

# Catalogue Webinaires Formations

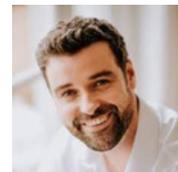
2022



FÉDÉRATION DES ENTREPRISES DE BOULANGERIE

# EDITO

« La formation et la connaissance des enjeux du secteur de la boulangerie viennoiserie et pâtisserie sont essentielles pour nous armer face à un environnement de plus en plus complexe. »



La maîtrise des enjeux sociaux, techniques, environnementaux, économiques ou de communication est fondamentale dans un monde en pleine mutation. Se former c'est aussi partager des expériences et des bonnes pratiques pour favoriser la montée en compétence de vos équipes et développer de véritables réseaux d'échanges au sein de la filière BVP.

Afin de vous accompagner activement dans cette démarche, la Fédération des Entreprises de Boulangerie Pâtisserie a le plaisir de vous présenter l'édition 2022 de son catalogue des formations et des webinaires destinés aux professionnels du secteur.

Ce catalogue propose 10 webinaires et 17 formations animés par des experts dédiés.

Toute l'équipe de la FEB est à votre disposition pour plus d'information.

Retrouvez toutes nos actualités et les informations utiles sur notre site internet : [www.entreprisesboulangerie.org](http://www.entreprisesboulangerie.org)

Paul Boivin  
Délégué Général

# LES FORMATIONS DE LA FEB

L'univers des formations de la FEB est divisé en 4 parties pour répondre à l'ensemble de vos besoins.



## 10 WEBINAIRES GRATUITS

18 janvier : Appellations et réglementations propres à la filière BVP

3 février : Facture électronique BtoB suite à la loi de finances 2020

3 mars : Que faire de vos invendus ? Rencontre avec les Banques Alimentaires

26 avril : Gestion d'une situation de harcèlement dans l'entreprise

6 septembre : Stratégie RSE et Objectifs de Développement Durable

5 octobre : Le mécénat - quelles sont les différentes options pour mon entreprise ?

11 octobre : Quels sont les différents entretiens existants dans le domaine RH ?

Date à définir : Comment mieux organiser l'approvisionnement en ville ?

Rencontre avec TLF (Union des Entreprises Transports et Logistique de France)

6 juillet : Analyse des chaînes de valeurs commerciales de trois marchés : Les Etats-Unis, l'Allemagne et la Chine

Date à définir : Webinaire technique autour de la Levure et des levains



## 6 FORMATIONS SOCIALES

11 mai : Sécuriser les forfaits jours/heures (*matin*) + L'annualisation du temps de travail (*après-midi*)

27 septembre : Sécuriser le contrat de travail

19 octobre : Les fondamentaux de la protection sociale

29 novembre : URSSAF = sécuriser les contrôles

# LES FORMATIONS DE LA FEB



## 7 FORMATIONS TECHNIQUES

1 février : La farine en BVP

2 mars : Le pétrissage de la pâte

28 avril : Eléments de langage de la BVP : les B.A-BA du secteur

19 septembre : Maîtriser l'influence des matières grasses et de ovoproduits en BVP

27 septembre : Allergènes alimentaires

17 octobre : Les pâtes pâtisseries et oeufs

23 novembre : Les matières sucrantes en BVP

16 décembre : Corps étrangers et nuisibles



## 4 FORMATIONS COMMUNICATION

10 mars : Maîtriser l'art et la rédaction des vidéos et des photos sur les réseaux sociaux

3 mai : Communication de crise

27 octobre : Mécanismes de décisions en France et en Europe (Affaires publiques)

6 décembre : Comment faire des relations presse sans agence ?

# INFORMATIONS PRATIQUES



Les webinaires proposés par la FEB sont GRATUITS pour nos adhérents.

Si vous n'êtes pas encore adhérent de la FEB et souhaitez participer à un de nos webinaires, contactez-nous !



Les formations :

Toutes les formations ne réunissant pas 6 participants minimum ne pourront être maintenues.

- Journée > adhérent : 450€ HT / non-adhérent : 850€ HT
- Demi-journée > adhérent : 250€ HT / non-adhérent : 500€ HT
- Réduction de 50% à partir du deuxième participant de la même entreprise.
- Lorsque la formation dure toute la journée, un repas sur place vous est offert par la FEB.

Certaines formations sont réalisées par l'Alliance 7 et à leurs conditions spécifiques (490€/participant - tarif unique)



Inscriptions :

- Directement sur notre site internet :

<https://www.entreprisesboulangerie.org/inscription-a-une-formation/>

ou

- Remplir le bulletin d'inscription qui se trouve à la fin du catalogue et le retourner par mail à :

- Wilson Piques (wpiques@febpf.fr) pour les formations sociales et techniques

- Aurélie Girard (agirard@febpf.fr) pour les formations communication



Facturation par FEBP Services

Organisme de formation certifié Qualiopi permettant une prise en charge par votre OPCO

N° de déclaration d'activité : 11754277975

N° de SIRET : 493.917.389.00022

Certification QUALIOPi : SGS n°00632



**91% de satisfaction à nos formations en 2021**

# WEBINAIRES



**MARDI 18 JANVIER**

**14h30 - 16h00**



**Appellations et réglementations propres à la filière BVP**

**Objectif** : Ce webinaire vous permettra d'appréhender au mieux les appellations et réglementations propres à la filière boulangerie. L'objectif de ces actions est de faire un point à date du contexte réglementaire spécifique à la filière boulangerie.



**VENDREDI 3 FÉVRIER**

**16h30 - 17h30**



**Facture électronique BtoB suite à la loi de finances 2020**

**Objectif** : Le Gouvernement lance une nouvelle réforme tendant à la généralisation du recours à la facturation électronique et à la mise en œuvre d'une obligation de transmission dématérialisée de certaines données à l'administration fiscale, pour mieux lutter contre la fraude à la TVA et diminuer le coût de traitement des factures des entreprises.

Pour votre parfaite information, cette obligation de l'utilisation de la facturation électronique, déjà en vigueur pour les opérations avec le secteur public, a été instaurée par la loi de finances 2020 puis complétée par une ordonnance du 15 septembre 2021 (Journal officiel du 16 septembre 2021) qui définit le cadre juridique nécessaire à la généralisation de la facturation électronique pour les différentes transactions. Le dispositif se déploiera progressivement entre 2024 et 2026. Des textes réglementaires doivent encore être pris pour préciser la mise en œuvre de cette réforme.

Cette rencontre sera l'occasion de revenir sur les points saillants de la réforme avant de vous présenter les grands jalons à venir de ce projet.



**JEUDI 3 MARS**

**15h00 - 16h30**



**Que faire de vos invendus ? Rencontre avec les Banques Alimentaires**

**Objectif** : Vous avez des quantités importantes de denrées que vous ne pouvez pas écouler (surproduction, erreur) ou vous êtes un magasin et vous souhaitez faire don de vos invendus encore consommables ? Ce webinaire est fait pour vous !

# WEBINAIRES



**MARDI 26 AVRIL**

**14h00 - 16h00**

**Gestion d'une situation de harcèlement dans l'entreprise**



**Objectif** : Appréhender, réagir à une situation de harcèlement (moral, sexuel) et focus référent harcèlement.



**MERCREDI 6 JUILLET**

**16H00 - 17H30**

**Analyse des chaînes de valeur commerciales de trois marchés stratégiques : l'Allemagne, les Etats-Unis et la Chine**



**Objectif** : Découvrez la restitution de l'étude menée par FranceAgriMer.

Elle comporte deux volets :

- Une partie qualitative qui consiste pour chaque filière, à cartographier les flux à l'œuvre dans le pays en question, décrire l'organisation des différents maillons (importateur, grossiste, distributeur), leur poids respectif, essayer de savoir quels sont les services qu'ils assurent, etc.
- Une partie quantitative : pour chaque filière, étude de cas sur un produit et un circuit de distribution type pour lequel ils ont décomposé les coûts d'approche du marché, du prix départ France au prix de vente au consommateur final.



**MERCREDI 6 SEPTEMBRE**

**15h00 - 16h30**

**Stratégie RSE et Objectifs de Développement Durable**



**Objectif** : Lors de ce webinaire, nous allons vous présenter le nouveau guide RSE réalisé par la FEB. Ce guide vous apportera de la visibilité sur les enjeux et priorités de vos entreprises en matière de RSE ainsi que des outils méthodologiques vous permettant de construire votre propre stratégie RSE.

Le global compact viendra, par la suite, présenter les Objectifs de Développement Durable et les moyens à votre disposition pour se les approprier.

# WEBINAIRES



**MERCREDI 5 OCTOBRE**

**15H00 - 16H00**



**Le mécénat : quelles sont les différentes options pour mon entreprise ?**

**Objectif** : Le mécénat est un soutien apporté sans contrepartie directe. On distingue quatre formes de mécénat : financier, en nature, en matériel et en compétence. Venez rencontrer les Banques Alimentaires afin de mieux appréhender et comprendre le mécénat.



**MARDI 11 OCTOBRE**

**14H00 - 16H00**



**Quels sont les différents entretiens existants dans le domaine RH ?**

**Objectif** : Focus sur les principaux entretiens (professionnels, évaluations, disciplinaires...) prévus par le code du travail et les principaux points d'attentions



**DATE À DÉFINIR**

**Comment mieux organiser l'approvisionnement en ville ?**

**Rencontre avec TLF (Union des Entreprises Transports et Logistique de France)**



**Objectif** : Parce que les problématiques environnementales sont aujourd'hui cruciales pour les villes, celles-ci gagneront à s'entourer d'acteurs engagés, comme elles, pour la préservation des ressources naturelles et la réduction des émissions polluantes. Rencontre avec TLF afin de mieux appréhender les enjeux de demain dans les approvisionnements de vos matières premières .



**DATE À DÉFINIR**

**Webinaire technique autour de la Levure et des levains**



**Objectif** : Ce webinaire vous permettra d'appréhender et de mieux comprendre un ingrédient essentiel à notre secteur.

# FORMATIONS SOCIALES



**MERCREDI 11 MAI**

**9h30 - 13h00**



## Sécuriser les forfaits jours/heures

**Objectif** : Cet atelier pratique et interactif vous permettra de sécuriser vos pratiques, afin de limiter le risque de contestation voire de contentieux avec vos salariés *CCN IDCC 1747*

**Cible** : DRH, entreprises appliquant la CCN IDCC 1747

**14h00 - 17h30**

## L'annualisation du temps de travail

L'annualisation consiste à définir le nombre d'heures de travail que chaque salarié devra accomplir tout au long d'une année civile.

**Objectif** : Cet atelier pratique vous permettra d'appréhender l'ensemble des problématiques de mise en place (heures supplémentaires, rémunération, suivi du temps de travail etc.)  
*CCN IDCC 1747*

**Cible** : DRH, entreprises appliquant la CCN IDCC 1747



**MARDI 27 SEPTEMBRE**

**9h30 - 17h30**



## Sécuriser son contrat de travail

**Objectif** : Cette formation vous permettra de maîtriser l'environnement légal et ses aspects pratiques afin de développer les bons réflexes face aux situations rencontrées quotidiennement dans l'entreprise, et de prévenir ainsi les contentieux.

**Cible** : DRH

# FORMATIONS SOCIALES



**MERCREDI 19 OCTOBRE**

**9h30 - 17h30**



## Les fondamentaux de la protection sociale

**Objectif** : Cette formation vous permettra d'identifier le cadre réglementaire et législatif en matière de protection sociale complémentaire, comprendre les bases et maîtriser les enjeux, maîtriser les conditions d'application des traitements sociaux et fiscaux.

**Cible** : DRH, responsables paie



**MARDI 29 NOVEMBRE**

**14h00 - 17h30**



**MON BRAS DROIT AVOCATS**  
VOTRE CONSEIL EN DROIT SOCIAL

## URSSAF : Sécuriser les contrôles

**Objectif** : En participant à cette formation 100% opérationnelle, entièrement dédiée aux cotisations sociales, vous bénéficierez d'un tour d'horizon détaillé et actualisé de toutes les cotisations. Vous connaîtrez toutes les possibilités et mécanismes d'exonérations. Vous saurez comment limiter les risques de redressement ou comment faire face sereinement à un contrôle.

Vous pourrez aussi intégrer les dernières évolutions législatives pour sécuriser vos pratiques de paie.

**Cible** : Dirigeants, DRH, responsables paie

# FORMATIONS TECHNIQUES



**MARDI 1 FÉVRIER**

**9h30 - 17h30**

**La farine en BVP**

Réalisée par



**Objectif** : Cette formation vous permettra de perfectionner vos connaissances sur la filière blé – farine, d'intégrer les éléments nécessaires à l'interprétation des analyses et de comprendre l'influence des différents paramètres (blé, mouture, traitements...) sur la production biscuitière et BVP.

**Cible** : Responsables R&D, qualité, achats en BVP industrielle, responsables de production, chef d'équipe



**MERCREDI 2 MARS**

**9h30 - 17h30**

**Le pétrissage de la pâte**



**Cette formation pratique se déroule dans les laboratoires de l'EBP de Paris.**

**Objectif** : Le pétrissage est la première opération des procédés de panification : elle est à l'origine de la pâte. Cette première étape détermine le bon déroulement de la suite des opérations et le résultat du produit fini.

La maîtrise des paramètres de cette première étape est donc essentielle. Cette formation présentera les critères ayant une action sur le pétrissage notamment ceux qui influencent la création du réseau glutineux et les interactions possibles entre les paramètres.

**Cible** : Dirigeants, responsables techniques, responsables en boulangerie ou toute personne manipulant

# FORMATIONS TECHNIQUES



**LUNDI 19 SEPTEMBRE**

**9h30 à 17h30**

*Formation réalisée par Jacques HAVARD,  
formateur et expert de la Meunerie et de  
la Panification Industrielle.*

**Maîtriser l'influence des matières grasses et de ovoproduits en BVP**

**Objectif :** Perfectionner vos connaissances sur l'ensemble des corps gras, selon leurs origines, végétale, animale ou mixte, et selon leurs consistances, fluide à température ambiante ou concrète. Le choix du corps gras est fondamental en fonction de son utilisation : cuisson, pâtisserie, de ses qualités diététiques, de son coût matière...

Cette formation vous permettra de comprendre l'influence des corps gras dans les procédés de fabrication, de maîtriser le choix de la qualité et d'intégrer les éléments nécessaires à l'interprétation des analyses.

**Cible :** Dirigeants, responsables techniques, responsables en Boulangerie ou toute personne manipulant les produits



**MARDI 27 SEPTEMBRE**

**9h - 17h**

Réalisée par  
  
**L'Alliance 7**  
La fédération des produits de l'épicerie  
et de la nutrition spécialisée

**Allergènes alimentaires**

**Objectif :** Cette formation vous permettra d'identifier les caractéristiques de l'allergie alimentaire et les conséquences de la présence des allergènes sur un site de transformation agroalimentaire pour maîtriser les choix et agir dans son environnement de travail, maîtriser les décisions à prendre dans le cadre du danger allergène de son système HACCP, sensibiliser l'ensemble de l'encadrement sur la base de bonnes pratiques partagées et affermies dans la lutte contre les contaminations croisées et enfin, être capable de former et guider les collaborateurs au quotidien.

**Cible :** Personnel de l'encadrement et des services qualité intervenant dans l'entreposage, la fabrication ou les services supports, et concernés par la problématique des allergènes

# FORMATIONS TECHNIQUES



## LUNDI 17 OCTOBRE

9h30 - 17h30

*Formation réalisée par Jacques HAVARD,  
formateur et expert de la Meunerie et de  
la Panification Industrielle.*

### Les pâtes pâtisseries et poudres à lever en BVP

**Objectif :** Cette formation vous permettra de maîtriser le rôle des matières premières utilisées dans les pâtes, de classer les différentes pâtes pâtisseries, d'expliquer les paramètres des procédés de fabrication et de pouvoir décrire les éléments nécessaires à la maîtrise des problèmes ou dysfonctionnements rencontrés au quotidien.

**Cible :** Dirigeants, responsables techniques, responsables en boulangerie ou toute personne manipulant les produits



## MERCREDI 23 NOVEMBRE

9h30 - 17h30

*Formation réalisée par  
Jacques HAVARD, formateur  
et expert de la Meunerie et de  
la Panification Industrielle.*

### Les matières sucrantes en BVP

**Objectif :** Cette formation vous permettra de perfectionner vos connaissances sur l'origine des matières sucrantes utilisées, connaître leurs fonctionnalités précises et comprendre leurs influences sur le déroulement des opérations.

**Cible :** Dirigeants, responsables techniques, responsables en boulangerie ou toute personne manipulant les produits



## VENDREDI 16 DECEMBRE

9h - 17h

Réalisée par



### Corps étrangers et nuisibles

**Objectifs :** Connaître les corps étrangers potentiels sur un site et les méthodes les plus récentes de maîtrise associées. Être capable d'utiliser au mieux le potentiel des équipements de détection actuels. Connaître en détail les différents types de nuisibles, leur mode de vie et les écosystèmes qu'ils affectionnent. Comprendre les évolutions de la réglementation des biocides. Être capable d'assurer un suivi attentif de la prestation et la mise en place des mesures internes

# FORMATIONS COMMUNICATION



## JEUDI 10 MARS

9h30 à 17h30

THE SOCIAL  
REPUBLIC

Maîtriser l'art de la rédaction, des vidéos et des photos sur les réseaux sociaux

**Objectif** : La formation « Création de contenus » vous permettra de manière très opérationnelle de prendre en main votre communication Social Media ou d'aller plus loin dans votre stratégie actuelle.

**Cible** : Chargés de communication, community manager, graphistes

*Cette formation est organisée en présentiel. Minimum 10 inscrits pour réaliser cette formation.*



## MARDI 3 MAI

9h30 à 17h30

JIN

Communication de crise

**Objectif** : L'objectif est de vous présenter les clefs d'une bonne préparation à la crise pour l'éviter. Avec la présence de Patrick Bonin et Raphaël Touchet, formateurs agréés, intervenants réguliers sur les plateaux de télévision pour décrypter la communication des entreprises et des politiques, ils sont les hommes de la situation.

**Cible** : Dirigeants, responsables communication

# FORMATIONS COMMUNICATION



**JEUDI 27 OCTOBRE**  
**9h30 - 17h30**



## Mécanismes de décisions en France et en Europe (Affaires publiques)

**Objectif:** Cette formation vous permettra de comprendre les processus à l'origine de la réglementation alimentaire sous l'aspect France et Europe.

**Cible :** Dirigeants, responsables des affaires publiques, responsables communication



**MARDI 6 DÉCEMBRE**  
**9h30 - 17h30**



## Comment faire des relations presse sans agence ?

**Objectif:** Les relations presse ne cessent d'évoluer, des médias traditionnels aux réseaux sociaux, l'objectif final reste identique : Se rendre visible auprès de son public, sans achat publicitaire, pour faire parler de soi et positionner médiatiquement son entreprise, ses valeurs, ses produits et son actualité.

Journalistes professionnels, grand public ou influenceurs, avant de convaincre les bons relais médiatiques, quelle est l'information que je souhaite transmettre ? dans quel timing? avec quels outils?

**Cible :** Responsables communication, chargés de communication, attachés de presse

# L'ÉQUIPE DE LA FEB À VOTRE DISPOSITION

Si vous souhaitez nous faire part de suggestions sur les webinaires ou formations,  
nous sommes à votre écoute :



## **Wilson Piques**

Responsable des relations sociales  
et de la formation professionnelle  
wpiques@febpf.fr  
01 53 20 70 37



## **Aurélie Girard de Vasson**

Responsable communication  
agirard@febpf.fr  
01 53 20 70 31

# CALENDRIER DES FORMATIONS

JANVIER	FÉVRIER	MARS	AVRIL
<p><b>Mardi 18</b> Webinaire technique : Appellations et réglementations propres à la filière de la BVP</p>	<p><b>Mardi 1</b> Formation technique : La farine en BVP</p> <p><b>Jeudi 3</b> Webinaire communication : Facture électronique B2B suite loi finances 2020</p>	<p><b>mercredi 2</b> Formation technique : Le pétrissage de la pâte</p> <p><b>Jeudi 3</b> Webinaire communication : Que faire de vos invendus ?</p> <p><b>Jeudi 10</b> Formation communication : Maîtriser l'art de la rédaction, des vidéos, photos sur les réseaux sociaux</p>	<p><b>Mardi 26</b> Webinaire social : Gestion du harcèlement en entreprise</p> <p><b>Jeudi 28</b> Formation technique : le B.A-BA du secteur</p>
MAI	JUIN	JUILLET	AOUT
<p><b>Mardi 3</b> Formation communication : Communication de crise</p> <p><b>Mercredi 11</b> Formation sociale : CCN IDCG 1747 Atelier pratique l'annualisation du temps de travail</p> <p>CCN IDCG 1747 Atelier pratique sécuriser les forfaits jours/heures</p>	<p><b>Mardi 14</b> Formation sociale : Sécuriser le départ du salarié par rupture conventionnelle</p> <p><b>Mardi 28</b> Formation technique : Les pâtes pâtisseries</p>		
SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DÉCEMBRE
<p><b>Mardi 6</b> Webinaire communication : Stratégie RSE et objectifs développement durable</p> <p><b>Lundi 19</b> Formation technique : Maîtriser l'influence des matières grasses et de ovoproduits en BVP</p> <p><b>Mardi 27</b> Formation technique : Allergènes alimentaires</p> <p>Formation sociale : Sécuriser son contrat de travail</p>	<p><b>Mercredi 5</b> Webinaire communication : Le mécénat : quelles sont les différentes options pour mon entreprise ?</p> <p><b>Mardi 11</b> Webinaire social : Quels sont les différents entretiens existants dans le domaine RH ?</p> <p><b>Mercredi 19</b> Formation sociale : Les fondamentaux de la protection sociale</p> <p><b>Jeudi 27</b> Formation communication : Mécanismes de décisions en France et en Europe (Affaires publiques)</p>	<p><b>Mercredi 23</b> Formation technique : Les matières sucrantes</p> <p><b>Mardi 29</b> Formation sociale : URSSAF = sécuriser les contrôles</p>	<p><b>Mardi 6</b> Formation communication : Comment faire des relations presse sans agence ?</p> <p><b>Vendredi 16</b> Formation technique : Corps étrangers et nuisibles</p>

# Bulletin d'inscription

A retourner par mail à [contact@febpf.fr](mailto:contact@febpf.fr)

Inscription possible sur <https://www.entreprisesboulangerie.org/inscription-a-une-formation/>

N'hésitez pas à nous indiquer si vous êtes une personne en situation de handicap. Nous prendrons également contact avec notre intervenant pour prévoir une formation spécifique au type d'handicap concerné.

**Nom de la formation :** .....

.....

.....

**Date de la formation :** .....



*N° d'activité FEBP SERVICES : 11754277975*

*Certification qualité : SGS n°00632*

## Informations concernant le stagiaire

Prénom / NOM : .....

Fonction : .....

Tél. : ..... E-mail : .....

Société : .....

Adresse de la société : .....

.....

Signature

Cachet de la société

## Conditions générales de participation aux formations

Les inscriptions aux formations organisées par FEBP SERVICES sont soumises aux présentes conditions générales de participation. Une inscription implique l'adhésion pleine et entière du responsable de l'inscription et du participant à ces conditions.

**INSCRIPTION** : Toute inscription à une formation peut être faite par écrit à l'aide du bulletin d'inscription dûment complété ou sur notre site internet (<https://www.entreprisesboulangerie.org/>). **En cas de prise en charge du paiement d'une formation par un organisme payeur extérieur, le responsable de l'inscription doit communiquer, à FEBP SERVICES les coordonnées complètes de celui-ci et à cet organisme tous les éléments nécessaires pour en assurer le paiement, avant la date de formation.**

**TARIFS** : Les prix des formations sont indiqués sur chaque programme en € HT et TTC (TVA de 20% applicable) et comprennent les frais de restauration par jour et par participant. Toute formation commencée est due en totalité.

**PAIEMENT** : Nos factures sont payables comptant et sans escompte, au plus tard à la date d'échéance figurant sur celles-ci, par virement ou chèque à l'ordre de FEBP SERVICES.

En cas de prise en charge du paiement d'une facture par un organisme payeur extérieur, le responsable de l'inscription doit communiquer à cet organisme tous les éléments qui lui sont indispensables pour assurer ce paiement et à FEBP SERVICES le numéro de dossier.

Si celui-ci n'était pas effectué, FEBP SERVICES serait fondé à réclamer le montant de ce paiement à l'entreprise qui a réalisé l'inscription, solidairement débitrice à son égard.

### CONVENTION DE FORMATION, CONVOCATION, FICHE D'EVALUATION ET SUIVI ADMINISTRATIF :

Après enregistrement de l'inscription à une formation, deux exemplaires de la convention de formation signés par FEBP SERVICES sont adressés par mail au responsable de l'inscription aux fins de signature. Le responsable de l'inscription doit retourner par courrier ou mail un exemplaire signé FEBP SERVICES dans les plus brefs délais.

**En présentiel** : Au plus tard, une semaine avant le début de la formation, une convocation précisant la date, le lieu et les horaires de la formation est adressée par mail aux participants.

**En distanciel** : Ce sont les modalités de connexion et de suivi de la formation qui seront adressées par mail.

A la fin de la formation, une fiche d'évaluation est remplie par le participant et remise à l'animateur de la formation.

Dans le cas d'une formation à distance, un certificat de réalisation rempli par FEBP SERVICES sera joint à la facture, conformément à la réglementation.

**DELAÏ DE RETRACTATION** : Le client peut demander l'annulation ou le report de sa participation à une formation, sans frais, si la demande est formulée par écrit au moins 5 jours ouvrés avant la date de formation. L'annulation ou le report est effectif après confirmation par FEBP SERVICES.

En cas d'annulation de participation par le client après le 5ème jour ouvré précédant la date de début de formation, FEBP SERVICES facturera à l'entreprise le prix de la formation.

Toute formation commencée est due en totalité.

Toutefois, lorsqu'un stagiaire ne peut réellement pas assister à une formation à laquelle il est inscrit, il peut être remplacé par un collaborateur de la même entreprise. Le nom et les coordonnées de ce nouveau stagiaire doivent être transmis au plus vite à FEBP Services.

**FEBP SERVICES** se réserve le droit d'annuler ou de reporter les formations dont l'effectif serait insuffisant ou en cas de circonstances indépendantes de sa volonté. Dans ce cas, FEBP SERVICES s'engage à prévenir immédiatement chaque stagiaire, par écrit, et à proposer une inscription prioritaire sur la prochaine session de la formation concernée.



34 quai de la Loire 75019 Paris

Tél. 01 53 20 70 38

E-mail : [contact@febpf.fr](mailto:contact@febpf.fr)

[www.entreprisesboulangerie.org](http://www.entreprisesboulangerie.org)

### Personne en charge des dossiers de formation dans votre entreprise :

Prénom / NOM : .....

Fonction : .....

Tél. : ..... E-mail : .....

Société : .....

Adresse de la société : .....

.....

Règlement par l'entreprise

Règlement par l'OPCO

Coordonnées de l'OPCO.....

.....