

LIVRET D'ACCUEIL DU STAGIAIRE

Afin de faciliter votre formation, vous trouverez dans ce livret les informations relatives à notre centre de formation ainsi que les éléments utiles et pratiques concernant l'environnement de votre formation.

Sommaire

CHAPITRE I - Présentation de l'organisme et du formateur

Présentation de l'entreprise

Formateur

CHAPITRE II – Vie pratique du stagiaire

Lieu de formation - coordonnées

Accès

Stationnement

Horaires

Restauration

Fournitures

CHAPITRE III - Consignes et règlement intérieur

Conseils en cas d'incendie

Hygiène

Règlement intérieur

CHAPITRE I - Présentation de l'organisme et du formateur

Présentation de l'entreprise

PATISWARE est une SARL, dont le siège social est implanté à l'Atelier de la Gourmandise - 706 Avenue de Dunkerque - 59160 LOMME,

RC de LILLE 520 676 917 00013, N° de TVA intracommunautaire FR 90 520 676 917,

Organisme de Formation enregistré sous le numéro 31 59 08751 59 auprès du Préfet de la région Nord Pas-de-Calais.

Cet organisme délivre des cours de pâtisserie, chocolaterie, boulangerie, viennoiserie destinés aux particuliers et est également dispensateur de formation professionnelle.

Formateur

Toutes les formations sont organisées et dispensées par Mr François ETIENNE, Maître pâtissier-chocolatier.

Celui-ci a une double expérience :

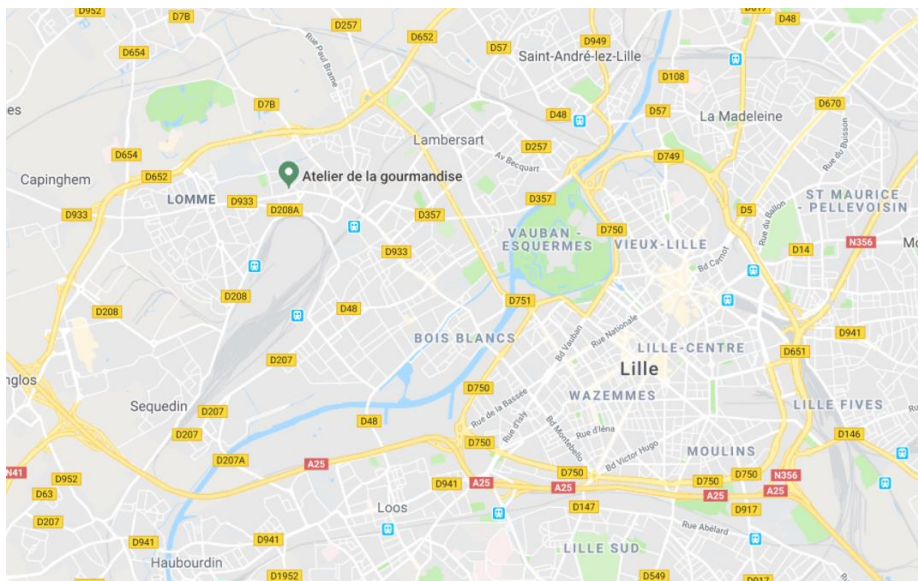
- **Expérience dans l'artisanat** : Votre formateur connaît le monde de la pâtisserie et la réalité du métier de pâtissier qu'il a exercé pendant de nombreuses années...
- **Connaissances en formation** : Par son expérience de formateur en Centre de Formation d'Apprentis, puis ses 9 années de formateur à son compte,

Il connaît donc bien la problématique de la transmission de savoir, de savoir-faire, et connaît les difficultés de l'apprentissage.

CHAPITRE II – Vie pratique du stagiaire

Lieu de formation - coordonnées

Atelier de la gourmandise
706 Avenue de dunkerque 59160 LOMME
Téléphone : 03 20 09 00 69



Accès

MéTRO : Ligne M2 Direction Saint Philibert station Mitterrie (17 minutes de trajet au départ de la gare Lille Flandres + 5 minutes à pied).

Voiture :

De l'A25 : Prendre la sortie 7 (depuis Dunkerque) ou 7a (depuis Lille-sud), Continuer sur D652 (appelée aussi Rocade Nord-Ouest), Prendre la sortie 3 vers Lomme-Bourg, Rejoindre Avenue de Dunkerque.

De l'A22 : sortie 13b vers A25/Armentières/Dunkerque, Rejoindre D652 (appelée aussi Rocade Nord-Ouest), Prendre la sortie 6 vers Lomme-Mitterrie/Lomme-Mont a Camp, Prendre Rue du Chemin Noir et Rue du Maire Becquart en direction de Avenue de Dunkerque.

Stationnement

Le stationnement sur la rue est gratuit aux abords de l'atelier mais se situe dans une zone bleue, le stagiaire doit donc se munir d'un disque de stationnement.

Horaires

Ouverture des portes 5 minutes avant l'horaire du début du cours.

Les formations se déroulent généralement de 09h30 à 18h du mercredi au samedi.

Une coupure de 30 minutes environ est organisée le midi (L'horaire de la pause se fera en fonction de l'avancée des cuissons ou préparations).

Restauration

Un espace détente est à la disposition des stagiaires pour déguster un café, un thé. Le stagiaire pourra s'y rendre aux moments opportuns.

Pour la pause du midi un espace repas est aménagé, il est donc possible d'amener votre repas.

Sinon des brasseries, restaurants sont situés à proximité du lieu de formation.

Fournitures

Lors de sa formation le stagiaire aura pour chaque cours délivré une fiche technique de fabrication.

Tous les matériels et ingrédients sont compris.

Des tabliers jetables sont fournis.

Le stagiaire, s'il le souhaite, peut venir avec son équipement.

CHAPITRE III - Consignes et règlement intérieur

Conseils en cas d'incendie

Nous rappelons que depuis le 1^{er} février 2007, conformément à la législation (décret n° 2006-1386 du 15/11/06), fumer est interdit à l'intérieur de l'établissement.

En cas d'incendie, gardez votre calme et prévenez immédiatement les personnels présents.

Fermez les portes et les fenêtres pour éviter les appels d'air.

En cas d'évaluation, suivez les consignes données par le formateur et les sapeurs-pompiers.

Hygiène

Pour des raisons d'hygiène, il est demandé d'avoir une bonne hygiène corporelle et vestimentaire, d'attacher les cheveux longs, d'ôter tout accessoire superflu (bagues (hors alliance), bracelets...), de ne pas tousser, cracher ni se moucher dans le lieu de fabrication, ainsi que de se laver les mains chaque fois que cela sera nécessaire.

Règlement intérieur

Il vous est fourni avec votre convention de stage, il est également affiché à l'intérieur du centre de formation.