



CONVENTION de FORMATION PROFESSIONNELLE VANNERIE TRADITIONNELLE D'OSIER (BC01) MODULES I à XII

La présente convention règle les rapports entre :

L'ORGANISME DE FORMATION :

Nom commercial : La Clairière aux Paniers - Raison sociale : MARC CATTET – E.I.
Numéro SIREN : 4517210700012
Domicilié 155 chemin des saules, ldt. Rabette, 24380 Saint Mayme de Pereyrol.
Enregistré sous le n° 72 24 01 560 24 auprès du Préfet de région Aquitaine.
Représentée par Tiane CATTET, en qualité de formatrice.

L(ES) ORGANISME(S) CO-FINANCEUR(S) :

Raison sociale : Numéro SIRET :
Domicilié à :
Téléphone :courriel :
Représentée par : En qualité de :

LA STAGIAIRE :

Prénom NOM :
Domiciliée à :
Téléphone : Courriel :

Est conclue la convention suivante, en application du livre III de la Sixième partie du Code du travail portant sur l'organisation de la formation professionnelle continue :

INTITULÉ : Vannerie traditionnelle d'osier(BC01).

PUBLICS VISÉS - PRÉREQUIS :

Demandeur.se d'emploi, Personne en situation de handicap, Salarié.e, Actif.ve non salarié.e.
Niveau d'entrée : sans niveau spécifique. Modalité de sélection : sur dossier et entretien individuel.
Prérequis pédagogiques : période d'immersion de 35h.
Bilan de positionnement : le niveau est évalué par le formateur avec le.la stagiaire en début de formation, à la suite de quoi le.la stagiaire est tenu.e de suivre le programme établi, tout au long de sa formation. Seul le formateur peut décider de modifier , d'approfondir ou d'individualiser ponctuellement l'apprentissage.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

Parcours diplômant : approfondissement des acquis existants en vue de l'inscription au CAP vannerie en candidat libre (BC01). À l'issue de la formation, le.la stagiaire doit être capable de :
Préparer une fiche technique (établir des débits de matières, ordonnancer les étapes).
Organiser le poste de travail et sélectionner les outils adaptés. Préparer, trier et tremper les fibres d'osiers.
Réaliser leurs mises en forme selon différentes techniques et en assurer les finitions.
Conditionner l'excédent des matières d'œuvre. Assurer la maintenance du poste de travail

CONTENU : (progression pédagogique, détail en annexe)

Modules 1 et 2 : VANNERIE RONDE, d'une durée de 2 fois 35 heures (70 heures).
Modules 3 et 4 : VANNERIE OVALE, d'une durée de 2 fois 35 heures (70 heures).
Modules 5 et 6 : VANNERIE RECTANGULAIRE, d'une durée de 2 fois 35 heures (70 heures).
Modules 7 et 8 : VANNERIE À JOURS, d'une durée de 2 fois 35 heures (70 heures).
Module 9 : VANNERIE DE BOULANGERIE, d'une durée de 35 heures.
Module 10 : VANNERIE SUR MOULE EN BOIS, d'une durée de 35 heures.
Module 11 et 12 : VANNERIE TRADITIONNELLE, d'une durée de 2 fois 35 heures (70 heures).

ORGANISATION :

LA FORMATRICE :

Mme Tiane Cattet, diplômée de l'ENOV (École Nationale d'Osiéiculture Vannerie) en 1999. Elle exerce la profession de vannière depuis 2000 et est formatrice depuis 2012 à la Clairière aux Paniers.

CATÉGORIE DE L'ACTION : N°6 de l'article L6313,1 du code du travail : acquisition, entretien et perfectionnement des connaissances.

DATES : du lundi ... / .../ ... au vendredi ... / .../ ...

DURÉE : La formation Vannerie traditionnelle d'osier (BC01), est de 420 h réparties en 12 modules de 35 heures sur 12 mois, au rythme d'une semaine par mois.

LIEU : 155 chemin des saules, lieu-dit Rabette 24380 SAINT MAYME DE PEYREROL.

MODALITÉS D'ACCÈS ET DE DÉROULEMENT :

Un entretien individuel ainsi qu'un questionnaire d'information générale sont préalables à la constitution du dossier d'admissibilité. Par ailleurs, le/la stagiaire doit justifier d'un stage de 5 jours chez un vannier professionnel et s'engage à se présenter à l'examen du CAP vannerie en candidat libre à l'issue de la formation. Une fois le dossier sélectionné et l'accord de financement établi, le/la stagiaire est admis.e à la formation.

L'action débute à 9 heures le matin et se termine à 17 heures, une heure étant prévue pour le repas de midi. Elle a lieu en semaine, du lundi au vendredi (exceptionnellement décalée du mardi au samedi en raison de jours fériés.)

Le groupe est constitué généralement de 6 personnes, avec 1 entrée en formation en mars ou en septembre.

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Séance de formation en salle, étude de cas concret.

Fiches technique remis aux stagiaires, documents supports de formation à disposition : livres, revues

Mise à disposition des outils, du matériel nécessaire et des matières premières.

Accès libre au jardin pédagogique.

DISPOSITIF DE SUIVI D'ÉVALUATION DE LA FORMATION :

Évaluations en cours de formation : Fiches d'évaluation remplies par la formatrice : savoirs et savoir faire acquis lors de chaque module. Fiches d'auto-évaluation remplies par le/la stagiaire.

Mesure de la satisfaction : Fiche de satisfaction rempli par le/la stagiaire.

Fiche de satisfaction adressée aux organismes financeurs.

Suivi de la réalisation de l'action : feuilles d'émargement.

NATURE DE LA SANCTION DE FORMATION :

Attestation de formation : modules I à XII. Sanction visée : CAP Vannerie en candidat libre (BC01).

SUITE DE PARCOURS :

L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein d'entreprises artisanales, de coopératives de production, d'organismes culturels et du patrimoine. Installation à titre individuel en tant que vannier.ère ou emploi salarié.

COÛTS DE FORMATION :

En contrepartie de cette action de formation, l'organisme financeur s'engage à acquitter les frais suivants :

Coût unitaire horaire 16,00 € net x 420 = 6720,00 € net.

ASSURANCES :

Chaque stagiaire s'engage à contracter une assurance en responsabilité civile couvrant les risques liés à la présente formation.

Lorsque le/la stagiaire utilise, pour les besoins de son activité, son véhicule personnel, il lui est vivement conseillé de vérifier auprès de sa compagnie d'assurance les garanties précises de son contrat.

RÈGLEMENT GÉNÉRAL SUR LA PROTECTION DES DONNÉES :

Conformément au nouveau Règlement sur la Protection des Données (RGPD) entré en vigueur le 25 mai 2018, nous souhaitons nous assurer que vous consentez à recevoir des informations de notre part. En remplissant ce document, vous consentez explicitement à nous partager vos informations qui resteront l'usage de La Clairière aux Paniers et qui pourront être supprimées de nos fichiers sur votre demande à n'importe quel moment.

Organisme de Formation agréé Qualiopi, catégorie Action de formation.

LA CLAIRIERE AUX PANIERS -E.I. / Tiane et Marc CATTET : 155 ch des saules, ldt. Rabette 24380 St. MAYME de PEYREROL

Tel /port. : 05 53 04 54 26 / 06 81 30 18 76 SIRET : 45177210700012 - APE : 0129Z - TVA : FR 23451772107

www.laclairiereauxpaniers.com/ NDA : 72240156024 Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

Vous pourrez continuer à recevoir : des informations, des invitations à des sessions de formation.

DROIT À L'IMAGE :

Nous souhaitons obtenir votre autorisation afin de conserver des photographies de vous et de les utiliser pour des supports de communication et des archives à usage strictement professionnelles. Les photographies ne seront ni communiquées à d'autres personnes, ni vendues, ni utilisées à d'autres usages. Vous pourrez à tout moment vérifier l'usage qui en est fait et disposer du droit de retrait de ces photographies si vous le jugez utile.

Madame, Monsieur (Prénom, NOM) :

autorise La Clairière aux Paniers à stocker des images numériques et utiliser ces images pour des supports de communication, à des seules fins professionnelles.

n'autorise pas La Clairière aux Paniers à stocker des images numériques et utiliser ces images pour des supports de communication, à des seules fins professionnelles.

RÉCLAMATIONS :

Tout courrier relatif à votre réclamation doit être envoyé à l'adresse suivante : contact@laclairiereauxpaniers.com ou La Clairière aux Paniers, 155 chemin des saules, lieu-dit Rabette 24380 SAINT MAYME DE PEYREROL.

Tout litige non résolu par voie amiable sera soumis à la seule compétence des Tribunaux de Périgueux, même dans le cas de pluralité de défendeurs.

Fait en triple exemplaire, à St Mayme de Pereyrol le

L'ORGANISME de FORMATION

Le(s) COFINANCEUR(S)

La STAGIAIRE

LA CLAIRIERE AUX PANIERS
Tiane et Marc CATTET
Rabette - 24380 SAINT MAYME DE PEYREROL
Tél / Fax : 05 53 04 54 26
SIRET : 45177210700012