



Franck Thomas Formation

LIVRET D'ACCUEIL DE L'APPRENANT.E

Rentrée 2024



CFA TOULON

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 24/10/2024
jusqu'au 01/12/2025
de 8h00 à 12h00 et 13h00 à 16h00



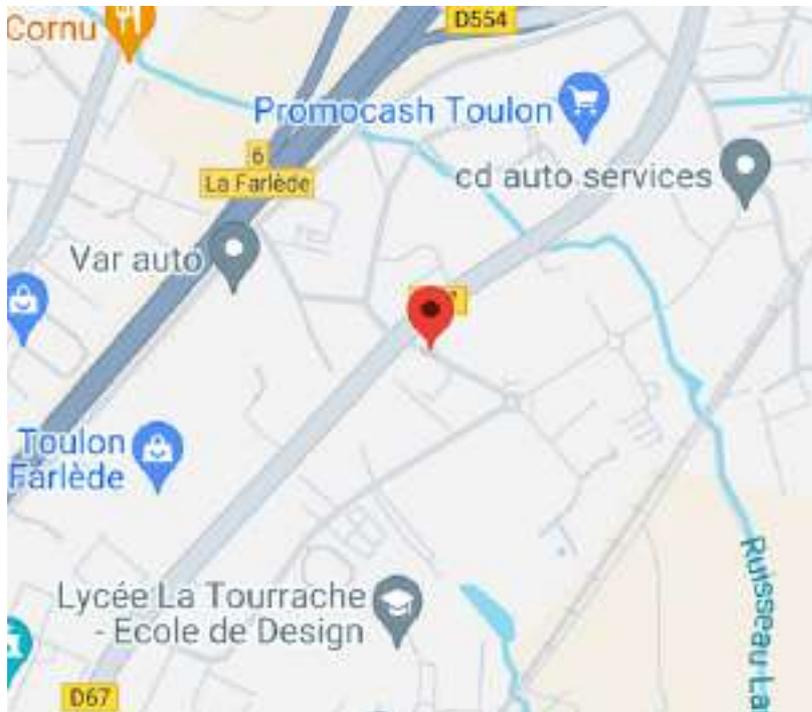
799 Rue du Docteur Calmette 83210 La Farlède.

Sauf si précisé autrement, les cours du 24 octobre 2024 au 01 décembre 2025 auront lieu au ZA LE
POUVEREL



L'examen 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 Assistante de formation :
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...



Christian SCALISI Formateur référent :
06 73 22 53 09
(sommelier@christianscalisi.com)

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 :



Christian SCALISI Reponsable pédagogique
06 73 22 53 09
(sommelier@christianscalisi.com)

Christian, pourra vous répondre sur toutes les questions pédagogique et vous orientera lors du matching entreprise

Formateurs



Christian SCALISI



Caroline SOSSO



Corinne RIVIERE



Michelle OBERG



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.