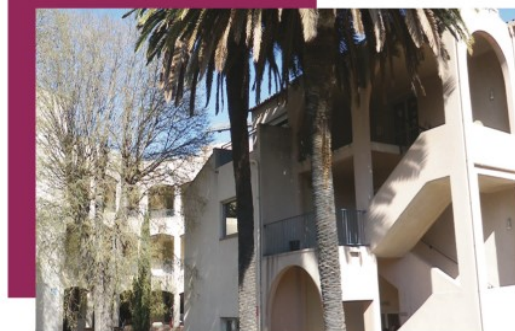




Les domaines de compétences

- Management / Management de projets
- Ressources humaines / Entretiens professionnels
- Communication / Publicité
- Communication en langues étrangères
- Comptabilité / Gestion / Finance
- Commerce / Vente / Marketing
- Droit / Réglementation
- Internet / Web 2.0 / Réseaux sociaux
- Informatique / Bureautique / Secrétariat
- Efficacité & Développement personnel
- Prévention des risques psychosociaux
- Santé & Bien-être
- Sécurité / Prévention / Secourisme
- Savoirs de base
- Bilans de compétences, bilans professionnels
- VAE

Des équipements de pointe

- 250 m² au service de la formation
- Salles informatiques et multimédia jusqu'à 24 postes
- Salle de conférence (150 places)
- Centre de ressources documentaires
- Cafétéria (80 places)
- Accès PMR

Des formations sur mesure et clés en main

CFC mariefrance

Lycée Marie France
20, rue Danton
83000 Toulon
Tél. : 04 94 41 05 05 / Fax : 04 94 36 24 86
www.lyceemariefrance.fr
cfc-mariefrance@lmf83.fr

Déclaration d'activité enregistrée sous le N° 93 83 04046 83
Organisme référencé sur Datadock

en bus

Arrêts : Bir-Hakeim, Amigas, Champ de Mars
Lignes : 1, 9, 10, 19, 20, 39, 102, 103, 191, 192

en train ou autocar

10 mn à pied des
gares SNCF/routière

en bateau

Arrêt : Ponton Toulon
Lignes : 8M, 18M, 28M

parking le plus proche Facultés Mayol 2



formationcontinue.mariefrance

Vous êtes

chef d'entreprise, DRH,
responsable formation,
commerçant, artisan,
profession libérale,
exploitant agricole, salarié,
demandeur d'emploi,
particulier...

Vous voulez

- Développer des compétences
- Progresser dans vos carrières
- Capitaliser vos atouts
- Vous réaliser professionnellement



développeur de
compétences

CFC
mariefrance

Centre de Formation Continue

réussir sa formation LIVRET D'ACCUEIL

LES FORMULES

- ☐ OPÉRATIONNELLES ET MODULABLES
- ☐ INTER-ENTREPRISES
- ☐ INTRA-ENTREPRISE (SUR MESURE)
- ☐ INDIVIDUALISÉES

Bienvenue au Centre de Formation Continue, le CFC MARIE FRANCE

Vous êtes inscrit à une session de formation proposée par notre organisme et nous vous en remercions !
Vous trouverez dans ce livret d'accueil les informations nécessaires au bon déroulement de votre stage avec une présentation de notre organisme et de son environnement ainsi que les services proposés.
Nous vous souhaitons une bonne formation !

L'ORGANISME

« **CFC MARIE FRANCE, une formation à l'échelle humaine et de proximité** »

Au sein du lycée Marie France qui a fait ses preuves depuis plus de 70 ans dans la formation des jeunes, le Centre de Formation Continue Marie France propose près de 200 formations professionnelles dans ses locaux ou dans votre entreprise/établissement. Le CFC Marie France a pour ambition de permettre à chaque personne de se projeter avec confiance dans son avenir professionnel à partir des ressources, des connaissances et des compétences qu'elle acquiert dans le cadre de sa formation.

La passion, le plaisir de former, le dépassement de soi et la réussite professionnelle animent le quotidien du CFC Marie France. Une équipe pluridisciplinaire composée de formateurs, experts et spécialistes issus du monde professionnel est à votre disposition...

Notre engagement qualité

Le CFC MARIE FRANCE répond à l'ensemble des critères du décret qualité des formations. Les critères qualité visés sont, notamment, les suivants : 1) L'identification précise des objectifs de la formation et son adaptation au public formé ; 2) L'adaptation des dispositifs d'accueil, de suivi pédagogique et d'évaluation aux publics de stagiaires ; 3) L'adéquation des moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement à l'offre de formation ; 4) La qualification professionnelle et la formation continue du personnel chargé des formations ; 5) Les conditions d'information du public sur l'offre de formation, ses délais d'accès et les résultats obtenus ; 6) La prise en compte des appréciations rendues par les stagiaires.

Évaluation de la qualité de la formation

Lors des sessions, chaque module est évalué (qcm, questions/réponses, jeux formatifs, mises en situations, etc.) et/ou de manière sommative afin d'attester du niveau de connaissance acquis en fin de formation. Nous demandons également au stagiaire de remplir un questionnaire de satisfaction sur l'ensemble de la formation.
Chaque stagiaire reçoit une attestation de fin de formation, elle indique le niveau d'acquisition voire un certificat de compétence (si prévu et obtenu).
Vous recevez, en fin et après la formation : L'attestation de fin de formation ; L'attestation d'assiduité, si FOAD ; Le certificat de compétences, si prévu et obtenu ; *La copie de la feuille d'emargement, sur demande*

Les méthodes pédagogiques

Toutes nos formations sont construites, à partir de besoins particuliers, collectifs ou individuels, de l'entreprise/l'établissement ou à partir de référentiels métiers et besoins standards. Elles s'articulent autour du concept de la pédagogie active par objectifs animées avec : une activité de découverte, des apports théoriques puis des mises en application pratiques, des simulations, une synthèse et/ou une évaluation. Les stagiaires sont au cœur de la formation, c'est sur leur participation et leur expérience que le formateur s'appuie pour venir compléter, développer ou corriger les connaissances et les pratiques.

Les moyens pédagogiques

Les moyens pédagogiques sont ceux exposés dans les fiches programmes de formation. Un support de cours adapté à chaque formation est remis en début de stage, en fin de stage, voire est envoyé en PDF. Pour certains stages spécifiques une clé USB sera prévue.

Les Ressources documentaires

Un centre de documentation CDI est accessible sur place. Une médiathèque accueille et conseille les stagiaires et les intervenants. Des ordinateurs connectés à internet et reliés à une imprimante sont à disposition.

Le règlement intérieur stagiaires est à disposition sur les panneaux d'affichage dans les salles et sur le site :

http://www.lyceemariefrance.fr/ftp/article/76/Reglement_Interieur_Stagiaires_CFC_MARIE_FRANCE_2017.pdf



LES SERVICES

Accueil : 8h30-12h / 13h30-17h00

- Centre de formation : 237, avenue Marcel Castié 83000 TOULON (salle A22)



Accès/Hébergement : situation en centre ville, accès transports en commun : proximité gares SNCF et autoroutière, réseaux de transports urbains routiers et maritimes ; Hôtels, taxis et parkings à proximité immédiate.

Liste hôtels Toulon

Hôtel Ibis budget Toulon centre **

200, avenue Franklin Roosevelt
83000 TOULON

Tel : 08 92 68 09 57

<http://www.ibisbudget.com>

Grand Hôtel Dauphiné ***

10 Rue Berthelot
83000 Toulon

Tel : 04 94 92 20 28

www.grandhoteldauphine.com

Celenya Hôtel **

7 Bis Rue De Chabannes
83000 Toulon

Tel : 04 94 92 37 44

www.hotel-celenya-toulon.com

Au Nouvel Hôtel **

224 Bd De Tessé
83000 Toulon

Tel : 04 94 89 04 22 / 04 94 92 13 06

<http://www.aunouvelhotel.com>

Grand Hôtel de la Gare ***

14 Bd De Tessé
83000 Toulon

Chambres à partir de 65 €

Tel : 04 94 89 04 22 / 04 94 92 13 06

<http://www.grandhotelgare.com>

Taxis Région Toulonnaise

119 Chemin du Temple

83200 TOULON

Tél : 04 94 93 51 51

www.taxi-toulon.fr/contact

Dans Toulon, il existe huit stations de taxis dans les quelles vous pouvez vous rendre.

En journée, les huit stations sont ouvertes.

Station Liberté (Ouverte La Nuit)

Station Bazeilles (Ouverte La Nuit)

Station Monsenerque (Ouverte La Nuit)

Station Gare SnCF (Ouverte La Nuit)

Station Bon-Rencontre

Station Mermoz

Station Sainte Musse

Station Sainte Anne

R.M.T.T. (Régie Mixte des Transports Toulonnais)

Rue Octave Virgilly,

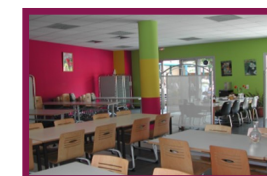
83000 TOULON

STANDARD : 04 94 03 87 03

<http://www.reseaumistral.com>

Restauration :

- Cafétéria lycée : rue Martinenq, 83000 TOULON
- Autres restaurants à proximité



Locaux/matériel

Toutes les salles de formation sont équipées d'un ordinateur pour le formateur connecté à internet, d'un vidéoprojecteur, de tableaux blancs, de tableaux papier, de mobilier modulaire et de quelques ordinateurs dédiés aux stagiaires. Mise à disposition d'autres matériel : sonorisation ; tableau Blanc Interactif (TBI/TNI) ; caméscope ; appareil photo numérique... ;



Location

Des salles de formation équipées sont proposées à la location, en journée ou demi-journée, avec la possibilité d'y associer une prestation restauration.



Espaces de détente

Un accueil petit déjeuner est réservé aux stagiaires sont proposées des boissons chaudes (café, thé, Plusieurs espaces permettent aux personnes de se formation. Des distributeurs de boissons, chaudes



participant à des journée formations. Aux pauses ...).et froides (jus de fruits, eau...).
détendre ou d'échanger en dehors des salles de et froides, et de confiseries sont en libre-service