



École des Chefs

Crêpiers, Pizzaiolos, Glaciers, Confituriers

Christian LOSTANLEN

109 Route de la Pointe - MOUSTERLIN
29170 FOUESNANT

Tél : 09.50.57.73.99. - 06.08.03.24.95

Email : contact@ecole-des-chefs.fr

Site internet : www.ecole-des-chefs.fr

Article 1 - OBJET

Les présentes conditions ont pour objet de définir les conditions de fourniture des prestations de formation commandées par le Client au Prestataire.

Article 2 - NATURE DE L'ENGAGEMENT

Le prestataire est soumis à une obligation de moyens

Article 3 - RESPONSABILITE DE PRESTATAIRE

La responsabilité du prestataire ne peut être engagée, le cas échéant, que dans la mesure de dommage normalement prévisible et pour autant que la défaillance cause au Client un préjudice direct. En aucun cas, la responsabilité du Prestataire ne pourra excéder le montant versé par le Client en règlement de l'exécution de la prestation en cause.

Article 4 - DROITS DE PROPRIÉTÉ

Les supports de formation mis à disposition du Client à l'occasion des prestations de formations, les photos et films pris dans l'établissement sont et restent la propriété exclusive du Prestataire. Le Client s'engage à ne pas porter atteinte à ces droits de propriété.

Tout manquement à cette obligation est un acte de contrefaçon, donc un délit répréhensible par la loi.

Articles 5 - SECRET PROFESSIONNEL

Chaque Partie s'engage à mettre en œuvre les moyens appropriés pour garder le secret le plus absolu sur les programmes, savoir-faire, méthodes, données, informations et documents de l'autre Partie, auxquels elle aurait accès à l'occasion de l'exécution des présentes. Cet engagement demeure en vigueur pendant l'exécution des prestations et au-delà qui suivent leur achèvement, sans limitation de durée pour quelque cause que ce soit.

Article 7 - CONDITIONS FINANCIÈRES

7.1- Prix

Tous les prix s'entendent net, le Prestataire n'est pas assujéti à la TVA. Les prix sont hors frais de déplacement et de séjour, hors documentation standard et fournitures diverses non spécifiées aux présentes.

Le prix s'entend par personne et pour la durée de la formation, et inclut la fourniture des supports de cours standard au format papier à raison d'un exemplaire par stagiaire (pas de réédition possible en cas de perte, vol ou détérioration).

7.2 - Inscription

Pour des raisons pédagogiques le nombre de participants est volontairement limité. Après s'être assuré auprès du Prestataire du nombre de places disponibles, le Client adressera par courrier dès réception le bulletin d'inscription joint dûment rempli, signé et accompagné du chèque de réservation du montant de la/les formations(s) (encaissement 1^{er} jour de formation).

La prise en charge de tout ou partie de la formation par un organisme collecteur doit-être signalée lors de l'inscription et l'accord avéré transmis au Prestataire ainsi que les coordonnées du dit organisme.

L'inscription sera prise en compte par le Prestataire qu'une fois reçu le bulletin d'inscription dûment rempli + chèque de réservation ou réception de l'accord de prise en charge (OPCA, numéro d'accord de prise en charge ...) le cas échéant.

La/les convocation(s), liste d'hébergements de proximité seront envoyés par mail au commanditaire de la formation. Le prestataire ne saurait être tenu responsable en cas de non réception de ces documents. Il appartient au Client de s'assurer que son inscription est bien réalisée.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Le Client peut-prendre une option ou pré-réservation qui sera maintenue cinq jours ouvrables pour la France et huit jours ouvrables pour l'étranger. Si aucun bulletin d'inscription ne parvient au Prestataire dans ces délais confirmant l'option, ce dernier supprimera l'option sans préavis.

7.3 - Paiement - Facturation

Le règlement des frais de participation est à effectuer à l'inscription par chèque ou par virement, à l'ordre de l'École des Chefs Christian LOSTANLEN. Il doit être accompagné du bulletin d'inscription.

La facturation des prestations de formation est effectuée à l'issue de chaque stage et est accompagnée des attestations de présences correspondantes. La facture tient lieu de convention simplifiée. Une convention détaillée peut être établie sur demande.

Dans l'hypothèse où le paiement de la formation est assuré par un organisme de financement de la formation professionnelle (OPCA, etc....) les coordonnées de celui-ci, l'adresse de facturation ainsi que le numéro d'accord de prise en charge seront indiquées par le Client sur le bulletin d'inscription. L'accord de prise en charge écrit, devra être transmis au Prestataire 15 jours avant le début de la formation. Le paiement s'effectue par chèque ou virement bancaire à 15 jours date de facture. Dans le cas contraire, le Client est facturé de l'intégralité de la formation.

7.4 Annulation

En cas d'annulation par le Client, 15 jours ouvrés avant la date prévue pour la session de formation, l'inscription pourra-être reportée sur une autre session et limité à une seule fois ou annulée sans pénalité.

En cas d'annulation par le Client, moins de 10 jours ouvrés avant la date prévue pour la session de formation, sauf cas de force majeure sur justificatif, celle-ci sera facturée à 40 %.

Afin de garantir la qualité pédagogique des stages, le Prestataire s'autorise à reporter l'inscription sur une autre session si le nombre maximum de participants est dépassé ou si le nombre d'inscription est insuffisant.

Le prestataire se réserve le droit d'annuler un stage en cas de force majeure. En plus des cas habituels, sont considérés comme tels : grève, maladie, panne électrique, intempéries sévères... Le Prestataire proposera au Client une autre session le plus rapidement possible.

7.5 Intérêts de retard

Pénalités de retard égales au dernier taux d'intérêt appliqué par la BCE majoré de 10 %, qui ne peut toutefois être inférieur à trois fois le taux d'intérêt légal, exigibles le jour suivant la date de règlement figurant sur la facture. Une indemnité forfaitaire de 40 € pour frais de recouvrement sera aussi appliquée (art.L441-6 C.Cce loi du 201112 art.20).

Article 8 – MOYENS PÉDAGOGIQUES

Les prestations de formation sont assurées par des formateurs professionnels, ayant une activité entièrement dédiée à la formation professionnelle, qui utilisent des moyens pédagogiques adaptés.

Article 9 – RÈGLEMENT INTÉRIEUR

Les stagiaires s'engagent à respecter, durant le stage, le règlement intérieur qu'ils ont reçus lors de la convocation. Ils en respectent les termes.

Article 9 – ATTRIBUTION DE COMPÉTENCE

Les difficultés relatives à l'exécution ou à l'interprétation des présentes relèveront de la compétence exclusive du Tribunal de Commerce de QUIMPER.

