

LIVRET D'ACCUEIL

du réseau DAKILAB

Guide d'accueil des apprenants



SOMMAIRE

Quelques mots sur Dakilab.....	3
Nos offres de formation.....	4
Nos locaux.....	5
Le déroulé d’une formation.....	6
Les droits et devoirs de l’apprenant.....	7
Les contacts et référents.....	8
Les hébergements et restaurants à proximité.....	9



QUELQUES MOTS

Qui sommes nous ?

Dakilab met à disposition des entreprises de la **région nantaise** un réseau d'experts freelances capables de répondre à leurs besoins en formation. Notre **organisme de formation IT** accompagne les structures locales en leur proposant des compétences pointues et adaptées à leurs projets.

Notre expertise

Spécialisé dans les domaines techniques, Dakilab intervient sur un large spectre de compétences : **développement, réseaux, cloud, cybersécurité ou encore bureautique**. Chaque programme est élaboré par des professionnels du métier afin de garantir un contenu fiable, actuel et directement pertinent pour le marché du travail.

Notre engagement

Nous nous engageons à sélectionner les **formateurs les plus qualifiés** pour offrir des parcours immédiatement applicables en contexte professionnel. Notre priorité : fournir des formations opérationnelles, bâties sur l'**expérience terrain**, pour accompagner durablement la montée en compétence de vos apprenants.

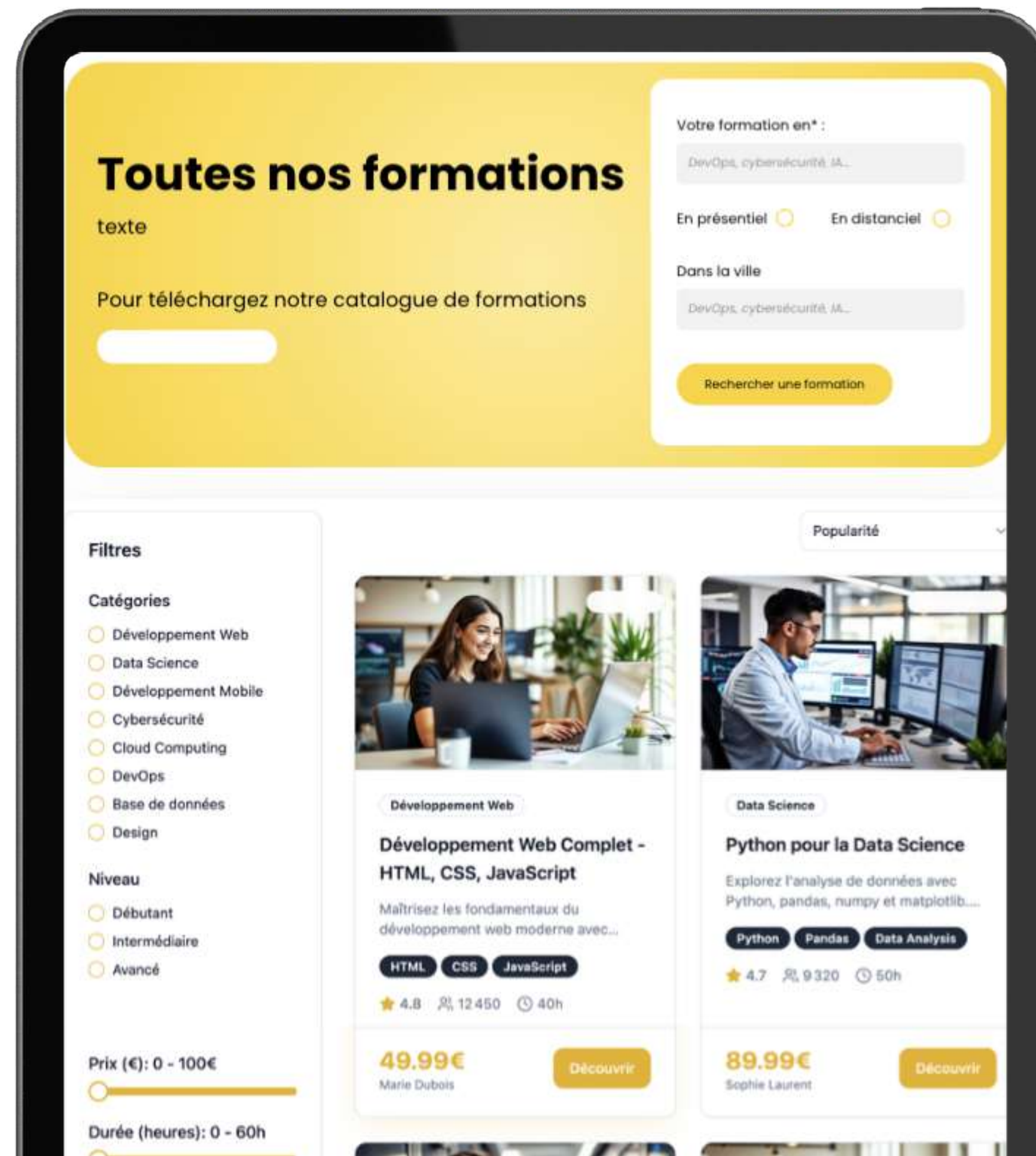


NOTRE OFFRE DE FORMATION

Nos formations se basent sur les métiers de l'informatique et des compétences numériques.

Comment retrouver **nos formations ?**

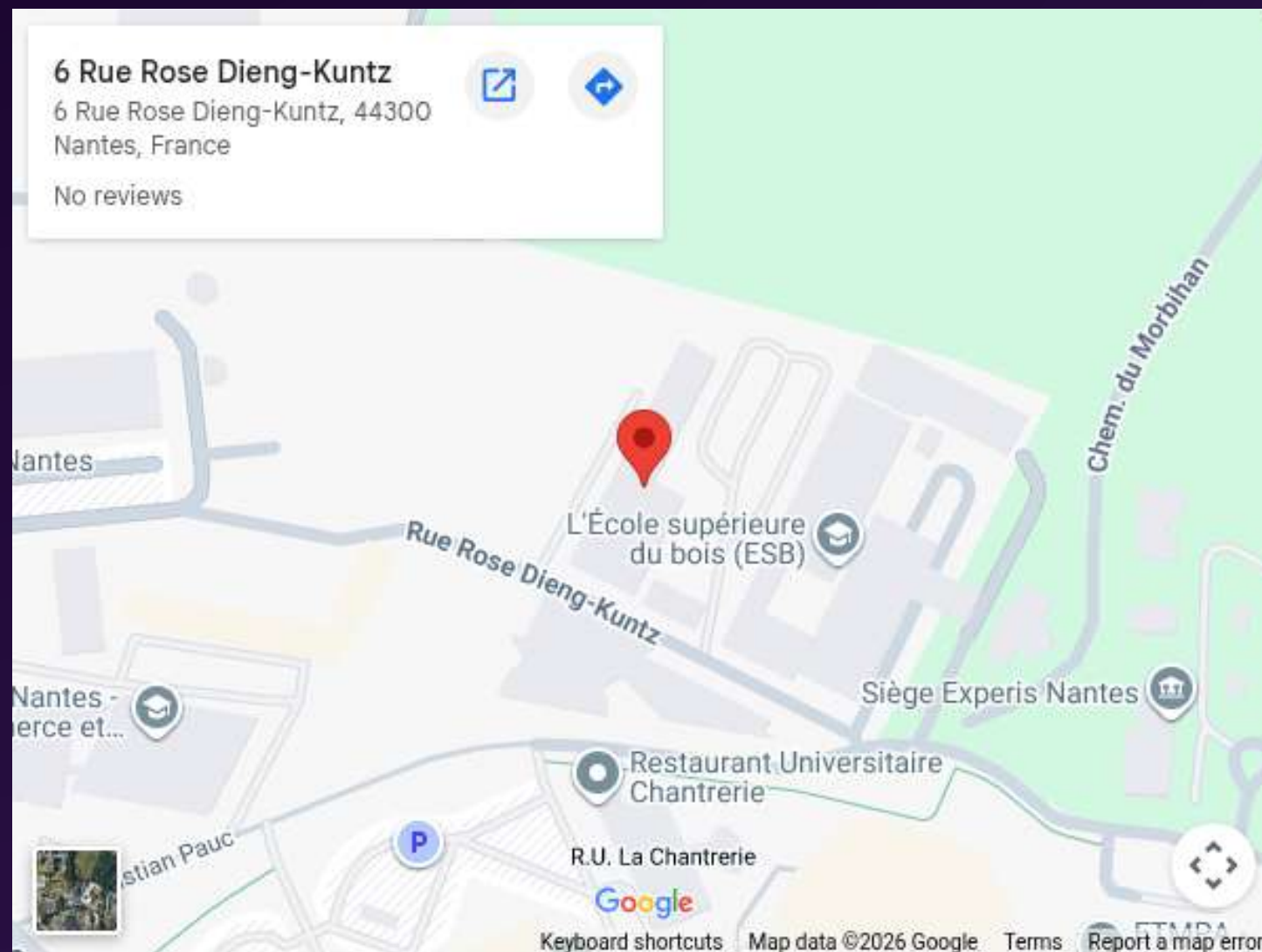
Sur notre site internet, un catalogue donne accès à l'ensemble des formations que nous proposons. Nous le mettons régulièrement à jour, tout comme nos formations pour tenir compte des évolutions de marché.



NOS LOCAUX

ACCESSIBILITÉ DES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Nos locaux situés au premier étage du Hub Créatic et desservis par un ascenseur, sont entièrement accessibles aux personnes en situation de handicap (UFR et PMR). Cette accessibilité couvre l'entrée du bâtiment, les sanitaires ainsi que l'ensemble de nos espaces dédiés : accueil et salles de formation.



ADRESSE

6 rue rose Dieng Kuntz 44300 Nantes

ACCES LOCAUX

Tramway

Tram ligne 1 – Ranzay
Tram ligne 2 – École Centrale -
Audencia

Bus

Bus C6 – Chantrerie / Grandes Écoles
Bus 75 – Chantrerie
Bus 80 – Chantrerie

Vélo

Pistes cyclables depuis le centre de
Nantes (environ 20–25 min)

Voiture

Accès via périphérique Est – sortie
Porte de la Chantrerie. Un parking
est mis à disposition gratuitement.

DÉROULÉE D'UNE FORMATION

1

AVANT FORMATION

Prise de contact par mail, téléphone ou via notre site web.

Un questionnaire de positionnement vous est ensuite envoyé afin d'identifier vos besoins.

À réception, nous vous transmettons un devis puis, après validation, la convention de formation.

Vous recevez enfin votre convocation ainsi que toutes les informations nécessaires au bon déroulement de la formation, avec des rappels à j-1 de la formation.

2

PENDANT FORMATION

Émargement à votre arrivée de formation.

Pendant vos cours : mise en pratique et exercices proposés par votre formateur.

À la fin de la formation, vous passerez un QCM pour évaluer vos connaissances. Vous devrez également remplir un questionnaire de satisfaction.

3

POST FORMATION

30 jours après la fin de votre formation, vous recevrez un questionnaire de satisfaction.

Cela nous permet d'évaluer la mise en pratique des compétences acquises, l'impact de la formation sur votre efficacité et votre valeur sur le marché du travail.

DROITS ET DEVOIRS DE L'APPRENANT

Une formation réussie passe également par l'engagement de l'apprenant

Devenir acteur de sa formation

Chaque participant est invité à s'impliquer activement dans son parcours : poser des questions, partager ses expériences, participer aux échanges et appliquer les compétences acquises. Votre engagement contribue directement à la qualité et à l'efficacité de la formation.

Respect des normes et des mesures de sécurité

Pour garantir un environnement d'apprentissage sûr et serein, il est essentiel de respecter les consignes de sécurité, les règles d'évacuation, ainsi que toute indication fournie par l'intervenant ou l'établissement. La vigilance et le respect de ces mesures sont l'affaire de tous.

Règlement intérieur

Chaque participant est tenu de lire et de respecter le règlement interne. Le document est accessible en consultation et en téléchargement sur le site internet et il vous est transmis lors par mail avant le début de la formation.

CONTACTS ET RÉFÉRENTS

Pour toute demande d'information ou pour organiser une formation, notre équipe est à votre écoute afin d'analyser vos besoins et vous proposer un accompagnement adapté.

RÉFÉRENTS

Référent Handicap

Abdellatif El Maknati - abdellatif.elmaknati@dakilab.fr

Référent Pédagogique

Abdellatif El Maknati - abdellatif.elmaknati@dakilab.fr

Référent administratif

Abdellatif El Maknati - abdellatif.elmaknati@dakilab.fr

CONTACT

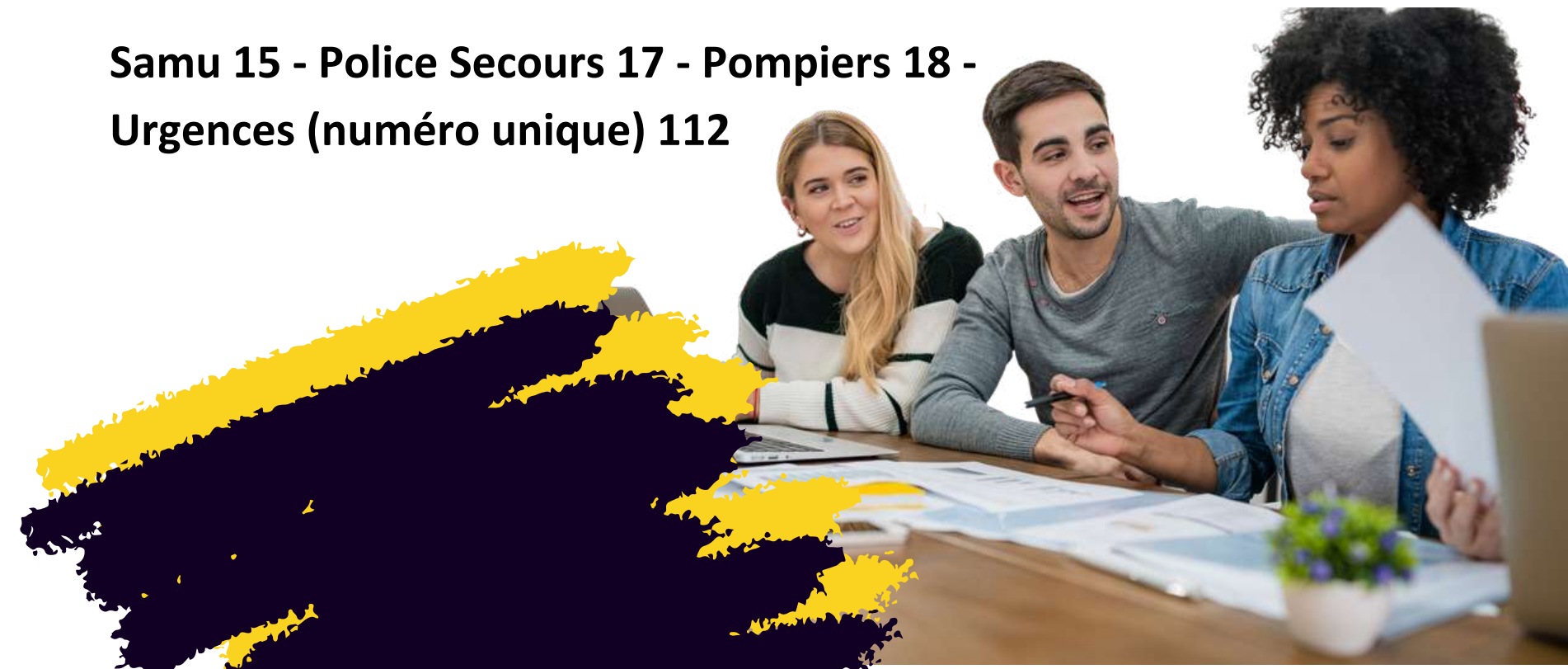
contact@dakilab.fr

www.dakilab.fr

09 83 48 59 69

NUMÉROS D'URGENCE

**Samu 15 - Police Secours 17 - Pompiers 18 -
Urgences (numéro unique) 112**



HÉBERGEMENTS ET RESTAURATIONS

HÔTELS PROCHE DU CENTRE DE FORMATION

ibis Nantes La Beaujoire Parc Expo +33 2 40 92 04 50

5 Rue du Moulin de la Halvêque, 44300 Nantes

Best Western Plus Hôtel de la Régate Nantes +33 2 40 30 66 60

157 Route de Gachet, 44300 Nantes

Brit Hotel Nantes La Beaujoire +33 2 40 30 29 59

45 Boulevard des Batignolles, 44300 Nantes

Sure Hotel by Best Western Nantes Beaujoire +33 2 51 79 03 21

27 Rue du Chemin Rouge, 44300 Nantes

ibis Nantes Centre Gare Sud +33 2 40 20 21 20

3 Allée Baco, 44000 Nantes

ibis Nantes Centre Tour Bretagne +33 2 40 35 39 00

19 Rue Jean Jaurès, 44000 Nantes

RESTAURANTS & FOOD À PROXIMITÉ

KOKO +33 2 51 13 56 11

27 Route de Gachet, 44300 Nante

Un restaurant convivial proposant des pizzas, plats variés, bar à cocktails et options à partager, très apprécié des locaux et situé à quelques minutes à pied de ton adresse.

Carré'mand GOURMAND +33 2 28 23 02 73

35 Rte de Gachet, 44300 Nantes

Un restaurant de type brasserie/boulangerie, avec des plats et sandwiches variés.

Le Manoir de la Régate +33 2 40 18 02 97

155 Rte de Gachet, 44300 Nantes

Cuisine gastronomique dans les salons d'un manoir du XIXe siècle avec vue sur le parc et les rives de l'Erdre.

Auberge du Vieux Gachet +33 2 40 25 10 92

Rte de Gachet, 44470 Carquefou

Restaurant gastronomique avec un cadre exceptionnel, vue sur l'erdre.

L'équipe Dakilab vous souhaite une
BELLE FORMATION À SES CÔTÉS !

