

CONVENTION DE FORMATION PROFESSIONNELLE N° (en cours) 1194.0786 + 94

Entre :
KHEPRI Développement
Au capital de 10 000 €
Représentée par Mme Evelyne REVELLAT
Siège :
129 Bd Pasteur
94360 Bry-sur-Marne

ET :
Société LANSON Gastronomie
M. Patrick LANSON
Dirigeant
110 rue des Blancs Vilains
93100 Montreuil

Est conclue la convention suivante, en application du livre IX du Code du travail portant organisation de la formation professionnelle continue dans le cadre de l'éducation permanente et des articles R950-1 et suivants de ce livre pour une formation conforme à l'un des types d'action prévue à l'article L.900-2 du code du travail.

Article 1

L'organisme de formation organise l'action de formation suivante :
« Formation management »
Animateur de la formation :
Madame Evelyne REVELLAT
18 h de formation + 8 h d'accompagnement étalés sur l'année 2010-2011

Article 2

L'organisme de formation y accueillera le public suivant (liste jointe) :
Monsieur Stéphane ASSELAIN
Madame Anne-Marie ASSELAIN

Article 3

En contrepartie de cette action de formation, le donneur d'ordre s'engage à acquitter les frais suivants :

Préparation animation de la formation H.T. :	4 500,00 €
TVA 19,6 %	882,00 €
TOTAL GENERAL TTC	5 382,00 €

Mode de règlement : 5 382,00 € par virement ou par chèque

Acompte de 1 350,00 € HT à la signature

Solde 3 150,00 € HT au début de la mission.

Article 4

La présente convention prend effet à compter de sa signature par l'entreprise pour la durée visée à l'article 1.

Fait à Bry-sur-Marne le 20/09/2010 en deux exemplaires à nous retourner signé.

Pour le Donneur d'Ordre
Signature et cachet

Pour Khépri Développement
Signature et cachet

CHÂRCHUTIER TRAITEUR
"LANSON GASTRONOMIE"
SARL au capital de 7622,45 euros
110 rue des Blancs Vilains
93100 MONTREUIL SOUS BOIS
TEL 01 45 28 09 52
RCS Bobigny B 376 699 492

Stéphane Asselain

[Signature]

A M. Asselain

Bry sur Marne, le 29 septembre 2010

Lanson Gastronomie

110 rue des Blancs Vilains
93100 Montreuil

Proposition Formation Management

Pour faire suite à notre conversation, vous trouverez ci-après description de la mission que nous vous proposons d'accomplir pour vous.

1/ INTRODUCTION

Pour répondre au besoin de maintenir la performance de l'équipe dans un contexte de transition lié à la transmission de l'entreprise, nous proposons aux repreneurs une formation management destinée à découvrir et développer ses savoir faire managériaux.

L'objectif est de savoir fédérer une équipe à partir d'un groupe de personnes travaillant ensemble, et savoir maintenir sa cohésion ; il s'agit notamment de développer un savoir-être (capacité d'écoute, capacité de communication...) et un savoir-faire quant à la capacité à révéler et à gérer les potentiels de chacun et les synergies entre les équipiers.

2/ OBJECTIFS GENERAUX :

- Identifier les différentes facettes de la posture de manager,
- Pratiquer les méthodes et les outils de base du management.

3/ OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :

Connaissances à acquérir :

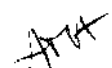
- Instaurer son leadership
- Communiquer efficacement avec ses collaborateurs
- Réussir sa délégation
- Anticiper et gérer les conflits
- Utiliser les entretiens d'évaluation comme levier de management d'une équipe.

Savoir-être à acquérir :

- Savoir être soi-même, prendre sa place
- Savoir écouter.

Savoir-faire à acquérir :

- Savoir gérer les relations entre les individus,
- Savoir anticiper les désaccords éventuels

AS 

4/ PERSONNES CONCERNEES

Le programme de formation au management « Développer ses savoir faire managériaux » s'adresse aux managers et chefs d'entreprise qui veulent développer leur capacité de manager dans leur fonction au quotidien.

5/ DUREE

- 8 heures d'accompagnement individuel
- 6 demi journées de formation (6 x 3h), espacées d'1 mois, pour un total de 18 h
- Soit 26 h au total

6/ METHODE PEDAGOGIQUE

Expérimentation de l'ensemble des processus et concepts traités pour favoriser la connaissance directe avant l'intellectualisation :

- exercices pratiques
- mises en situation
- observations
- feed-back et débriefing
- Présentation courte, simplifiée des concepts, après expérimentation et théorisation assistée
- Travail personnel sur les thèmes abordés
- Approfondissement des connaissances à partir des documents remis au cours de la formation, pour que le temps imparti soit prioritairement consacré à l'expression, la réflexion et l'expérimentation individuelle et/ou en groupe.
- Puzzle de connaissances reconstituées progressivement grâce à l'alternance d'expérimentations et de synthèses.

7/ MOYENS PEDAGOGIQUES

- Utilisation du vécu des participants pour une meilleure implication et appropriation, et pour favoriser les échanges à partir des réalités personnelles et professionnelles
- Mise en situation, questionnements pour faire émerger les solutions
- Apports théoriques sous forme visuelle et auditive simultanément
- Etude de cas de management d'équipe
- Exercices, débriefing, feed-back

8/ SUPPORTS PEDAGOGIQUES

Chaque participant recevra, en début de formation, un classeur à remplir avec une documentation remise pendant la formation, en rapport avec les différents exercices et expérimentations vécus (*définitions, concepts, méthodes et processus utilisés, bibliographie...*).

AMT
AB

9/ MATERIELS PEDAGOGIQUES

Formation en salle

Equipements : tableau en papier ? rétroprojecteur, écran ordinateur portable, outils divers

10/ ORGANISATION DE LA FORMATION

Intra entreprise,

Structure :

"Développer ses savoir faire managériaux » est structurée en :

- 6 demi journées de 3h étalées sur 6 mois consécutifs, pour un total de 18h
- 8 h d'accompagnement individuel

Cette architecture permet :

- une meilleure mise en application du contenu de la formation
- une réduction optimale des absences
- une respiration nécessaire à l'intégration et à la digestion des contenus et expérimentations

11/ LIEU DE FORMATION

La formation se déroule à :

12/ VALIDATION DE LA FORMATION

A la fin de la formation :

Evaluation portant sur :

- La réponse aux attentes (*adéquation entre contenu et attentes, possibilité de les exprimer, prise en compte...*)
- Le contenu (*qualité perçue, adéquation avec les objectifs, facilité de compréhension,*)
- Le formateur (*qualité d'écoute, disponibilité, clarté, méthode adaptée.....*)
- Le vécu (*accueil, ambiance, participation, implication....*)

A distance de la formation :

Evaluation portant sur :

La réalisation effective des objectifs poursuivis (*nombre d'objectifs menés à terme, types d'objectifs réalisés, écarts....*)

diA
AJ

13/ PLANNING

26h

- Octobre 2010 : 2 X 2h
- Novembre : 1 X 2h
- Décembre : 1 X 2h
- Janvier : ½ journée
- Février : ½ journée
- Mars : ½ journée
- Avril : ½ journée
- Mai : ½ journée
- Juin : ½ journée

Horaires : de 15 h 30 à 18 h 30 pour les 6 ½ journées

Possibilité de modification d'une ou de plusieurs dates en commun accord avec les stagiaire(s).

14/ PRIX

Gestion d'équipe : 4 500 € HT pour 26 h et 2 participants

Hors frais de déplacement, de restauration et d'hébergement.

Si le présent texte trouve votre agrément, je vous prie de bien vouloir nous en retourner un exemplaire en apposant votre signature précédée de la mention « lu et approuvé ».

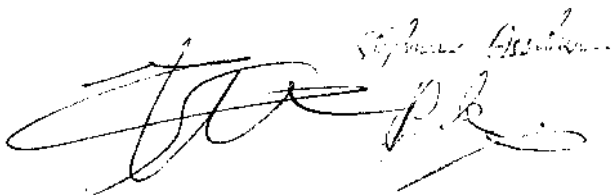
Nous vous prions d'agréer, Monsieur, l'expression de nos plus cordiales salutations.

Fait le,

en deux exemplaires

Evelyne REVELLAT et Associés

Sté Khépri Développement



CHARGUTIER TRAITEUR
"LANSON GASTRONOMIE"
SARL au capital de 7682,45 euros
110 rue des Blancs Vilains
93100 MONTREUIL SOUS BOIS
TEL 01 45 28 09 52
RCS Bobigny B 378 896 492

Anne Marie Astrelin
Noblet

N° de formation : En cours d'obtention