

Livret d'Accueil

FORMATIONS

SUR-MESURE
OU
CATALOGUE

EN PRESENTIEL
EN DISTANCIEL
SYNCHRONE
BLENDED LEARNING

UPSKILLIA



Bonjour !

En tant que stagiaire d’une formation Upskillia, ce livret d'accueil vous partage les principales informations afin que votre formation se déroule au mieux.

Présentation

VOTRE RÉFÉRENTE



"Bienvenue chez Upskillia !

*Je suis **Emma PRIETO**, Consultante freelance pour cet Organime de formation. Je suis en charge de toute la coordination et du pilotage des formations. Tu as la moindre interrogation sur n'importe quel sujet, je suis la bonne personne à contacter. Mon objectif : rendre ta formation la plus fluide et la plus agréable possible.*
*Je suis également **Référente Handicap**. Si tu as besoin d'un aménagement spécifique pour suivre ta formation dans les meilleures conditions, n'hésite pas à m'en faire part.*
*Enfin, je suis **Référente VSS (Violences Sexistes et Sexuelles), harcèlement et discriminations**. Si tu es témoin ou victime d'une situation de ce type, tu peux venir échanger avec moi en toute confidentialité. Je serai à ton écoute et nous chercherons ensemble les solutions les plus adaptées.*
Je reste à ton entière disposition tout au long de ton parcours de formation.

Au plaisir d'échanger avec toi !"

NOUS CONTACTER

Téléphone : 04 58 28 18 16
Email : formation@upskillia.fr

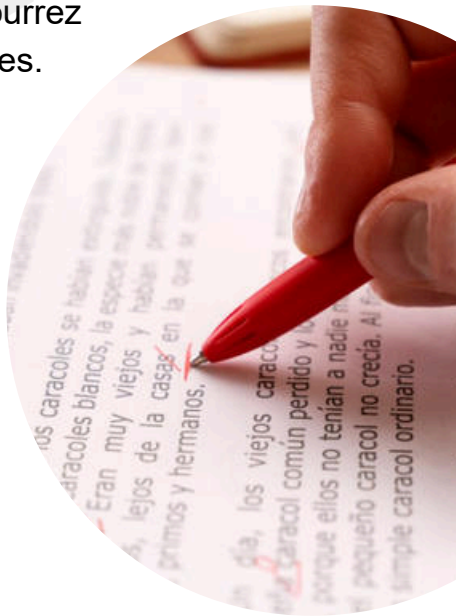
VOTRE MONTÉE

en compétences



AVANT LA FORMATION

Vous êtes invité à vous connecter à votre extranet (lien transmis dans le mail de convocation) et à réaliser les étapes listées « en amont de la formation » :
Consultez les documents et visionnez la courte vidéo d'onboarding afin de vérifier vos prérequis et vos connaissances de base. Vous pourrez également partager vos remarques.



PENDANT LA FORMATION

Des exercices pratiques (sous différentes formes) sont proposés régulièrement afin de mesurer votre progression.

Lorsque la formation s'étale sur plusieurs jours, les formateurs s'assurent de la compréhension des notions acquises précédemment, avant de démarrer la nouvelle journée de formation.

APRÈS LA FORMATION

Vous serez amené à tester vos nouvelles connaissances puis à nous partager votre appréciation sur le déroulement de votre formation.

Quelques semaines après, vous serez invité à répondre à un questionnaire concernant les effets de la formation sur votre poste de travail.

UPSKILLIA

Quelques RÈGLES

RESPECT DES LIEUX	**Les participants s'engagent à respecter les locaux, les équipements mis à disposition ainsi que l'environnement de formation.**
RESPECT DES HORAIRES	**Les stagiaires doivent respecter les horaires de formation indiqués afin de garantir le bon déroulement des sessions.**
SÉCURITÉ	**Les consignes de sécurité applicables dans les locaux de formation doivent être respectées par tous.**
ASSIDUITÉ	**Afin de favoriser votre apprentissage, il est nécessaire de participer à l'ensemble de la formation.**
RETARD/ABSENCE	**Tout retard supérieur à 30 minutes sera considéré comme une absence ; en cas d'absence prévue, l'organisme de formation doit être informé en amont.**
RESPECT/BIENVEILLANCE	**Aucun harcèlement, violence (sexiste ou sexuelle) ou discrimination, ni comportement sexiste ou sexuel inapproprié, n'est toléré. Ces comportements peuvent constituer un motif d'exclusion de la formation. Toute situation peut être signalée à la personne référente, Emma PRIETO, par e-mail : formation@upskillia.fr. Toute situation signalée est traitée avec sérieux et confidentialité.**
MATERIEL ADAPTÉ	**Les participants doivent disposer du matériel nécessaire au bon suivi de la formation, notamment dans le cadre des formations à distance.**
TÉLÉPHONE	**Les téléphones doivent être en mode silencieux pendant la formation et ne peuvent être utilisés qu'en dehors des temps pédagogiques, sauf autorisation du formateur.**

Consultez le Règlement Intérieur (visible sur le site internet www.upskillia.fr ou en PJ dans le mail d'invitation à la formation)

UPSKILLIA

A propos de NOS LOCAUX



UPSKILLIA, un lieu de formation unique où apprentissage et détente se rencontrent.

Nos 125 m² d'espaces dédiés à la formation, situés au premier étage d'un collectif, comprennent trois salles modulables, une kitchenette, un coin détente cosy et tout le confort nécessaire pour travailler et souffler entre les sessions.
Après vos formations, profitez du cadre méditerranéen proche de la mer, entre balades, activités nautiques et restaurants locaux pour savourer pleinement chaque moment. Un parking spacieux et des commerces à proximité rendent votre expérience pratique et agréable.

Apprenez, échangez et rechargez vos batteries dans un lieu pensé pour votre bien-être et vos meilleures vibes.

BATIMENT COLLECTIF 125M2

PARKING GRATUIT LOCAUX 1ER ETAGE

3 SALLES 1 COIN DETENTE 1 COIN CUISINE

les SALLES

Les espaces de formation Upskillia ont été pensés pour offrir un environnement idéal à l'apprentissage. Nos salles sont lumineuses, spacieuses et entièrement modulables, ce qui nous permet d'adapter leur configuration selon les besoins pédagogiques : en U pour favoriser les échanges, en format classe pour une meilleure concentration, ou en îlots pour encourager le travail collaboratif.

Pour accompagner votre formation dans les meilleures conditions, un wifi haut débit est mis à votre disposition dans l'ensemble des locaux. Nous vous invitons à venir équipé de votre smartphone et de votre ordinateur portable, afin de pouvoir suivre les supports, prendre des notes et effectuer vos recherches pendant les sessions.

Les locaux sont situés au premier étage sans ascenseur. Si un stagiaire se trouve dans l'incapacité de monter les escaliers, une salle de formation accessible peut être louée à proximité afin de garantir l'accueil de tous dans les meilleures conditions.

UPSKILLIA

SALLE LIBECCIO

Capacité 10 personnes
Equipée d'un grand écran tactile



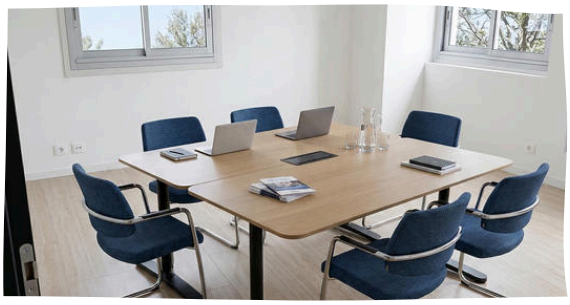
SALLE SIROCCO

Capacité 10 personnes
Equipée d'un paperboard et d'un ordinateur portable relié à un second écran



SALLE PAMPERO

Capacité 6 personnes
Equipée d'un paperboard et d'un ordinateur portable relié à un second écran



Connection

WIFI

RÉSEAU

Freepro-HVX9Z6

MOT DE PASSE

Communiqué ultérieurement



UPSKILL

Le COIN CUISINE



Une kitchenette équipée est à votre disposition pour vos pauses. Vous pourrez y préparer une boisson chaude, réchauffer votre repas et profiter d'un moment convivial entre deux sessions de formation. Un espace simple et agréable pour se détendre et échanger.

LE MICRO-ONDE

LE RÉFRIGERATEUR

LA BOUILLOIRE

LA MACHINE A CAFÉ

DUPSKILLIA

Bon À SAVOIR

01

HORAIRES OF

Permanence téléphonique :
de 9h00 à 12h30 et
de 13h30 à 17h00

02

FORMATION

Du sur-mesure en priorité peu importe la formation (présentiel, distance, blended)

03

SALLE

Dans nos locaux, au sein de votre entreprise ou dans un lieu stratégique (ex : salle de séminaire dans un hôtel)

04

ASSISTANCE TECHNIQUE ET PÉDAGOGIQUE

Messagerie Extranet
formation@upskillia.fr
04 58 28 18 16

Réponse dans un délai de 48 h ouvrées

05

AMENAGEMENTS

Pour tout besoin d'adaptation spécifique, contacter Emma PRIETO, Référente Handicap
formation@upskillia.fr

06

RECLAMATIONS

Une adresse mail unique formation@upskillia.fr pour partager vos remarques.

Réponse dans un délai de 48 h ouvrées

UPSKILLIA





Un service à la CARTE

Chez Upskillia, chaque stagiaire est unique, tout comme ses objectifs, son rythme et son environnement de travail.

Nos formations à la carte sont entièrement conçues pour répondre à vos besoins réels.

Vous partagez vos attentes, nous imaginons le programme
Vous exposez vos besoins, nous créons la formation
Vous apprenez, nous vous accompagnons

UPSKILLIA

Nos offres de FORMATIONS



COMMERCE
TEMPS MODULABLE SUR DEMANDE

- Appels d'offres publics
- Relation client
- Gestion de chantier



INTELLIGENCE ARTIFICIELLE
TEMPS MODULABLE SUR DEMANDE

- L'IA au travail
- Performance commerciale
- Ateliers sur vos cas réels



MANAGEMENT & SOFT SKILLS
TEMPS MODULABLE SUR DEMANDE

- Management et stratégie
- Leadership
- Gestion des conflits



RH & SÉCURITÉ AU TRAVAIL
TEMPS MODULABLE SUR DEMANDE

- Bases RH et droit social
- Harcèlement au travail
- SST et recyclage MAC



ET D'AUTRES THÉMATIQUES ENCORE ...

UPSKILLIA

Notre Charte QUALITÉ

Chez Upskillia, la qualité des formations et la satisfaction de nos stagiaires et partenaires sont au cœur de notre engagement.
Notre démarche qualité s'inscrit dans le respect du Référentiel National Qualité et dans une démarche de conformité aux exigences de la certification Qualiopi, obtenue le
7 avril 2026.
À ce titre, nous nous engageons à proposer des formations utiles, innovantes et adaptées aux besoins du terrain.

1. Une information claire et transparente

Nous nous engageons à communiquer des informations fiables, complètes et régulièrement mises à jour concernant :

- nos formations et leurs objectifs,
- les modalités pédagogiques et d'évaluation,
- les prérequis et publics concernés,
- les modalités d'accès et les délais d'inscription.

Ces informations sont accessibles sur nos supports de communication : site internet, programmes de formation, catalogue et documents pédagogiques.
Chaque formation débute par une présentation détaillée de son déroulement, des objectifs et des modalités d'accompagnement.

2. Des formations adaptées aux besoins des apprenants

Nous plaçons l'analyse des besoins au cœur de notre démarche.
Avant chaque formation, nous identifions les attentes, le niveau et les objectifs des participants afin de proposer un contenu et des modalités pédagogiques adaptés.

Tout au long de la formation, nous veillons à :

- ajuster les méthodes pédagogiques si nécessaire,
- accompagner les apprenants dans leur progression,
- évaluer les acquis pour mesurer l'atteinte des objectifs.

Nos formations sont conçues pour être pratiques, opérationnelles et directement applicables en situation professionnelle.

UPSKILLIA

Notre Charte QUALITÉ

3. Des formateurs experts et des moyens pédagogiques performants

Les formations Upskillia sont conçues et animées par des professionnels de terrain, reconnus pour leur expertise métier et leurs compétences pédagogiques.
Nous mobilisons des moyens pédagogiques variés afin de favoriser l'apprentissage :

- méthodes actives et participatives,
- études de cas et mises en situation,
- supports pédagogiques structurés,
- outils numériques et ressources innovantes.

Nous assurons également une veille permanente réglementaire, pédagogique et métier afin d'actualiser régulièrement nos contenus de formation.

4. Des formations accessibles à tous

Upskillia s'engage à favoriser l'accès à la formation pour tous les publics.
Nous portons une attention particulière à l'accueil de chaque stagiaire.
Emma PRIETO, Référente handicap est disponible afin d'étudier les besoins spécifiques et de mettre en place les adaptations nécessaires pour garantir des conditions d'apprentissage optimales. Elle est joignable par mail : formation@upskillia.fr

5. Une démarche d'amélioration continue

La qualité de nos formations repose sur un processus d'amélioration permanente.

À ce titre, nous :

- recueillons systématiquement les évaluations des stagiaires et des clients,
- analysons les retours et les indicateurs de performance,
- mettons en place des actions d'amélioration lorsque cela est nécessaire,
- faisons évoluer régulièrement nos méthodes pédagogiques et nos outils.

Cette démarche nous permet de proposer des formations toujours plus efficaces, innovantes et en phase avec les besoins du monde professionnel.

Notre engagement

Accompagner le développement des compétences grâce à des formations concrètes, modernes et animées par des experts métier, dans une logique d'excellence et d'amélioration continue.

UPSKILLIA

Comment

NOUS REJOINDRE ?

EN TRAIN

GARE DE TOULON
DISTANCE : 8KM

PUIS BUS RESEAU MISTRAL
LIGNES 70, 71 OU 72

EN AVION

AEROPORT MARSEILLE
DISTANCE : 82KM

AEROPORT TOULON-HYERES
DISTANCE : 30KM

EN VOITURE

SIX-FOURS-LES-PLAGES

Parking gratuit au pied de l'Organisme de formation

UPSKILLIA



A proximité HÉBERGEMENTS

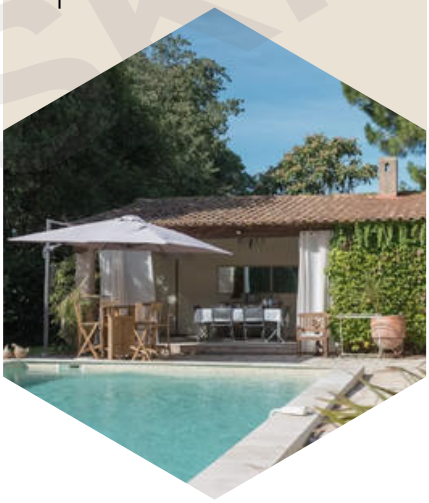
TARIF NUIT : 80-90€

CAMPANILE
DISTANCE : 25M
Chemin de la Capellane
83140 SIX-FOURS-LES-PLAGES
04 94 63 30 30



TARIF NUIT : 95-105€

LA BASTIDE DU BOUCHOU
DISTANCE : 6KM
402, avenue de Guigon
83140 SIX-FOURS-LES-PLAGES
04 94 07 98 74



TARIF NUIT : 50-80€

COMFORT APARTHOTEL
DISTANCE : 2KM
68, rue de Carqueiranne
83140 SIX-FOURS-LES-PLAGES
0 98 03 23 80



UPSKILLIA



A proximité

RESTAURANTS



TARIF : 15-25€

RESTAURANT CAMPANILE
DISTANCE : 25M
Chemin de la Capellane
83140 SIX-FOURS-LES-PLAGES
04 94 63 30 30
Cuisinie traditionnelle



TARIF : 5-15€

MAISON CHERUELE
DISTANCE : 100M
133 Avenue Jean Mermoz
83190 OLLIOULES
07 64 08 50 20
Boulangerie
Snacking



TARIF : 15-25€

RESTAURANT L'ENTREPOT
DISTANCE : 200M
286, chemin de Bassaquet
83140 SIX-FOURS-LES-PLAGES
07 64 08 50 20
Cuisinie traditionnelle

Merci d'avoir choisi UPSKILLIA !

Nous vous remercions chaleureusement d'avoir fait confiance à Upskillia pour votre formation. Nous espérons que cette expérience vous a apporté de nouvelles compétences, des échanges enrichissants et un moment agréable d'apprentissage.

Ce sera un plaisir de vous accueillir à nouveau pour de prochaines formations. Notre équipe reste à votre écoute et nos portes vous seront toujours ouvertes.
Nous vous souhaitons un excellent retour et beaucoup de réussite dans la mise en pratique de vos nouvelles compétences.

Merci encore et à très bientôt chez Upskillia !



VOTRE AVIS ★★★★★

Votre satisfaction est notre satisfaction !
Vous avez apprécié votre formation ?
N'hésitez pas à nous laisser un avis sur formation@upskillia.fr

Mis à jour : Mars 2026