

Catalogue de formation Restauration collective et alimentation durable

Lutter contre le gaspillage alimentaire

Aller vers une alimentation durable

Communiquer et sensibiliser



formation@organeo.com

03 87 71 78 59

Grand Est

Bliiida

7 avenue de Blida

57000 Metz

Ile-de-France

La Turbine

32 boulevard du Port

95000 CERGY

Qui sommes-nous ?

OrgaNeo accompagne depuis 2012 les établissements de restauration collective dans la **lutte contre le gaspillage alimentaire** et la **prévention des biodéchets**.

Forts de cette expérience, nous vous proposons un **parcours de formation complet** qui vous offrira :

- Un ensemble d'**outils** et de **bonnes pratiques** pour diminuer efficacement le gaspillage alimentaire dans vos établissements de restauration collective ;
- Des **supports** et des **méthodes** pour transmettre ses connaissances et animer des ateliers auprès des convives.

Vous pourrez **lutter activement contre le gaspillage alimentaire** et vous inscrire dans une logique d'alimentation à **faible impact environnemental**.

Notre organisme de formation est certifié :



 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

Certification qualité délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION



Notre équipe de formateur·rice·s



Sophie OSELE

Diététicienne nutritionniste - Consultante en lutte contre le gaspillage alimentaire

Diététicienne de formation, j'accompagne les établissements dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et la prévention de leurs biodéchets. Formée à la dispense de formations en présentiel et en e-learning, j'interviens sur les thématiques de la lutte contre le gaspillage alimentaire, les menus végétariens et l'alimentation durable.



Marion LECERF

Responsable coordination et formation

J'assure la gestion administrative des formations ainsi que le suivi de notre certification qualité. Je vous oriente dans la construction d'un parcours de formation adapté à vos besoins. Je dispense des formations sur la lutte contre le gaspillage alimentaire.



Eloïse HAUTIN

Diététicienne nutritionniste - Consultante en lutte contre le gaspillage alimentaire

Diététicienne de formation, j'accompagne les établissements dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. J'interviens auprès des convives pour des actions de sensibilisation autour de l'alimentation durable et des menus végétariens.



Nicolas MORTAS

Ingénieur agronome - Co-fondateur d'OrgaNeo

Ingénieur agronome et statisticien diplômé de l'Institut Agro Rennes-Angers en 2005, j'ai commencé ma carrière professionnelle dans le secteur du numérique. Mon engagement associatif autour du cycle du vivant m'a amené à fonder OrgaNeo en 2021 avec mes associés.

Présentation de nos formations



Objectifs

- S'approprier un ensemble de **bonnes pratiques** à déployer ensuite dans les établissements
- Créer des **moments d'échanges** pour le **partage des bonnes pratiques** et des discussions sur les outils proposés
- **Sensibiliser les convives** aux actions engagées, valoriser les travaux menés par chacun
- Renforcer les **liens entre les équipes**
- S'engager dans une **démarche environnementale** qui permet de faire des **économies** directement réaffectées à la **qualité des approvisionnements**, au matériel de préparation, au confort pour la prise des repas



Méthodes pédagogiques

Nous privilégions les **méthodes actives** afin de permettre aux stagiaires d'expérimenter eux-mêmes les choses à apprendre, qu'il s'agisse de savoirs, savoir-faire ou savoir-être. Ces méthodes reposent sur le principe selon lequel les **stagiaires sont motivés** et retiennent bien mieux quelque chose s'ils le découvrent, le pratiquent et le valident eux-mêmes. Dans ce cadre, nous sommes amenés à utiliser **différents outils** tels que des jeux, jeux de rôle, brainstorming, exercices pratiques seul ou en petits groupes afin de rendre les **stagiaires actifs**. Lors des sessions de formation nous cherchons à favoriser les **échanges** de pratiques entre les personnes présentes.

- Accueil dans une **salle dédiée à la formation**
- Documents **supports de formation** projetés
- **Exposés** théoriques
- Ateliers participatifs, **mise en pratique**
- Mise à disposition en ligne de **documents et ressources** à l'issue de la formation
- Accès à un **espace personnel de formation en ligne**

Afin de pouvoir donner accès à chaque personne à son espace personnel de formation en ligne, contenant toutes les ressources liées à la formation, nous vous demanderons **une adresse mail unique par personne lors de l'inscription**.

Présentation de nos formations



Suivi et évaluation

- Questionnaire de **recueil des attentes** envoyé avant la session de formation
- Signature d'une feuille d'émargement
- Questions orales ou écrites pour **évaluer les connaissances acquises**
- **Ateliers participatifs** durant la formation
- **Formulaire de satisfaction** vis-à-vis de la formation
- **Attestation de présence** à la formation



Adaptation au distanciel

Certains de nos modules sont réalisables en **distanciel**, le planning et la répartition des séquences seront alors déterminés **en concertation** avec vous.

Pour suivre les modules à distance dans de bonnes conditions, les personnes inscrites devront être équipées du **matériel nécessaire** pour se connecter et échanger avec le groupe (micro, caméra) et d'une connexion ne bloquant pas l'accès à l'outil de classe virtuelle utilisé lors de la formation.

Un **test de connexion** sera réalisé en amont pour vérifier les conditions techniques et recueillir les attentes des stagiaires.



Modalités et délais d'accès

Nos modules de formation sont prévus pour accueillir **5 à 12 personnes en présentiel** et **5 à 8 personnes en distanciel**.

Les tarifs indiqués pour les formations sont hors frais de déplacement / hébergement de l'intervenant·e. Nos intervenant·e·s sur la lutte contre le gaspillage alimentaire sont rattaché·e·s au bureau de Metz.

Ce catalogue vous présente uniquement des formations INTRA. Nous proposons une fois par an une session de formation INTER sur la lutte contre le gaspillage alimentaire. Pour retrouver les informations nous vous invitons à consulter notre [site](#).

Vous souhaitez organiser une session de formation ? Obtenir un devis ?

Contactez-nous : **formation@organeo.com** - **03 87 71 78 59**

Nous traitons vos demandes sous **10 jours ouvrés** en moyenne.

Présentation de nos formations



Nos stagiaires en parlent

« Formation ludique et intéressante. » Christelle G.

« Formation très riche et intéressante qui montre que lutter contre le gaspillage alimentaire c'est un métier, ça s'apprend. » Hugo M.

« Formation peu répandue et sujet de plus en plus pris en considération, donc formation qui a de la valeur ! » Rose-Hélène P.

« Très bon accueil avec une formation très intéressante et pour laquelle on ne voit pas le temps passer. » Anne D.

« La formatrice nous a très bien expliqué le gaspillage, les impacts sur l'environnement et la qualité des échanges avec les participants est un vrai plus. » Virginie M.

9,2/10

C'est la note moyenne attribuée par nos 190 stagiaires en 2023 à nos sessions de formation à l'alimentation durable et à la lutte contre le gaspillage alimentaire



Accessibilité

Nos formations ne sont pas adaptées aux personnes malentendantes et malvoyantes. Le site d'accueil des formations est fonction du choix du client, pour les personnes avec un handicap physique, nous vous invitons à nous contacter lors de la planification de la formation. Nous vous invitons également à nous contacter pour toute question concernant un éventuel besoin d'adaptation.

Nos parcours de formation

Nous vous proposons 3 parcours de formation que vous pouvez compléter avec nos modules optionnels en fonction de vos objectifs :

PARCOURS	Les bases de la lutte contre le gaspillage alimentaire	Accompagner la lutte contre le gaspillage alimentaire	Repas végétariens en restauration collective
MODULES			
Découverte de la restauration collective	X	X	X
Alimentation durable en restauration collective	X	X	X
Gaspillage alimentaire : contexte, impacts, enjeux	X	X	
Diagnostic quantitatif	X		
Diagnostic qualitatif	X		
Ajuster les grammages		X	
Le rôle de l'équipe éducative et de restauration		X	
Menus végétariens			X
Accompagner le changement	X		
Construire des menus durables	X		
Sensibiliser les convives	X		
Adapter son cahier des charges		X	
Le don		X	
Manger avec les 5 sens		X	

X	Modules du parcours
X	Options conseillées

Les bases de la lutte contre le gaspillage alimentaire

Avoir les clés pour réaliser un diagnostic, mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire et répondre aux obligations de la loi EGalim



Formation INTRA - Présentiel
2,5 jours (soit 17,5 heures)



2 375 € TTC*
(hors forfait déplacement-hébergement)



Public : Chargé·e de projets, chargé·e de prévention déchets, personnel de cuisine, référent technique restauration, personnel de santé, personnel pédagogique, responsable de service, personnel d'encadrement, personnel de service, gestionnaire



Pré-requis : Maîtrise des savoirs de base en français (à l'oral et à l'écrit)

- **Option** : Afin d'illustrer les éléments abordés lors des modules « diagnostic », nous vous proposons d'organiser une visite de site de restauration collective au cours de la formation (+250 € TTC). Cette visite permettra aux stagiaires de visualiser sur le terrain les éléments abordés lors des temps théoriques.

Pré-requis : pouvoir fournir les coordonnées d'au moins un site de restauration collective à proximité du lieu de formation

Programme et objectifs

Alimentation durable et restauration collective

Apporter une information générale sur les enjeux de l'alimentation durable et le rôle de la restauration collective et faire le lien avec la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.

- Définir l'alimentation durable et citer ses enjeux
- Identifier l'évolution des recommandations nutritionnelles et du PNNS
- Décrire les mesures de la loi EGalim en restauration collective
- Souligner le rôle de la restauration collective comme acteur clé de la politique nationale relative à l'alimentation durable

Gaspillage alimentaire : contexte, impacts, enjeux

Prendre conscience du gaspillage alimentaire, de comprendre sa complexité, ses causes et ses impacts.

- Définir le gaspillage alimentaire
- Nommer les causes du gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne alimentaire
- Définir le cadre législatif de la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Expliquer les enjeux liés à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Réaliser un diagnostic quantitatif

Être autonome dans la réalisation d'un diagnostic quantitatif du gaspillage alimentaire en restauration collective.

- Expliquer les objectifs du diagnostic quantitatif du gaspillage alimentaire
- Lister les différentes étapes du diagnostic quantitatif
- Adapter les modalités de pesées aux contraintes présentes sur le site
- Distinguer les principaux indicateurs et les interpréter selon des repères nationaux et locaux

Réaliser un diagnostic qualitatif

Avoir les moyens de repérer les bonnes pratiques et les leviers pour réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective à toutes les étapes de la chaîne.

- Identifier les axes d'analyse globale du fonctionnement de la restauration permettant de repérer les bonnes pratiques pour réduire le gaspillage alimentaire
- Echanger en groupe sur les bonnes pratiques pour réduire le gaspillage alimentaire, les freins éventuels et les solutions à proposer
- Mesurer l'impact de certaines pratiques sur le poids et sur le coût du gaspillage alimentaire

Module optionnel

Découverte de la restauration collective

Permettre aux personnes qui ne connaissent pas le secteur de la restauration collective de découvrir son poids, ses missions, ses contraintes et de réfléchir sur sa représentation dans la société.

Objectifs

- Identifier l'organisation de la restauration collective, son évolution et son poids en France
- Identifier les étapes de la chaîne de production d'un repas et ses acteurs et outils
- Repérer les principales règles relatives à l'hygiène et l'équilibre nutritionnel en vigueur en restauration collective
- Modifier la représentation des stagiaires vis-à-vis de ce secteur en évolution constante



+ 0,5 jour soit 3 jours (21 heures) pour la formation complète



2 850 € TTC pour la formation complète / 3 100 € TTC avec la visite de site

(hors forfait déplacement-hébergement)

Accompagner la lutte contre le gaspillage alimentaire

Avoir les clés pour accompagner les convives tout au long du repas et adapter sa posture afin de réduire le gaspillage alimentaire



Formation INTRA - Présentiel
2 jours (soit 14 heures)



1 900 € TTC
(hors forfait déplacement-hébergement)



Public : Personnel d'encadrement, responsable de service, personnel de cuisine



Pré-requis : Maîtrise des savoirs de base en français (à l'oral et à l'écrit)

Programme et objectifs

Alimentation durable et restauration collective

Apporter une information générale sur les enjeux de l'alimentation durable et le rôle de la restauration collective et faire le lien avec la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.

- Définir l'alimentation durable et citer ses enjeux
- Identifier l'évolution des recommandations nutritionnelles et du PNNS
- Décrire les mesures de la loi EGalim en restauration collective
- Souligner le rôle de la restauration collective comme acteur clé de la politique nationale relative à l'alimentation durable

Gaspillage alimentaire : contexte, impacts, enjeux

Prendre conscience du gaspillage alimentaire, de comprendre sa complexité, ses causes et ses impacts.

- Définir le gaspillage alimentaire
- Nommer les causes du gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne alimentaire
- Définir le cadre législatif de la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Expliquer les enjeux liés à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Ajuster les grammages : préparation et service

Pouvoir ajuster les grammages produits, livrés ou servis sur les restaurants collectifs pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

- Adapter les portions servies aux convives selon leur âge, leur faim et leurs besoins
- Echanger sur les moyens de prendre en compte la faim et les besoins des convives avant, pendant et après le service
- Mesurer l'impact de certaines pratiques sur le risque de surproduction (respect strict des grammages GEM-RCN, non distinction des différentes catégories de convives lors de la production, etc.)

Le rôle de l'équipe éducative et de restauration

Co-construire avec les équipes un guide de bonnes pratiques pour réduire le gaspillage en restauration scolaire afin de les rendre acteur-ric-e-s de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

- Repérer les situations génératrices de gaspillage alimentaire en restauration collective accueillant des enfants
- Réfléchir à la posture, au style éducatif et aux bonnes pratiques à adopter par l'équipe éducative et de restauration pour limiter le gaspillage alimentaire
- Elaborer en groupe un guide bonnes pratiques pour réduire le gaspillage alimentaire



Repas végétariens en restauration collective

Avoir les clés pour faciliter l'introduction des repas végétariens en restauration collective



Formation INTRA - Présentiel
1,5 jours (soit 10,5 heures)



1 425 € TTC
(hors forfait déplacement-hébergement)



Public : Chargé-e de projets, personnel de cuisine, référent technique restauration, personnel de santé, personnel pédagogique, responsable de service, personnel d'encadrement, personnel de service, gestionnaire, élu-e



Pré-requis : Maîtrise des savoirs de base en français (à l'oral et à l'écrit)

Programme et objectifs

Alimentation durable et restauration collective

Apporter une information générale sur les enjeux de l'alimentation durable et le rôle de la restauration collective et faire le lien avec la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.

- Définir l'alimentation durable et citer ses enjeux
- Identifier l'évolution des recommandations nutritionnelles et du PNNS
- Décrire les mesures de la loi EGalim en restauration collective
- Souligner le rôle de la restauration collective comme acteur clé de la politique nationale relative à l'alimentation durable

Menus végétariens

Pourquoi et comment dépasser les freins à l'introduction de repas végétariens auprès du personnel et des convives et comment introduire ces repas en restauration collective ?

- Evolution de la consommation, de la production et des représentations des produits animaux en France et dans le monde
- Définir le repas végétarien selon la loi EGalim
- Dépasser les freins à la mise en place d'un repas végétarien en restauration collective
- Composer un menu végétarien de bonne qualité nutritionnelle
- Lister les ingrédients à valoriser et des recettes associées
- Composer un menu à partir de sa composante végétale
- Repérer les leviers permettant de limiter le gaspillage alimentaire
- Communiquer auprès des convives sur les atouts de ces repas
- Préparer un plan d'introduction des protéines végétales en restauration collective

Modules complémentaires

Appuyer une dynamique de lutte contre le gaspillage alimentaire sur un établissement

Accompagner le changement

Se préparer à accompagner un site de restauration collective dans son projet de lutte contre le gaspillage alimentaire en abordant les étapes préconisées et en leur donnant les clés pour engager l'équipe projet vers le changement.



Formation INTRA - Présentiel ou distanciel
1 jour (soit 7 heures)



950 € TTC
(hors forfait déplacement-hébergement)



Public : Chargé-e de projets, chargé-e de prévention déchets, personnel de cuisine, référent technique restauration, personnel de santé, personnel pédagogique, responsable de service, personnel d'encadrement, personnel de service



Pré-requis :

- ✓ Maîtrise des savoirs de base en français (à l'oral et à l'écrit)
- ✓ Avoir suivi la formation « Les bases de la lutte contre le gaspillage alimentaire »

Objectifs

- Décrire le processus de changement, ses principaux freins et quelques leviers pour les dépasser (démarche engageante)
- Repérer les étapes permettant d'accompagner un établissement dans un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire
- Se préparer à répondre aux principales objections émises par les membres de l'équipe projet

Modules complémentaires

Appuyer une dynamique de lutte contre le gaspillage alimentaire sur un établissement

Construire des menus durables

Avoir les clés pour proposer des menus durables, c'est-à-dire qui limitent le gaspillage alimentaire, favorisent les protéines végétales et intègrent des produits bios, locaux et de qualité tout en maîtrisant le budget denrées.



Formation INTRA - Présentiel ou distanciel
0,5 jour (soit 3,5 heures)



500 € TTC
(hors forfait déplacement-hébergement)



Public : Chargé-e de projets, personnel de cuisine, gestionnaire, personnel de santé, responsable des achats, responsable de service



Pré-requis :

- ✓ Maîtrise des savoirs de base en français (à l'oral et à l'écrit)
- ✓ Avoir suivi la formation « Les bases de la lutte contre le gaspillage alimentaire »

Objectifs

- Adapter un menu pour limiter les risques de gaspillage alimentaire
- Construire un menu durable tout en maîtrisant son budget et l'équilibre alimentaire



Modules complémentaires

Appuyer une dynamique de lutte contre le gaspillage alimentaire sur un établissement

Sensibiliser les convives

Avoir les clés pour choisir les outils de sensibilisation des convives de la restauration collective (enfants, adultes) et leur permettre d'expérimenter et de découvrir des activités et jeux.



Formation INTRA - Présentiel ou distanciel
0,5 jour (soit 3,5 heures)



500 € TTC
(hors forfait déplacement-hébergement)



Public : Chargé-e de projets, chargé-e de prévention déchets, personnel de cuisine, référent technique restauration, personnel de santé, personnel pédagogique, responsable de service, personnel d'encadrement, personnel de service



Pré-requis :

- ✓ Maîtrise des savoirs de base en français (à l'oral et à l'écrit)
- ✓ Avoir suivi la formation « Les bases de la lutte contre le gaspillage alimentaire »

Objectifs

- Définir et classer les techniques permettant de sensibiliser un public cible sur le gaspillage alimentaire
- Découvrir ou expérimenter au moins 5 outils
- Choisir des outils à déployer dans un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire en fonction des objectifs visés

Modules complémentaires

Appuyer une dynamique de lutte contre le gaspillage alimentaire sur un établissement

Adapter son cahier des charges

Intégrer la lutte contre le gaspillage alimentaire dans son cahier des charges pour appuyer une dynamique sur un établissement.



Formation INTRA - Présentiel ou distanciel
0,5 jour (soit 3,5 heures)



500 € TTC
(hors forfait déplacement-hébergement)



Public : Chargé-e de projets, élu-e, gestionnaire, responsable des achats, responsable de service

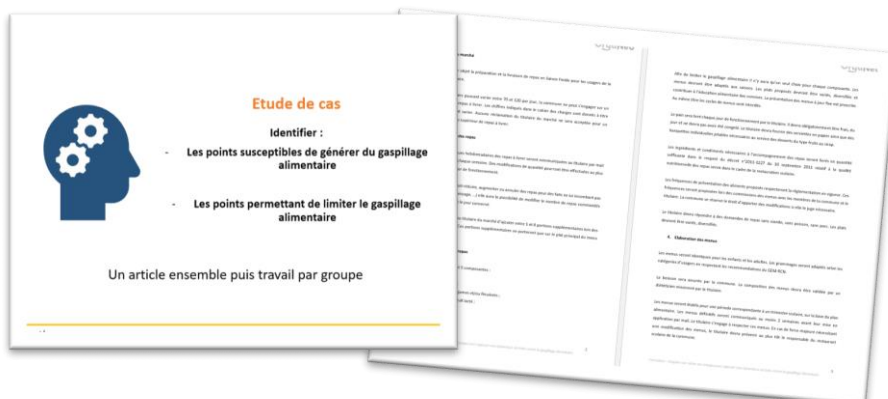


Pré-requis :

- ✓ Maîtrise des savoirs de base en français (à l'oral et à l'écrit)
- ✓ Avoir mis en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire sur son établissement
- ✓ Avoir déjà rédigé ou participé à la rédaction d'un cahier des charges pour la restauration collective scolaire

Objectifs

- Identifier les points d'un cahier des charges susceptibles de générer du gaspillage alimentaire
- Formuler son cahier des charges de manière à réduire le gaspillage alimentaire en travaillant avec le prestataire



Modules complémentaires

Appuyer une dynamique de lutte contre le gaspillage alimentaire sur un établissement

Le don

Connaître les étapes clés pour mettre en place le don en restauration collective.



Formation INTRA - Présentiel
0,5 jour (soit 3,5 heures)



500 € TTC
(hors forfait déplacement-hébergement)



Public : Chargé-e de projets, élu-e, gestionnaire, personnel de cuisine, responsable de service

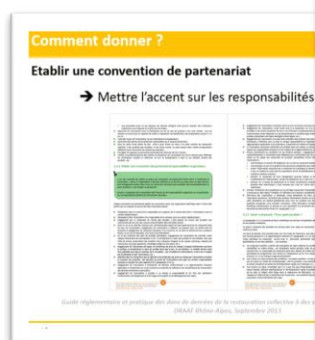


Pré-requis :

- ✓ Maîtrise des savoirs de base en français (à l'oral et à l'écrit)
- ✓ Avoir mis en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire sur son établissement

Objectifs

- Identifier les enjeux du don alimentaire en restauration collective
- Piloter les différentes étapes de la mise en place d'une convention de don
- Maîtriser la réglementation en matière d'hygiène et de responsabilité



Modules complémentaires

Appuyer une dynamique de lutte contre le gaspillage alimentaire
sur un établissement

Manger avec les 5 sens

Apporter aux stagiaires des connaissances sur le rôle des 5 sens pendant le repas et leur fonctionnement, leur donner des outils pour mettre en place des ateliers du goût autour des 5 sens.



Formation INTRA - Présentiel

0,5 jour (soit 3,5 heures)



500 € TTC

(hors forfait déplacement-hébergement)



Public : Chargé-e de projets, personnel de cuisine, personnel de santé, personnel pédagogique, responsable de service, personnel d'encadrement, personnel de service



Pré-requis : Maîtrise des savoirs de base en français (à l'oral et à l'écrit)

Objectifs

- Identifier le rôle et le fonctionnement des 5 sens qui interviennent lors d'une dégustation
- Décrire quelques ateliers du goût expérimentés pendant la séance
- Elaborer un programme d'ateliers permettant aux participants d'observer le rôle des 5 sens dans la dégustation



Règlement de nos formations

Version du 20/09/2022

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.6352-1 du Code du travail. Il s'applique à tou-te-s les stagiaires, et ce pour la durée de la formation suivie.

Article 2 - Règles générales

Chaque stagiaire s'engage à respecter les conditions générales de délivrance des formations, ainsi que l'ensemble des règles liées à l'utilisation des différents services d'OrgaNeo.

Les stagiaires sont tenus de respecter les horaires de formation fixés par l'organisme de formation et portés à leur connaissance. En cas d'absence ou de retard, le/la stagiaire en avertit le prestataire.

Chaque stagiaire doit obligatoirement signer, à chaque demi-journée, la feuille d'émargement présentée par l'intervenant-e.

Les stagiaires sont invité-e-s à se présenter sur le lieu de formation en tenue décente et à avoir un comportement correct à l'égard de toute personne présente sur le site. Ils/Elles doivent notamment veiller à respecter l'environnement de travail du personnel du site sur lequel se déroule la formation à laquelle ils/elles participent.

Il est formellement interdit aux stagiaires :

- D'avoir un comportement irrespectueux à l'égard de l'ensemble des personnels ou des autres stagiaires, quel que soit le moyen de communication utilisé (téléphone, mail, forum, classe virtuelle, etc.) ;
- D'utiliser les services mis à disposition à des fins illégales ;
- D'introduire des boissons alcoolisées dans les locaux de l'organisme ;
- De se présenter aux formations en état d'ébriété ;
- De perturber le bon déroulement de la formation par un comportement inapproprié ;
- De céder à titre gratuit ou payant ses identifiants d'accès aux ressources numériques mise à disposition par OrgaNeo à un tiers ;
- De diffuser au public les contenus pédagogiques fournis ;
- De diffuser des coordonnées des intervenant-e-s ou des autres stagiaires sans leur accord.

Article 3 - Maintien du matériel en bon état

Chaque stagiaire a l'obligation de conserver en bon état le matériel utilisé lors 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.

Suivant la formation suivie les stagiaires peuvent être tenus de consacrer un temps nécessaire à l'entretien ou au nettoyage du matériel.

Toute anomalie dans le fonctionnement des machines et du matériel et tout incident doivent être immédiatement signalés à l'intervenant-e qui a en charge la formation suivie.

Article 4 - 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 un site autre que celui de l'organisme de formation, les consignes générales et particulières de sécurité applicables sont celles du site accueillant la formation.

Tout accident ou incident survenu à l'occasion ou en cours de formation doit être immédiatement déclaré par le/la stagiaire accidenté-e ou les personnes témoins de l'accident au responsable d'OrgaNeo.

Article 5 - Mise à disposition du règlement intérieur

Le présent règlement est disponible sur l'extranet d'OrgaNeo. Il est mis à disposition de chaque stagiaire au plus tard le premier jour de la formation.

Article 6 - Propriété intellectuelle et droit d'auteur

Les supports de formation, quelle qu'en soit la forme (papier, numérique, électronique, etc.), sont protégés par la propriété intellectuelle et le droit d'auteur. Leur reproduction, partielle ou totale, ne peut être effectuée sans l'accord de la société. Le/La client-e s'engage à ne pas utiliser, transmettre ou reproduire tout ou partie de ces documents en vue de l'organisation ou de l'animation de formations.

Article 7 - Informatique et libertés

Les informations à caractère personnel communiquées par le/la stagiaire-e à OrgaNeo sont utiles pour le traitement de l'inscription ainsi que pour la constitution d'un fichier clientèle pour des prospections commerciales. Suivant le règlement général sur la protection des données (RGPD), le/la client-e dispose d'un droit d'accès, de rectification, d'opposition et de portabilité des données personnelles le/la concernant.

Article 8 - Harcèlement moral et sexuel

Article 222-33-2 du code pénal :

Le fait de harceler une personne par des propos ou comportements répétés ayant pour objet ou pour effet une dégradation de ses conditions de vie se traduisant par une altération de sa santé physique ou mentale est puni d'un an d'emprisonnement et de 15 000 € d'amende lorsque ces faits ont causé une incapacité totale de travail inférieure ou égale à huit jours ou n'ont entraîné aucune incapacité de travail.

L'infraction est également constituée :

- a) Lorsque ces propos ou comportements sont imposés à une même victime par plusieurs personnes, de manière concertée ou à l'instigation de l'une d'elles, alors même que chacune de ces personnes n'a pas agi de façon répétée ;
- b) Lorsque ces propos ou comportements sont imposés à une même victime, successivement, par plusieurs personnes qui, même en l'absence de concertation, savent que ces propos ou comportements caractérisent une répétition.

Les faits mentionnés aux premier à quatrième alinéas sont punis de deux ans d'emprisonnement et de 30 000 € d'amende :

- 1° Lorsqu'ils ont causé une incapacité totale de travail supérieure à huit jours ;
- 2° Lorsqu'ils ont été commis sur un mineur ;
- 3° Lorsqu'ils ont été commis sur une personne dont la particulière vulnérabilité, due à son âge, à une maladie, à une infirmité, à une déficience physique ou psychique ou à un état de grossesse, est apparente ou connue de leur auteur ;
- 4° Lorsqu'ils ont été commis par l'utilisation d'un service de communication au public en ligne ou par le biais d'un support numérique ou électronique ;
- 5° Lorsqu'un mineur était présent et y a assisté.

Les faits mentionnés aux premier à quatrième alinéas sont punis de trois ans d'emprisonnement et de 45 000 € d'amende lorsqu'ils sont commis dans deux des circonstances mentionnées aux 1° à 5°.

Article 222-33 du code Pénal :

I. - Le harcèlement sexuel est le fait d'imposer à une personne, de façon répétée, des propos ou comportements à connotation sexuelle ou sexiste qui soit portent atteinte à sa dignité en raison de leur caractère dégradant ou humiliant, soit créent à son encontre une situation intimidante, hostile ou offensante.

L'infraction est également constituée :

- 1° Lorsque ces propos ou comportements sont imposés à une même victime par plusieurs personnes, de manière concertée ou à l'instigation de l'une d'elles, alors même que chacune de ces personnes n'a pas agi de façon répétée ;
 - 2° Lorsque ces propos ou comportements sont imposés à une même victime, successivement, par plusieurs personnes qui, même en l'absence de concertation, savent que ces propos ou comportements caractérisent une répétition.
- II. - Est assimilé au harcèlement sexuel le fait, même non répété, d'user de toute forme de pression grave dans le but réel ou apparent d'obtenir un acte de nature sexuelle, que celui-ci soit recherché au profit de l'auteur des faits ou au profit d'un tiers.

III. - Les faits mentionnés aux I et II sont punis de deux ans d'emprisonnement et de 30 000 € d'amende. Ces peines sont portées à trois ans d'emprisonnement et 45 000 € d'amende lorsque les faits sont commis :

1° Par une personne qui abuse de l'autorité que lui confèrent ses fonctions ;

2° Sur un mineur de quinze ans ;

3° Sur une personne dont la particulière vulnérabilité, due à son âge, à une maladie, à une infirmité, à une déficience physique ou psychique ou à un état de grossesse, est apparente ou connue de leur auteur ;

4° Sur une personne dont la particulière vulnérabilité ou dépendance résultant de la précarité de sa situation économique ou sociale est apparente ou connue de leur auteur ;

5° Par plusieurs personnes agissant en qualité d'auteur ou de complice ;

6° Par l'utilisation d'un service de communication au public en ligne ou par le biais d'un support numérique ou électronique ;

7° Alors qu'un mineur était présent et y a assisté ;

8° Par un ascendant ou par toute autre personne ayant sur la victime une autorité de droit ou de fait.

Article 9 - Sanctions

Tout agissement considéré comme fautif par la direction d'OrgaNeo 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 la direction d'OrgaNeo ;

•Blâme ;

•Suspension temporaire ou définitive d'accès à tout ou partie des services proposés par OrgaNeo ;

•Exclusion définitive de la formation.

Article 10 - Procédure disciplinaire

Aucune sanction ne peut être infligée au stagiaire sans qu'il/elle ne soit informé-e dans le même temps et par écrit des griefs retenus contre lui/elle. Lorsque OrgaNeo envisage une prise de sanction, le/la stagiaire est convoqué-e par lettre recommandée avec accusé de réception ou remise à l'intéressé-e 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/ de la stagiaire pour la suite de la formation.

Au cours de l'entretien, le/la stagiaire a la possibilité de se faire assister par une personne de son choix, stagiaire ou salarié-e 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/à la stagiaire : il/elle 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 OrgaNeo, aucune sanction définitive relative à l'agissement fautif à l'origine de cette exclusion ne peut être prise sans que le/la stagiaire n'ait été au préalable informé-e des griefs retenus contre lui/elle et, éventuellement, qu'il/elle ait été convoqué-e à un entretien et ait eu la possibilité de s'expliquer devant une 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/ à la stagiaire sous forme de lettre recommandée, ou d'une lettre remise contre décharge. OrgaNeo informe concomitamment l'employeur, et éventuellement l'organisme paritaire prenant à sa charge les frais de formation, de la sanction prise.

Article 11 - Responsabilité d'OrgaNeo en cas de vol ou endommagement de biens personnels des stagiaires

OrgaNeo décline toute responsabilité en cas de perte, vol ou de détérioration d'objets personnels de toute nature déposés par les stagiaires dans son enceinte ou celle du site de formation (salle de formation, locaux administratifs, parc de stationnement, etc.)

Le présent règlement intérieur entre en application à compter du 20/09/2022.

Alan LE JELOUX, Directeur

OrgaNeo

SAS au capital de 18 180 €

7 avenue de Blida 57000 METZ

RCS METZ 539 894 899

OrgaNeo

formation@organeo.com

03 87 71 78 59

www.organeo.com



OrgaNeo, SAS au capital de 18180 € - www.organeo.com - contact@organeo.com

7 avenue de Blida 57000 METZ France - tel 03 87 71 78 59

RCS METZ TI SIREN 539894899 - APE 74.90B - Numéro fiscal pour ventes FR49539894899

N° d'activité de centre de formation 41570335057 du 13/05/2014

Référence DataDock 0008694 /Code CPF 284034

Nos centres de formation sont certifiés QUALIOP1 pour les actions de formation : FR065650-1