

LIVRET D'ACCUEIL

RÈGLEMENT INTÉRIEUR FORMATION

I- Préambule

Le CRITT Agroalimentaire PACA est un organisme de formation déclaré auprès du préfet de la Région Provence Alpes Côte d'Azur sous le numéro d'organisme de formation N° 93840083884

Le présent Règlement Intérieur a vocation à préciser certaines dispositions s'appliquant à tous les inscrits et participants aux différents stages organisés par le CRITT Agroalimentaire PACA dans le but de permettre un fonctionnement régulier des formations proposées.

Au besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation. Contactez notre responsable administratif de la formation (laure.dupin@foodinpaca.com) au 04 90 31 55 08

II - Dispositions Générales

Article 1

Conformément aux articles L 6352-3 et L 6352-4 et R 6352-1 à R 6352-15 du Code de travail, le présent Règlement Intérieur a pour objet de définir les règles générales et permanentes et de préciser la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité ainsi que les règles relatives à la discipline, notamment les sanctions applicables aux stagiaires et les droits de ceux-ci en cas de sanction.

III - Champ d'application

Article 2 : Personnes concernées

Le présent Règlement s'applique à tous les stagiaires inscrits à une session dispensée par le CRITT Agroalimentaire PACA et ce, pour toute la durée de la formation suivie.

Chaque stagiaire est considéré comme ayant accepté les termes du présent règlement lorsqu'il suit une formation dispensée par Le CRITT Agroalimentaire PACA et accepte que des mesures soient prises à son égard en cas d'inobservation de ce dernier.

Article 3 : Lieu de la formation

La formation aura lieu soit dans les locaux du CRITT Agroalimentaire PACA, soit dans des locaux extérieurs. Les dispositions du présent Règlement sont applicables non seulement au sein des locaux du CRITT Agroalimentaire PACA, mais également dans tout local ou espace accessoire à l'organisme.

IV - Confidentialité

Les « Informations Confidentielles » sont toutes informations, produits, et matériels, sous quelques formes que ce soit (orales, écrites, électroniques, papiers, échantillons, photographies numériques cryptées ou autres), de toute nature (scientifiques, techniques, biologiques, commerciales, industrielles, financières ou autres), qui auront été ou seront communiquées avant ou après la formation dispensée par les stagiaires ou auxquelles les stagiaires pourraient avoir accès à l'occasion de la formation et se rapportant à la formation, aux autres stagiaires et à leur activité, incluant notamment et de manière non limitative leurs produits, leurs marchés, leurs processus et secrets de fabrication, leur savoir-faire, leurs techniques, leurs technologies, leurs droits de propriété intellectuelle, leurs matières premières, leurs résultats de tests, programmes, spécifications, formules, leurs contrats et engagements, et plus généralement toutes données, plans et projets techniques, données financières, économiques et stratégiques.

Chaque stagiaire s'engage à préserver, pendant une période de cinq années après la formation, la stricte confidentialité des Informations Confidentielles et en particulier à :

- ne pas divulguer, distribuer, reproduire, publier ni communiquer à des tiers les Informations Confidentielles,
- utiliser les Informations Confidentielles exclusivement dans le cadre de la formation du jour,
- ne pas donner accès et ne pas divulguer les Informations Confidentielles à aucun employé ou chargé de mission de son entreprise, autre que ceux engagés dans la formation du jour, ces derniers étant liés par un engagement de confidentialité similaire au Contrat et après avoir été informé de la nature confidentielle des informations échangées,
- prendre toutes mesures raisonnables en vue de la prévention et de la protection contre le vol, les copies, les reproductions ou toutes utilisations, divulgations non autorisées des Informations Confidentielles.

Ne seront pas considérées comme des Informations Confidentielles :

- les informations faisant partie du domaine public lors de leur obtention ou qui y sont tombées ultérieurement,
- les informations que le stagiaire possédait déjà lorsqu'il les a obtenues,
- les informations que le stagiaire a reçues d'un tiers au Contrat, ledit tiers n'étant pas soumis à une clause de confidentialité.

Conformément à la loi Informatiques et Libertés du 6 janvier 1978 telle qu'amendée, le CRITT collecte et traite de manière automatisée certaines données personnelles concernant le Client aux seuls fins de faciliter la fourniture de ses prestations et dans le respect des droits des personnes concernées. Les personnes concernées par les données ainsi collectées et traitées disposent d'un droit d'accès, d'opposition et de rectification prévus par la loi visée ci-dessus en contactant le secrétariat du CRITT.

LIVRET D'ACCUEIL

RÈGLEMENT INTÉRIEUR FORMATION

V - Hygiène et sécurité

Article 4 : Règles générales

- Chaque stagiaire doit veiller à sa sécurité personnelle et à celle des autres en respectant les consignes générales et particulières de sécurité et d'hygiène en vigueur sur le lieu de formation.
- Toutefois, conformément à l'article R. 6352-1 du Code du travail, lorsque la formation se déroule dans une entreprise ou un établissement déjà doté d'un règlement intérieur, les mesures de sécurité et d'hygiène applicables aux stagiaires sont celles de ce dernier règlement.
- En période d'épidémie, pour respecter les règles sanitaires et éviter tout risque de contamination, nous mettrons à disposition du gel hydro alcoolique et des masques, et respecterons les distances recommandées

Article 5 : Boissons Il est interdit aux stagiaires de pénétrer ou de séjourner dans l'établissement en état d'ivresse ainsi que d'y introduire des boissons alcoolisées.

Article 6 : Interdiction de fumer

En application du décret n° 2006-1386 du 15 novembre 2006 fixant les conditions d'application de l'interdiction de fumer dans les lieux affectés à un usage collectif, il est interdit de fumer dans les locaux de formation, sauf dans les lieux réservés à cet usage.

Article 7 : Lieux de restauration

L'accès aux lieux de restauration n'est autorisé que pendant les heures fixées pour les repas.

Il est interdit, sauf autorisation spéciale, donnée par le responsable de l'organisme, de prendre ses repas dans les salles où se déroulent les stages.

Article 8 : Consignes d'incendie

Conformément aux articles R. 4227-28 et suivants du Code du travail, les consignes d'incendie et notamment un plan de localisation des extincteurs et des issues de secours sont affichés dans les locaux de formation de manière à être connus de tous les stagiaires.

Article 9 : Accident

Tout accident ou incident survenu à l'occasion ou en cours de formation doit être immédiatement déclaré par le stagiaire accidenté ou les personnes témoins de l'accident, au responsable de l'organisme.

Conformément à l'article R 6342-1 du Code du travail, l'accident survenu au stagiaire pendant qu'il se trouve sur le lieu de formation ou pendant qu'il s'y rend ou en revient, fait l'objet d'une déclaration par l'employeur auprès de la caisse de sécurité sociale.

VI - Discipline

Article 10 : Tenue et comportement

Les stagiaires sont invités à se présenter au lieu de formation en tenue décente et à avoir un comportement correct à l'égard de toute personne présente dans l'organisme.

Article 11 : Horaires de stage

Les horaires de formation sont portés à la connaissance des stagiaires soit par la convocation adressée par voie électronique, soit à l'occasion de la remise aux stagiaires du programme de formation. Les stagiaires sont tenus de respecter ces horaires.

Le CRITT Agroalimentaire PACA se réserve, dans les limites imposées par des dispositions en vigueur, le droit de modifier les horaires de formation en fonction des nécessités de service. Les stagiaires doivent se conformer aux modifications apportées par Le CRITT Agroalimentaire PACA aux horaires d'organisation.

Toute absence doit être signalée au cours de la 1ère demi-journée et doit être justifiée au plus tôt par un motif sérieux (arrêt de travail...).

Par ailleurs, une fiche de présence doit être signée par le stagiaire.

Article 12 : Accès au lieu de formation

Sauf autorisation expresse du CRITT Agroalimentaire PACA, les stagiaires ayant accès au lieu de formation pour suivre leur stage ne peuvent :

- y entrer ou y demeurer à d'autres fins ;
- faciliter l'introduction de tierces personnes à l'organisme.

Article 13 : Usage du matériel

Chaque stagiaire a l'obligation de conserver en bon état le matériel qui lui est confié en vue de sa formation. Les stagiaires sont tenus d'utiliser le matériel conformément à son objet. L'utilisation du matériel à d'autres fins, notamment personnelles est interdite, sauf pour le matériel mis à disposition à cet effet.

À la fin du stage, le stagiaire est tenu de restituer tout matériel et document en sa possession appartenant à l'organisme de formation, sauf les documents pédagogiques distribués en cours de formation.

LIVRET D'ACCUEIL

RÈGLEMENT INTÉRIEUR FORMATION

Article 14 : Enregistrements

Il est formellement interdit, sauf dérogation expresse, d'enregistrer ou de filmer les sessions de formation.

Article 15 : Documentation pédagogique

La documentation pédagogique remise lors des sessions de formation est protégée au titre des droits d'auteur et ne peut être réutilisée autrement que pour un strict usage personnel.

Article 16 : Responsabilité de l'organisme en cas de vol ou endommagement de biens personnels des stagiaires

Le CRITT Agroalimentaire PACA décline toute responsabilité en cas de perte, vol ou détérioration des objets personnels de toute nature déposés par les stagiaires dans les locaux de formation.

Article 17 : Sanctions et procédure disciplinaire

Tout manquement du stagiaire à l'une des dispositions du présent Règlement Intérieur pourra faire l'objet d'une sanction. Constitue une sanction au sens de l'article R 6352-3 du Code du travail toute mesure, autre que les observations verbales, prise par le responsable de l'organisme de formation ou son représentant, à la suite d'un agissement du stagiaire considéré par lui comme fautif, que cette mesure soit de nature à affecter immédiatement ou non la présence de l'intéressé dans le stage ou à mettre en cause la continuité de la formation qu'il reçoit.

Selon la gravité du manquement constaté, la sanction pourra consister :

- soit en un avertissement ;
- soit en un blâme ;
- soit en une mesure d'exclusion définitive.

Les amendes ou autres sanctions pécuniaires sont interdites. Le responsable de l'organisme de formation doit informer de la sanction prise (article R 6352-8 du code du travail) :

- l'employeur, lorsque le stagiaire est un salarié bénéficiant d'un stage dans le cadre du plan de formation en entreprise
- l'employeur et l'organisme paritaire qui a pris à sa charge les dépenses de la formation, lorsque le stagiaire est un salarié bénéficiant d'un stage dans le cadre d'un congé de formation.

Aucune sanction ne peut être infligée au stagiaire sans que celui-ci ait été informé au préalable des griefs retenus contre lui.

VII - REPRESENTATION DES STAGIAIRES

Article L 6352-4 Code du Travail

Article 18 : élection des représentants

Dans chaque formation d'une durée supérieure à 500 heures organisée par le CRITT Agroalimentaire PACA, les stagiaires élisent simultanément un délégué titulaire et un délégué suppléant.

VIII - Inscriptions et paiements

Article 19 : inscriptions

Le stagiaire s'inscrit aux formations en renvoyant le bulletin correspondant signé de sa part et de la part de la personne habilitée à engager la dépense de formation.

Dans le cas où le stagiaire quitte la formation avant le terme prévu, il lui est remis, à sa demande, un certificat de présence attestant la période pendant laquelle il a suivi le stage.

Article 20 : Paiements

Les stagiaires n'ayant pas réglé leurs dus financiers au CRITT Agroalimentaire PACA selon l'échéancier figurant dans le contrat de formation, seront exclus de la formation. La formation sera réputée prendre fin à la date de l'exclusion.

Lorsque le coût de la formation est pris en charge dans le cadre d'une convention, par un organisme tiers - entreprise, OPCA, pôle emploi, ... - les heures de formation correspondant à des absences du stagiaire non justifiées par un cas de force majeure et, de ce fait, non prises en charge par ces organismes, peuvent être facturées au stagiaire.

IX - Publicité et date d'entrée en vigueur

Article 21 : Publicité

Le présent règlement est remis à chaque stagiaire.

Un exemplaire du présent règlement est disponible dans les locaux du CRITT Agroalimentaire PACA et sur son site Internet www.critt@critt-iaa-paca.com sur la page des formations.

(Mise à jour 13/0123)

LIVRET D'ACCUEIL

ORGANIGRAMME FORMATION



AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

(Mise à jour 13/0123)

Charlotte TROSSAT
Présidente

Cyril BERTRAND
Directeur

POLE ADMINISTRATIF FORMATION

(Logistique Organisation/
Diffusion Parution)

Laure DUPIN
Responsable
Administration de la
Formation

POLE COORDINATION PEDAGOGIQUE DE LA FORMATION

(Définition du contenu, recherche
intervenant, conception du
programme et commercialisation)

Cyril BERTRAND
Produits Bio

Estelle MARIN
Eco Conception
Développement Durable

Audrey LESTURGEON
Nutrition / Santé

Caroline ROUVEYROL
Nutrition / Santé
Formulation

Catherine LEVESQUE
Qualité et Sécurité
des aliments

Sylvie PERRET
Qualité et Sécurité
des aliments

Yvan DELOCHE
Environnement

Claire COMBRE
Environnement

Benoit MUS
Performance industrielle

POLE FORMATEUR / INTERVENANT

(Création des supports,
intervention et évaluations)

Formateurs Internes **Cyril BERTRAND**

Produits Bio

Estelle MARIN
Eco Conception
Développement Durable

Audrey LESTURGEON
Nutrition / Santé

Caroline ROUVEYROL
Nutrition / Santé
Formulation

Catherine LEVESQUE
Qualité et Sécurité
des aliments

Sylvie PERRET
Qualité et Sécurité
des aliments

Yvan DELOCHE
Environnement

Benoit MUS
Performance industrielle

Formateurs Externes

Christine CHENE
(ADRIANOR)

Jacques THEBAULT
(3S'inPack)

Olivier RONDOUIN
(DOCEOR)

Stéphane BAELDE
(PI CONSUKTANTS)

Etc...

CRITT Agroalimentaire PACA