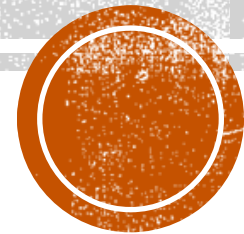
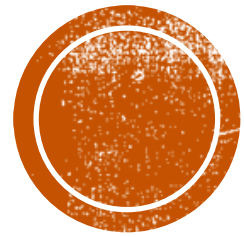


# LIVRET D'ACCUEIL



FIBAO est enregistrée comme organisme de formation auprès du préfet de région des Pays de la Loire  
sous le numéro d'activité : 52 85 01201 85.  
EI /SIRET : 484 237 797 00036

[www.fibao-conseil.fr](http://www.fibao-conseil.fr)



# AVANT LA FORMATION



## Nos conseils :

- ✓ Lire le programme de formation
- ✓ Répondre aux questionnaires préalables (si il y en a )
- ✓ Vérifier les horaires et le lieu de formation

# PRÉPARER L'ACCUEIL



➤ Les formations FIBAO sont accessibles aux personnes en situation de Handicap.

➤ Si vous avez besoin de modalités d'accueil particulières

Assurez-vous que votre entreprise est informée de vos besoins et nous a transmis l'information afin que nous analysions ensemble vos besoins et mettions en place les dispositions nécessaires avec le concours éventuels d'organismes tel que :



MDPH de la Vendée (85)  
Maison départementale des personnes handicapées

Une information des dispositions présent en compte sera transmis à votre entreprise en amont de la formation

# RECUEIL DE VOS ATTENTES & BESOINS



- **La formatrice recueillera vos attentes et positionnement**
  - Formation de 7 heures ou moins de 7 heures : lors d'un tour de table en début de formation
- **Si vous avez besoin de modalités d'accueil particulières (personnes en situation de handicaps... )**
  - Assurez-vous que votre entreprise est informée de vos besoins
  - Une information des dispositions prises en compte sera transmise à votre entreprise en amont de la formation

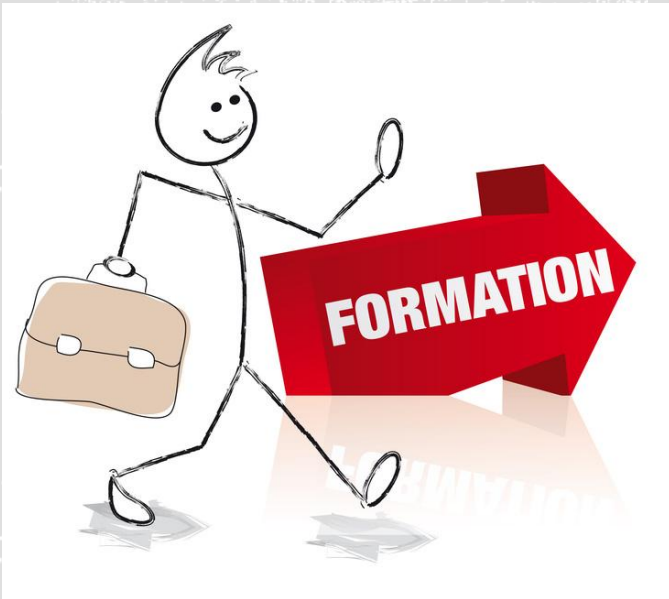
# LORS DE LA FORMATION



## Nos conseils :

- ✓ Arriver 10 à 15 minutes avant l'heure de démarrage
- ✓ Protéger le moment : Téléphone portable éteint, boîte mail en veille
- ✓ Profiter du moment présent

# ACCUEIL & DÉROULEMENT



- Les horaires et le lieu de formation vous ont été transmis avec la convocation.
- Une pause de 15 minutes sera organisée par demi-journée de formation
- La formatrice, Nathalie Pouchin (CV diapositive N°9) vous accompagnera tout au long du stage pour :
  - Accueil lors de votre arrivée sur le site
  - Signature de la feuille d'émargement
  - Remise des documents papiers ou électroniques de mémorisation
  - Evaluation des connaissances avec un Quiz ou d'autres modalités qui vous seront précisées en début de stage
  - Recueil de vos avis à l'aide d'un questionnaire de satisfaction



Quiz et  
questionnaire de  
satisfaction

- Une attestation de réalisation sera établie et transmise à l'issue de la formation (En application de l'article L. 6313-7 du Code du travail, l'attestation mentionnera les objectifs, la nature et la durée de l'action ainsi que les résultats de l'évaluation des acquis de la formation).

# VOTRE ACCUEIL



## *Les locaux :*

- FIBAO ne dispose pas de salle de formation. Les formations sont réalisées très majoritairement dans les locaux du client. En cas de besoin, il peut être convenu de la location d'une salle.
- Celle-ci répondra aux obligations réglementaires en vigueur concernant les locaux accueillant du public notamment en matière d'accessibilité et de sécurité.

## *Le déjeuner :*

Pour les formations réalisées :

- sur le site de votre entreprise, les modalités de restaurations sont les mêmes que d'habitude sauf précisions particulières de votre entreprise.
- sur un autre site, FIBAO proposera au besoin une solution repas. Le repas sera à la charge des stagiaires.

## Expériences

### 20 ans-conseil formation audit

- 70% formation - 30% Conseil Audit
- Industrie : Menuiserie, Automobile, Aéronautique, pharmaceutique, plasturgie, Agro-alimentaire...
- Collectivité : EHPAD, IME, Restauration collective, collectivités territoriales ...
- Commerce : GMS, Restaurateurs, Commerces de bouche, Agriculteurs vente directe
- Service : Formation, Service publique, Bureau d'étude

### 8 ans-Industrie agro-alimentaire

- Traiteur frais- Grand Saloir Saint-Nicolas
- Direction d'usine :
  - 250 à 450 personnes.
  - Optimisation produits/processus
  - Planification MRP2 avec forte saisonnalité
  - Industrialisation nouveaux produits
- Responsable qualité :
  - Mise en place système de management ISO 9002
  - HACCP
  - Audit interne

## Nathalie pouchin

Consultante formatrice  
Indépendante



Domaines d'expertise :  
Management  
Performance industrielle  
Système de management intégré  
Sécurité des aliments



06.83.89.07.23

[contact@fibao-conseil.fr](mailto:contact@fibao-conseil.fr)

[www.fibao-conseil.fr](http://www.fibao-conseil.fr)

## FORCES

### Synergies

Des domaines d'expertise autour  
D'objectifs communs :

- Organisations agiles, efficaces et accueillantes
- Cohésion d'équipe
- Maîtrise des risques
- Amélioration continue

### Fil conducteur

- « Être sérieux sans se prendre au sérieux »
- Accompagner la montée en compétence sur des sujets techniques ou organisationnels en s'appuyant sur une pédagogie active, participative, ludique.
  - Développer à chaque fois que cela est possible des formations actions pour faire maintenant plutôt que de devoir faire ...plus tard !

## Formations

### Pédagogie

- Certificat de formateur en entreprise CCI France – 2 jours
- Les outils du numérique en formation CAFOC 2 jours
- Techniques d'animation CAFOC 2 jours
- Evaluer les connaissances CCI Nantes 1 jour

### Cœur de métier

- Ingénieur Agro-alimentaire-SUP-DIJON (ENSBANA)
- Ingénieur de production CEGOS
- Auditeur qualité tierce partie ISO 9001 AFNOR
- Certification Coach d'équipe & Manager un collectif

# RÈGLEMENT INTÉRIEUR & SÉCURITÉ



Pour les formations réalisées :

- sur le site du client : les règles applicables sont celles du client notamment :
  - Le règlement intérieur
  - Les règles de sécurité y compris les protocoles sanitaires en vigueur
- sur un autre site, Les règles applicables sont
  - le règlement intérieur de FIBAO, il est présent et consultable dans la salle de formation et sur le site internet de FIBAO
  - Le protocole sanitaire sera présent et consultable dans la salle de formation. Le formateur précisera au besoin en début de formation les principales règles applicables.
  - Les règles de sécurité (notamment évacuation des locaux) et d'accessibilité seront celles de l'établissement d'accueil.
  - L'établissement d'accueil devra répondre à la réglementation d'établissement recevant du public.

# ENGAGEMENTS & VALEURS



Humilité

Ecoute

Bienveillance

Responsabilité

- Fibao souhaite contribuer à travers ses prestations à l'adaptation, l'amélioration, la progression des compétences et des pratiques de ses stagiaires.
- Ceci en proposant des prestations :
  - Adaptées aux besoins et compétences initiales des stagiaires
  - Efficaces par la sélection de connaissances, d'outils méthodologiques et pédagogiques adaptés aux objectifs de la prestation et aux profils des stagiaires
  - En permanentes évolutions par une veille scientifique et technique sur les champs de compétences de ses missions et par l'amélioration continue de ses pratiques.
- C'est pourquoi, l'entreprise a mise en place un Système de management qualité qui s'inspire de la norme ISO 9001 version 2015. Il comprend notamment :
  - Le pilotage de l'activité en processus
  - La prise de décision par l'approche factuelle
  - La prise en compte des contextes externes et internes pour la définition de sa stratégie
  - La gestion des compétences et des connaissances.
  - L'amélioration continue
- FIBAO est certifié Qualiopi depuis octobre 2023 (Certificat disponible sur le site internet) et DATADOCK