

INFORMATIONS :

Hébergement, repas :

Possibilité d'être hébergé et de se restaurer sur place.

Handicap :

Toutes nos formations continues sont accessibles aux personnes à besoin(s) particulier(s).

En cas de besoin spécifique, n'hésitez pas à contacter, notre référent handicap Allan GIRAUDEAU.

02.98.61.41.30 – allan.giraudeau@mfr.asso.fr

Formation :

Pour tout renseignement sur nos formations, merci de contacter Vinciane HAMON, responsable de la formation continue soit par téléphone au 02.98.61.41.30 ou par mail : vinciane.hamon@mfr.asso.fr

Le métier d'aide à domicile : formation de base

Public ciblé : salariés d'association d'aide à domicile ou toute personne intervenant à domicile

Pré-requis : Savoir communiquer en français (lire, écrire, parler)

Effectif : formation par groupe de 8 personnes minimum à 10 personnes maximum

Objectifs de la formation :

Etre capable :

- De différencier les notions de discrétion professionnelle et de secret professionnel
- D'identifier et comprendre les différentes pathologies liées au vieillissement
- D'appliquer des protocoles d'entretien
- D'organiser son travail
- D'élaborer et préparer un repas
- De connaître les techniques de pliage et de repassage
- D'éviter les accidents du travail liés au métier et savoir se protéger
- D'identifier et comprendre le handicap physique lié à l'âge pour de mieux accompagner la personne dans sa vie quotidienne

Contenu :

- Discrétion professionnelle
 - Les définitions : secret professionnel et discrétion professionnelle
 - Le cadre réglementaire
 - Le devoir en matière de discrétion professionnelle
- Présentation des maladies liées au vieillissement
 - La maladie d'Alzheimer et maladies apparentées
 - La maladie de Parkinson

(Présentation des pathologies, des symptômes et des conséquences sur la vie quotidienne)
- L'hygiène du logement
 - Présentation des règles d'hygiène de base
 - Présentation des différents produits d'entretien et des règles d'utilisation (Pictogrammes d'entretien, étiquetage d'entretien, précautions d'emploi...)
- Assurer une démarche qualité
 - Savoir organiser son travail dans le temps et dans l'espace,
 - Savoir s'adapter à chaque situation (matériel et équipement à disposition) et repérer les besoins
 - Savoir s'auto évaluer, rendre compte de son travail et s'adapter aux exigences de la personne aidée
- Mises en pratiques professionnelles
 - Balayage et lavage du sol
 - Nettoyage d'une salle de bain et des sanitaires
 - Entretien d'une chambre
 - Entretien de la cuisine (Meubles, four à micro-ondes)
 - Entretien du réfrigérateur

- Notions de diététique :
 - Besoins nutritionnels
 - Repas équilibrés et enrichis
 - Les différentes textures de repas
- Réalisation de repas simples et rapides :
 - Potage (épluchage, lavage, utilisation de l'auto-cuiseur)
 - Desserts à base de lait (semoule, riz)...
- Utilisation des différentes gammes de produits pour travailler rapidement (conserves, produits surgelés...)
- L'entretien du linge
- Prendre en compte le handicap physique de la personne vieillissante pour mieux l'accompagner au quotidien
 - Présentation du handicap physique de la personne vieillissante,
 - La prise en compte des troubles de la déglutition,
 - Comprendre ce vieillissement pour mieux l'appréhender (essai de la tenue vieillissante)

Les modalités de la formation : Formation présentielle et collective

Les méthodes d'apprentissage :

- Apports théoriques
- Mises en situations professionnelles

Les moyens pédagogiques :

- Documents pédagogiques
- Vidéos

Les moyens techniques :

- Salle de formation
- Cuisine pédagogique équipée
- Appartement pédagogique équipé
- Tenue de vieillissement

Modalité d'évaluation: Validation de l'atteinte des objectifs par QCM en fin de formation

Reconnaissance des acquis : Attestation de fin de formation

Formatrice responsable : HAMON Vinciane

Durée de la formation : 3 jours soit 21 heures **Coût de la formation :** 315 euros /personne

Prise en charge de la dépendance et du vieillissement

Public ciblé : salariés d'association d'aide à domicile ou toute personne intervenant à domicile

Pré-requis : Savoir communiquer en français (lire, écrire, parler)

Effectif : formation par groupe de 8 personnes minimum à 10 personnes maximum

Objectifs de la formation :

Etre capable de :

- Identifier et comprendre les différentes pathologies liées au vieillissement engendrant la dépendance chez la personne âgée (la maladie d'Alzheimer, la maladie de Parkinson, la maladie de Charcot, la sclérose en plaques...)
- Adapter ses interventions en fonction de la pathologie pour assurer une meilleure prise en charge
- Favoriser l'autonomie de la personne

Contenu :

- Présentation des maladies et de leurs particularités (la pathologie, les symptômes, les signes précurseurs):
 - La maladie d'Alzheimer
 - La maladie de Parkinson
 - La sclérose en plaques
 - La maladie de Charcot
- Témoignages :
 - Association France Alzheimer
 - Association Parkinson
 - Association Charcot 29
- Comment assurer une prise en charge adaptée à la maladie tout en assurant le bien-être de la personne ?
- Comment adapter la communication face à ces pathologies ?
- Comment favoriser l'autonomie de la personne ? Quels positionnements professionnels devons-nous mettre en place ?

Les modalités de la formation : Formation présentielle et collective

Les méthodes d'apprentissage :

- Apports théoriques

Les moyens pédagogiques :

- Documents pédagogiques
- Vidéos
- Témoignages

Les moyens techniques :

- Salle de formation

Modalité d'évaluation: Validation de l'atteinte des objectifs par QCM en fin de formation

Reconnaissance des acquis : Attestation de fin de formation

Formatrice responsable : HAMON Vinciane

Durée de la formation : 2 jours soit 14 heures **Coût de la formation :** 210 euros /personne

Accompagnement des personnes atteintes de la maladie d'Alzheimer ou apparentées

Public ciblé : salariés d'association d'aide à domicile ou toute personne intervenant à domicile

Pré-requis : Savoir communiquer en français (lire, écrire, parler)

Effectif : formation par groupe de 8 personnes minimum à 10 personnes maximum

Objectifs de la formation :

Etre capable de :

- Comprendre la spécificité de la maladie d'Alzheimer
- Adapter ses interventions en fonction de l'évolution de la maladie
- Favoriser l'autonomie de la personne atteinte de la maladie d'Alzheimer

Contenu :

- Présentation de la maladie d'Alzheimer et les troubles apparentés (les pathologies, les symptômes, les signes précurseurs)
- Comment assurer une prise en charge adaptée à la maladie tout en assurant le bien-être de la personne ?
- Comment adapter la communication face à certaines pathologies ?
- Comment favoriser l'autonomie la personne atteinte de la maladie d'Alzheimer : Quels positionnements professionnels ?
- Les relations avec les proches familiaux de la personne accompagnée (la nécessité de transmission des informations)
- Présentation de la complexité de l'alimentation chez une personne atteinte de la maladie d'Alzheimer

Les modalités de la formation : Formation présentielle et collective

Les méthodes d'apprentissage :

- Apports théoriques

Les moyens pédagogiques :

- Documents pédagogiques
- Témoignages

Les moyens techniques :

- Salle de formation

Modalité d'évaluation: Validation de l'atteinte des objectifs par QCM en fin de formation

Reconnaissance des acquis : Attestation de fin de formation

Responsable de la formation : HAMON Vinciane

Bientraitance/maltraitance

Public ciblé : salariés d'association d'aide à domicile ou toute personne intervenant à domicile

Pré-requis : Savoir communiquer en français (lire, écrire, parler)

Effectif : formation par groupe de 8 personnes minimum à 12 personnes maximum

Objectifs de la formation :

Etre capable de :

- Présenter les différents types de maltraitance
- Dépister les actes de maltraitance afin de les éviter
- Définir le concept de bientraitance
- Enoncer, justifier les principes de la bientraitance, respect de la personne, promotion de l'expression de la personne, de son bien-être

Contenu :

- Définition de la notion de la maltraitance
- Présentation des différents types de maltraitance (physique, psychique, matérielle, financière...)
- Reconnaissance des facteurs de risque et des signes de maltraitance
- Signalement des maltraitements... démarches, procédures, associations...
- Mise en évidence des formes de maltraitance concernant les personnes âgées à travers différents supports, vidéos, témoignages, expériences professionnelles...
- Définition du concept de bientraitance
- Justification des principes de bientraitance
- Témoignage ALMA 29
- Réflexion sur une éthique de la bientraitance, rappel de la notion de l'éthique professionnelle, de la charte de la personne âgée, du respect des besoins fondamentaux de la personne

Les modalités de la formation: Formation présentielle et collective

Les méthodes d'apprentissage :

- Apports théoriques
- Brainstorming

Les moyens pédagogiques :

- Documents pédagogiques
- Témoignages

Les moyens techniques :

- Salle de formation

Modalité d'évaluation: Validation de l'atteinte des objectifs par QCM en fin de formation

Reconnaissance des acquis : Attestation de fin de formation

Responsable de formation : HAMON Vinciane

Durée de la formation : 2 jours soit 14 heures **Coût de la formation :** 210 euros/personne

Gestes et Postures

Public ciblé : salariés d'association d'aide à domicile ou toute personne intervenant à domicile

Pré-requis :

- Savoir communiquer en français (lire, écrire, parler)
- Ne pas avoir de contre-indication médicale au port des charges

Effectif : formation par groupe de 8 personnes minimum à 12 personnes maximum

Objectifs de la formation :

Etre capable de :

- Éviter les accidents du travail liés aux manutentions et savoir se protéger
- Évaluer les conséquences des troubles musculo-squelettiques
- Acquérir une gestuelle réflexe en apprenant les bases de l'économie rachidienne
- Apprendre à se ménager et à se muscler sans se fatiguer

Contenu :

- Informations réglementaires
- Présentation des différents risques et facteurs de risques (gestes et postures)
- Acquérir des notions d'anatomie : appareil locomoteur, la colonne vertébrale et les principales articulations
- S'approprier des techniques de manutentions et de sécurité physique : prise de conscience corporelle, principe de l'économie de l'effort, principe d'entretien physique et de relaxation
- Observer, comprendre et entreprendre les gestes adaptés (réfection de lit, accompagnement, mobilisation de la personne, habillage...)
- Apprendre à se détendre dans le but de prévenir les accidents

Les modalités de la formation: Formation présentielle et collective

Les méthodes d'apprentissage :

- Documents pédagogiques
- Mise en situation professionnelle

Les moyens pédagogiques :

- Réflexion de chacun sur ses positions, ses mouvements
- Vidéos

Les moyens techniques :

- Appartement pédagogique
- salle de relaxation

Modalité d'évaluation: Validation de l'atteinte des objectifs par QCM en fin de formation

Reconnaissance des acquis : Attestation de fin de formation

Formatrice responsable : MADEC Cécile

Durée de la formation : 2 jours soit 14 heures **Coût de la formation :** 210 euros /personne

Formation secourisme PSC1

Public ciblé : salariés d'association d'aide à domicile ou toute personne intervenant à domicile

Pré-requis : Savoir communiquer en français (lire, écrire, parler)

Effectif : formation par groupe de 8 personnes minimum à 10 personnes maximum

Objectifs de la formation :

Etre capable de :

- protéger d'un sur accident, de prévenir les structures publiques de secours.
- réaliser des gestes d'urgence face à une situation de détresse.

Contenu de formation:

1 – La protection :

- La protection
- Le dégagement d'urgence
- Le signal d'alerte aux populations

2 – L'alerte :

- Les numéros d'appel
- Le message d'alerte

3 – La victime s'étouffe :

- La désobstruction des voies aériennes chez l'adulte, l'enfant et le nourrisson
- La désobstruction partielle

4 – La victime saigne abondamment

- La compression locale
- Le saignement par la bouche, le nez, ...

5 – La victime est inconsciente :

- La position bilatérale de sécurité

6 - La victime ne respire pas

- La réanimation cardio-pulmonaire chez l'adulte, l'enfant et le nourrisson
- L'utilisation du défibrillateur chez l'adulte et l'enfant

7 –La victime se plaint d'un malaise :

- Le malaise

8 – La victime se plaint après un traumatisme :

- Les plaies graves, simples
- Les brûlures
- Les traumatismes du dos, du cou, de la tête et des membres

9 – Synthèse

- Cas concret de synthèse

Les modalités de la formation : Formation présentielle et collective

Les méthodes d'apprentissage :

- Apports théoriques
- Mise en situation professionnelle

Les moyens pédagogiques :

- Supports vidéo
- Documentation

Les moyens techniques :

- Appartement pédagogique
- Mannequins et matériel nécessaires aux exercices

Modalité d'évaluation: Validation de l'atteinte des objectifs se fait tout au long de la formation par des mises en situations d'urgence.

Reconnaissance des acquis : certificat de compétences PSC1 - Attestation de fin de formation

Formatrice responsable : MADEC Cécile ou LESVEN Sandra

L'alimentation de la personne âgée

Public ciblé : salariés d'association d'aide à domicile ou toute personne intervenant à domicile

Pré-requis : Savoir communiquer en français (lire, écrire, parler)

Effectif : formation par groupe de 8 personnes maximum

Objectifs de la formation :

Etre capable de :

- Acquérir des notions de base d'équilibre alimentaire
- Connaître les causes, les conséquences et les mécanismes de la dénutrition chez les personnes âgées
- Savoir identifier les caractéristiques des malades d'Alzheimer du point de vue de l'alimentation
- Elaborer et de préparer un repas
- Travailler tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
- Savoir organiser son travail

Contenu :

- Besoins alimentaires de la personne vieillissante (repères du PNNS)
- Intérêt de l'équilibre nutritionnel chez la personne âgée
- Les obstacles à l'alimentation chez une personne âgée (fausses routes ...)
- Le risque de dénutrition et ses conséquences
- Spécificités de l'acte alimentaire chez les personnes atteintes de la maladie d'Alzheimer
- Étapes du repas : l'avant-repas, l'installation, l'attente, le lieu, le temps, le déroulement, la convivialité, la nourriture
- Spécificités du manger-main
- Les aides techniques à l'alimentation
- Posture du professionnel face à la personne dépendante et à son alimentation
- Réalisation de repas simples, rapides et enrichis
- Utilisation de différents matériels pour travailler rapidement
- Organisation, méthodes de travail, précautions d'hygiène (organisation du réfrigérateur...)
- Utilisation de différentes gammes de produits (produits frais, appertisés, surgelés...)
- Présentation des plats

Les modalités de la formation : Formation présentielle et collective

Les méthodes d'apprentissage:

- Apports théoriques
- Mise en situation professionnelle

Les moyens pédagogiques :

- Documents pédagogiques

Moyens techniques :

- Salle de formation
- cuisine pédagogique

Modalité d'évaluation: Validation de l'atteinte des objectifs par QCM en fin de formation

Reconnaissance des acquis : Attestation de fin de formation

Formatrice responsable : HAMON Vinciane

L'hygiène dans le logement

Public ciblé : salariés d'association d'aide à domicile ou toute personne intervenant à domicile

Pré-requis : Savoir communiquer en français (lire, écrire, parler)

Effectif : formation par groupe de 8 personnes minimum à 10 personnes maximum

Objectifs de la formation :

Etre capable de :

- Organiser et réaliser l'entretien d'un logement en respectant les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie.
- Savoir adapter ses prestations et ses méthodes de travail aux locaux et aux habitudes des personnes.

Contenu :

- Définition de l'hygiène et de ses objectifs
- Présentation de la tenue de travail et de l'hygiène des mains
- Présentation de différents produits d'entretien (Règles d'utilisation, mode d'action pictogrammes de sécurité...)

- Définition de la démarche qualité
- Planification du travail dans le temps et l'espace
- Analyse de la tâche à réaliser pour un travail efficace
- Présentation de fiches techniques :
 - Balayage des sols
 - Lavage des sols
 - Dépoussiérage des meubles
 - Nettoyage de la salle de bains...
 - Nettoyage des vitres
- Analyser et ajuster son travail. Savoir réaliser une auto-évaluation.

Les modalités de la formation : Formation présentielle et collective

Les moyens pédagogiques :

- Documents pédagogiques

Les méthodes d'apprentissage :

- Apports théoriques
- Mise en situation professionnelle

Moyens techniques :

- Appartement pédagogique

Modalité d'évaluation: Validation de l'atteinte des objectifs par QCM en fin de formation

Reconnaissance des acquis : Attestation de fin de formation

Formatrice responsable : HAMON Vinciane

Entretien écologique du logement

Public ciblé : salariés d'association d'aide à domicile ou toute personne intervenant à domicile

Pré-requis : Savoir communiquer en français (lire, écrire, parler)

Effectif : formation par groupe de 8 personnes minimum à 12 personnes maximum

Objectifs de la formation :

Etre capable de :

- Sensibiliser les apprenants aux nouvelles méthodes de nettoyage écologique
- Savoir utiliser correctement les produits respectueux de l'environnement
- Savoir fabriquer ses propres produits

Contenu :

- Sensibilisation au nettoyage écologique :
 - L'impact sur la santé, l'environnement,
 - L'aspect économique
- Information sur les polluants intérieurs
- Présentation des produits écologiques de base (vinaigre blanc, savon de Marseille, bicarbonate de soude, cristaux de soude, huiles essentielles...), de leurs propriétés et de leurs utilisations

- Atelier de fabrication de produits écologiques :
 - Produit vaisselle
 - Produit multi-usage (détergent, désinfectant)
 - Détartrant
 - Lessive

Les modalités de la formation : Formation présentielle et collective

Les moyens d'apprentissage :

- Documents pédagogiques
- Support vidéo
- Travaux pratiques

Les méthodes pédagogiques :

- Apports théoriques
- Mises en situations professionnelles

Les moyens techniques :

- Salle de formation
- Appartement pédagogique

Modalité d'évaluation: Validation de l'atteinte des objectifs par QCM en fin de formation

Reconnaissance des acquis : Attestation de fin de formation

Formatrice responsable : HAMON Vinciane

Entretien du linge

Public ciblé : salariés d'association d'aide à domicile ou toute personne intervenant à domicile

Pré-requis : Savoir communiquer en français (lire, écrire, parler)

Effectif : formation par groupe de 8 personnes minimum à 12 personnes maximum

Objectifs de la formation :

Etre capable de :

- Connaître et respecter l'étiquetage
- Connaître les textiles, les produits de lavage et de détachage
- Connaître les techniques de pliage et de repassage
- Savoir organiser son poste de travail

Contenu :

- Présentation des symboles d'entretien.
- Présentation des produits d'entretien du linge et de détachage.

- Hygiène et lavage du linge :
 - Tri du linge
 - Lavage à la main
 - Lavage en machine

- Séchage et repassage du linge :
 - Séchage naturel
 - Séchage en machine
 - Techniques de repassage

- Pliage et rangement du linge

Les modalités de la formation : Formation présentielle et collective

Les moyens pédagogiques :

- Documents pédagogiques
- Travaux pratiques

Les méthodes d'apprentissage :

- Apports théoriques
- Mises en situations professionnelles

Les moyens techniques :

- Salle de formation
- Appartement pédagogique

Modalité d'évaluation: Validation de l'atteinte des objectifs par QCM en fin de formation

Reconnaissance des acquis : Attestation de fin de formation

Formatrice responsable : HAMON Vinciane

Formation pour les remplaçants d'été

Public ciblé : salariés d'association d'aide à domicile ou toute personne intervenant à domicile

Pré-requis : Savoir communiquer en français (lire, écrire, parler)

Effectif : formation par groupe de 8 personnes minimum à 16 personnes maximum

Objectifs de la formation :

Etre capable de :

- D'appliquer des protocoles d'entretien
- D'organiser son travail
- Elaborer et préparer un repas

Contenu :

L'hygiène du logement

Généralités entretien des locaux :

- Présentation des règles d'hygiène personnelle de base (Lavage des mains, tenue de travail...)
- Présentation des différents produits d'entretien et des règles d'utilisation (Pictogrammes d'entretien, étiquetage d'entretien, Précautions d'emploi...)
- Savoir organiser son travail dans le temps et dans l'espace
- Savoir s'adapter à chaque situation (matériel et équipement à disposition) et repérer les besoins
- Savoir s'auto évaluer, rendre compte de son travail et s'adapter aux exigences de la personne aidée.

La préparation des repas

- Réalisation de repas simples et rapides :
 - Potage (épluchage, lavage, utilisation de l'auto-cuiseur)
 - Desserts à base de lait (semoule, riz)...
- Utilisation des différentes gammes de produits pour travailler rapidement (Conserves, produits surgelés)

Les modalités de la formation : Formation présentielle et collective

Les méthodes d'apprentissage :

- Apports théoriques
- Mises en situations professionnelles

Les moyens pédagogiques :

- Documents pédagogiques

Les moyens techniques :

- Salle de formation
- Appartement pédagogique
- Cuisine pédagogique

Modalité d'évaluation: Validation de l'atteinte des objectifs par QCM en fin de formation

Reconnaissance des acquis : Attestation de fin de formation

Formatrice responsable : HAMON Vinciane

Durée de la formation : 1 jour soit 7 heures **Coût de la formation :** 105 euros de l'heure/personne

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

ACTIONS DE FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE

La MFR dispense des prestations de formation et d'accompagnement. Toute commande de prestation à la MFR est soumise aux présentes conditions générales de vente et à la signature d'un des documents contractuels prévus à l'article 1er. La MFR effectue la ou les prestations commandées, soit avec ses moyens propres soit avec le concours d'autres organismes avec lesquels elle aura passé des conventions de co-traitance ou de sous-traitance.

DESIGNATION

La MFR de Plounevez-Lochrist (Maison Familiale et Rurale) est un établissement sous statut associatif qui a pour objectif la formation et l'éducation des jeunes et des adultes, ainsi que leur insertion sociale et professionnelle. La MFR propose des formations spécifiquement par alternance et en formation professionnelle continue. Son siège social est fixé au 9 Rue de la Gare à Plounevez-Lochrist (29430). Dans les articles qui suivent, il convient de désigner par « client » toute personne physique ou morale qui s'inscrit ou passe commande d'une formation auprès de la MFR, et « stagiaire », la personne physique qui participe à une action de formation.

ARTICLE 1 : ENGAGEMENT CONTRACTUEL

A réception d'un bulletin d'inscription ou d'un devis signé, la MFR fait parvenir au Client une convention de formation professionnelle continue ou un document tel que prévu aux articles L6353-1 et L6353-2 du Code du travail. Le Client s'engage à retourner dans les plus brefs délais à la MFR un exemplaire signé. L'engagement contractuel est définitif dès signature par les parties concernées. Chacune reçoit un exemplaire du document original. Au cours de l'exécution des prestations, les modifications négociées entre les parties donnent lieu à la signature d'un avenant à l'acte d'engagement contractuel. Dans le cas où l'acheteur est une personne physique, la MFR fait parvenir un contrat de formation professionnelle conformément à l'article L6353-3 du code du travail. Le client individuel prenant en charges les frais de la prestation, dispose alors d'un délai de rétractation de 10 jours calendaires (14 jours en cas d'inscription à distance). L'exercice du droit de rétractation se fait par lettre recommandée avec avis de réception, le cachet de la poste faisant foi. (Article L6353-5 du code du travail).

ARTICLE 2 : SANCTION DE LA FORMATION

Les attestations ne pourront être transmises qu'après la formation. En tout état de cause, la MFR n'est tenue qu'à une obligation de moyens et pas de résultat. Une attestation de formation est établie par la MFR à l'intention du stagiaire bénéficiaire, conformément à l'article L6353-1 du code du travail.

ARTICLE 3 : PRIX

Les prix des prestations de formation sont fermes et définitifs. Ils s'entendent nets, la MFR n'étant pas assujéti à la TVA. Sauf dispositions particulières, ils incluent les frais pédagogiques, l'utilisation des salles et ateliers de formation ainsi que celle du matériel pédagogique. Ils ne comprennent ni les frais de transport du stagiaire, de son entreprise ou domicile au lieu de prestation, ni les frais d'hébergement et de restauration.

ARTICLE 4 : FACTURATION

La facturation se fera suivant un échéancier fixé dans l'engagement contractuel. Dans le cas où l'acheteur est une personne physique, aucune somme ne pourra être exigée avant l'expiration du délai de rétractation prévu à l'article L6353-5 du Code du travail. Il ne peut être payé à l'expiration de ce délai une somme supérieure à 30% du prix convenu.

ARTICLE 5 : DELAI DE PAIEMENT

Sauf dispositions contraires convenues entre les parties, le délai de règlement des sommes dues est fixé au trentième jour suivant la date d'exécution de la prestation demandée. Le délai convenu entre les parties pour régler les sommes dues ne peut dépasser soixante jours à compter de la date d'émission de la facture (article 441-6 du code de commerce).

Si le Client souhaite que le règlement soit effectué par un organisme collecteur agréé ou un autre organisme financier, il doit dans tous les cas :

- fournir à la MFR les justificatifs de la prise en charge financière accordée ;
- répondre, en tant que de besoin, aux demandes du financeur.

Dans le cas où l'intervention du financeur demeure partielle, le reliquat du coût des prestations est facturé au client. Les modalités de prise en charge sont précisées dans les conditions particulières et le client s'assure personnellement du paiement de la MFR par le financeur ou, à défaut, supporte la charge de ce paiement.

ARTICLE 6 : JUSTIFICATION DES PRESTATIONS

La MFR fournit sur demande tout document ou pièce de nature à justifier la réalité et la validité des dépenses engagées conformément à l'article L6361-1 du code du travail. En cas d'inexécution totale ou partielle d'une prestation de formation, la MFR rembourse au cocontractant les sommes indûment perçues de ce fait, en application des dispositions de l'article L. 6354-1 du même code.

ARTICLE 7 : CONDITIONS D'ANNULATION

Report ou annulation du fait de la MFR

Si l'effectif n'est pas suffisant, la MFR se réserve le droit d'annuler la session ou de reporter certaines sessions. La MFR prévient alors le client par écrit, dans un délai raisonnable, et lui laisse le choix entre le remboursement des sommes versées ou le report de la prestation à une date ultérieure sans pouvoir prétendre à toute autre indemnisation de ce chef.

Interruption ou annulation de la formation du fait du client ou du bénéficiaire

Tout désistement devra être notifié par écrit au moins une semaine avant la date de démarrage de la formation. En cas de dédit par l'entreprise hors délai de rétractation ou d'abandon en cours de formation par un ou plusieurs stagiaires, la MFR retiendra sur le coût total, les sommes qu'il aura réellement dépensées ou engagées pour la réalisation de ladite formation.

ARTICLE 8 : CAS DE FORCE MAJEURE

Lorsque, par la suite de cas de force majeure répondant aux caractéristiques définies par la jurisprudence, la MFR est dans l'impossibilité de poursuivre la prestation, le contrat ou la convention conclue avec le client est résilié de plein droit sans que ce dernier puisse prétendre à une quelconque indemnité. Le client est toutefois tenu au paiement prorata temporis des prestations réalisées par la MFR. Si, par suite de force majeure dûment reconnue, le stagiaire est empêché de suivre la formation, il peut rompre le contrat. Dans ce cas, seules les prestations effectivement dispensées sont rémunérées à due proportion de leur valeur prévue au contrat.

ARTICLE 9 - INFORMATIQUE ET LIBERTES

Le client est informé que les informations à caractère personnel qui sont communiquées à la MFR en application et dans l'exécution des commandes pourront être communiquées aux partenaires contractuels de la MFR pour les besoins desdites commandes.

En application de l'article L6353-9 du code du travail, les informations demandées, sous quelque forme que ce soit, ne peuvent avoir comme finalité que d'apprécier l'aptitude du candidat à suivre l'action de formation, qu'elle soit sollicitée, proposée ou poursuivie. Ces informations présentent un lien direct et nécessaire avec l'action de formation. Conformément à la loi n°78-17 du 6 janvier 1978, dite Loi Informatique et Libertés, mise à jour par la loi du 6 août 2004, le Client dispose d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition aux données personnelles le concernant. Ce droit est exerçable en faisant une demande par e-mail ou par courrier adressé à la MFR concerné. En particulier, La MFR conservera les données liées au parcours et à l'évaluation des acquis du bénéficiaire, pour une période n'excédant pas la durée nécessaire à l'appréciation, à l'analyse du bilan de la formation et aux contrôles auxquels la MFR peut être soumis.

ARTICLE 10 - PROPRIETE INTELLECTUELLE

Les droits d'exploitation incluant les droits de représentation, de reproduction et d'utilisation, de diffusion, d'adaptation, de modification des supports de formation restent la propriété exclusive de la MFR et ne sont pas cédés au Client.

ARTICLE 11 – LITIGE

Pour tout différent relatif à l'exécution de la convention ou du contrat de formation, le règlement à l'amiable sera privilégié. En cas de désaccord persistant, le tribunal dans le ressort duquel la MFR a son siège, sera seul compétent pour régler le litige.

MFR de PLOUNEVEZ-LOCHRIST
9 Rue de la Gare
29430 Plounevez-Lochrist
Tel : 02 98 61 41 30
mfr.plounevez-lochrist@mfr.asso.fr
www.mfr-plounevez.com

