

Règlement Intérieur Culinari by Studio COYOTE

A destination des stagiaires de la formation

Référence du document	Rédigé par	Revu et approuvé par	Version	Date d'application	Nature de la modification
<i>Règlement Intérieur Culinari by Studio COYOTE</i>	<i>Sébastien MEYER</i>	<i>Sébastien MEYER</i>	<i>V1</i>	<i>08/01/2021</i>	<i>Création</i>
<i>RI Stagiaire</i>	<i>Sébastien MEYER</i>	<i>Sébastien MEYER</i>			<i>Pieds de page</i>

I – OBJET

Article 1

La SASU Studio COYOTE, ayant pour nom commercial Culinari by Studio COYOTE est un organisme de formation domicilié :

12 Rue Denis Papin
bâtiment A,
59650 Villeneuve-d'Ascq

La déclaration d'activité est enregistrée sous le numéro 32591033659 auprès du Préfet de Région des Hauts de France.

Le présent règlement est établi conformément aux dispositions des articles L. 6352-3, L. 63524 et R. 6352-1 à R. 6352-15 du Code du travail. Il s'applique à tous les stagiaires inscrits à une session de formation dispensée par Culinari by Studio COYOTE et ce, pour la durée de la formation suivie.

Il a vocation à préciser :

- Les mesures relatives à l'accessibilité, l'hygiène et à la sécurité,
- Les règles disciplinaires et notamment la nature et l'échelle des sanctions applicables aux stagiaires ainsi que leurs droits en cas de sanctions.

II - DISCIPLINE

Article 2

Les horaires de formation sont fixés par Culinari by Studio COYOTE et portés à la connaissance des stagiaires par la convocation. Les stagiaires sont tenus de respecter ces horaires.

Article 3

Chaque stagiaire a l'obligation de conserver en bon état le matériel qui lui est confié en vue de sa formation. Les stagiaires sont tenus d'utiliser le matériel conformément à son objet. L'utilisation du matériel à d'autres fins, notamment personnelles, est interdite, sauf pour le matériel mis à disposition à cet effet.

A la fin de la formation, le stagiaire est tenu de restituer tout matériel et document en sa possession appartenant à l'organisme de formation, sauf les documents pédagogiques distribués en cours de formation.

Article 4

Il est formellement interdit aux stagiaires :

- D'entrer dans l'établissement en état d'ivresse ;
- De fumer et de vapoter dans les lieux affectés à un usage collectif et notamment dans les locaux de la formation ;
- D'introduire des boissons alcoolisées dans les locaux ;
- De quitter la formation sans motif ;
- D'emporter tout objet sans autorisation écrite ;
- Sauf dérogation expresse, d'enregistrer ou de filmer la session de formation.

III - SANCTIONS

Article 5

Tout agissement considéré comme fautif par le directeur de l'organisme de formation ou son représentant pourra, en fonction de sa nature et de sa gravité, faire l'objet de l'une ou l'autre des sanctions ci-après par ordre croissant d'importance :

- Avertissement écrit par le directeur de l'organisme de formation ou par son représentant ;
- Exclusion temporaire ou définitive de la formation.

IV - GARANTIES DISCIPLINAIRES

Article 6

Aucune sanction ne peut être infligée au stagiaire sans que celui-ci ne soit informé dans le même temps et par écrit des griefs retenus contre lui.

Article 7

Lorsque le directeur de l'organisme de formation ou son représentant envisage de prendre une sanction, il convoque le stagiaire par lettre recommandée avec accusé de réception ou remise en main propre à l'intéressé contre décharge en lui indiquant l'objet de la convocation, la date, l'heure, le lieu de l'entretien ainsi que la possibilité de se faire assister par une personne de son choix (stagiaire ou salarié de l'organisme), sauf si la sanction envisagée est un avertissement ou une sanction de même nature qui n'a pas d'incidence immédiate sur la présence du stagiaire pour la suite de la formation.

Article 8

Lors de l'entretien, le directeur ou son représentant précise au stagiaire le motif de la sanction envisagée et recueille ses explications.

Article 9

La sanction ne peut intervenir moins d'un jour franc ni plus de 15 jours après l'entretien. Elle fait l'objet d'une notification écrite et motivée au stagiaire sous la forme d'une lettre remise contre décharge ou d'une lettre recommandée.

Article 10

Lorsqu'un agissement considéré comme fautif a rendu indispensable une mesure conservatoire d'exclusion temporaire à effet immédiat, aucune sanction définitive relative à cet agissement ne peut être prise sans que le stagiaire n'ait été au préalable informé des griefs retenus contre lui et éventuellement, qu'il ait été convoqué à un entretien.

Article 11

Le directeur de l'organisme de formation informe l'employeur, l'organisme prenant à sa charge les frais de formation, de la sanction prise.

V - REPRÉSENTATION DES STAGIAIRES

Article 12

Si la durée de la formation est supérieure à 500 heures, il est procédé simultanément à l'élection d'un délégué titulaire et d'un délégué suppléant au scrutin uninominal à deux tours. Tous les stagiaires sont électeurs et éligibles.

Le directeur de l'organisme de formation ou ses représentants assurent l'organisation et le bon déroulement du scrutin qui a lieu pendant les heures de formation, au plus tôt 20 heures, et au plus tard 40 heures, après le début de la formation.

Les délégués sont élus pour la durée de la formation. Leurs fonctions prennent fin lorsqu'ils cessent, pour quelque cause que ce soit, de participer à la formation.

Si le délégué titulaire et le délégué suppléant ont cessé leurs fonctions avant la fin de la session de formation, il est procédé à une nouvelle élection.

Les délégués font toute suggestion pour améliorer le déroulement des formations et les conditions de vie des stagiaires dans l'organisme de formation. Ils présentent les réclamations individuelles ou collectives relatives à ces matières, aux conditions d'hygiène et de sécurité au travail, et à l'application du règlement intérieur.

VI - ACCESSIBILITÉ

Article 13

Culinari by Studio COYOTE s'engage pour l'accessibilité de ses prestations à tous.

Culinari by Studio COYOTE s'engage à tout mettre en œuvre pour permettre l'accessibilité de son offre, en fonction des besoins et compte tenu des difficultés particulières liées au handicap des personnes concernées.

Une durée adaptée, des moyens pédagogiques et techniques peuvent notamment être mis en place. Ces adaptations, qui portent sur les méthodes et les supports pédagogiques, peuvent être individuelles ou collectives pour un groupe de personnes ayant des besoins similaires.

Pour les formations, les candidats concernés peuvent, par ailleurs, bénéficier d'aménagements portant sur les conditions de déroulement des épreuves, le cas échéant : majoration du temps imparti pour une ou plusieurs épreuves, étalement sur plusieurs sessions du passage des épreuves et adaptations ou dispenses d'épreuves, etc. rendues nécessaires par certaines situations de handicap.

Le standard est joignable pour toute demande particulière :

Tel : 06 70 94 92 16

Mail : s.meyer@culinari.fr

VII - HYGIENE ET SÉCURITÉ

Article 14

La prévention des risques d'accidents et de maladies est impérative et exige de chacun le respect total de toutes les prescriptions applicables en matière d'hygiène et de sécurité. A cet effet, les consignes générales et particulières de sécurité en vigueur dans l'organisme, lorsqu'elles existent, doivent être strictement respectées sous peine de sanctions disciplinaires.

Lorsque la formation se déroule dans une entreprise ou un établissement déjà doté d'un règlement intérieur, les mesures de santé et de sécurité applicables aux stagiaires sont celles de ce dernier règlement.

VIII - PUBLICITÉ DU RÈGLEMENT

Article 15

Un exemplaire du présent règlement est remis à chaque stagiaire avant toute inscription définitive.

IX - RÉCLAMATION

Article 16

Pour toute réclamation, un [formulaire est disponible sur le site](#) de Culinari by Studio COYOTE.

Fait à Villeneuve d'Ascq, le 8 janvier 2021

