

A nous renvoyer **intégralement complété**, signé, **ni Accusé Réception ni recommandé** *



E F P M
ECOLE DE FORMATION DE PIZZAIOLO MILLAU
Mr SAUX PICART RAYMOND
Organisme de formation professionnelle n°73 12 00512 12
61 bd de l'Ayrolle 12100 MILLAU
Tel. 06 52 26 46 24 Fax : 0955618918
Courriel : contact@ecoleformationpizzaiolo.fr
<http://www.ecoleformationpizzaiolo.fr>



DEMANDE D'INSCRIPTION
FORMATION "PIZZAIOLO"

Nom* : Prénom* : Date de Naissance* :

Adresse complète* :

Nom et coordonnées de l'entreprise dont vous êtes le patron* :

Compte Facebook :

APE : Siret :

Téléphone fixe* et portable* :

E-mail en **MAJUSCULE pour la lisibilité et OBLIGATOIRE pour la confirmation d'inscription*** :
.....

Situation professionnelle actuelle **précise*** (lieu, entreprise, fonction) :

Projet suite à la formation* :

Qui finance le stage, organisme de financement ou vous?* :

Je souhaite m'inscrire pour le stage de Pizzaiolo, d'une durée de 5 jours, soit 40 heures, au tarif de 910€
du.....au.....

- Je joins un chèque* de garantie de 910€ (encaissé à la fin de la formation) à l'ordre de : Pizza Miam Miam Millau
- Je joins aussi une photocopie de ma carte d'identité recto verso*
- Soyez sur de l'accord de votre financement avant de vous inscrire à la formation.*
- ATTENTION vous n'êtes pas censé vous désister de cette inscription pour une autre raison que la force majeure.

Je soussigné accepter les conditions générales, avoir perçu le règlement intérieur et faire parvenir le contrat ou la convention, suivant mon cas, de formation professionnelle ci-dessous avec cette inscription.

(*) **Obligatoire sinon l'inscription ne sera pas prise en compte**

A*

Le*

Signature* :

A envoyer à votre organisme de financement



E F P M
ECOLE DE FORMATION DE PIZZAIOLO MILLAU
Mr SAUX PICART RAYMOND
Organisme de formation professionnelle n°73 12 00512 12
61 bd de l'Ayrolle 12100 MILLAU
06 52 26 46 24 Fax : 0955618918
Courriel : contact@ecoleformationpizzaiolo.fr
<http://www.ecoleformationpizzaiolo.fr>



Devis formation Pizzaiolo

Concernant Mr Mme Melle

Intitulé formation : Pizzaiolo

Qualification de la formation : aucune

Niveau d'entrée : savoir compter et lire en français

Niveau de sortie : environ trois mois d'expérience de salarié pizzaiolo

Organisme : Ecole de Formation de Pizzaiolo Millau

Numéro de téléphone : 06 52 26 46 24

Adresse : 61 bd de l'Ayrolle 12100 Millau

E – courrier : contact@ecoleformationpizzaiolo.fr

Déclaration d'existence à la préfecture de l'Aveyron : n° 73 12 00512 12

Lieu de la formation : 61 bd de l'Ayrolle 12100 Millau

N° Siret : 393 749 296 00025

APE : 158 B NAF 3610C

Formateur Maître Artisan Pizzaiolo: Saux Picart Raymond

Durée de la formation : 40h00

Dont heures en centre : 40h00 (La formation se déroule dans la pizzeria)

Durée hebdomadaire : 40h00

Coût de la formation : 910 € par stagiaire.

Coût horaire : 22.75 Euros

TVA : non assujetti

Horaires : de 8h30 à 16h30 pose dégustation pédagogique vers 12h30

Date de début de la formation :

Date de fin de la formation:

Cachet de l'organisme de formation

Date :

PIZZA MIAM MIAM
GIROPHARE - BD de L'AYROLLE
12100 MILLAU - Tél. 05 65 60 07 77
Siret 393 749 296 00025

Nom et signature du responsable :

SAUX PICART Raymond



E F P M
ECOLE DE FORMATION DE PIZZAIOLO MILLAU
Mr SAUX PICART RAYMOND
Organisme de formation professionnelle n°73 12 00512 12
61 bd de l'Ayrolle 12100 MILLAU
06 52 26 46 24 Fax : 0955618918
Courriel : contact@ecoleformationpizzaiolo.fr
<http://www.ecoleformationpizzaiolo.fr>



CONTRAT DE FORMATION PROFESSIONNELLE

Conclue, en application des dispositions de l'article L 6353-3 et suivants du Code du travail portant organisation de la formation professionnelle continue dans le cadre de l'éducation permanente.

Entre les soussignés :

1. Ecole de Formation de Pizzaiolo Millau
2. Le stagiaire (Nom et prénom)

Est conclu un contrat de formation professionnelle en application de l'article L 6353-3 du Code du travail.

Article 1 : Objet

En exécution du présent contrat, l'organisme de formation s'engage à organiser l'action de formation intitulée: "Pizzaiolo" et à fournir l'hébergement gratuitement.

Article 2 : Nature et caractéristiques des actions de formation

- L'action de formation entre dans la catégorie des actions d'acquisition, d'adaptation, de prévention, d'entretien, de perfectionnement et de conversion prévue par l'article L.6313-1 du Code du travail.
- Elle a pour objectif de rendre autonome dans la fabrication de pizzas.
- A l'issue de la formation, une attestation de stage sera délivrée au stagiaire.
- Sa durée est fixée à environ 40 heures sur 5 jours de 8h30 à 16h30 du lundi au vendredi.
- Le programme de l'action de formation est le suivant :
 - matériel et HACCP
 - rôle des différents ingrédients
 - fabrication pâte
 - préparation de la pizza
 - autres préparations
 - administratif

Article 3 : Niveau de connaissances préalables nécessaires

Afin de suivre au mieux l'action de formation susvisée et obtenir la ou les qualifications auxquelles elle prépare, le stagiaire est informé qu'il est nécessaire de posséder, avant l'entrée en formation, le niveau de connaissance suivant :

- accessible à tout le monde.

.../...

A nous renvoyer complété et signé ni en AR ni en recommandé

Article 4 : Organisation de l'action de formation

- L'action de formation aura lieu du..... au....., à Millau Aveyron (12)
- Elle est organisée pour un effectif de 4 stagiaires maximum pour plus d'efficacité pédagogique.

Les conditions générales dans lesquelles la formation est dispensée, notamment les moyens pédagogiques et techniques, les modalités de contrôle de connaissances, sont les suivantes :

- Dans la pizzeria à emporter, qui est l'outil de travail du formateur.
 - Support pédagogique mis à jour régulièrement, élaboré par le directeur du stage depuis 2006.
 - Questionnaire à choix multiple à la fin du stage
- Les diplômes, titres ou références de la personne chargée de la formation sont indiqués ci-dessous :
- Artisan pizzaïolo ambulante depuis 1994 sédentaire depuis 1999, directeur de la formation depuis 2006 et Maître Artisan Pizzaïolo depuis 2009 confère une expérience qui donne une formation logique, rigoureuse et cohérente.

Article 5 : Délai de rétractation

Si vous ne voulez plus venir à notre formation au moins dites le c'est tout.

Article 6 : Dispositions financières

- Le prix de l'action de formation est fixé à : 910 € hébergement compris.
- Le stagiaire s'engage à verser à la fin du stage:
 - la totalité du prix susmentionné s'il finance lui-même le prix de la formation.
 - la partie du prix de l'action qui n'est pas prise en charge par l'organisme de financement.
 - la somme intégrale si l'organisme venait à faire défaut.

Article 7 : Interruption du stage

En cas de cessation anticipée de la formation du fait de l'organisme de formation ou l'abandon du stage par le stagiaire pour un autre motif que la force majeure dûment reconnue, le présent contrat est résilié selon les modalités financières suivantes: le remboursement au prorata temporis pour le manquement du fait de l'entreprise et rien dans le cas du stagiaire.

Si le stagiaire est empêché de suivre la formation par suite de force majeure dûment reconnue, le contrat de formation professionnelle est résilié selon les modalités financières suivantes, au prorata temporis de la valeur prévue au présent contrat.

Article 8 : Propriété intellectuelle

L'ensemble des documents fournis lors de la formation restent la propriété de l'organisme de formation ils ne peuvent être ni reproduits ni diffusés sans l'accord écrit de l'organisme de formation

Article 9 : Cas de différend

Si une contestation ou un différend n'ont pu être réglés à l'amiable, le tribunal de Rodez sera seul compétent pour régler le litige.

Fait, en double exemplaire, à Millau, le/...../.....

Pour le stagiaire :

Nom et qualité du signataire

.....

Signature

Pour l'organisme de formation :

Le Directeur formateur

SAUX PICART Raymond – Maître Artisan Pizzaiolo Formateur

PIZZA MIAM MIAM
GIROPHARE - BD de L'AYROLLE
12100 MILLAU - Tél. 05 65 60 08 77
Siret 393 749 296 00003



E F P M
ECOLE DE FORMATION DE PIZZAIOLO MILLAU
Mr SAUX PICART RAYMOND
Organisme de formation professionnelle n°73 12 00512 12
61 bd de l'Ayrolle 12100 MILLAU
06 52 26 46 24 Fax : 0955618918
Courriel : contact@ecoleformationpizzaiolo.fr
<http://www.ecoleformationpizzaiolo.fr>



CONTRAT DE FORMATION PROFESSIONNELLE

Conclue, en application des dispositions de l'article L 6353-1 du Code du travail portant organisation de la formation professionnelle continue dans le cadre de l'éducation permanente.

Entre les soussignés :

1. Ecole de Formation de Pizzaiolo Millau
2. Le stagiaire (Nom et prénom)

Est conclu un contrat de formation professionnelle en application de l'article L 6353-3 du Code du travail.

Article 1 : Objet

En exécution du présent contrat, l'organisme de formation s'engage à organiser l'action de formation intitulée: "Pizzaiolo" et à fournir l'hébergement.

Article 2 : Nature et caractéristiques des actions de formation

- L'action de formation entre dans la catégorie des actions d'acquisition, d'adaptation, de prévention, d'entretien, de perfectionnement et de conversion prévue par l'article L.6313-1 du Code du travail.
- Elle a pour objectif de rendre autonome dans la fabrication de pizzas.
- A l'issue de la formation, une attestation de stage sera délivrée au stagiaire.
- Sa durée est fixée à environ 40 heures sur 5 jours de 8h30 à 16h30 du lundi au vendredi.
- Le programme de l'action de formation est le suivant :
 - matériel et HACCP
 - rôle des différents ingrédients
 - fabrication pâte
 - préparation de la pizza
 - autres préparations
 - administratif

Article 3 : Niveau de connaissances préalables nécessaires

Afin de suivre au mieux l'action de formation susvisée et obtenir la ou les qualifications auxquelles elle prépare, le stagiaire est informé qu'il est nécessaire de posséder, avant l'entrée en formation, le niveau de connaissance suivant :

- accessible à tout le monde.

.../...

A conserver

Article 4 : Organisation de l'action de formation

- L'action de formation aura lieu du..... au....., à Millau Aveyron (12)
- Elle est organisée pour un effectif de 4 stagiaires maximum pour plus d'efficacité pédagogique.

Les conditions générales dans lesquelles la formation est dispensée, notamment les moyens pédagogiques et techniques, les modalités de contrôle de connaissances, sont les suivantes :

- Dans la pizzeria à emporter, qui est l'outil de travail du formateur.
 - Support pédagogique mis à jour régulièrement, élaboré par le directeur du stage.
 - Questionnaire à choix multiple à la fin du stage
- Les diplômes, titres ou références de la personne chargée de la formation sont indiqués ci-dessous :
 - Artisan pizzaiolo ambulant depuis 1994 sédentaire depuis 1999, directeur de la formation depuis 2006 et Maître Artisan Pizzaiolo depuis 2009 confère une expérience qui donne une formation logique, rigoureuse et cohérente.

Article 5 : Délai de rétractation

Si vous ne voulez plus venir à notre formation au moins dites le c'est tout.

Article 6 : Dispositions financières

- Le prix de l'action de formation est fixé à : 910 € hébergement offert.
- Le stagiaire s'engage à verser a la fin du stage:
 - la totalité du prix susmentionné s'il finance lui-même le prix de la formation.
 - la partie du prix de l'action qui n'est pas prise en charge par l'organisme de financement.
 - la somme intégrale si l'organisme venait à faire défaut.

Article 7 : Interruption du stage

En cas de cessation anticipée de la formation du fait de l'organisme de formation ou l'abandon du stage par le stagiaire pour un autre motif que la force majeure dûment reconnue, le présent contrat est résilié selon les modalités financières suivantes: le remboursement au prorata temporis pour le manquement du fait de l'entreprise et rien dans le cas du stagiaire.

Si le stagiaire est empêché de suivre la formation par suite de force majeure dûment reconnue, le contrat de formation professionnelle est résilié selon les modalités financières suivantes, au prorata temporis de la valeur prévue au présent contrat.

Article 8 : Propriété intellectuelle

L'ensemble des documents fournis lors de la formation restent la propriété de l'organisme de formation ils ne peuvent être ni reproduits ni diffusés sans l'accord écrit de l'organisme de formation

Article 9 : Cas de différend

Si une contestation ou un différend n'ont pu être réglés à l'amiable, le tribunal de Rodez sera seul compétent pour régler le litige.

Fait, en double exemplaire, à Millau, le/...../.....

Pour le stagiaire :

Pour l'organisme de formation :

Nom et qualité du signataire

.....

SAUX PICART Raymond – Maître Artisan Pizzaiolo Formateur

Signature



PIZZA MIAM MIAM
GIROPHARE - BD de L'AYROLLE
12:00 MILLAU - Tél. 05 65 60 08 77
Siret 393 749 296 00053

A conserver par l'employeur



E F P M
ECOLE DE FORMATION DE PIZZAIOLO MILLAU
Mr SAUX PICART RAYMOND
Organisme de formation professionnelle n°73 12 00512 12
61 bd de l'Ayrolle 12100 MILLAU
06 52 26 46 24 Fax : 0955618918
Courriel : contact@ecoleformationpizzaiolo.fr
<http://www.ecoleformationpizzaiolo.fr>



CONVENTION DE FORMATION PROFESSIONNELLE

Conclue, en application des dispositions de l'article L 6353-1 du Code du travail
portant organisation de la formation professionnelle continue dans le cadre de l'éducation permanente.

Entre les soussignés :

organisme de formation E.F.P.M enregistré sous le numéro de déclaration d'activité n° 73 12 00512 12 auprès de la Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi de Midi Pyrénées.

et l'entreprise :représentée parest conclue la convention suivante, en application des dispositions du Livre III de la sixième partie du Code du travail portant organisation de la formation professionnelle continue.

Article 1er : Objet de la convention

L' E.F.P.M organisera l'hébergement du stagiaire ainsi que l'action de formation suivante:

- Intitulé du stage : Pizzaiolo
- Objectifs : être autonome dans la fabrication et la vente de pizza
- Programme et méthodes : joints dans le dossier d'inscription accessible sur le site
- Type d'actions de formation : accompagnement, information et conseils dispensés aux créateurs ou repreneurs d'entreprises artisanales
- Dates :
- Durée : 40 heures
- Lieu : 61 boulevard de l'Ayrolle Millau 12100

Article 2 : Effectif formé

L' E.F.P.M accueille un maximum de quatre stagiaires.

Article 3 : Dispositions financières

En contrepartie de l'hébergement du stagiaire et de l'action de formation, l'employeur s'acquittera des coûts suivants :

Frais de formation : coût unitaire H.T 910€ x 1 stagiaire(s) = 910€ HT.

Soit un total de : 910€ H.T.

Sommes versées par l'entreprise à titre d'acomptes (éventuellement) : 0€ H.T.

Sommes restant dues 910€ H.T.

T.V.A. non assujetti «TVA non applicable, article 293B du CGI».

TOTAL GENERAL 910€

Article 4 : Modalités de règlement. Le paiement sera dû à réception de la facture.

Article 5 : Dédit ou abandon. En cas de dédit par l'entreprise à moins de 10 jours francs avant le début de l'action mentionnée à l'article 1er, ou d'abandon en cours de formation par un ou plusieurs stagiaires, l'organisme déduira sur le coût total, les sommes qu'il n'aura pas réellement dépensées ou engagées pour la réalisation de ladite action.

Article 6 : Différends éventuels. Si une contestation ou un différend ne peuvent être réglés à l'amiable, le Tribunal de Rodez sera seul compétent pour régler le litige.

Fait en double exemplaire, à Millau le,

Pour l'entreprise
(nom et qualité du signataire)

Pour l'organisme
Raymond Saux Picart

A nous faire parvenir par votre employeur si besoin



E F P M
ECOLE DE FORMATION DE PIZZAIOLO MILLAU
Mr SAUX PICART RAYMOND
Organisme de formation professionnelle n°73 12 00512 12
61 bd de l'Ayrolle 12100 MILLAU
06 52 26 46 24 Fax : 0955618918
Courriel : contact@ecoleformationpizzaiolo.fr
<http://www.ecoleformationpizzaiolo.fr>



CONVENTION DE FORMATION PROFESSIONNELLE

Conclue, en application des dispositions de l'article L 6353-1 du Code du travail portant organisation de la formation professionnelle continue dans le cadre de l'éducation permanente.

Entre les soussignés :

organisme de formation E.F.P.M enregistré sous le numéro de déclaration d'activité n° 73 12 00512 12 auprès de la Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi de Midi Pyrénées.

et l'entreprise :représentée parest conclue la convention suivante, en application des dispositions du Livre III de la sixième partie du Code du travail portant organisation de la formation professionnelle continue.

Article 1er : Objet de la convention

L' E.F.P.M organisera l'hébergement du stagiaire ainsi que l'action de formation suivante:

- Intitulé du stage : Pizzaiolo
- Objectifs : être autonome dans la fabrication et la vente de pizza
- Programme et méthodes : joints dans le dossier d'inscription accessible sur le site
- Type d'actions de formation : accompagnement, information et conseils dispensés aux créateurs ou repreneurs d'entreprises artisanales
- Dates :
- Durée : 40 heures
- Lieu : 61 boulevard de l'Ayrolle Millau 12100

Article 2 : Effectif formé

L' E.F.P.M accueille un maximum de quatre stagiaires.

Article 3 : Dispositions financières

En contrepartie de l'hébergement du stagiaire et de l'action de formation, l'employeur s'acquittera des coûts suivants :

Frais de formation : coût unitaire H.T 910€ x 1 stagiaire(s) = 910€ HT.

Soit un total de : 910€ H.T.

Sommes versées par l'entreprise à titre d'acomptes (éventuellement) : 0€ H.T.

Sommes restant dues 910€ H.T.

T.V.A. non assujetti «TVA non applicable, article 293B du CGI».

TOTAL GENERAL 910€

Article 4 : Modalités de règlement. Le paiement sera dû à réception de la facture.

Article 5 : Dédit ou abandon. En cas de dédit par l'entreprise à moins de 10 jours francs avant le début de l'action mentionnée à l'article 1er, ou d'abandon en cours de formation par un ou plusieurs stagiaires, l'organisme déduira sur le coût total, les sommes qu'il n'aura pas réellement dépensées ou engagées pour la réalisation de ladite action.

Article 6 : Différends éventuels. Si une contestation ou un différend ne peuvent être réglés à l'amiable, le Tribunal de Rodez sera seul compétent pour régler le litige.

Fait en double exemplaire, à Millau le,

Pour l'entreprise
(nom et qualité du signataire)

Pour l'organisme
Raymond Saux Picart

A envoyer à votre organisme de financement



PLAQUETTE CONTACT ET MODALITES :
 ECOLE DE PIZZAIOLO MILLAU - Mr SAUX PICART R
 Organisme de formation professionnelle n° 73 12 00512 12
 Siret : 393 749 296 00025
 61 bd de l'Ayrolle 12100 MILLAU
 06 52 26 46 24
 Courriel : contact@ecoleformationpizzaiolo.fr
<http://www.ecoleformationpizzaiolo.fr>



FILIERE PIZZERIA - RESTAURATION RAPIDE - RESTAURANT PIZZAIOLO : FORMATION AVEC UN MAITRE ARTISAN PIZZAIOLO EN ACTIVITE.

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES	<p>Sensibilisation à l'hygiène et la propreté en restauration Application des normes de sécurité alimentaires. Connaître la législation applicable, que ce soit avec les fournisseurs, les clients... Sensibilisation aux denrées alimentaires Savoir se remettre en cause par rapport au produit fini (goût et présentation de la pizza), par la connaissance de la logique de progression de notre métier et être capable de l'appliquer.</p>
METHODES PEDAGOGIQUES	<p>Parcours de formation avec épreuve pratique devant un professionnel donnant lieu à une validation finale. Phase préliminaire : analyse des produits, ingrédients et du matériel à utiliser pour la préparation de mets, présentation des techniques. Phase de pratique : réalisation de mets avec aide du formateur, analyse de résultat. Suite logique de théorie et de pratique qui facilite et accélère l'assimilation par une progression naturelle sans lassitude. (par exemple : on ne peut pas commencer à faire de la pâte sans connaître parfaitement le matériel approprié ou les règles d'hygiène à respecter)</p>
POINTS CLES ET PROGRESSION PEDAGOGIQUE	<p>Milieu, matériel et hygiène : Matériel de fabrication, état de propreté laboratoire (haccp), propreté de l'intervenant (haccp), règles de sécurité. Rôle des différents ingrédients : Blé, farine, eau, levure, acide ascorbique, malt, sel, l'huile. Fabrication de la pâte : A la main, au pétrin, mise en forme des pâtons, gestion des pâtons dans le temps. Préparation de la pizza : Connaissance matériel, tailles, épaisseurs, mise en forme au rouleau, à la main, préparation ingrédients, tomate façon napolitaine, critères de qualité des ingrédients, stockage des ingrédients, intoxication alimentaire, cuisson. Divers : Fabrication d'huile aromatique, différentes recettes de pizzas de l'école, association des goûts et présentation. Administratif : Menu lisible, neuf démarches publicitaires, accueil clientèle, carte de fidélité, promotions, comptabilité de A à Z, liste commandes et inventaires Contrôle permanent de l'assimilation par des questions et un questionnaire générale à la fin du stage.</p>
DUREE et COUT	40 Heures sur 5 Jours 910€ HT individuel, non assujetti à la TVA
PUBLIC	<p>Salariés et non salariés de l'industrie hôtelière Salariés et non salariés d'autres secteurs Toute personne souhaitant développer des compétences dans la restauration pour une nouvelle orientation professionnelle, Salariés des entreprises qui souhaitent créer ou reprendre une pizzeria, un restaurant...</p>
PRE REQUIS	<p>Accessible à tous en fonction de la facilité d'adaptation, être très motivé, aimer les gens, savoir se remettre en question, très propre sur soi, aimer nettoyer. Ne pas avoir les mains moites ni les ongles sales, être habile et vif.</p>
COMPETENCES	<p>Artisan Pizzaiolo en activité depuis 19 ans, connaissance ambulant et sédentaire. Remise en question perpétuelle pour faire toujours une meilleure qualité de Pizza par rapport à un produit vivant qui change perpétuellement en l'occurrence la farine.</p>

A envoyer à votre organisme de financement

Programme détaillé à joindre à votre demande de financement

Matériel et HACCP :

- Connaissance du matériel de fabrication de la pâte à pizza avec inventaire outillage fournit,
- Etat de propreté sur lieu de travail (haccp),
- Règles à respecter sur le lieu de travail,
- Etat de propreté de l'intervenant (haccp),
- Règles à respecter pour l'intervenant,
- Règles de sécurité.

Rôle des différents ingrédients :

Ici vous aurez la certitude de savoir reconnaître la farine qu'il vous faut sans avoir recours à une farine bien spécifique et savoir la gérer en fonction de ses variations parce que c'est un produit vivant.

- Etude de la composition du grain de blé tendre pour faire la différence entre les farines,
- Rôle et utilisation de la farine,
- Rôle et utilisation de l'eau,
- Rôle et utilisation de la levure,
- Connaissance des différentes levures,
- Connaissance de l'acide ascorbique,
- Connaissance du malt,
- Rôle et utilisation du sel,
- Rôle et utilisation de l'huile.

Fabrication de la pâte :

- Fabrication de la pâte à pizza à la main,
- Vue fabrication de la pâte au pétrin,
- Fabrication des pâtons,
- La gestion des pâtons dans le temps.

Préparation de la pizza :

- Connaissance matériel de fabrication pizza,
- Différentes tailles et épaisseurs,
- La mise en forme des disques à la main,
- La préparation des ingrédients de charge,
- Coulis de tomate de qualité et savoir pourquoi il l'est,
- Critères de qualités des ingrédients et surtout reconnaître les avariés,
- Les différents fromages et pourquoi ils sont bons,
- Conditions de stockage des ingrédients,
- Les risques d'intoxications alimentaires,
- La cuisson et approche de la sensation du cuit à point.
- Les trois modes, très importants, de cuisson qu'il faut connaître absolument.

Divers :

- Démontage du four pour comprendre l'amélioration apportée pour le rendre plus efficace,
- La fabrication d'huile aromatique,
- Les différentes recettes de pizzas de l'école,
- Association des goûts et présentation,
- Mode de réalisation d'une vraie cal zone.

Administratif :

- Remise de notre tarif des ingrédients pour ne pas vous faire avoir,
- Remise de notre base de calcul du prix de revient,
- Faire un menu facilement lisible et qui sera forcément affiché sur le réfrigérateur,
- Les démarches publicitaires pour créer un bouche à oreille,
- Savoir accueillir sa clientèle comme ses meilleurs amis,
- Carte de fidélité et promotions,
- Mise en place de la liste des ingrédients pour les commandes et les inventaires,
- Contrôle permanent de l'assimilation par des questions et un questionnaire écrit général le dernier jour du stage.

A conserver

Règlement intérieur de l'E.F.P.M

I – Préambule

E.F.P.M est un organisme de formation professionnel indépendant.

L'Ecole de Formation de Pizzaiolo Millau est domiciliée au 61 bd de l'Ayrolle 12100 Millau. Elle est déclarée sous le numéro de déclaration d'activité 73 12 00512 12 à la Préfecture de l'Aveyron.

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

Définitions :

- l'organisme de formation sera dénommé ci-après «E.F.P.M» ;
- les personnes suivant le stage seront dénommées ci-après « stagiaires » ;
- le directeur de la formation à l'E.F.P.M sera ci-après dénommé « le responsable de l'organisme de formation ».

II - Dispositions Générales

Article 1

Conformément aux articles L 920-5-1 et suivants et R 922-1 et suivants 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 l'E.F.P.M 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 l'E.F.P.M 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 de l'E.F.P.M, soit dans des locaux extérieurs.

Les dispositions du présent Règlement sont applicables non seulement au sein des locaux de l'E.F.P.M, mais également dans tout local ou espace accessoire à l'organisme.

IV - 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. 922-1 du Code du travail, lorsque la formation se déroule dans une entreprise ou un établissement déjà doté d'un règlement intérieur en application de la section VI du chapitre II du titre II du livre Ier du présent code, les mesures de sécurité et d'hygiène applicables aux stagiaires sont celles de ce dernier règlement.

Article 5 : Boissons alcoolisées

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° 92-478 du 29 mai 1992 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 et d'hébergement, sauf dans les lieux réservés à cet usage.

A conserver

Article 7 : Lieux de restauration

Les pizzas pédagogiques de midi sont consommées dans la pizzeria suite à leur fabrication par les stagiaires ainsi on arrive à voir et comprendre la qualité recherchée.

Article 8 : Consignes d'incendie

Conformément aux articles R. 232-12-17 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. 962-1 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 le responsable de l'organisme auprès de la caisse de sécurité sociale.

V – 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 stage sont fixés par l'E.F.P.M et 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.

L'E.F.P.M se réserve, dans les limites imposées par des dispositions en vigueur, le droit de modifier les horaires de stage en fonction des nécessités de service. Les stagiaires doivent se conformer aux modifications apportées par l'E.F.P.M aux horaires d'organisation du stage.

En cas d'absence ou de retard au stage, il est préférable d'appeler le 06 52 26 46 24 pour prévenir. Par ailleurs, une fiche de présence doit être signée par le stagiaire.

Article 12 : Accès au lieu de formation

Sauf autorisation expresse de l'E.F.P.M, 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.

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

Article 14 : Enregistrements

Il est formellement interdit, d'enregistrer de photographier ou de filmer pendant 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

L'E.F.P.M 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.

A conserver

Article 17 : Sanctions

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 922-3 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 :

- 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.

Article 18 : Procédure disciplinaire

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

Lorsque le responsable de l'organisme de formation ou son représentant envisage de prendre une sanction qui a une incidence, immédiate ou non, sur la présence d'un stagiaire dans une formation, il est procédé ainsi qu'il suit :

- Le responsable de l'organisme de formation ou son représentant convoque le stagiaire en lui indiquant l'objet de cette convocation.
- Celle-ci précise la date, l'heure et le lieu de l'entretien. Elle est écrite et est adressée par lettre recommandée ou remise à l'intéressé contre décharge.
- Au cours de l'entretien, le stagiaire peut se faire assister par une personne de son choix, stagiaire ou salarié de l'organisme de formation.
- La convocation mentionnée à l'alinéa précédent fait état de cette faculté. Le responsable de l'organisme de formation ou son représentant indique le motif de la sanction envisagée et recueille les explications du stagiaire. Dans le cas où une exclusion définitive du stage est envisagée, une commission de discipline est constituée, où siègent des représentants des stagiaires.
- Elle est saisie par le responsable de l'organisme de formation ou son représentant après l'entretien susvisé et formule un avis sur la mesure d'exclusion envisagée.
- Le stagiaire est avisé de cette saisine. Il est entendu sur sa demande par la commission de discipline. Il peut, dans ce cas, être assisté par une personne de son choix, stagiaire ou salarié de l'organisme. La commission de discipline transmet son avis au Directeur de l'organisme dans le délai d'un jour franc après sa réunion.
- La sanction ne peut intervenir moins d'un jour franc ni plus de quinze jours après l'entretien ou, le cas échéant, après la transmission de l'avis de la commission de discipline. Elle fait l'objet d'une décision écrite et motivée, notifiée au stagiaire sous la forme d'une lettre qui lui est remise contre décharge ou d'une lettre recommandée.

Lorsque l'agissement a donné lieu à une mesure conservatoire d'exclusion temporaire à effet immédiat, aucune sanction définitive, relative à cet agissement, ne peut être prise sans que le stagiaire ait été informé au préalable des griefs retenus contre lui et éventuellement que la procédure ci-dessus décrite ait été respectée.

VI - Publicité et date d'entrée en vigueur

Article 19 : Publicité

Un exemplaire du présent règlement est disponible dans le dossier d'inscription qui est téléchargé sur le site Internet et entre en vigueur à l'entrée en stage.

Contact :

SAUX PICART Raymond – Maître Artisan Pizzaiolo - Responsable du centre de formation

E.F.P.M 61 bd de l'Ayrolle 12100 Millau

Tél. : 06 52 26 46 24 – Fax : 09 55 61 89 18 contact@ecoleformationpizzaiolo.fr