

# **Livret d'Accueil**

## **La Francilienne de la Formation**

Bienvenue à La Francilienne de la Formation

Chère apprenante, cher apprenant,

Nous sommes ravis de vous accueillir au sein de La Francilienne de la Formation. Ce livret a pour objectif de vous fournir toutes les informations nécessaires pour que votre expérience de formation se déroule dans les meilleures conditions.

### **1. Présentation du Centre de Formation**

Adresse : 15 rue de l'Université, 93160 Noisy-le-Grand

Horaires : 9h00 - 19h00 du lundi au samedi

Domaines de formation :

- Sécurité privée
- Sécurité incendie
- Sauveteur secouriste du travail
- Habilitation électrique

Nous offrons des formations adaptées aux besoins des adultes souhaitant se spécialiser ou se perfectionner dans le domaine de la sécurité.

### **2. Vos Locaux**

Nos locaux sont conçus pour offrir un environnement de formation confortable et professionnel. Vous trouverez :

- 3 salles de cours : Spacieuses et équipées pour accueillir les sessions de formation.
- Bureau de direction : Pour les entretiens individuels ou toute question administrative.
- Bureau de secrétariat : Pour vos démarches administratives.

**La Francilienne de La Formation**

15 rue de l'Université, 93160 Noisy le Grand

Courriel : [Direction.francilienne.formation@gmail.com](mailto:Direction.francilienne.formation@gmail.com), Tel : 09 52 30 99 38

Siret : 89462489900015

Agrément SSIAP : 093-0054

Autorisation d'exercice CNAPS : FOR-093-2026-09-29- 20210785752

Numéro Déclaration D'Activité : 11930860193

LFF-V2- JUIN 2023

- Salle de pause : Un espace dédié à vos moments de détente.
- Sanitaires : Propres et accessibles à tous.
- Cuisine : Équipée pour vos besoins personnels (réfrigérateur, micro-ondes).
- Local de rangement : Pour les équipements spécifiques de formation.

### 3. Objectifs de la Formation

Chaque programme de formation est conçu pour atteindre des objectifs précis et mesurables :

- Sécurité privée : Formation des agents de sécurité pour veiller à la protection des biens et des personnes.
- Sécurité incendie : Apprentissage des techniques de prévention et de lutte contre les incendies.
- Sauveteur secouriste du travail (SST) : Formation aux premiers secours en milieu professionnel.
- Habilitation électrique : Formation au niveau d'habilitation électrique adaptée (H0B0)

Nos formations sont adaptées à vos besoins professionnels et personnels, en vous fournissant les compétences nécessaires pour réussir dans votre domaine.

### 4. Modalités Pédagogiques et d'Évaluation

- Méthodes pédagogiques : Alternance de théorie, de cas pratiques, et de mises en situation pour une compréhension approfondie des sujets abordés.
- Évaluation des acquis : Tout au long de la formation, des évaluations formatives sont mises en place pour mesurer votre progression. En fin de formation, une évaluation sommative est réalisée pour valider vos compétences.

### 5. Accessibilité et Prise en Compte des Besoins Spécifiques

Nous mettons un point d'honneur à adapter notre offre de formation pour répondre aux besoins spécifiques des apprenants :

**Accès aux personnes en situation de handicap** : Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

**Référent Handicap** : Nadir SAIDI – Pour toute demande spécifique, contactez-nous par mail.

**Prérequis** : Chaque formation a des prérequis spécifiques. Ceux-ci vous seront rappelés lors de votre inscription.

## 6. Suivi Individualisé et Poursuite de Parcours

- Entretien de suivi : Tout au long de votre parcours, des entretiens individualisés peuvent être organisés pour évaluer votre progression et ajuster le contenu de la formation à vos besoins.
- Orientation : Nous vous informons des possibilités de poursuite de parcours ou de formations complémentaires en fin de formation.

## 7. Règlement Intérieur

Afin de garantir un bon déroulement des formations, nous vous invitons à respecter les règles de vie commune :

- Assiduité et ponctualité : Votre présence est obligatoire et conditionne l'obtention de votre certification.
- Respect des locaux : Maintenez les locaux propres et respectez le matériel mis à votre disposition.
- Comportement : Un comportement respectueux envers les formateurs et les autres apprenants est attendu.

## 8. Contacts et Assistance

- Gérant : Nadir SAIDI (06 20 93 19 70)
- Référent Handicap : Nadir SAIDI (06 20 93 19 70)
- Secrétariat : 09 52 30 99 38
- Courriel : [direction.francilienne.formation@gmail.com](mailto:direction.francilienne.formation@gmail.com)

Pour toute question ou besoin d'assistance, n'hésitez pas à nous contacter. Nous sommes ici pour vous accompagner tout au long de votre formation.

## 9. Réclamations et satisfaction

Pour soumettre une réclamation, le stagiaire doit demander une fiche de réclamation à la secrétaire, la remplir avec précision, puis la lui retourner. La secrétaire transmet ensuite la réclamation à la direction, qui se charge d'analyser le problème et de mettre en œuvre les actions correctives appropriées dans les plus brefs délais.

Votre satisfaction est notre priorité. À la fin de chaque formation, nous vous demanderons de remplir un questionnaire de satisfaction dans le but d'une amélioration continue de la qualité des services que nous proposons dans notre centre de formation.

## 10. Hôtels à Proximité

Pour les apprenants venant de loin, voici une sélection d'hôtels situés à proximité du centre de formation :

- Ibis Marne-la-Vallée Noisy-le-Grand

2 Boulevard du Levant, 93160 Noisy-le-Grand

Distance : 10 minutes à pied

- Holiday Inn Paris Marne-la-Vallée

2 Boulevard du Levant, 93160 Noisy-le-Grand

Distance : 10 minutes à pied

- Novotel Marne-la-Vallée Noisy-le-Grand

2 Allée Bienvenue, 93160 Noisy-le-Grand

Distance : 15 minutes à pied

## 11. Restaurants à Proximité

Pour vos pauses déjeuner, voici quelques restaurants situés à proximité du centre :

- Le Bistro du Marché

Cuisine française

14 Place de la Fontaine, 93160 Noisy-le-Grand

Distance 8 minutes à pied

**La Francilienne de La Formation**

15 rue de l'Université, 93160 Noisy le Grand

Courriel : [Direction.francilienne.formation@gmail.com](mailto:Direction.francilienne.formation@gmail.com), Tel : 09 52 30 99 38

Siret : 89462489900015

Agrément SSIAP : 093-0054

Autorisation d'exercice CNAPS : FOR-093-2026-09-29- 20210785752

Numéro Déclaration D'Activité : 11930860193

LFF-V2- JUIN 2023

- La Pizza de Nico

Cuisine italienne

20 Rue Pierre Brossolette, 93160 Noisy-le-Grand

Distance : 10 minutes à pied

- Sushi Kyo

Cuisine japonaise

18 Rue du Docteur Sureau, 93160 Noisy-le-Grand

Distance : 12 minutes à pied

## **12. Moyens de Transport**

Le centre de formation est facilement accessible par divers moyens de transport :

- RER A Gare de Noisy-le-Grand Mont d'Est

Distance 10 minutes à pied

Ligne directe depuis Paris Gare de Lyon

- Bus : Ligne 120, arrêt "Place des Fédérés"

Distance : 5 minutes à pied

- Parking : Stationnement disponible à proximité immédiate du centre.

Nous vous souhaitons une formation enrichissante et pleine de succès !

### **La Francilienne de La Formation**

15 rue de l'Université, 93160 Noisy le Grand

Courriel : [Direction.francilienne.formation@gmail.com](mailto:Direction.francilienne.formation@gmail.com), Tel : 09 52 30 99 38

Siret : 89462489900015

Agrément SSIAP : 093-0054

Autorisation d'exercice CNAPS : FOR-093-2026-09-29- 20210785752

Numéro Déclaration D'Activité : 11930860193

LFF-V2- JUIN 2023