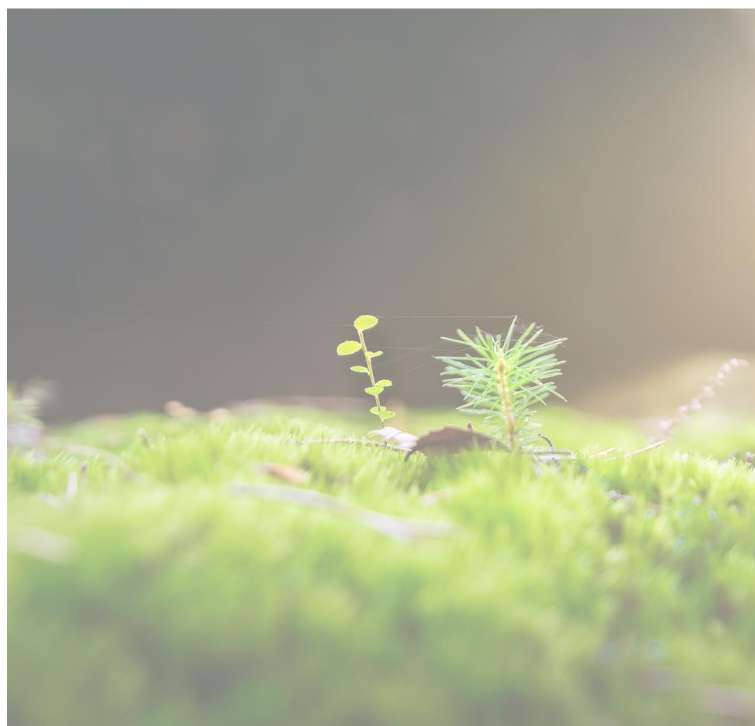




Des formations pour les professionnels

ÉMERGENCE D'IDÉES



INNOVATION



EN MOUVEMENT

ENSEMBLE



EXPERTISE

BIENVEILLANCE

PROXIMITÉ

PARTAGE

SOUTIEN



Notre philosophie



NOTRE APPROCHE

- » **Positionnement** : nos formations sont destinées aux professionnels.
- » **Émergence d'idées** : espace de réflexion et d'échanges, alternant théorie et pratique.

Nos VALEURS AJOUTÉES

- » **Bienveillance** : écoute des besoins et attentes des participants.
- » **Innovation** : modalités pédagogiques efficaces et motivantes.
- » **Expertise** : partenariat avec des professionnels pluridisciplinaires.
- » **Soutien** : accompagnement des bénéficiaires et dispositif pédagogique facilitant.
- » **En mouvement** : évaluation, adaptation et optimisation de nos interventions (grâce aux retours des participants).
- » **Partage** : mutualisation des savoirs et des expériences [étude de cas, six mois après chaque formation, **en distanciel**].

L'étude de cas est un retour d'expérience sur la mise en pratique à l'issue de chaque formation à laquelle vous aurez participé : Quels ont été les leviers, les freins ? De quels éléments, informations, outils... aimeriez-vous disposer en plus ? Temps d'échanges sur votre vécu, sur les cas particuliers auxquels vous avez été confronté...

NOTRE ORGANISATION

- » Formations **en présentiel** (inter ou intra) **ou en distanciel**.
- » **Questionnaires** de pré-formation (recueil des attentes) et de post-formation (validation des acquis, évaluation).
- » **Convention** de formation professionnelle.
- » **Convocation**, plan d'accès (ou lien Zoom).
- » **Règlement intérieur**.
- » Feuille **d'émargement** (présentiel) | **Attestation sur l'honneur** (distanciel).
- » Process de **réclamations**.
- » **Attestation** de fin de formation.
- » **Participants** par session : 8/10 en inter, 10/12 en intra ou en distanciel.
- » **Accessibilité** pour les personnes en situation de handicap : adaptation des moyens pédagogiques et techniques.
Contactez notre référente Santé et Bien-être : Brigitte Gatimel
contact@sensetsavoirs.com | 06.80.91.04.40



Notre charte qualité

Notre équipe pédagogique,
composée de formateurs qualifiés et expérimentés,
s'engage à suivre les règles
du Code de Conduite Professionnelle

Des contenus de formation pertinents :

- » Actualisés en permanence.
- » En lien avec les objectifs de la formation.
- » Répondant aux attentes professionnelles des participants.

Des formats pour tous :

- » En présentiel ou en distanciel, afin de permettre au plus grand nombre d'assister à nos sessions.

Une pédagogie participative :

- » Faite d'une alternance d'apports théoriques, d'échanges et d'exercices pratiques.
- » Illustrée par des supports pédagogiques documentaires remis à chaque participant.

Un dispositif adapté d'évaluation tout au long du parcours formatif :

- » En amont de la formation : questionnaire d'auto-évaluation afin d'apprécier les acquis et les besoins des futurs stagiaires.
- » Au début de la formation : recueil des attentes des participants et travail collectif d'évaluation des pratiques professionnelles.
- » Au cours de la formation : exercices ou mises en situation, définition de pistes d'actions pour améliorer les pratiques.
- » En fin de formation : quiz "à chaud" afin de valider les acquis, questionnaire d'évaluation "à froid".
- » À l'issue de chaque formation : mutualisation des savoirs et des expériences.
Étude de cas (en distanciel) sur la mise en pratique durant les mois qui ont suivi la

formation : *Quels ont été les leviers, les freins ?
De quels éléments, informations, outils... les participants aimeraient disposer en plus ?
Temps d'échanges sur leur vécu, sur les cas particuliers auxquels ils ont été confrontés...*

- » En cas de non-conformité ou de défaut qualité d'une formation, analyser les raisons du dysfonctionnement et mettre en place les mesures correctives nécessaires.

Une équipe administrative attentive à :

- » Accompagner les professionnels dans leur recherche d'une formation correspondant au mieux à leurs attentes.
- » Faciliter, en terme d'organisation, la venue des participants jusqu'au lieu de réalisation de la formation.
- » Adapter l'accueil, les contenus et les modalités pédagogiques pour les personnes en situation de handicap.
- » Veiller au bon accueil des participants dans des locaux de formation adaptés et facilement accessibles.
- » Communiquer aux participants et à leurs établissements tous les documents nécessaires avant et après la formation (convention/contrat de formation, programme, convocation, plan, liste d'hôtels, attestation de fin de formation...).

Au programme en 2021

Mise à jour du 18.04.2021

Les formations signalées par un  sont susceptibles de faire l'objet d'une demande de prise en charge au FIF-PL (nous vous adresserons un devis et la fiche technique correspondante sur simple demande).



Horaires jours pleins :
9h-12h30 | 13h30-17h

Thèmes		Formations En distanciel	Études de cas En distanciel	Coût total (Formation + Étude de cas)
Les troubles de l'oralité Un autre regard... 		MARS Lundi 1 ^{er} et Mardi 2 2 jours Distanciel		Étudiant* 410 € TTC Individuel 450 € TTC Entreprise 820 € TTC
La Diversification alimentaire Menée par l'Enfant (DME) 		AVRIL Vendredis 2 et 9 13h-16h30 2 ½ journées Distanciel		Étudiant* 140 € TTC Individuel 180 € TTC Entreprise 280 € TTC
Ateliers pour tous Création et animation d'ateliers diététiques et de prévention		JUIN-JUILLET Jeudis 24 et 1 ^{er} 2 jours Distanciel	Les dates et horaires seront fixées en concertation avec les participant(s), à l'issue de chaque formation	Étudiant* 260 € TTC Individuel 300 € TTC Entreprise 520 € TTC
La Diversification alimentaire Menée par l'Enfant (DME) 		JUIN Samedi 12 1 jour Distanciel		Étudiant* 140 € TTC Individuel 180 € TTC Entreprise 280 € TTC
Alimentation et pleine conscience Les sensations alimentaires au cœur du sujet 		SEPTEMBRE Mardi 7 1 jour Distanciel		Étudiant* 140 € TTC Individuel 180 € TTC Entreprise 280 € TTC
À table avec les tout-petits Prévention du surpoids et de l'obésité chez l'enfant 		SEPTEMBRE Vendredis 10 et 17 2 jours Distanciel	Durée approximative : 1h30	Étudiant* 300 € TTC Individuel 340 € TTC Entreprise 600 € TTC
La Diversification alimentaire Menée par l'Enfant (DME) 		OCTOBRE Vendredis 1 ^{er} et 8 13h-16h30 2 ½ journées Distanciel		Étudiant* 140 € TTC Individuel 180 € TTC Entreprise 280 € TTC
Les troubles de l'oralité Un autre regard... 		NOVEMBRE Jeudi 18 et Vendredi 19 2 jours Distanciel		Étudiant* 410 € TTC Individuel 450 € TTC Entreprise 820 € TTC

Pour les interventions en distanciel, nous utilisons la plateforme **Zoom**. Un lien vous est envoyé par mail pour vous connecter le(s) jour(s) concerné(s).

* **Sur présentation d'un justificatif.** Sont considérées comme étudiantes les personnes inscrites régulièrement dans une institution d'enseignement pour autant qu'elles ne suivent pas un programme de cours partiel (ex : les DU sont exclus).

Les troubles de l'oralité

Un autre regard...

Objectifs

- Comprendre les mécanismes des troubles de l'oralité.
- Acquérir des connaissances sur le développement et la construction du comportement alimentaire de l'enfant de 0 à 6 ans.
- Être en capacité d'accompagner les enfants et leurs parents dans la prise en charge diététique des troubles de l'oralité.

Contenus J1

Développement de l'oralité

- › Les aspects psychomoteurs et sensoriels.
- › Oralité et Développement psycho-affectif de l'enfant.
- › La déglutition.

Troubles de l'oralité

- › Les manifestations et les étiologies.
- › Les impacts et l'importance de la prise en charge pluri-disciplinaire (orthophoniste - diététicien).
- › L'évaluation et le bilan orthophonique.

Contenus J2

Troubles de l'oralité et diététique

- › Les étapes du développement alimentaire chez l'enfant de 0 à 6 ans.
- › L'éducation alimentaire positive et bienveillante.
- › La différenciation des troubles de l'oralité et de la néophobie alimentaire.
- › La prise en charge diététique individuelle et collective.
- › Accompagnement des enfants et des parents.
- › Mise en situation : atelier patouilles ou autre pour les sessions en distanciel.

Publics

Diététiciens ; Nutritionnistes ; Médecins généralistes
Pédiatres ; Infirmiers ; Psychomotriciens...

Pré-requis

Diplôme médical, paramédical, de la petite enfance.

Si autres : échange téléphonique avec la formatrice afin de valider la cohérence entre votre parcours, vos connaissances, vos attentes et le contenu de la formation

Méthode pédagogique active et participative

Alternance entre théorie et pratique : apports de connaissances, temps d'échanges, études de cas, analyse de la pratique, retour d'expérience.



Voir programmation
au début du livret

Accompagnez les parents et leurs enfants !

Repas difficiles : repas longs, hypersélectivité alimentaire, refus des morceaux, colères, agitation, pas de plaisir à manger, mais aussi des difficultés à toucher des textures avec les mains. Les troubles de l'oralité représentent des difficultés alimentaires, causées par des hypersensibilités ou en lien avec des pathologies.

Vous souhaitez pouvoir accompagner des familles en individuel ou en collectif ?
Participez à notre formation.



www.sensetsavoirs.com

Intervenantes

Céline Leprince

Diététicienne | Nutritionniste | Hypnothérapeute | Formatrice |
Chargée de projet en prévention | Enseignante DUT et licence
Alimentation-Santé Lyon 1

Agathe Chabroud

Orthophoniste | Formatrice | Encadrement de mémoires de
recherche Master d'Orthophonie UCBL Lyon 1

Renseignements et inscription

Brigitte Gatimel

Chef de projet Organisation et Communication
contact@sensetsavoirs.com | 06.80.91.04.40

La Diversification alimentaire

Menée par l'enfant (DME)

L'alimentation autrement

Objectifs

- Proposer une prise en charge diversifiée et adaptée aux patients/aux publics.
- Maîtriser les bases et les principes de la DME.
- Acquérir les fondements de l'éducation alimentaire positive et bienveillante, dans laquelle s'inscrit la DME.
- Avoir la capacité de mettre en pratique la DME, d'accompagner les patients/les publics.

Contenus

Le comportement alimentaire des tout-petits

- » L'éducation alimentaire positive et bienveillante, le partage des responsabilités.

Les grands principes de la DME

- » Définition ? Pourquoi choisir la DME vs la diversification classique ? Peut-on faire un mix entre les purées et les morceaux ? Quand commencer ? Est-ce pour tous les bébés ? Avantages et inconvénients ?

La DME en pratique

- » À quoi s'attendre ? Étapes ? Aliments à privilégier et ceux à éviter ? Menus et recettes à élaborer ?...

Atelier expérientiel

- » Mise en pratique ou autre pour les sessions en distanciel.

Publics

Diététiciens ; Nutritionnistes ; Médecins généralistes ; Pédiatres ; Infirmiers ; Personnels de crèche ; Assistantes maternelles ; Auxiliaires de puériculture...

Pré-requis

Diplôme médical, paramédical, de la petite enfance.

Si autres : échange téléphonique avec la formatrice afin de valider la cohérence entre votre parcours, vos connaissances, vos attentes et le contenu de la formation

Méthode pédagogique active et participative

Alternance entre théorie et pratique : apports de connaissances, temps d'échanges, études de cas, analyse de la pratique, partages d'expérience.



Voir programmation
au début du livret

Avec la DME, entrez dans une nouvelle ère de la diversification alimentaire !

La DME s'inscrit dans une démarche d'éducation alimentaire positive et bienveillante. Cette approche qui met l'accent sur la découverte des aliments et le plaisir de manger, favorise l'autonomie de l'enfant, respecte son rythme et développe sa motricité.

Vous souhaitez pouvoir informer, conseiller, guider les parents désireux d'en savoir plus sur la DME ?

Participez à notre journée de formation pour en découvrir toutes les étapes !



www.sensetsavoirs.com

Intervenante

Alice Rode

Diététicienne | Nutritionniste | Formatrice | Chargée de projet en prévention | Enseignante à la licence Alimentation-Santé [Lyon 1] et au Bachelor diététique et nutrition appliquées [Horizon Santé]

Renseignements et inscription

Brigitte Gatimel

Chef de projet Organisation et Communication
contact@sensetsavoirs.com | 06.80.91.04.40

Ateliers pour tous

Création et animation d'ateliers
diététique et de prévention

Objectifs

- Maîtriser les étapes de la méthodologie de projet pour créer et animer des ateliers diététiques et de prévention.
- Connaître les spécificités des différents publics pour des animations adaptées et pertinentes.
- Être en mesure d'utiliser des outils et techniques d'animation variés.

Contenus J1

La méthodologie de projet

- » Trois étapes clés pour créer des animations et des ateliers efficaces.

La psychologie sociale

- » Prendre en compte les individus dans leur environnement social pour mieux appréhender leurs spécificités et mettre en place un accompagnement ciblé.
- » Être capable d'utiliser des moyens adaptés pour favoriser les changements de comportements.

Contenus J2

Les techniques de communication

- » Savoir communiquer, animer et gérer un groupe.

Les outils et techniques d'animation

- » Connaître et savoir utiliser différents outils et techniques afin d'optimiser les interventions.

Atelier expérientiel

- » Mise en situation ou autre pour les sessions en distanciel.

Publics

Diététiciens ; Nutritionnistes ; Médecins généralistes ; Pédiatres ;
Infirmiers ; Psychomotriciens...

Pré-requis

Diplôme médical, paramédical, de l'éducation.

Si autres : échange téléphonique avec la formatrice afin de valider la cohérence entre votre parcours, vos connaissances, vos attentes et le contenu de la formation

Méthode pédagogique active et participative

Alternance entre théorie et pratique : apports de connaissances, temps d'échanges, études de cas, analyse de la pratique, retours d'expérience.



Voir programmation
au début du livret

Au plus près de vos publics !

Créer et animer des ateliers diététiques pertinents, ludiques et adaptés aux différents publics est un moyen efficace pour sensibiliser à une alimentation source d'équilibre, de plaisir et de bien-être.

Vous souhaitez mettre en place des actions de prévention, proposer des ateliers diététiques ludiques et pertinents à vos patients/publics ?

Nos journées de formation vous apporteront la méthode, notre expérience, des techniques et outils pour créer vos propres interventions.



www.sensetsavoirs.com

Intervenantes

Céline Leprince

Diététicienne | Nutritionniste | Hypnothérapeute | Formatrice |
Chargée de projet en prévention | Enseignante DUT et licence
Alimentation-Santé Lyon 1

Alice Rode

Diététicienne | Nutritionniste | Formatrice | Chargée de projet en
prévention | Enseignante à la licence Alimentation-Santé [Lyon 1] et
au Bachelor diététique et nutrition appliquées [Horizon Santé]

Renseignements et inscription

Brigitte Gatimel

Chef de projet Organisation et Communication
contact@sensetsavoirs.com | 06.80.91.04.40

Alimentation et pleine conscience

Les sensations alimentaires au cœur du sujet

Objectifs

- Identifier les facteurs influençant le comportement alimentaire.
- Maîtriser les principes de l'alimentation en pleine conscience.
- Favoriser l'alimentation comme source d'équilibre, de plaisir, de bien-être.
- Proposer un accompagnement diversifié et valorisant à ses patients/ publics.
- Découvertes d'outils adaptés.

Contenus

Le comportement alimentaire

- › Fonctionnement, plaisir, sensations alimentaires.
- › Facteurs influençants.

Le comportement psychologique

- › Impacts sur notre alimentation et sur les différentes faim.

La boîte à outils

- › Pleine conscience, hypnose Ericksonienne, dégustation, sensations et émotions.
- › Comment guider les patients/les publics grâce à des outils performants ?

Atelier expérimentiel

- › Mise en situation ou autre pour les sessions en distanciel.

Publics

Diététiciens ; Nutritionnistes ; Médecins généralistes ; Pédiatres ;
Infirmiers ; Psychomotriciens...

Pré-requis

Diplôme médical, paramédical.

Si autres : échange téléphonique avec la formatrice afin de valider la cohérence entre votre parcours, vos connaissances, vos attentes et le contenu de la formation

Méthode pédagogique active et participative

Alternance entre théorie et pratique : apports de connaissances, temps d'échanges, études de cas, analyse de la pratique, retours d'expérience.



Voir programmation
au début du livret

L'alimentation intuitive,
mangeur autonome et régulé
en vue !

Remettre le plaisir au centre de
l'alimentation, comme indicateur
des besoins, manger de manière
naturelle, sans lutte,
sans régime, loin des préjugés
habituels sur la diététique.

Vous souhaitez accompagner
vos patients/vos publics vers une
alimentation intuitive ?

Notre journée de formation vous
apportera les connaissances et les
outils nécessaires à la mise en
place d'actions individuelles et/ou
collectives.



www.sensetsavoirs.com

Intervenante

Céline Leprince

Diététicienne | Nutritionniste | Hypnothérapeute | Formatrice |
Chargée de projet en prévention | Enseignante DUT et licence
Alimentation-Santé Lyon 1

Renseignements et inscription

Brigitte Gatimel

Chef de projet Organisation et Communication
contact@sensetsavoirs.com | 06.80.91.04.40

À table avec les tout-petits !

L'éducation alimentaire autrement :
Prévention du surpoids et de l'obésité chez l'enfant

Objectifs

- Comprendre la construction du comportement alimentaire chez l'enfant.
- Identifier l'évolution de l'alimentation de 0 à 3 ans.
- Maîtriser les bases de l'éducation positive et bienveillante, appliquée à l'alimentation.
- Prévenir le surpoids et l'obésité de l'enfant.

Contenus répartis sur les deux jours

Les étapes du développement alimentaire chez l'enfant

- » Le comportement alimentaire chez le jeune enfant.
- » L'allaitement, la diversification alimentaire et l'évolution de l'alimentation chez l'enfant de 0 à 3 ans.
- » Manger en pleine conscience dès le plus jeune âge : les différentes faims, la dégustation, les émotions.
- » Les impacts des publicités alimentaires.

Éducation positive et bienveillante

- » Apport de connaissances sur la pédagogie positive (bases, principes et intérêts).
- » Écouter et entendre l'enfant pour l'accompagner vers un mieux-être durable.
- » Inciter à la collaboration et à l'autonomie : féliciter et encourager.
- » La démarche d'éducation positive adaptée à l'alimentation
- » La communication au sein de la relation "professionnel-parents".

Surpoids et obésité chez le jeune enfant

- » État des lieux, quels repères pour les parents et les professionnels ?
- » Outils d'accompagnement.

Publics

Diététiciens ; Nutritionnistes ; Médecins généralistes ; Pédiatres ; Infirmiers ;
Psychomotriciens ; Psychologues...

Pré-requis

Diplôme médical, paramédical, de la petite enfance.

Si autres : échange téléphonique avec la formatrice afin de valider la cohérence entre votre parcours, vos connaissances, vos attentes et le contenu de la formation

Méthode pédagogique active et participative

Alternance entre théorie et pratique : apports de connaissances, temps d'échanges, études de cas, analyse de la pratique, partages d'expérience.



Voir programmation
au début du livret

La petite enfance est une période qualifiée "d'explosive" dans l'acquisition des comportements alimentaires.

Offrir aux enfants, dès le plus jeune âge, un environnement favorable à des habitudes saines et sereines est un moyen efficace de prévenir et de lutter contre le surpoids et l'obésité.

Vous souhaitez accompagner les parents, les structures et les professionnels de la petite enfance dans ce rôle primordial de l'éducation alimentaire ?

Nos journées de formation et notre accompagnement par la suite vous permettront d'acquérir des connaissances et des moyens pour cela.



www.sensetsavoirs.com

Intervenantes

Alice Rode	Diététicienne Nutritionniste Formatrice Chargée de projet en prévention Enseignante à la licence Alimentation-Santé Lyon 1 et au Bachelor diététique et nutrition appliquées Horizon Santé
Emmanuelle Ducassé	Créatrice de Feel&Woop (https://feel-and-woop.com/) Consultante et formatrice en psychologie positive appliquée à l'éducation

Renseignements et inscription

Brigitte Gatimel Chef de projet Organisation et Communication
contact@sensetsavoirs.com | 06.80.91.04.40

Bulletin d'inscription 2021



- » Intitulé formation
- » Date(s)
- » Horaires **Voir détails page 4 "Au programme en 2021".**
En présentiel ou en distanciel, accueil environ 10 min. avant que la formation commence.
- » Lieu - Présentiel 32 rue Gabriel Péri 69100 Villeurbanne
- » Comment avez-vous eu connaissance de cette formation ?

Participant

Prénom		Nom	
Profession / Fonction		N° Adeli (le cas échéant)	
Adresse			
CP		Ville	
Mail		Tél.	

Entreprise

Nom			
Adresse			
CP		Ville	
Référent Prénom/Nom			
Mail		Tél.	

Transmission des éléments de deux façons, au choix :

- 1/ Par **courrier** (bulletin complété + chèque à l'ordre de Sens et Savoirs) : Sens et Savoirs > 32 rue Gabriel Péri 69100 Villeurbanne.
2/ Le bulletin complété par **mail** (contact@sensetsavoirs.com) et le règlement par **virement**
IBAN BNP PARIBAS : FR76 3000 4003 7800 0101 6815 605 | BIC : BNPAFRPPXXX

Veuillez reporter le coût de votre inscription en vous référant à la page 4 "Au programme en 2021" [ne pas oublier de joindre un justificatif si vous êtes étudiant(e)] : €

Facture acquittée à l'issue de la formation Oui ☐ Non ☐

"Bon pour accord des conditions générales de vente "+ date + signature (et cachet de la structure le cas échéant)

SOMMAIRE

	Pages
Article 1 Désignation	11
Article 2 Objet et champ d'application	11
Article 3 Modalités d'inscription	12
3.1 Formations inter	
3.2 Formations intra	
Article 4 Coûts et conditions de règlement	12-13
4.1 Coûts	
4,2 Conditions de règlement	
Article 5 Modalités de formation	13
Article 6 Modalités d'évaluation des formations	13
Article 7 Annulation, modification ou report des formations par l'Organisme de formation	14
Article 8 Annulation, report de participation ou remplacement par le Client/Stagiaire	14-15
8.1 Formations inter	
8.2 Formations intra	
Article 9 Propriété intellectuelle et droit d'auteur	15
Article 10 Responsabilité	15
Article 11 Données personnelles	15-16
Article 12 Droit applicable et juridiction compétente	16
Article 13 Contacts au sein de l'Organisme de formation	16

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE



Article 1 Désignation

Sens et Savoirs est un organisme de formation professionnelle spécialisé dans les métiers de la prévention et de la promotion de la santé. Son siège social est fixé au 32 rue Gabriel Péri 69100 Villeurbanne.

Sens et Savoirs conçoit, élabore et dispense des formations inter-entreprises et intra-entreprises, à Lyon et sa périphérie, seule ou en partenariat.

Dans les paragraphes qui suivent, il est convenu de désigner par :

- » **Organisme de formation** : Sens et Savoirs. *Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 8469 1502 169*
- » **Client** : toute personne physique ou morale qui s'inscrit ou passe commande d'une formation auprès de l'Organisme de formation.
- » **Stagiaire** : la personne physique qui participe à une formation.
- » **Formations inter-entreprises** : les formations inscrites au livret de Sens et savoirs et qui regroupent des stagiaires au profil différent.
- » **Formations intra-entreprises** : les formations conçues sur mesure par Sens et Savoirs pour le compte d'un client ou d'un groupe de clients.
- » **CGV** : les conditions générales de vente, détaillées ci-dessous.
- » **OPCO** : les Opérateurs de Compétences.

Article 2 Objet et champ d'application

- » Les présentes conditions générales de vente s'appliquent à l'ensemble des prestations de formation, inter et intra, assurées par l'Organisme de formation. Elles sont complétées par le règlement intérieur, disponible sur simple demande.
- » Toute commande ou inscription implique l'**acceptation sans réserve** par le Client/Stagiaire des conditions générales de vente.
- » Sauf dérogation formelle et expresse de l'Organisme de formation, ces conditions prévalent sur tout autre document du Client, et notamment sur toutes conditions générales d'achat.
- » Ces conditions générales de vente sont susceptibles d'être mises à jour en cours d'exercice. Ces modifications ne peuvent ouvrir de droit à aucune indemnité au profit du Client/Stagiaire.
- » Les formations concernées s'entendent des formations proposées au livret et sur le site web de l'Organisme de formation (**Formations inter**) ainsi que des formations organisées à la demande du Client pour son compte ou pour le compte d'un groupe fermé de clients (**Formations intra**).
- » Les formations inter, en présentiel, peuvent être réalisées dans les locaux de l'Organisme de formation ou dans des locaux qu'il aura loués.
- » Les formations intra, en présentiel, peuvent être réalisées dans les locaux du Client ou dans des locaux qu'il aura loués. Les moyens logistiques seront définis en amont.
- » Les participants des Formations réalisées dans les locaux de l'Organisme de formation sont tenus de respecter le règlement intérieur de l'Organisme de formation.
- » Si la formation se déroule hors des locaux de l'Organisme de formation, les participants sont tenus de respecter le règlement intérieur de l'établissement d'accueil.
- » Il est entendu que le terme "Formation" seul concerne chacun des types de Formations précités.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE



Article 3 Modalités d'inscription

3.1 Formations inter

- » Différents supports peuvent valider une inscription : un **devis** + un **bulletin**, un **bulletin seul**, une **convention seule**.
- » Seul un exemplaire de ces supports retourné à l'Organisme de formation dûment renseigné, daté, tamponné (le cas échéant), signé et revêtu de la mention "Bon pour accord" a valeur contractuelle. L'envoi pourra se faire par **mail** ou par **courrier**.
- » À réception des éléments d'inscription (bulletin et/ou devis et/ou convention + règlement), un mail est adressé au Client/Stagiaire. Le mail ne vaut pas confirmation de la tenue de la Formation.
- » Toute commande est **ferme** et **définitive**.
- » Les inscriptions sont prises en compte dans leur **ordre d'arrivée**. Une fois l'effectif atteint, les inscriptions sont closes. L'Organisme de formation peut alors proposer au Client/Stagiaire de participer à une nouvelle session ou de figurer sur une liste d'attente.
- » Pour la qualité de la Formation, un nombre minimum et un nombre maximum de participants sont définis pour chaque Formation. L'Organisme de formation s'engage à ne pas dépasser le nombre prévu.
- » À confirmation de la tenue de la session, le Client/Stagiaire recevra une **convocation** et toutes informations pratiques : horaires exacts et lieu de la Formation.
- » Dans les deux semaines qui suivent la Formation, l'Organisme de formation adresse au Client/Stagiaire une **facture acquittée** (s'il en a fait la **demande**) ainsi que son **attestation de fin de Formation**. Il appartient au Client/Stagiaire de vérifier l'imputabilité de l'action de Formation.

3.2 Formations intra

- » Toute demande fait l'objet d'une proposition pédagogique et financière de l'Organisme de formation. L'acceptation formelle par le Client de cette proposition commerciale doit parvenir à l'Organisme de formation **au moins 21 jours calendaires avant le premier jour de Formation**. Celle-ci vaut commande définitive et emporte acceptation des CGV, des dates et lieux arrêtés de la Formation.
- » À l'issue de la Formation, l'Organisme de formation adresse au Client : facture acquittée, copie de la liste d'émargement et évaluations. Lorsque les émargements ou évaluations sont effectués sur le support du Client, celui-ci s'engage à les communiquer à l'Organisme de formation.

Article 4 Coûts et conditions de règlement

4.1 Coûts

Les montants sont indiqués en euros TTC. Tout stage ou cycle commencé est dû dans sa totalité.

- » Les coûts des **formations inter** sont indiqués sur les supports de communication de l'Organisme et sur le bulletin d'inscription.
- » Les coûts des **formations intra** sont indiqués sur la proposition commerciale adressée au Client. Les frais liés aux outils, matériels pédagogiques (dont dossiers documentaires et supports numériques), locations de salle, frais de déplacement des formateurs sont facturés en sus.

4.2 Conditions de règlement

- » Les **formations inter** sont à régler lors de l'inscription sans escompte, par chèque (à l'ordre de Sens et Savoirs, encaissé uniquement à l'issue de la formation, détruit en cas d'annulation) ou par virement (remboursé dans le respect de nos conditions d'annulation).
- » Les **formations intra** sont à régler lors de l'inscription ou le cas échéant selon l'échéancier convenu, sans escompte, par chèque ou par virement. En cas de retard de paiement, des pénalités égales à trois fois le taux d'intérêt légal en vigueur seront exigibles de plein droit sans qu'un rappel soit nécessaire, ainsi qu'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40 euros.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE



En cas de prise en charge du paiement par un organisme collecteur, il appartient au Client/Stagiaire :

- » De faire une demande de prise en charge avant le début de la Formation et de s'assurer de la bonne fin de cette demande.
 - » De l'indiquer explicitement sur son bulletin d'inscription ou sur sa commande en y indiquant les coordonnées complètes de l'organisme collecteur.
 - » De transmettre l'accord de prise en charge **sept jours calendaires** avant la date de Formation.
- Dans le cas contraire, l'Organisme de formation se réserve la possibilité de refuser l'entrée en formation du Stagiaire ou de facturer la totalité des frais de formation au Client/Stagiaire.
- » De s'assurer de la bonne fin du paiement par l'organisme qu'il aura désigné.

Si l'organisme collecteur ne prend en charge que partiellement le prix de la Formation, le reliquat sera facturé au Client.

En cas de non-paiement par l'organisme collecteur des frais de Formation, le Client sera redevable de l'intégralité du coût de la Formation et sera facturé du montant correspondant, éventuellement majoré de pénalités de retard.

Article 5 Modalités de formation

- » L'Organisme de formation **est libre d'utiliser les méthodes et outils pédagogiques de son choix, qui relèvent de sa seule compétence.**
- » Les **contenus** des programmes, tels qu'ils figurent sur les fiches de présentation des formations sont fournis à **titre indicatif**. L'intervenant se réserve le droit de les **modifier** en fonction de l'actualité, du niveau des participants ou de la dynamique du groupe.
- » L'Organisme de formation **se réserve le droit**, sans indemnité de quelque nature que ce soit, **d'exclure** à tout moment, tout participant dont le comportement **gênerait** le bon déroulement du stage et/ou **manquerait gravement** au règlement intérieur.
- » L'Organisme de formation ne saurait être tenu responsable d'une quelconque erreur ou oubli constaté dans la documentation (ci-après "la Documentation") remise au Client/Stagiaire, cette dernière devant être considérée comme un support pédagogique qui ne saurait être considéré comme un manuel pratique ou un document officiel explicitant la réglementation applicable.
- » Par ailleurs, il est rappelé que les annexes documentaires fournies complètent la Formation et n'engagent en aucun cas l'Organisme de formation sur leur exhaustivité. Il est précisé en tant que de besoin que l'Organisme de formation n'est pas tenu d'assurer une quelconque mise à jour de la Documentation postérieurement à la Formation.
- » Sauf indication contraire portée sur la fiche de présentation et la convocation, **la durée quotidienne des formations est fixée à sept heures**. Elles se déroulent de 9h (accueil à partir de 8h45) à 12h30 et de 13h30 à 17h, avec une pause en milieu de chaque demi-journée.

Article 6 Modalités d'évaluation des formations

- » Les acquis de la formation sont évalués par **oral** (méthode interrogative) et/ou **écrit** (Questionnaire, QCM, Quiz).
- » Un **questionnaire d'évaluation** de la satisfaction des stagiaires vis-à-vis des conditions de formation et de la prestation fournie par l'Organisme de formation est rempli par chaque participant à la fin de la formation.

Article 7 Annulation, modification ou report des formations par l'Organisme de formation

- » Dans le cadre de ses prestations de formation, l'Organisme de formation est tenue à une obligation de moyen et non de résultat vis-à-vis de ses Clients/Stagiaires.
- » L'Organisme de formation se réserve le droit d'annuler ou de reporter une Formation, notamment lorsque le nombre de participants à cette Formation est jugé pédagogiquement inapproprié ou insuffisant, et d'en informer le Client/Stagiaire **au plus tard sept jours calendaires** avant la date de la Formation.
L'Organisme de formation n'est tenu à aucune indemnité d'aucune sorte.
- » L'Organisme de formation se réserve le droit de remplacer un formateur défaillant par une personne aux compétences techniques équivalentes ou s'engage à reporter la Formation dans les meilleurs délais.
- » Lorsque le report de la Formation à une date ultérieure n'est pas possible et qu'aucune autre session n'est programmée, l'Organisme de formation procède au remboursement de la totalité du prix, éventuellement remis, de la Formation à l'exclusion de tout autre coût.
- » L'Organisme de formation ne pourra être tenue responsable à l'égard de ses Clients/Stagiaires en cas d'inexécution de ses obligations résultant d'un événement fortuit ou de force majeure. Toutefois, l'Organisme de formation s'engage à organiser une nouvelle session de Formation dans les meilleurs délais.

Sont ici considérés comme cas fortuit ou de force majeure, outre ceux habituellement reconnus par la jurisprudence : la maladie ou l'accident d'un intervenant ou d'un responsable pédagogique, les grèves ou conflits sociaux externes à l'Organisme de formation, les désastres naturels, les incendies, l'interruption des télécommunications, de l'approvisionnement en énergie, ou des transports de tout type, ou toute autre circonstance échappant au contrôle raisonnable de l'Organisme de formation.

Article 8 Annulation, report de participation ou remplacement par le Client/Stagiaire

8.1 Formation inter

- » Le Client/Stagiaire peut demander l'**annulation** ou le **report** (après accord éventuel de l'OPCO) de sa participation, sans frais, si la demande formulée par écrit parvient à l'Organisme de formation au moins 14 jours calendaires avant la date de la Formation.
L'annulation ou le report est effectif après confirmation par l'Organisme de formation auprès du Client/Stagiaire.
- » En cas d'annulation de sa participation moins de 14 jours calendaires précédant la date de début de la Formation, le Client/Stagiaire devra s'acquitter de la totalité du coût de la Formation.
- » En cas d'absence à la Formation, de retard, de participation partielle, d'abandon ou de cessation anticipée pour tout autre motif que la force majeure dûment reconnue, le Client sera redevable de l'intégralité du montant de sa Formation. Les sommes dues par le Client/Stagiaire à ce titre ne peuvent être imputées sur son obligation de participer à la formation professionnelle continue ni faire l'objet d'une demande de prise en charge par un OPCO.
- » En cas d'absence pour raisons de santé justifiée par un Certificat médical, le participant pourra reporter son inscription sur la prochaine session programmée. À défaut, il sera redevable de l'intégralité du prix de la Formation.
- » Sauf session de formation déjà commencée, le Client peut demander le remplacement du participant, sans frais, jusqu'à la veille de la Formation, sous réserve de l'accord éventuel de l'OPCO.

La demande de remplacement doit parvenir par écrit à l'Organisme de formation et comporter les noms et coordonnées du remplaçant. Il appartient au Client de vérifier l'adéquation du profil et des objectifs du participant avec ceux définis dans le programme de la formation.

8.2 Formations intra

- » Le Client peut demander l'annulation ou le report d'une formation intra.
Si cette demande parvient à l'Organisme de formation, par écrit, au moins 21 jours calendaires avant la date de la Formation, seuls les frais engagés au titre de la préparation (préparation par le(s) formateur(s), location de salle, déplacement...) seront facturés au Client.
 - » Si cette demande parvient à l'Organisme de formation entre 20 et 10 jours calendaires avant la date de la Formation, le Client sera facturé de 50% du prix de la Formation, auxquels s'ajoutent les frais engagés au titre de la préparation (indiqués ci-dessus).
 - » Si cette demande parvient à l'Organisme de formation moins de 10 jours calendaires avant la Formation, le Client sera facturé de 100% du prix de la Formation, auxquels s'ajoutent les frais engagés au titre de la préparation (indiqués ci-dessus).
- Ces frais sont non imputables par l'entreprise à la contribution financière obligatoire de formation.

Article 9 Propriété intellectuelle et droits d'auteur

- » L'ensemble des fiches de présentation, contenus et supports pédagogiques quelle qu'en soit la forme (papier, électronique, numérique, orale...) utilisés par l'Organisme de Formation pour assurer les formations, remis aux Stagiaires ou accessibles en ligne constituent des œuvres originales et à ce titre sont protégées par la propriété intellectuelle et le copyright.
- » L'ensemble des textes, commentaires, ouvrages, illustrations et images reproduits sur ces supports sont protégés par le droit d'auteur et pour le monde entier.
- » Le Client/Stagiaire s'interdit d'utiliser, transmettre, reproduire, exploiter ou transformer tout ou partie de ces documents, sans un accord exprès de l'Organisme de Formation, sous peine de poursuites judiciaires.
Cette interdiction porte, en particulier, sur toute utilisation faite par le Client/Stagiaire en vue de l'organisation ou l'animation de formations.

Article 10 Responsabilité

- » Le Client est seul responsable de la consultation, du choix de la formation fournie par l'Organisme de formation.
- » La responsabilité de l'Organisme de formation ne peut être engagée qu'en cas de faute ou de négligence prouvée et sera limitée aux préjudices directs subis par le Client, à l'exclusion de tout préjudice indirect, de quelque nature que ce soit et notamment toute perte de chance, de clientèle, de résultat, d'exploitation, préjudice commercial.
- » En tout état de cause, au cas où la responsabilité de l'Organisme de formation serait retenue, le montant total de toute somme mises à la charge de l'Organisme de formation ne pourra excéder le montant total du prix payé par le Client au titre de la Formation concernée.

Article 11 Données personnelles

- » L'Organisme de formation, le Client et le Stagiaire s'engagent à garder confidentiels les documents et les informations auxquels ils pourraient avoir accès au cours de la prestation de formation ou à l'occasion des échanges intervenus antérieurement à l'inscription, notamment l'ensemble des éléments figurant dans la proposition transmise par l'Organisme de formation au Client.
- » L'Organisme de formation s'engage à ne pas communiquer à des tiers autres que les partenaires avec lesquels sont organisées les formations et aux OPCO, les informations transmises par le Stagiaire lui-même ou le Client y compris les informations concernant les Stagiaires.
- » Cependant, le Client accepte d'être cité par l'Organisme de formation comme client de ses formations.
À cet effet, le Client autorise l'AGECIF à mentionner son nom ainsi qu'une description objective de la nature des prestations dans ses listes de références et propositions à l'attention de ses prospects, entretiens avec des tiers, rapports d'activité, ainsi qu'en cas de dispositions légales, réglementaires ou comptables l'exigeant.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE



- » Le Client s'engage à informer chaque Stagiaire que :
 - des données à caractère personnel le concernant sont collectées et traitées aux fins de suivi de la validation de la formation et d'amélioration de l'offre de l'Organisme de formation.
 - conformément à la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978, le Stagiaire dispose d'un droit d'accès, de modification, de rectification des données à caractère personnel le concernant. Le Stagiaire pourra exercer ce droit en écrivant à : Sens et Savoirs 32 rue Gabriel Péri 69100 Villeurbanne, ou par mail à : contact@sensetsavoirs.com
- » L'Organisme de formation conservera les données liées au parcours et à l'évaluation des acquis du Stagiaire, pour une période n'excédant pas la durée nécessaire à l'appréciation de la formation.

Article 12 Droit applicable et juridiction compétente

- » Les conditions générales de vente détaillées dans le présent document sont régies par le droit français. En cas de litige survenant entre le Client et l'Organisme de formation à l'occasion de l'interprétation des présentes ou de l'exécution du contrat, il sera recherché une solution à l'amiable. À défaut, les Tribunaux de Lyon seront seuls compétents pour régler le litige.

Article 13 Contacts au sein de l'Organisme de formation

- Brigitte Gatimel** > Co-directrice \ Chef de projet Organisation et Communication \ Référente pédagogique, santé et bien-être
06.80.91.04.40 | contact@sensetsavoirs.com
- Céline Leprince** > Co-directrice \ Diététicienne \ Nutritionniste \ Chargée de projets en prévention \ Formatrice
06.81.17.31.81 | cleprince@sensetsavoirs.com

LIVRET DES FORMATIONS

- PROFESSIONNELS -

@ SENS ET SAVOIRS



32 rue Gabriel Péri - 69100 Villeurbanne

contact@sensetsavoirs.com

06.80.91.04.40

www.sensetsavoirs.com

Suivez-nous

