

# Cahier des charges de la demande

Adapté de AFNOR X 50-756

Afin de mieux définir vos besoins, nous vous remercions de bien vouloir compléter ce document.

## Présentation de l'entreprise

**Nom de l'entreprise :** .....

Adresse : .....

Forme juridique : ..... Capital social : .....

Siret : ..... N° TVA : .....

Nom du Dirigeant : .....

Statut (Président, gérant, ...) : .....

NAF : ..... Convention collective : .....

## Effectif et répartition du personnel par catégorie :

(Voir le [glossaire](#) pour la définition des acronymes)

Effectif total		Hommes		Femmes	
CDI		CDD		CTT	
CA		CP		CUI	
Ouvriers		Employés		Techniciens	
Agents de maîtrise		Ingénieurs		Cadres	
Moins de 29 ans		30-39 ans		40-49 ans	
50-59 ans		60 ans et plus			

## Métiers de l'entreprise :

- |                                      |                                      |   |
|--------------------------------------|--------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Boucherie   | <input type="checkbox"/> Boulangerie | <input type="checkbox"/> Restauration commerciale |
| <input type="checkbox"/> Charcuterie | <input type="checkbox"/> Pâtisserie  | <input type="checkbox"/> Restauration collective  |
| <input type="checkbox"/> Traiteur    | <input type="checkbox"/> Hôtellerie  | <input type="checkbox"/> Industrie                |

Autre : .....

## Organisation de la formation dans l'entreprise

Service demandeur de cette formation : .....

Interlocuteur privilégié : .....

Sa fonction : .....

Téléphone : ..... Mail : .....

Organigramme (pour les entreprises de 20 salariés et plus) : *à fournir en PJ*

Décideur en matière de formation : .....

Sa fonction : .....

Autres parties prenantes : .....

Habitudes en matière de formation : .....

.....  
.....  
*La formation demandée*

**Contexte du projet**

**Le cadre**

Indiquez dans quel cadre s'inscrit votre projet de formation, notamment les raisons qui conduisent au lancement de ce projet. (Quel constat, quelles sont les principales difficultés rencontrées, etc.)

: .....

.....

.....

.....

.....

**Enjeux de cette formation pour l'entreprise :**

Indiquez les bénéfices que l'entreprise va tirer de cette action (Exemples : Gagner en productivité, en rentabilité – à valoriser, améliorer l'offre qualitativement, faire respecter les règles sanitaires – indiquer ce que va vous apporter l'amélioration qualitative, ...)

.....

.....

.....

.....

**Réflexions antérieures à la demande (groupe de travail, audit, etc...) :**

Comment en êtes-vous arrivé au choix d'une formation ? Avez-vous essayé d'autres solutions ? Quelles réflexions avez-vous faites ?

.....

.....

.....

.....

**Les participants**

En quoi cette formation peut-elle leur être utile ?

.....

.....

.....

.....

Quel(s) type(s) de comportement ou d'habitude devront être corrigés ?

.....

.....

.....

.....

Compétences visées au poste de travail :

- *Attention : la spécificité de BJM Conseil Création Culinaire est d'accompagner les apprenants dans le cadre d'un perfectionnement ou de révision de compétences. L'organisme ne peut s'engager à la préparation d'un Titre Professionnel, Diplôme, CQP ou toute autre certification.*
- *Quels sont les objectifs poursuivis (objectifs de changement, compétences à acquérir, ...)*

.....  
.....  
.....  
.....

Indiquez les résultats à atteindre à la l'issue de la formation (A la fin de la formation, les participants seront capables de ...) .....

.....  
.....

### Consolider les acquis

Après cette formation, qu'allez-vous mettre en place pour consolider et pérenniser les acquis de cette formation ? .....

.....  
.....

### *Précisions*

Voulez-vous ajouter ou préciser quelque chose ? .....

.....  
.....

Recommandations du demandeur sur le programme (points clés ou contraintes spécifiques) :

.....  
.....  
.....

Exigences relatives au formateur :

.....  
.....

Modalités pédagogiques souhaitées :

*NB : les stages techniques ne sont disponibles qu'en présentiel.*

- Présentiel                       Distanciel                       Mixte

### *Hygiène et sécurité*

Nous veillons à observer et faire respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Cela inclut les recommandations gouvernementales de prévention du risque COVID 19.



## Population concernée

Pour la définition des acronymes, voir le [glossaire](#)

NOM	Prénom	Poste	Statut						Contrat						Dernier diplôme métier de bouche obtenu			Domaine					Ancienneté dans le métier	Niveau de français			RQTH										
			Ouvrier	Employé	Technicien	Agent de maîtrise	Ingénieur	Cadre	CDI	CDD	CTT	CA	CP	CUI	CAP, BEP, Titre Pro - Niveau 3	BAC PRO / BP / BTM / MC Titre Pro - Niveau 4	BTS / Autre - Niveau 5	Boucherie	Charcuterie, traiteur	Boulangerie	Cuisine	Autre		Ne comprend et ne parle pas français	Comprend mais ne parle pas Français	Comprend et parle français	Demandant un aménagement de la formation	Ne demandant pas un aménagement de la formation									

BJM CCC s'engage à prendre en compte chaque demande et à tout mettre en œuvre pour favoriser l'accessibilité de ses prestations de formation aux personnes en situation de handicap. Sur simple demande, une étude de faisabilité sera réalisée.

Une telle étude est nécessaire :  Oui  Non



Stages déjà suivis (y compris avec un autre prestataire) :

Mode de désignation des participants :  Volontariat  Choix de l'entreprise

Remarque :

Motivation des participants par rapport à cette formation :

*RGPD : Les informations demandées par BJM Conseil Création Culinaire à propos des participants n'ont pour seule finalité que d'apprécier leur aptitude à suivre l'action de formation, qu'elle soit sollicitée, proposée ou poursuivie (Art. L6313-1 du Code du Travail).*

## L'organisation de la formation

*NB : BJM Conseil Création Culinaire ne propose que des formations « intra » (chez le client).*

Contraintes de déroulement de la formation liées à ces emplois (planning, contraintes de production, temps partiels) :

Période de réalisation de la formation souhaitée :

Lieu :

La structure peut-elle mettre à disposition une salle respectant les gestes barrières ?

Oui  Non

La structure peut-elle mettre à disposition du matériel de vidéo projection ?

Oui  Non

La structure peut-elle mettre à disposition un local de production (laboratoire boucherie, charcuterie-traiteur ou cuisine) ?

Oui  Non

Moyens particuliers mis à disposition du formateur : *Compléter la fiche « L7 – Equipement cuisine – laboratoire »*

Participation d'intervenants de l'entreprise pendant la formation :

Interlocuteurs pour la logistique de la formation :

Envoi du bon d'économat

Téléphone : Mail :

Combien de temps avant le début de la formation faut-il envoyer la liste ?

Badge

Téléphone : Mail :

Modalités :

Autre : .....

Information des participants (objectifs, résultats attendus, mode de communication) : .....

## *Evaluation de la formation*

### **Résultats opérationnels attendus en situation de travail**

Pour vous, le projet de formation sera une réussite si : .....

Pour vous, le projet de formation sera un échec si : .....

Comment mesurerez-vous les effets au poste de travail ? Qui s'en occupera ? .....

### **Actions correctives ou de pilotage souhaitées en cours de la formation :**

## *Commande de la formation*

Date limite de retour de la proposition : .....

Autres organismes contactés : .....

Critères de sélection : .....

Conditions d'achat : .....

Date de réalisation souhaitée : .....

## *Financement de la formation*

Votre projet fera-t-il l'objet d'une demande de financement lié à la formation professionnelle continue ?  Oui  Non

### **Fournir un extrait de KBIS**

Je déclare sur l'honneur que toutes ces informations sont exactes et sincères.

Fait à ..... Le .....

Cachet et signature

## *Glossaire*

- Entreprise = votre entreprise
- Organisme = organisme de formation
- CDI : Contrat à durée indéterminée.
- CDD : Contrat à durée déterminée.
- CTT : Contrat de travail temporaire ou Intérim.
- CA : Contrat d'apprentissage (alternance).
- CP : Contrat de professionnalisation (alternance).
- CUI : Contrat unique d'insertion.
- RQTH : Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé