



Franck Thomas Formation

LIVRET D'ACCUEIL DE L'APPRENANT.E

Rentrée 2024



CFA BAYONNE

Sommelier Caviste Ambassadeur en
Gastronomie



BIENVENUE CHEZ FRANCK THOMAS FORMATION



Chères apprenantes, chers apprenants,

L'équipe Franck Thomas Formation vous souhaite la bienvenue pour cette nouvelle rentrée.

Nous sommes un organisme de formation qui réunit des professionnels dans toute la France (Paris, Lyon, Toulouse, Bordeaux, Montpellier, PACA, Corse, Rennes, autres).

Franck Thomas et son équipe de formateurs titrés et de sommeliers professionnels vous proposent des formations professionnelles innovantes basées sur leur expertise et leur parfaite connaissance du monde de la restauration et du vin.

Nous sommes heureux de vous accueillir dans la formation de Sommelier Caviste Ambassadeur en Gastronomie en alternance.

Nous vous remercions de votre intérêt pour cette formation et vous souhaitons la bienvenue au sein du centre de formation Franck Thomas Formation.

Déroulement de la formation :

Une à deux semaines par mois, du lundi au vendredi à partir du 10/10/2024
jusqu'au 01/12/2025
de 9h00 à 12h30 et 13h30 à 17h00



Le Trinquet Moderne - 60 avenue dubrocq - 64100 BAYONNE

Sauf si précisé autrement, les cours du 10 Octobre 2024 au 01 décembre 2025 auront lieu au TRINQUET MODERNE



Si un confinement survient à un moment donné, les cours auront lieu en distanciel.
L'examen écrit aura lieu le 28 novembre 2024 et l'examen oral aura lieu le 01 décembre 2025
La semaine précédant l'examen final sera consacrée aux révisions

Plan du quartier :



Stationnement possible à l'extérieur du centre de formation



Restauration :

Deux possibilités s'offrent à vous :

1

Amener votre repas

2

Vous trouverez des restaurants aux alentours

Vos interlocuteurs

Pour toutes questions administratives et organisationnelles :



Laurie PONZO Gestionnaire des formations :
07 69 79 02 87
(laurie@franckthomas.fr)

Pour toute question administrative, retard/absences, contrats d'apprentissage et de professionnalisation, documents à remettre, examen, attestation, trousseaux pédagogiques etc...



Damien MAZARS Formateur référent :
06 29 19 90 54
(damien@initial.wine)

Vous pouvez contacter votre formateur référent pour prévenir de vos retards ou absences, rattraper des VA et toutes questions concernant la formation.

Pour toutes questions pédagogiques :



Eva BRUOT Responsable pédagogie
(eva@franckthomas.fr)

Eva pourra vous répondre sur toutes les questions pédagogiques.

Pour d'autres questions :



Emilie SERRADOR
(emilie@franckthomas.fr)

Emilie vous accompagne dans le matching avec les entreprises

Franck THOMAS Directeur exécutif, Référent handicap et mobilité

Anna MARZEC Responsable formation administrative et juridique

Justine OLLIVIER Responsable développement marketing

Formateurs



Damien MAZARS

Franck THOMAS

Michelle OBERG

Robin CECCON

Cécile DUPUIS

Christian LOOS

et d'autres...



Charte déontologique

Chère Madame, Cher Monsieur,

Vous intégrez un programme de formation dont le succès va reposer sur votre détermination à atteindre des objectifs précis que nous vous aiderons à définir, étant entendu que nous vous accompagnerons.

Compte tenu du contexte, de l'objectif et du temps que nous passerons ensemble, il nous a semblé indispensable d'établir une charte déontologique qui réglera nos engagements réciproques.

Article 1 – Méthodologie

La formation s'organise sur une durée d'un an, et de sorte que vous disposerez de façon régulière de journées de formation ayant des thèmes variés et précis visant à vous prodiguer un enseignement complet qui vous permettra de réaliser vos futurs projets.

Article 2 – Infrastructure du programme

Vous bénéficierez, durant toute la durée du programme, d'une équipe pédagogique de formateurs experts dans leurs domaines qui, en vous accompagnant dans la réalisation de vos objectifs, contribueront à votre réussite lors de cette formation.

Il sera mis à votre disposition une page Facebook qui vous sera dédiée et réservée où vous pourrez trouver des informations pédagogiques, des supports de cours et des invitations à des événements. Ainsi, si vous ne disposez pas de compte Facebook, merci de bien vouloir en créer un.

Article 3 – Notre engagement

Nous vous assurons un accompagnement rigoureux et une présence certaine afin de lever toute éventuelle interrogation de votre part, et afin de vous permettre de vivre au mieux cette période de formation et de vous amener vers la réussite. Si vous êtes une personne en situation de handicap, n'hésitez pas à nous en faire part afin que nous puissions vous accompagner au mieux.

Article 4 – Votre engagement

Il sera attendu de votre part assiduité, ponctualité, sobriété et engagement tout au long de la formation.

Article 5 – Respect des règles sanitaires COVID-19

Compte tenu des mesures sanitaires prises par le gouvernement par rapport au COVID-19, vous serez tenu(e)s de respecter les règles de sécurité sanitaire affichées dans nos locaux.