>Durée</b>	3 jours – soit 21 heures	
<b>Pré requis</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Pré-requis apprenants</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Se munir de la norme NF service et des référentiels spécifiques</li> <li>▪ Maîtriser Word et Excel</li> </ul> </li> <li>● <b>Pré-requis techniques et organisationnels</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aucun pré-requis particulier</li> </ul> </li> </ul>	


<b>Code</b>	<b>FOB AUDITSMQ</b>	
<b>Intitulé</b>	<b>Savoir auditer son Système de Management Qualité</b>	
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Positionner le rôle de l'auditeur interne dans l'amélioration continue.</li> <li>✓ Développer des pratiques de progrès dans le cadre de la norme de référence.</li> <li>✓ S'approprier les outils de l'audit interne.</li> </ul>	
<b>Points clés</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. Identification des pistes d'audit fondamentales dans la norme de référence</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principes de bases à auditer.</li> <li>• Analyse pratique de la norme et attentes de l'auditeur.</li> </ul> </li> <li><b>2. Se positionner comme auditeur interne</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mieux comprendre l'audit : définition et objectifs</li> <li>• Des comportements professionnels d'auditeur interne</li> </ul> </li> <li><b>3. Conduire l'audit interne</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparer l'audit interne : Plan et guide d'audit</li> <li>- Réaliser l'audit interne</li> <li>- Rendre compte de l'audit interne : le rapport d'audit interne</li> </ul> </li> </ol>	
<b>Public</b>	Direction - Encadrement – Personne chargée de la Qualité	
<b>Durée</b>	1 jour – soit 7 heures (1 jour complémentaire possible en formation-action : réalisation d'un audit interne dans votre structure)	
<b>Pré requis</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Pré-requis apprenants</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bonne connaissance de la norme de référence</li> </ul> </li> <li>● <b>Pré-requis techniques et organisationnels</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Si un système Qualité est en place dans la structure, la mise à disposition des documents et procédures permet la réalisation d'ateliers pratiques adaptés.</li> </ul> </li> </ul>	


<b>Code</b>	<b>FOB METHOUTRQ</b>	
<b>Intitulé</b>	<b>Méthodologie et outils du Responsable Qualité</b>	
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Identifier le positionnement, les méthodes et les outils nécessaires à la réalisation des missions du Responsable Qualité.</li> <li>✓ Renforcer ses compétences et connaissances sur la mise en œuvre du management de la Qualité au sein de la structure.</li> <li>✓ Piloter la mise en place et la pérennisation d'un Système Qualité.</li> <li>✓ Maîtriser la gestion documentaire.</li> </ul>	
<b>Points clés</b>	<p><b>Jour 1 - Positionnement du Responsable Qualité</b>  I. Le rôle du responsable Qualité dans une structure en démarche Qualité / certifiée  II. L'appréhension des enjeux normatifs, essentielle à un positionnement pertinent</p> <p><b>Jour 2 - Les outils du Responsable Qualité</b>  III. Le système documentaire  IV. L'amélioration continue</p> <p><b>Jour 3 - Les outils du Responsable Qualité (suite)</b>  V. L'amélioration continue  VI. L'analyse de données</p> <p><b>Jour 4 - L'audit interne</b>  VII. Les enjeux de l'audit interne pour un système qualité pertinent  VIII. La mise en œuvre de l'audit interne</p>	
<b>Public</b>	Personnes en poste de Responsable Qualité / destinées à la prise de poste dans une structure en démarche Qualité ou certifiée.	
<b>Durée</b>	4 jours – soit 28 heures	
<b>Pré requis</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Pré-requis apprenants</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bonne connaissance de la norme de référence</li> </ul> </li> <li>● <b>Pré-requis techniques et organisationnels</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aucun pré-requis particulier</li> </ul> </li> </ul>	

<b>Code</b>	<b>FOB DOCMQMET</b>	
<b>Intitulé</b>	<b>Documents et Manuel - Méthodologie</b>	
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Identifier les enjeux d'un système documentaire (information, coordination, management).</li> <li>✓ Renforcer ses compétences de rédaction et mise à jour d'un système documentaire.</li> <li>✓ Maîtriser la gestion documentaire.</li> <li>✓ Dynamiser le management de la Qualité par l'appropriation des outils par l'ensemble des acteurs.</li> </ul>	
<b>Points clés</b>	<p><b>Jour 1 - La construction d'un système documentaire adapté</b></p> <p>I. Les exigences du référentiel normatif  II. L'organisation des équipes de rédaction  III. Le cycle de vie d'un document</p> <p><b>Jour 2 - La rédaction : méthode et mise en œuvre</b></p> <p>IV. La méthode du logigramme  V. La structure des documents nécessaire et exigés  VI. La particularité de la rédaction du Manuel qualité - Dossier Qualité</p>	
<b>Public</b>	Direction / Responsable Qualité / Référent Qualité / Assistant Qualité	
<b>Durée</b>	2 jours – soit 14 heures	
<b>Pré requis</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Pré-requis apprenants</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bonne connaissance de la norme de référence</li> </ul> </li> <li>● <b>Pré-requis techniques et organisationnels</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aucun pré-requis particulier</li> </ul> </li> </ul>	


<b>Code</b>	<b>FOC ISO9001</b>	
<b>Intitulé</b>	<b>Appréhender les exigences du référentiel ISO 9001</b>	
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Comprendre les concepts clefs de la norme.</li> <li>✓ Comprendre les enjeux internes et externes de la mise en place d'un SMQ (ISO 9001).</li> </ul>	
<b>Points clés</b>	<p>I - Les enjeux de la mise en place d'un SMQ (interne et externe)</p> <p>II – Domaine couvert par la norme ISO 9001</p> <p>III – Les grands chapitres de la norme</p> <p>IV – La mise en place</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Les moyens humains et financiers</li> <li>● La planification</li> <li>● La certification</li> </ul>	
<b>Public</b>	Direction - Encadrement – Personne chargée de la Qualité	
<b>Durée</b>	1 jour – soit 7 heures	
<b>Pré requis</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Pré-requis apprenants</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aucun pré-requis particulier</li> </ul> </li> <li>● <b>Pré-requis techniques et organisationnels</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aucun pré-requis particulier</li> </ul> </li> </ul>	


<b>Code</b>	<b>FOB ORGAISO9901</b>	
<b>Intitulé</b>	<b>Mise en place d'un Système de Management ISO 9001</b>	
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Appréhender la norme, sa logique et son contenu</li> <li>✓ Connaître les étapes essentielles pour la mise en place d'un SMQ ISO 9001</li> <li>✓ Acquérir des outils pratiques et un planning pour la mise en place du SMQ</li> </ul>	
<b>Points clés</b>	<p>I – Les enjeux de la mise en place d'un SMQ (interne et externe)  II – Moyens pour la mise en œuvre (humains, financiers, temps, engagement,...)  III – Analyse initiale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Méthodologie d'analyse et d'évaluation</li> <li>▪ Rédaction de l'analyse et des actions de prévention ou de correction</li> </ul> <p>IV – Analyse initiale réglementaire et veille réglementaire : les outils et les méthodes  V – Politique et planification : obligation, définition des objectifs et cibles et rédaction du programme  VI – Structure et responsabilité : Définition des rôles et responsabilités de chacun  VII – Communication</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Formation et sensibilisation des salariés et de l'encadrement</li> <li>▪ Communication en interne et à l'externe, info utiles et outils</li> </ul> <p>VIII – Maîtrise opérationnelle et système documentaire : aide à la rédaction des documents obligatoires : procédures, enregistrement, etc.  IX – Contrôle, action corrective : Audit interne, externe et mise en place de fiche d'écart, de non-conformité et suivi des actions.  X – Revue de direction ou comment mettre en place l'amélioration continue : quelles informations présenter, quels objectifs à la revue de direction,...  XI - La certification : audit tierce partie et organisme de certification</p>	
<b>Public</b>	Direction - Encadrement – Personne chargée de la Qualité	
<b>Durée</b>	3 jours – soit 21 heures	
<b>Pré requis</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Pré-requis apprenants</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Se munir de la norme ISO 9001</li> <li>▪ Maîtriser Word et Excel</li> </ul> </li> <li>● <b>Pré-requis techniques et organisationnels</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aucun pré-requis particulier</li> </ul> </li> </ul>	


<b>Code</b>	<b>FOB BLANCHRABC</b>	
<b>Intitulé</b>	<b>Maîtriser l'hygiène en blanchisserie par la méthode RABC</b>	
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Appréhender les principes d'hygiène de la fonction linge</li> <li>✓ Connaître les règles de bonnes pratiques hygiéniques en blanchisserie</li> <li>✓ Sensibiliser le personnel à la mise en place de la méthode RABC de façon personnalisée au contexte de votre blanchisserie</li> <li>✓ Assurer le transfert de compétences pour initier la démarche</li> </ul>	
<b>Points clés</b>	<p>I - Le contexte « hygiène du linge »</p> <p>II - Les Dangers et les Risques de la fonction linge</p> <p>III - Les bonnes pratiques hygiéniques en blanchisserie</p> <p>IV - Présentation de la méthode RABC</p>	
<b>Public</b>	Opérateur - Encadrement évoluant dans les secteurs de la blanchisserie / lingerie	
<b>Durée</b>	2 jours – soit 14 heures	
<b>Pré requis</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Pré-requis apprenants</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aucun pré-requis particulier.</li> </ul> </li> <li>● <b>Pré-requis techniques et organisationnels</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aucun pré-requis particulier.</li> </ul> </li> </ul>	


<b>Code</b>	<b>FOB REGLTENV</b>	
<b>Intitulé</b>	<b>La réglementation et la gestion des aspects environnementaux.</b>	
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Maîtriser les principales obligations réglementaires.</li> <li>✓ Avoir les bases pour la gestion des aspects environnementaux.</li> <li>✓ Connaître la responsabilité et les organismes de références associés aux différents aspects.</li> </ul>	
<b>Points clés</b>	<p><b>I - ICPE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nomenclature et classement</li> <li>▪ Prescriptions techniques et veille réglementaire</li> <li>▪ Taxes et organismes de contrôle</li> </ul> <p><b>II – Pollution des Eaux</b></p> <p><b>III – Déchets</b></p> <p><b>IV – Air</b></p> <p><b>V – Sol</b></p> <p><b>VI - Bruit</b></p> <p><b>VII – Energie</b></p> <p><b>VIII - Les responsabilités civiles et pénales environnementales</b></p> <p><b>IX - Le Système de Management Environnemental (produit – site)</b></p>	
<b>Public</b>	Direction - Encadrement – Personne chargée de l'Environnement	
<b>Durée</b>	2 à 3 jours – soit 14 à 21 heures	
<b>Pré requis</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Pré-requis apprenants</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aucun pré-requis particulier</li> </ul> </li> <li>● <b>Pré-requis techniques et organisationnels</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aucun pré-requis particulier</li> </ul> </li> </ul>	

## ● Hôtellerie – Hôtellerie de Plein Air


<b>Code</b>		
<b>Intitulé</b>	<b>Avoir une démarche Eco-responsable en HPA (nouveau classement)</b>	
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Faire acquérir les connaissances de base en matière d'économie d'énergie et de l'eau, de la gestion des déchets.</li> <li>✓ Etre capable de mettre en place les bonnes pratiques en matière de Développement Durable</li> <li>✓ Etre capable d'avoir la communication adaptée pour valoriser les actions mise en place en direction de la clientèle</li> </ul>	
<b>Points clés</b>	<p><b>I - Qu'est-ce que l'Eco responsabilité et le D.D</b></p> <p><b>II – La gestion de l'eau</b></p> <p><b>III – La gestion des déchets</b></p> <p><b>IV – La gestion de l'énergie</b></p> <p><b>V – La clientèle et Développement Durable</b></p>	
<b>Public</b>	Acteur en relation avec la clientèle au sein d'un établissement touristique	
<b>Durée</b>	1 jour – soit 7 heures	
<b>Pré requis</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Pré-requis apprenants</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aucun pré-requis particulier.</li> </ul> </li> <li>● <b>Pré-requis techniques et organisationnels</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aucun pré-requis particulier.</li> </ul> </li> </ul>	


<b>Code</b>		
<b>Intitulé</b>	<b>Accueillir des clients en situation de handicap en HPA (nouveau classement)</b>	
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Répertorier les divers éléments indispensables à une définition globale de ce que représente une situation de handicap</li> <li>✓ Appréhender les effets des différents handicaps</li> <li>✓ Pouvoir identifier les contraintes liées à ces types de handicaps.</li> <li>✓ Connaître et pouvoir utiliser les matériels destinés à cette clientèle.</li> </ul>	
<b>Points clés</b>	<p><b>I - La notion de Handicap</b></p> <p><b>II – Les problématiques et conséquences sociales</b></p> <p><b>III – L’adaptation de son Accueil</b></p> <p><b>IV – L’adaptation de la structure et les matériels mis à disposition pour la clientèle</b></p>	
<b>Public</b>	Acteur en relation avec la clientèle au sein d’un établissement touristique	
<b>Durée</b>	1 jour – soit 7 heures	
<b>Pré requis</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Pré-requis apprenants</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aucun pré-requis particulier.</li> </ul> </li> <li>● <b>Pré-requis techniques et organisationnels</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aucun pré-requis particulier.</li> </ul> </li> </ul>	


<b>Code</b>	<b>FOB GDBH</b>	
<b>Intitulé</b>	<b>Maîtriser les fondamentaux des Guides des Bonnes Pratiques en hygiène alimentaire</b>	
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Intégrer les pratiques adaptées en termes d’hygiène alimentaire dans son plan de santé – sécurité alimentaire.</li> <li>✓ Relier les bonnes pratiques d’hygiène alimentaire à une démarche HACCP.</li> <li>✓ Intégrer et faciliter l’intégration / acquisition des bonnes pratiques.</li> </ul>	
<b>Points clés</b>	<p><b>I - Présentation du risque alimentaire</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Contexte et cadre général</li> <li>● Conséquences en termes de responsabilité</li> </ul> <p><b>II - Approche globale de l’hygiène et la sécurité des aliments</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Définition et concepts fondamentaux</li> <li>● Approche globale selon la méthode des 5M</li> <li>● Processus de traçabilité</li> </ul> <p><b>III - Intégration des bonnes pratiques d’hygiène alimentaire</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Les bonnes pratiques relatives au milieu, aux méthodes, aux matières employées, au matériel et à la main d’œuvre.</li> </ul> <p><b>IV - Le management et le déploiement des bonnes pratiques d’hygiène</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Un cadre de référence : HACCP</li> <li>● Les conditions de la sécurité alimentaire</li> <li>● Les outils de suivi, de contrôle, d’évaluation et de transfert de compétence</li> </ul>	
<b>Public</b>	Cuisinier - Personnel de restauration	
<b>Durée</b>	1 jour – soit 7 heures	
<b>Pré requis</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Pré-requis apprenants</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aucun pré-requis particulier.</li> </ul> </li> <li>● <b>Pré-requis techniques et organisationnels</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aucun pré-requis particulier.</li> </ul> </li> </ul>	


<b>Code</b>	<b>FOC SENSHYG</b>	
<b>Intitulé</b>	<b>Appréhender les bases de la sécurité alimentaire</b>	
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Prendre conscience du risque microbien</li> <li>✓ Connaître les moyens de lutte</li> <li>✓ Responsabiliser les personnels</li> </ul>	
<b>Points clés</b>	<p><b>I - Cadre réglementaire</b>  <b>II - Généralités sur les microbes</b>  <b>III - Contamination (5 M), multiplication, sporulation</b>  <b>IV - Les conditions favorables au développement des microbes</b>  <b>V - Comment lutter contre les microbes</b>  <b>VI – L’hygiène personnelle</b>  <b>VII - Entretien des locaux</b></p>	
<b>Public</b>	Toutes personnes intervenant dans le secteur de la restauration	
<b>Durée</b>	1 jour – soit 7 heures	
<b>Pré requis</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Pré-requis apprenants</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aucun pré-requis particulier.</li> </ul> </li> <li>● <b>Pré-requis techniques et organisationnels</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aucun pré-requis particulier.</li> </ul> </li> </ul>	


## ● Restauration collective - Restauration


<b>Code</b>	<b>FOB BPHRESCOL</b>	
<b>Intitulé</b>	<b>Les Bonnes Pratiques en hygiène en restauration collective</b>	
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Comprendre le bien-fondé des règles d’hygiène et les intégrer dans ses pratiques professionnelles</li> <li>✓ Comprendre l’esprit de la réglementation en matière d’hygiène alimentaire (méthode HACCP)</li> <li>✓ Appliquer les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la réglementation</li> </ul>	
<b>Points clés</b>	<p><b>I - Contexte réglementaire en hygiène alimentaire</b>  <b>II - Le Plan de Maîtrise Sanitaire</b>  <b>III - Propreté corporelle et vestimentaire</b>  <b>IV - Santé, comportement et formation</b>  <b>V - Les Bonnes Pratiques hygiéniques des locaux</b>  <b>VI - Les Bonnes Pratiques hygiéniques du matériel</b>  <b>VII - Les Bonnes Pratiques hygiéniques en fabrication</b>  <b>VIII - Les autocontrôles</b></p>	
<b>Public</b>	Cuisinier - Personnel de restauration collective	
<b>Durée</b>	2 jours – soit 14 heures	
<b>Pré requis</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Pré-requis apprenants</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aucun pré-requis particulier.</li> </ul> </li> <li>● <b>Pré-requis techniques et organisationnels</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mise à disposition d’installations de restauration collective</li> </ul> </li> </ul>	


<b>Code</b>	<b>FOB PMS</b>	
<b>Intitulé</b>	<b>Le Plan de Maîtrise Sanitaire</b>	
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Comprendre l'esprit de la réglementation en matière de Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)</li> <li>✓ Savoir mettre en place son PMS et le faire évoluer</li> <li>✓ Appliquer les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre du PMS</li> <li>✓ Se construire une approche évolutive de son système de maîtrise sanitaire</li> </ul>	
<b>Points clés</b>	<p>I - Contexte réglementaire en hygiène alimentaire  II - Le Plan de Maîtrise Sanitaire  III - Les BPH et la maîtrise des points critiques en Fabrication  IV - Les BPH et la maîtrise des points critiques liés au Matériel et au Milieu  V - Les autocontrôles  VI - L'approche d'amélioration continue</p>	
<b>Public</b>	Responsable / gestionnaire de restauration collective - Personnel de cuisine et de distribution	
<b>Durée</b>	2 jours – soit 14 heures	
<b>Pré requis</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Pré-requis apprenants</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aucun pré-requis particulier.</li> </ul> </li> <li>● <b>Pré-requis techniques et organisationnels</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mise à disposition d'installations de restauration collective</li> <li>▪ Avoir à disposition les documents utilisés (plan de contrôle, plan de nettoyage - relevé de température ... etc.)</li> </ul> </li> </ul>	


<b>Code</b>	<b>FOC CHAINE</b>	
<b>Intitulé</b>	<b>Appréhender la Chaîne du Froid / Chaîne du Chaud</b>	
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Prendre conscience du risque microbien</li> <li>✓ Comprendre l'intérêt du maintien de la chaîne</li> <li>✓ Connaître et identifier les facteurs de risques de rupture de la chaîne</li> <li>✓ Identifier les moyens de contrôle</li> </ul>	
<b>Points clés</b>	<p>I - Généralités sur les microbes  II - Conditions favorables à la multiplication microbienne  III - De la nécessité à la mise en place de la chaîne du froid (ou du chaud)  IV - La chaîne du froid : du conditionnement du produit à sa consommation  V - Température maximale de conservation des différents aliments dans la chaîne du froid  VI - La chaîne du chaud (le couple T/t)  VII - Le refroidissement  VIII - la remise en température</p>	
<b>Public</b>	Opérateur – Encadrement évoluant dans les secteurs de la Production alimentaire et Logistique	
<b>Durée</b>	1 jour – soit 7 heures	
<b>Pré requis</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Pré-requis apprenants</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aucun pré-requis particulier.</li> </ul> </li> <li>● <b>Pré-requis techniques et organisationnels</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aucun pré-requis particulier.</li> </ul> </li> </ul>	


<b>Code</b>	<b>FOB ETHACCP</b>	
<b>Intitulé</b>	<b>Connaître les étapes de la démarche HACCP</b>	
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Assurer la qualité sanitaire des produits par une connaissance de la législation en vigueur et de la méthode HACCP.</li> <li>✓ Adopter les bons usages et pratiques.</li> </ul>	
<b>Points clés</b>	<p><b>I - La méthode HACCP dans le contexte réglementaire</b></p> <p><b>II - Présentation de la méthode HACCP :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition, objectifs, les 4 principes, les 12 étapes de mise en application</li> <li>• Analyse des dangers et points à risque à chaque étape du process</li> <li>• Auto contrôles, procédures, mesures préventives adaptées et bonnes pratiques d'hygiène</li> </ul> <p><b>III – L' HACCP en pratique</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisation de la méthode en fonction des différents contextes et situations,</li> <li>• Création de documents,</li> <li>• Evolution de la méthode</li> </ul>	
<b>Public</b>	Opérateur – Encadrement évoluant dans le secteur de la Restauration	
<b>Durée</b>	2 jours – soit 14 heures	
<b>Pré requis</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Pré-requis apprenants</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Des notions en microbiologie et en BPH/F sont souhaitables.</li> </ul> </li> <li>• <b>Pré-requis techniques et organisationnels</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Apporter des procédures ou des documents déjà utilisés dans l'établissement (fiches de contrôle des températures, des matières premières, plan de nettoyage,...).</li> </ul> </li> </ul>	


<b>Code</b>	<b>FOB ENTRELOCMAT</b>	
<b>Intitulé</b>	<b>Entretien des locaux et matériels en restauration collective</b>	
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Concevoir et mettre en place un plan de nettoyage</li> <li>✓ Appliquer les principes d'une bonne hygiène des surfaces</li> <li>✓ Utiliser les produits et matériels adéquats</li> <li>✓ Mettre en œuvre les autocontrôles</li> <li>✓ Assurer l'entretien des locaux et matériels en toute sécurité</li> </ul>	
<b>Points clés</b>	<p><b>I - Introduction et rappels sur l'hygiène des locaux</b></p> <p><b>II - Les Bonnes Pratiques d'hygiène et les produits</b></p> <p><b>III - Méthodologie de l'hygiène et de son suivi</b></p> <p><b>IV - La sécurité des intervenants et des usagers des locaux</b></p>	
<b>Public</b>	Cuisinier, personnel de restauration collective	
<b>Durée</b>	1 jour – soit 7 heures	
<b>Pré requis</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Pré-requis apprenants</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aucun pré-requis particulier.</li> </ul> </li> <li>• <b>Pré-requis techniques et organisationnels</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aucun pré-requis particulier.</li> </ul> </li> </ul>	

<b>Code</b>	FOC HYGPF	
<b>Intitulé</b>	<b>Appréhender la sécurité alimentaire des Produits Frais</b>	
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Prendre conscience du risque microbien dans les Produits Frais</li> <li>✓ Connaître les moyens de lutte (hygiène – moyens de contrôle)</li> <li>✓ Connaître les principes de la méthode HACCP (contexte réglementaire et interne)</li> <li>✓ Connaître les principes d'une organisation Qualité (opérationnelle – documentaire)</li> </ul>	
<b>Points clés</b>	<p><b>I - L'Environnement et la réglementation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'activité</li> <li>• Le contexte réglementaire</li> <li>• Le « Paquet hygiène » (jan. 2006)</li> <li>• La responsabilité de chacun.</li> </ul> <p><b>II – Hygiène alimentaire</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Présentation du risque microbien</li> <li>• Conditions favorables au développement (Généralités – Contamination – Toxi-infections)</li> <li>• Comment lutter contre les microbes</li> <li>• La méthode HACCP</li> <li>• Les bonnes pratiques (par métier).</li> </ul> <p><b>III – La qualité</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La Qualité au centre de l'activité</li> <li>• Les systèmes et méthodes mis en œuvre</li> </ul>	
<b>Public</b>	Opérateur – Encadrement évoluant dans les activités de Produits Frais	
<b>Durée</b>	1 jour – soit 7 heures	
<b>Pré requis</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Pré-requis apprenants</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aucun pré-requis particulier.</li> </ul> </li> <li>● <b>Pré-requis techniques et organisationnels</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aucun pré-requis particulier.</li> </ul> </li> </ul>	

<b>Code</b>	FOC HACPOPL	
<b>Intitulé</b>	<b>Appréhender l'HACCP pour les Opérateurs de ligne</b>	
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Assurer la qualité sanitaire des produits par une connaissance de la législation en vigueur et de la méthode HACCP.</li> <li>✓ Adopter les bons usages et pratiques.</li> <li>✓ Respecter strictement les règles d'hygiène alimentaire.</li> </ul>	
<b>Points clés</b>	<p><b>I – Connaissance de la filière professionnelle</b></p> <p><b>II - Présentation de la méthode HACCP</b></p> <p><b>III - Les Bonnes Pratiques d'Hygiène</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les pratiques collectives</li> <li>• Les pratiques individuelles</li> <li>• Les équipements individuels</li> </ul>	
<b>Public</b>	Opérateurs sur machine et appareil de fabrication des industries agroalimentaires	
<b>Durée</b>	1 jour – soit 7 heures	
<b>Pré requis</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Pré-requis apprenants</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aucun pré-requis particulier.</li> </ul> </li> <li>● <b>Pré-requis techniques et organisationnels</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Relatifs aux modes opératoires de la mission : Mise à disposition préalable des éléments relatifs aux procédures, documents, équipements d'hygiène et de sécurité individuels utilisés dans l'établissement (fiches de contrôle des températures, des matières premières, plan de nettoyage...).</li> </ul> </li> </ul>	

<b>Code</b>	<b>FOB IFS</b>	
<b>Intitulé</b>	<b>Connaître les exigences de l'IFS (International Food Standard)</b>	
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Connaître le référentiel IFS</li> <li>✓ Satisfaire les clients français et allemands</li> </ul>	
<b>Points clés</b>	<p>I – Historique et définitions.  II- Système de notation.  III- Objectifs et principes.  IV - Lecture pas à pas du référentiel et des exigences.  V- 4 KO.  VI- 3 Niveaux de certification.  VII- Fréquence d'audit.  VIII- IFS : un CDC client devant être intégré dans un SMQ.</p>	
<b>Public</b>	Opérateur – Encadrement évoluant dans le secteur Alimentaire	
<b>Durée</b>	2 jours – soit 14 heures	
<b>Pré requis</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Pré-requis apprenants</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ HACCP, management qualité et BPH/F</li> </ul> </li> <li>● <b>Pré-requis techniques et organisationnels</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Avoir pris connaissance du référentiel.</li> </ul> </li> </ul>	

<b>Code</b>	<b>FOA ORGAIFS</b>	
<b>Intitulé</b>	<b>Etablir une organisation selon l'IFS (International Food Standard)</b>	
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Savoir mettre en place un système et une organisation selon l'IFS</li> <li>✓ Etre capable d'assurer le suivi et mettre en place les actions correctives</li> </ul>	
<b>Points clés</b>	<p>I – Savoir comment répondre aux exigences principales relatives au management de la qualité et plus particulièrement au KO 1 relatif à l'HACCP.  II - Savoir comment répondre aux exigences principales relatives aux responsabilités de la direction et plus particulièrement au KO 2 relatif aux engagements de la direction.  III- Savoir comment répondre aux exigences principales relatives au management des ressources.  IV - Savoir comment répondre aux exigences principales relatives à la réalisation du produit et plus particulièrement au KO 3 relatif à la traçabilité.  V - Savoir comment répondre aux exigences principales relatives aux mesures/analyses/améliorations et plus particulièrement au KO 4 relatif actions correctives.</p>	
<b>Public</b>	Opérateur – Encadrement évoluant dans le secteur Alimentaire	
<b>Durée</b>	2 ou 3 jours – soit 14 ou 21 heures (variable selon les besoins)	
<b>Pré requis</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Pré-requis apprenants</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Connaître le référentiel IFS</li> </ul> </li> <li>● <b>Pré-requis techniques et organisationnels</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Apport de documents relatifs aux 4 KO</li> </ul> </li> </ul>	

<b>Code</b>	<b>FOB BRC</b>	
<b>Intitulé</b>	<b>Connaître les exigences du BRC (British Retail Consortium)</b>	
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Connaître le référentiel BRC</li> <li>✓ Satisfaire les clients anglais</li> </ul>	
<b>Points clés</b>	<p>I – Historique et définitions.  II - Objectifs et principes.  III - Lecture pas à pas du référentiel et des exigences.  IV - Niveaux de certification.  V - Fréquence d'audit.</p>	
<b>Public</b>	Opérateur – Encadrement évoluant dans le secteur Alimentaire	
<b>Durée</b>	2 jours – soit 14 heures	
<b>Pré requis</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Pré-requis apprenants</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ HACCP, management qualité et BPH/F</li> </ul> </li> <li>● <b>Pré-requis techniques et organisationnels</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Avoir pris connaissance du référentiel.</li> </ul> </li> </ul>	

<b>Code</b>	<b>FOA ORGABRC</b>	
<b>Intitulé</b>	<b>Etablir une organisation selon le BRC (British Retail Consortium)</b>	
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Savoir mettre en place un système et une organisation selon le BRC</li> <li>✓ Etre capable d'assurer le suivi et mettre en place les actions correctives</li> </ul>	
<b>Points clés</b>	<p>I – Savoir comment répondre aux exigences principales relatives au système HACCP.  II – Savoir comment répondre aux exigences principales relatives au système de management qualité.  III - Savoir comment répondre aux exigences principales relatives à l'environnement de l'entreprise.  IV - Savoir comment répondre aux exigences principales relatives aux contrôles du produit.  V - Savoir comment répondre aux exigences principales relatives aux contrôles du process.  VI- Savoir comment répondre aux exigences principales relatives au personnel.</p>	
<b>Public</b>	Opérateur – Encadrement évoluant dans le secteur Alimentaire	
<b>Durée</b>	2 ou 3 jours – soit 14 ou 21 heures (variable selon les besoins)	
<b>Pré requis</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Pré-requis apprenants</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Connaître le référentiel BRC, l'HACCP et les BPH/F</li> </ul> </li> <li>● <b>Pré-requis techniques et organisationnels</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Apport de documents</li> </ul> </li> </ul>	

## CONDITIONS GENERALES DE VENTE

### Article 1 : Préambule

Les présentes Conditions Générales de Vente s'appliquent à l'ensemble des actions de formation développées par les sociétés du Groupe. Elles s'appliquent également à toutes les opérations commerciales actuelles et futures développées sous les marques : EI, ECLIPSE ou ISTECH. Ces Conditions Générales de Vente prévalent sur toutes autres conditions générales et ne peuvent être modifiées que par des Conditions Particulières préalablement et expressément acceptées par écrit par les parties. En aucun cas les conditions générales d'achat du Client ne sont opposables aux présentes. Les Conditions Générales seront applicables aux parties ainsi qu'à tous leurs successeurs ou cessionnaires, étant expressément admis par les parties qu'elles ne pourront céder ou déléguer leurs droits ou obligations stipulés aux présentes à aucun tiers, sans l'accord préalable et écrit de l'autre partie.

### Article 2 : Références Commerciales

Sauf mention explicite de la part du Client, le Groupe est autorisé à faire figurer son nom et/ou logo sur une liste de références commerciales.

### Article 3 : Pré-requis techniques et pédagogiques

Le Client s'engage expressément à se conformer aux pré-requis techniques, pédagogiques et légaux tels que définis dans les catalogues de formation alors en vigueur ou dans toutes offres émanant du Groupe.

Le prestataire ne pourra en aucune manière être tenu pour responsable des conséquences d'une absence d'information de la part du Client ou de l'inexactitude des informations qui lui auraient été données par le Client.

### Article 4 : Coût pédagogique

Le coût de la formation comprend la préparation technique et pédagogique ainsi que l'animation et la fourniture d'un support de formation remis aux apprenants. Il est communiqué au client dans chaque offre de formation.

Le Groupe procède à une révision annuelle de ses tarifs selon l'évolution de l'indice SYNTEC®. La variation de tarifs pour l'année à venir est calculée sur la base de l'indice du mois de juillet de l'année en cours par rapport à la valeur de juillet de l'année passée.

Les tarifs applicables pour l'année à venir seront communiqués avant le 30 novembre de l'année en cours. Les contrats signés avant cette date se verront appliquer les conditions tarifaires antérieures sauf dispositions contractuelles particulières. Le retard ou la non manifestation du Groupe pour l'application de la présente clause d'indexation n'entraîne pas renonciation de sa part à l'application de cette clause.

Dans le cas où l'action de formation nécessiterait le déploiement de matériel spécifique, une facturation complémentaire sera appliquée.

De plus, les frais de déplacement (hébergement, restauration, indemnités kilométriques, péage...) seront facturés en sus selon le barème suivant :

Distance du déplacement aller-retour	Tarif en € / jour
[a] Inférieur à 50 km	16,00 €
[b] De 51 à 100 km	49,00 €
[c] De 101 à 200 km	84,00 €
[d] De 201 à 300 km	113,00 €
[e] De 301 à 400 km	147,00 €
[f] De 401 à 600 km	189,00 €
[g] De 601 à 800 km	231,00 €
[h] Au delà de 801 km	268,00 €

### Article 5 : Conditions de paiement

Les règlements seront effectués par chèque ou par virement bancaire à l'échéance indiquée sur la facture. Conformément à la loi n°2008-776 du 4 août 2008 de modernisation de l'économie, « Le délai convenu entre les parties pour régler les sommes dues ne peut dépasser quarante cinq jours fin de mois ou soixante jours nets à compter de la date d'émission de la facture ». En cas de dépassement de ce délai, il devra être appliqué des intérêts de retard à un taux égal à trois fois le taux d'intérêt légal.

### Article 6 : Annulation – report

#### 6-1 : Annulation par le client

##### Stages intra-entreprises

Jusqu'à quinze jours calendaires avant le début de la formation, le client peut demander, sans frais, l'annulation ou le report d'une commande. En cas de désistement, passé ce délai, une facture d'un montant correspondant aux dépenses déjà effectivement engagées du fait de cette commande, montant qui ne sera jamais inférieur à 30 % du coût total de l'action de formation et qui pourra atteindre 100 % du montant de l'action sera adressée au client.

##### Stages inter-entreprises

En cas d'absence ou d'abandon de la formation par l'apprenant, une facturation du total de l'action sera faite au client, tout stage démarré étant dû dans son intégralité.

Toutefois, et dans les deux cas précédents, si l'annulation, la modification ou le report est motivé par la survenance d'un cas de force majeure justifié par le client, ce dernier pourra reporter l'action de formation ou l'inscription de l'apprenant à une date ultérieure sans frais.

Les sommes liées au dédit sont distinctes de celles correspondant à la réalisation effective de la prestation. Ces dépenses resteront à la charge du client qui ne pourra les imputer sur son obligation de participation au financement de la formation professionnelle continue. Elles ne pourront faire l'objet d'une demande de remboursement ou de prise en charge par l'organisme financeur.

#### 6-2 Annulation par le prestataire

L'ensemble de la documentation commerciale et publicitaire du Groupe ne peut être considéré comme des documents contractuels et une interruption de la commercialisation de l'une des actions peut intervenir à tout moment.

Le prestataire se réserve le droit de procéder au remplacement de l'intervenant à tout moment avant le début de la session de formation.

Le prestataire se réserve le droit d'annuler une action pour un cas de force majeure, sans dédommagement, ni pénalités au client. Le client pourra choisir une autre date ou annuler son inscription sans pénalités.

Le Groupe ne pourra être tenu responsable des frais engagés par le client ou dommages conséquents à l'annulation de l'action ou à son report à une date ultérieure.

### Article 7 : Engagement et responsabilité

Le Groupe s'engage à conduire l'action de formation conformément aux règles de l'art et à mettre en œuvre tous les soins nécessaires afin d'atteindre les objectifs de formation. Le Groupe réactualise régulièrement les contenus pédagogiques afin de prendre en compte toute évolution technique ou réglementaire.

Le Groupe a souscrit une assurance en responsabilité civile professionnelle le garantissant contre les conséquences pécuniaires de la responsabilité civile pouvant lui incomber en application des articles 1382 à 1386 du Code Civil en raison des dommages corporels, matériels et immatériels, causés aux tiers au cours ou à l'occasion des activités définies ci-dessus et provenant de son fait ou du fait de l'un de ses préposés dans l'exercice de ses fonctions.

L'obligation souscrite par le Groupe, dans le cadre de ses formations, constitue une obligation de moyens et non une obligation de résultats. Tout problème de quelque nature que ce soit survenant avant, pendant ou après la prestation de formation ne peut engager la responsabilité du Groupe.

### Article 8 : Confidentialité et droit de propriété

Les parties s'engagent à respecter la confidentialité des informations obtenues à l'occasion de l'exécution des prestations et s'interdisent de divulguer ou laisser divulguer à un tiers de telles informations. Il appartient en conséquence à chacune des parties de prendre toutes mesures utiles pour que cette obligation de confidentialité soit strictement respectée par les membres de leur personnel respectif impliqués dans l'exécution du Contrat et par tout cocontractant susceptible d'intervenir directement ou indirectement à l'occasion de l'action de formation.

Le Groupe conserve l'intégralité des droits d'auteur (propriété littéraire et artistique) et des droits de propriété intellectuelle et industrielle sur les contenus, l'ensemble des livrables et documents destinés à l'usage interne du client et remis aux apprenants. Toute reproduction, modification ou divulgation à des tiers de tout ou partie de ces formations ou documents, sous quelque forme que ce soit, est interdite sans l'accord préalable écrit du prestataire.

### Article 9 : Attribution de juridiction

Le présent contrat est soumis au droit français. Les litiges seront de la compétence du tribunal de commerce de Montpellier.

D SC 010 V9