organeo

OCT
2026

Catalogue de formation

RESTAURATION COLLECTIVE ET ALIMENTATION DURABLE

Lutter contre le gaspillage alimentaire
Aller vers une alimentation durable
Communiquer et sensibiliser



Table des matières

QUI SOMMES-NOUS ? **03**

NOS INTERVENANTS **04**

NOS FORMATIONS **5**

Présentation **6**

Modules de formation **9**

PRATIQUE **19**

Règlement de nos formations **20**

Contact **24**

À Propos

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 vos 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 :

Qualiopi processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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



À Propos

NOS INTERVENANT·E·S



Marion LECERF

RESPONSABLE FORMATION - RÉFÉRENTE HANDICAP
CONSULTANTE EN ALIMENTATION DURABLE

J'assure la gestion administrative des formations et 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 et l'alimentation durable.



Nicolas MORTAS

INGÉNIEUR AGRONOME - CO-FONDATEUR D'ORGANEO
CONSULTANT EN ALIMENTATION DURABLE

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 2012 avec mes associés.



Julie BORDONNÉ

INGÉNIEURE AGROALIMENTAIRE
CONSULTANTE EN ALIMENTATION DURABLE

J'accompagne les établissements dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et la mise en oeuvre des obligations EGAlim. J'interviens auprès des convives pour des actions de sensibilisation autour de l'alimentation durable.



Nos formations

Présentation

DE NOS FORMATIONS



OBJECTIFS

Nos formations ont pour objectifs de donner les clés aux acteurs de la restauration collective pour :

- **Améliorer** leurs pratiques
- **Réduire** le gaspillage alimentaire
- **Aller vers** une alimentation durable



PUBLICS

Nos formations s'adressent :

- Aux acteurs de la restauration collective
- Aux acteurs en lien avec la restauration collective
- Aux acteurs de la prévention des déchets



MÉTHODES ET OUTILS 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, brainstormings et 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.**



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.**

Ce catalogue vous présente des formations INTRA (au sein d'une même structure). Nous proposons certaines de ces formations au format INTER (mutualisées entre plusieurs structures) au cours de l'année. Vous trouverez toutes les informations sur nos formations INTER sur notre site internet.



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.



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**
- **Attestation de présence**



TARIFS

Contactez-nous pour obtenir un devis correspondant au programme de votre choix et à vos attentes. Pour information, nos tarifs sont établis sur la base suivante :

1 JOURNÉE : 1260 € TTC
ET ½ JOURNÉE : 660 € TTC

Les tarifs indiqués pour les formations sont hors frais de déplacement / hébergement de l'intervenant·e.

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

Contactez-nous :

formation@organeo.com • 09 72 19 68 66

Nous traitons vos demandes sous 10 jours ouvrés en moyenne.

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.

Marion LECERF

RESPONSABLE FORMATION
RÉFÉRENTE HANDICAP

formation@organeo.com
09 72 19 68 66

CONTENU

Ce catalogue présente nos modules de formation. Afin de construire le parcours qui répond à vos attentes, nous vous invitons à combiner les modules de votre choix.

Vous hésitez sur les modules à intégrer à votre formation ? Vous souhaitez en savoir plus sur les programmes détaillés ou traiter un sujet qui n'est pas abordé ? Contactez-nous !

NOS STAGIAIRES EN PARLENT

Des informations qui permettent vraiment une prise de conscience des enjeux.

CLAIRE R.

Formation très claire et enrichissante. personnellement et professionnellement.

MARJORIE S.

Jeux ludiques pour faire comprendre. Beaucoup d'échanges ouverts et de compréhension du sujet.

VANESSA R.

Formation très enrichissante dans une bonne ambiance. Bravo et merci.

NOURIA G.

Les points forts de cette formation sont les échanges avec les participants, le côté pratique avec les ateliers en groupe, les mises en contexte.

RÔMULO D.

9/10

C'est la note moyenne attribuée par nos 411 stagiaires en 2025 à nos sessions de formation à l'alimentation durable et à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

MODULE #01

Alimentation durable et gaspillage alimentaire

Ce module constitue la base de nos formations. Combinez-le avec nos autres modules pour construire le parcours répondant à vos attentes et objectifs.

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

PRÉ-REQUIS

- Maîtriser le français (à l'oral et à l'écrit)
- Connaître le fonctionnement de la restauration collective

OBJECTIFS

- Définir l'alimentation durable et le gaspillage alimentaire
- Citer leurs enjeux environnementaux, économiques, sanitaires et sociaux
- Mettre en perspective ces enjeux avec le cadre législtatif et le travail quotidien en restauration collective
- Nommer les causes et les chiffres du gaspillage alimentaire, tout au long de la chaîne alimentaire

Ce module est également disponible en e-learning !

Ce module de formation peut être intégré en e-learning à votre parcours. Les avantages :

- Un premier module à réaliser à votre rythme en amont des modules suivants
- Une mise disposition de celui-ci durant 3 mois après les derniers modules de formation

Pré-requis : chaque personne inscrite devra posséder une adresse mail unique et avoir accès à un ordinateur avec une connexion internet permettant de suivre ce module.

PROGRAMME

- Définition de l'alimentation durable, impacts de la production alimentaire, enjeux
- Empreinte carbone de notre alimentation et végétalisation de nos repas (jeu des gaz à effet de serre)
- Enjeux nutritionnels et de santé, PNNS (Programme National Nutrition Santé), produits ultra transformés
- Produits durables et de qualité en restauration collective (jeu des labels)
- Définition du gaspillage alimentaire, chiffres clés et enjeux
- Cadre législatif de la lutte contre le gaspillage alimentaire et label anti-gaspi national

MODULE #02

Diagnostic quantitatif : réaliser une campagne de pesées et traiter les données

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

PRÉ-REQUIS

- Maîtriser le français (à l'oral et à l'écrit)
- Avoir suivi le module « Alimentation durable et gaspillage alimentaire »

OBJECTIFS

- Préparer un protocole de pesées sur un établissement de restauration, en prenant en compte ses contraintes
- Calculer les indicateurs clés du gaspillage alimentaire
- Citer les principaux indicateurs du gaspillage alimentaire en restauration collective

PROGRAMME

- Mise en situation : campagne de pesées en restauration collective
- Rappel du contexte législatif et réglementaire
- Organisation : matériel, modalités de tri, équipe projet, méthode
- Points de vigilance en cuisine et en salle
- Erreurs de pesées les plus fréquentes
- Identification et calcul des indicateurs clés du gaspillage alimentaire
- OptiCompost : application pour traiter les données de pesées



MODULE #03

Diagnostic qualitatif : bonnes pratiques pour réduire le gaspillage alimentaire

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

PRÉ-REQUIS

- Maîtriser le français (à l'oral et à l'écrit)
- Avoir suivi le module « Alimentation durable et gaspillage alimentaire »

OBJECTIFS

- Identifier les améliorations possibles dans un menu proposé en restauration collective
- Adapter les portions servies selon l'âge, la faim et les besoins des convives
- Analyser le fonctionnement d'un service de restauration collective
- Citer les pratiques permettant de réduire le gaspillage alimentaire

PROGRAMME

- Structure et présentation des menus en restauration collective
- Gestion des effectifs
- Mise en situation : comparaison de plateaux servis selon les recommandations du GEM-RCN
- Pratiques permettant de réduire le gaspillage alimentaire dans le respect des recommandations nutritionnelles
- Formaliser le diagnostic (grille d'analyse OrgaNeo et OptiCompost)



MODULE #04

Accompagner les convives pendant le repas

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

PRÉ-REQUIS

- Maîtriser le français (à l'oral et à l'écrit)
- Avoir suivi le module « Alimentation durable et gaspillage alimentaire »

OBJECTIFS

- Réfléchir à la posture et aux bonnes pratiques à adopter par l'équipe éducative et de restauration pour limiter le gaspillage alimentaire
- Accompagner les convives vers les bonnes pratiques pour limiter le gaspillage alimentaire
- S'approprier un guide de bonnes pratiques

PROGRAMME

- Contexte des repas en restauration scolaire
- Description du convive idéal
- Attitude à adopter pour accompagner les convives
- Analyse d'un guide des bonnes pratiques et proposition d'améliorations



MODULE #05

Sensibiliser son public au gaspillage alimentaire

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

PRÉ-REQUIS

- Maîtriser le français (à l'oral et à l'écrit)
- Avoir suivi le module « Alimentation durable et gaspillage alimentaire »

OBJECTIFS

- Définir et classer les techniques permettant de sensibiliser un public cible sur le gaspillage alimentaire
- Découvrir et expérimenter différents outils
- Choisir des outils à déployer dans un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire

PROGRAMME

- Définition de la sensibilisation et des publics cibles
- La communication passive : définition et exemples
- La communication active : définition et exemples
- Présentation et tests d'outils de sensibilisation
- Implication et démarche engageante
- Aménagements et nudges, outils numériques
- Elaborer et animer des actions de sensibilisation



MODULE #06

Manger avec les 5 sens

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

PRÉ-REQUIS

- Maîtriser le français (à l'oral et à l'écrit)
- Avoir suivi le module « Alimentation durable et gaspillage alimentaire »

OBJECTIFS

- Identifier le rôle et le fonctionnement des 5 sens qui interviennent lors du repas
- Définir l'éducation au goût
- Découvrir et expérimenter des outils d'éducation au goût

PROGRAMME

- Atelier : les seuils de perception
- Identification, rôle et fonctionnement des 5 sens
- Atelier : dégustation en pleine conscience
- L'éducation au goût
- Construire des ateliers d'éducation au goût



MODULE #07

Accompagner le changement : les fondamentaux

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

PRÉ-REQUIS

- Maîtriser le français à l'oral et à l'écrit
- Avoir suivi les modules "Alimentation durable et gaspillage alimentaire", "Diagnostic quantitatif" et "Diagnostic qualitatif"

OBJECTIFS

- Définir le changement et identifier ses différents stades
- Identifier les freins au changement
- Connaître les différents types d'objections et les gérer
- Connaître les étapes pour accompagner un établissement dans un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire

PROGRAMME

- Définition du changement
- Les freins au changement : les "dragons de l'inaction" en restauration collective
- Les stades et leviers du changement
- Prendre en compte les caractéristiques du récepteur : la méthode DISC
- Les nudges en restauration collective
- Les normes sociales et personnelles
- Gérer les objections



MODULE #08

Accompagner le changement : de la formation à l'action

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

PRÉ-REQUIS

- Maîtriser le français à l'oral et à l'écrit
- Avoir suivi le module "Accompagner le changement : les fondamentaux"

OBJECTIFS

- Mettre en oeuvre les connaissances acquises dans les modules précédents
- Se préparer à accompagner des établissements de restauration collective dans leur projet de réduction du gaspillage alimentaire

PROGRAMME

Jeux de rôles inspirés de situations réelles (en fonction de la composition du groupe) :

- Présenter l'accompagnement à une équipe projet
- Présenter les résultats de la campagne de pesées et établir un plan d'actions
- Etablir les préconisations pour un établissement de restauration collective



MODULE #09

Menus équilibrés et durables

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

PRÉ-REQUIS

- Maîtriser le français à l'oral et à l'écrit
- Avoir suivi le module "Alimentation durable et gaspillage alimentaire"

Ce module sera prochainement disponible en e-learning !

OBJECTIFS

- Définir un menu équilibré
- Citer les éléments clés du GEM-RCN
- Définir et construire un repas végétarien
- Utiliser un plan alimentaire

PROGRAMME

- Rappels sur l'alimentation durable en restauration collective
- Equilibre alimentaire : familles d'aliments, PNNS et structure des menus en restauration collective
- Les préconisations du GEM-RCN
- Repas végétariens : définition, obligations, teneur en protéines
- Menus équilibrés et durables en restauration collective
- Outil pratique : le plan alimentaire



MODULE #10

Intégrer l'anti-gaspillage dans son cahier des charges

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

PRÉ-REQUIS

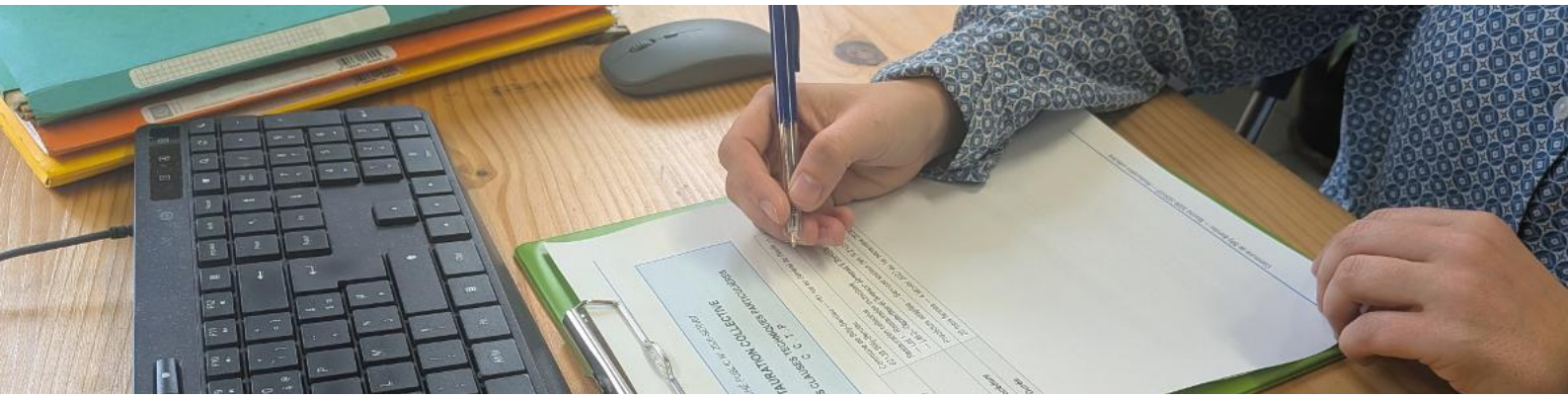
- Maîtriser le français à l'oral et à l'écrit
- Avoir suivi le module "Alimentation durable et gaspillage alimentaire"
- Etre en charge du marché de restauration collective pour sa structure

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 de restauration

PROGRAMME

- Echanges autour d'articles d'un cahier des charges fictif
- Echanges autour du cahier des charges des participants





Pratique

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

Contactez-nous

formation@organeo.com

09 72 19 68 66

www.organeo.com

Bliiida
7 avenue de Blida
57000 METZ

Une équipe disponible pour vous accompagner à chaque étape.

N'hésitez pas à nous contacter, nous sommes là pour répondre à toutes vos questions.

OCT
2026

OrgaNeo, SAS au capital de 18180 € - www.organeo.com - contact@organeo.com
7 avenue de Blida 57000 METZ France - tel 09 72 19 68 66
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
Notre organisme de formation est certifié QUALIOPI pour les actions de formation