	5° Les conditions d'information du public sur l'offre de formation, ses délais d'accès et les résultats obtenus.	Page 1
	5.4 - Capacité de l'organisme à décrire son périmètre de marché	Mise à jour du 28 Août 2017
5.4.2 Contrat de mise à disposition d'outils pédagogiques préparant au CAP PATISSIER en candidat libre		

ENTRE LES SOUSSIGNE(E)S :

L'académie de Pâtisserie, enseigne de la SAS CAMPARDI au capital de 6.000 euros, Immatriculée au RCS MARSEILLE , SIRET 753 429 919 00016 dont le siège social est sis 57 Traverse des fenêtres rouges, Les accates, 13011 Marseille, déclarée à la DIRRECT sous le numéro de déclaration d'activité 93 13 15911 13, Téléphone : 07 68 99 23 80, Email : contact@cap-patisserie-academie.com représentée par Monsieur Roger CAMPAN, en sa qualité de président, ayant tous pouvoirs à l'effet des présentes,

Ci-après dénommée « ACADEMIE DE PATISSERIE » D'une part,

ET

Le client et l'utilisateur tels qu'identifiés dans "5.4.2.1 Document contractuel de synthèse" d'autre part,

est conclu le présent contrat de mise à disposition d'outils pédagogiques préparant au CAP PATISSIER sans intervention d'enseignant ni de professionnel.

ARTICLE 1 : Objet

Le présent contrat (ci-après le "Contrat") a pour objet de définir les conditions et modalités, notamment financières, dans lesquelles L'ACADEMIE DE PATISSERIE, établissement privé d'enseignement à distance, fournit au client/utilisateur les outils pédagogiques elui permettant de se preparer en toute autonomie au CAP PATISSIER. L'ACADEMIE DE PATISSERIE insiste sur le fait que ce cursus désigné "cursus PATISSIER LIBRE" es tune simple mise à disposition d'outils pédagogiques et qu'à ce titre, il ne peut être considéré comme un dispositif d'enseignement au sens des articles L. 444-1 et suivants du code de l'éducation etdes articles L. 6353-3 à L. 6353-7 du code du travail, du fait que les options qui le compose ne prévoient aucun accompagnement d'enseignant, ni de dispositif de contrôle des acquis.

ARTICLE 2 : Conditions de dispense des outils d'auto-formation

2-1 Les outils pédagogiques

Sous l'appellation « outils pédagogiques », il faut entendre :

- La collection de vidéos de recettes de base, de façonnages, de montages, de décors & finitions et de gestes techniques spécifiques.
- Les fiches techniques correspondant aux exercices pratiques proposés
- Les cours théoriques sur les matières professionnelles telles : La technologie, les sciences de l'alimentation, la connaissance de l'entreprise et la PSE (prévention,



5.4.2 Contrat de mise à disposition d'outils pédagogiques préparant au CAP PATISSIER en candidat libre

santé, environnement).

- Les quizz de vérification des acquis.
- Les grands quizz de révision
- Les sujets de CAP Blancs (pratique professionnelle, écrits et oraux)

2-2 Les programmes constituant le cursus « PATISSIER LIBRE »

Le client/utilisateur a accès à une plateforme de e-learning comportant un ensemble d'outils pédagogiques s'associant entre eux pour former un cursus personnalisé adapté au réel besoin de chacun. Le client/utilisateur dispose d'un tableau de bord statistique lui permettant de mesurer sa progression et ses succès.

- L'ordre et la fréquence de parution des cours sont adaptés aux difficultés et au temps dont dispose le client/utilisateur pour couvrir le programme entre la date de démarrage des cours et la date d'examen. Le programme de diffusion est consultable à l'adresse suivante : <http://www.cap-patisserie-academie.com/les-cursus-patissiers/le-cursus-patissiers-libres/presentation-et-documentation.html>

Le cursus « Pâtissier libre » propose les options suivantes :

Le Programme A est composé :

- De cours de pâtisserie en vidéo consultables en streaming uniquement. Ces cours sont tournés avec des enseignants de lycée hôtelier/CFA.
- De fiches techniques téléchargeables et imprimables

Le Programme C est composé :


De l'ensemble des cours, dans toutes les matières professionnelles, telles : La technologie, les sciences de l'alimentation, la connaissance de l'entreprise et la PSE (prévention, santé, environnement) - pas de cours sur les matières générales _ Ces cours ont été construits sur la base du référentiel de l'éducation nationale, consultable en ligne à l'adresse suivante : <http://www.cap-patisserie-academie.com/les-cursus-patissiers/le-cursus-patissiers-libres/presentation-et-documentation.html>, téléchargeable et imprimable.

Le Programme D est composé :

- Des quizz (exercices en ligne) permettant d'auto-évaluer son niveau. Ces quizz sont construits avec différents modes de questionnement en mode fermé afin de permettre une correction automatisée des exercices.

Le Programme G est composé :

- D'un forum dédié à tous les clients/utilisateurs du cursus « PATISSIER LIBRE » qui

	5° Les conditions d'information du public sur l'offre de formation, ses délais d'accès et les résultats obtenus.	Page 3
	5.4 - Capacité de l'organisme à décrire son périmètre de marché	Mise à jour du 28 Août 2017
5.4.2 Contrat de mise à disposition d'outils pédagogiques préparant au CAP PATISSIER en candidat libre		

peuvent ainsi communiquer entre eux et se motiver notamment par la publication de leurs réalisations pâtissières et de leurs résultats de tests. A noter que les enseignants et professionnels peuvent intervenir occasionnellement sur ce forum sans que ce soit une obligation contractuelle.

Le Programme K est composé :

- De contrôles intermédiaires et de CAP Blancs réalisables à distance. Ces outils pédagogiques sont extraits du cursus d'enseignement et sont fournis aux PATISSIERS LIBRES à titre gratuit sans possibilité de correction de la part d'un enseignant ni d'un professionnel.

Le Programme L est composé :

- De grands quizz de révisions composés de questions ouvertes et de sujets d'examen des années antérieures. Ces outils pédagogiques sont extraits du cursus d'enseignement et sont fournis aux PATISSIERS LIBRES à titre gratuit sans possibilité de correction de la part d'un enseignant ni d'un professionnel.

2-3 Les méthodes de fonctionnement de la plateforme d'accueil – Les possibilités d'auto-évaluation et de communication entre clients/utilisateurs

Dans le cursus PATISSIER LIBRE, la plateforme d'accueil met à disposition les outils pédagogiques définis au paragraphe précédent, ce qui permet au client/utilisateur de travailler à son rythme et sur les thématiques qui l'intéresse. Le client/utilisateur est complètement autonome. Il est seul responsable de son apprentissage, de son rythme de travail et de progression. Pour maintenir un rythme et une régularité du travail à réaliser, le client/utilisateur reçoit chaque semaine une invitation à suivre de nouveaux parcours.

Pour s'auto-évaluer, le client/utilisateur dispose des quizz sur les matières professionnelles et peut publier sur le forum dédié à son cursus, la photo de ses réalisations pâtissières afin d'obtenir des avis et commentaires des autres clients/utilisateurs.

2-4 Matériels, ustensiles et ingrédients

En complément des outils pédagogiques fournis en ligne par L'ACADEMIE DE PATISSERIE, le client/utilisateur devra se procurer, à ses frais, l'ensemble du matériel de cuisine (ustensiles, tenue vestimentaire, pochoirs, denrées alimentaires...) nécessaires à la réalisation des exercices pratiques proposés.

La liste officielle demandée par le rectorat pour le passage de l'examen du CAP



5.4.2 Contrat de mise à disposition d'outils pédagogiques préparant au CAP PATISSIER en candidat libre

Pâtissier est jointe en annexe 4. Quelques éléments ont été rajoutés pour les entraînements à la maison et pour plus de confort le jour du CAP.

ARTICLE 3 : Inscription

3-1 Préalable à l'inscription

Pour s'inscrire au cursus PATISSIER LIBRE, le client/utilisateur doit être majeur au jour de la signature du Contrat. L'utilisateur des outils pédagogiques peut quant à lui être mineur (enfant, petit-enfant, neveu, filleul du client...) mais il ne lui sera pas possible de s'inscrire en candidat libre à l'examen officiel du CAP PATISSIER avant sa majorité. Le client ou l'utilisateur précité doit disposer du niveau des connaissances préalables visé à l'annexe 1 des présentes. En signant le présent Contrat (ou sa synthèse) le client/utilisateur déclare remplir ces conditions.

3-2 Procédure d'inscription


Etape 1 - Préinscription :

Le client télécharge le contrat détaillé (5.4.2) et tous les documents associés (De 5.4.2.1 à 5.4.2.5) sur le site de L'ACADEMIE DE PATISSERIE www.cap-patisserie-academie.com, à l'adresse suivante : <http://www.cap-patisserie-academie.com/les-cursus-patissiers/le-cursus-patissiers-libres/presentation-et-documentation.html>

1) . Après en avoir pris connaissance et si les conditions lui conviennent, il renseigne tous les champs et mentions obligatoires du document contractuel de synthèse (5.4.2.1) et le renvoie dûment renseigné et signé après l'avoir scanné à l'adresse suivante contact@cap-patisserie-academie.com, accompagné si nécessaire d'un relevé d'identité bancaire.

Etape 2 _ Inscription :

- 1) Dès réception par l'ACADEMIE DE PATISSERIE du document contractuel de synthèse (5.4.2.1) signé, et vérification faite des conditions financières définissant le cursus choisi avec l'association des différents programmes proposés ainsi que les modalités de règlement, l'ACADEMIE DE PATISSERIE adresse au client un mail lui communiquant le lien vers la page de paiement en ligne PAYPAL ou l'information de la mise en place du prélèvement bancaire.
- 2) Dès lors où la mise en place des paiements échelonnés est réalisée, l'ACADEMIE DE PATISSERIE adresse au client une facture correspondant au prix du contrat et par l'intermédiaire de la plateforme, une invitation à se connecter et à créer son profil (adresse mail et mot de passe). A partir de cette étape (maximum 48 heures après le

	5° Les conditions d'information du public sur l'offre de formation, ses délais d'accès et les résultats obtenus.	Page 5
	5.4 - Capacité de l'organisme à décrire son périmètre de marché	Mise à jour du 28 Août 2017
5.4.2 Contrat de mise à disposition d'outils pédagogiques préparant au CAP PATISSIER en candidat libre		

paiement) la mise à disposition des outils pédagogiques devient effective avec l'envoi hebdomadaire de parcours théoriques et pratiques.

Le client/utilisateur reconnaît que L'ACADEMIE DE PATISSERIE n'est pas en mesure de contrôler et ne contrôle pas l'exactitude des informations que le client/utilisateur transmet lors de son inscription ou ultérieurement.

3-3 Incessibilité

L'inscription au cursus PATISSIER LIBRE est strictement personnelle au client/utilisateur ou à l'utilisateur désigné. Est strictement interdit tout transfert d'inscription, cession du présent Contrat, ou mise à disposition au profit d'un tiers, de tout ou partie des supports pédagogiques, à quelque titre que ce soit, notamment à titre gratuit ou onéreux.

3-4 Intangibilité

Sauf accord contraire, écrit préalable et exprès de L'ACADEMIE DE PATISSERIE, le choix du cursus et de la session (cette dernière étant entendue comme la période dans le cadre duquel la mise à disposition des outils est délivrée) est définitif et ne peut donner lieu à quelque changement que ce soit.

3-5 Inscription aux examens et concours

Il est entendu que L'ACADEMIE DE PATISSERIE n'organise pas les examens et les concours et ne procède pas à l'inscription des clients/utilisateurs aux examens et concours.

Il appartient au client/utilisateur, sous sa responsabilité exclusive, d'effectuer les démarches nécessaires pour s'inscrire auprès de l'organisme ou de l'administration en charge de l'organisation de l'examen et/ou du concours qu'il souhaite présenter.

Il appartient au client/utilisateur, sous sa responsabilité exclusive, de se renseigner au plus tôt sur les conditions d'inscription aux examens et aux concours ainsi que sur les dates d'ouverture et de clôture de ces inscriptions, et de régler le montant des frais d'inscription auxdits examens et concours directement auprès de l'organisme en charge de leur organisation.

Il est entendu que les frais d'inscription aux examens et concours ne sont pas compris dans le prix du Contrat.

De manière générale il appartient au client/utilisateur, sous sa responsabilité exclusive, d'accomplir par lui-même toutes les démarches et diligences utiles et nécessaires pour s'inscrire aux examens et/ou au concours.



5.4.2 Contrat de mise à disposition d'outils pédagogiques préparant au CAP PATISSIER en candidat libre

L'ACADEMIE DE PATISSERIE décline toute responsabilité en cas de difficulté ou d'impossibilité d'inscription du client/utilisateur aux examens et aux concours.

A titre purement indicatif est annexée aux présentes (Annexe 3) une notice d'information sur les conditions d'inscription aux examens dont le client/utilisateur déclare avoir pris pleinement connaissance, en signant le présent Contrat (ou sa synthèse). Dans le même esprit, un parcours explicatif est mis à la disposition des clients/utilisateurs sur la plateforme. Il est constitué de saisies écran déroulant une inscription de A à Z afin de faciliter la démarche personnelle du client/utilisateur.

ARTICLE 4 : Durée du contrat

Ce cursus "PATISSIERS LIBRES" n'est proposé qu'en une durée de 9 mois de septembre à mai de l'année suivante. Si le client/utilisateur venait à s'inscrire en retard, le prix total du contrat ne serait pas diminué pour autant, car non proratisé à la durée d'utilisation. Le montant total serait alors divisé par le nombre de mois restant à courir jusqu'en mai prochain, ce qui permettrait de calculer le montant exact de la mensualité

- Démarrage en septembre : durée 9 mois _ Mensualités de 24€ pour les programmes A+C+D
- Démarrage en octobre : durée 8 mois _ Mensualités de 27€ pour les programmes A+C+D
- Démarrage en novembre : durée 7 mois _ Mensualités de 30,86€ pour les programmes A+C+D
- Etc...

ARTICLE 5 : Conditions financières

5-1 Généralités

Les tarifs de L'ACADEMIE DE PATISSERIE comprennent la mise à disposition des outils pédagogiques expressément visés au chapitre 2.1, à l'exclusion de tout autre élément, quel qu'il soit.

Le prix du Contrat est un forfait intégralement acquis à L'ACADEMIE DE PATISSERIE dès la signature du Contrat ; il est dû et doit être réglé d'avance dans les conditions prévues aux présentes, même pour le cas où le client/utilisateur n'utiliserait pas tout ou partie des outils pédagogiques. Le paiement par mensualités doit être considéré comme une facilité de paiement.

5-2 Tarif

Le prix du Contrat est fonction des programmes pédagogiques et des modalités de paiement choisies par le client.



5.4.2 Contrat de mise à disposition d'outils pédagogiques préparant au CAP PATISSIER en candidat libre

Le client/utilisateur définit son propre cursus pédagogique en associant les programme A,C et D selon ses besoins et définit ainsi le montant total du contrat. Ensuite il définit le nombre de mois qui le sépare de l'examen du CAP pour établir le montant des mensualités.

5-3 _ Défaut de paiement - Exception d'inexécution - Résiliation pour inexécution - Déchéance du terme

Exception d'inexécution

En cas de défaut de paiement du client, d'une quelconque des échéances convenues pour le paiement du prix du Contrat, L'ACADEMIE DE PATISSERIE se réserve le droit, si bon lui semble, immédiatement, sans préavis ni mise en demeure, de suspendre l'exécution du Contrat par ses soins, notamment en désactivant les accès du client/utilisateur ou de l'utilisateur aux sites internet et outils pédagogiques prévus au contrat.

Déchéance du terme

En outre, en cas de défaut de paiement d'une quelconque des échéances convenues pour le paiement du prix du Contrat, la totalité du solde du prix du Contrat restant dû deviendra exigible de plein droit, sans préavis ni mise en demeure et sans formalité judiciaire ou autre. L'ACADEMIE DE PATISSERIE sera alors en droit d'obtenir le règlement de la totalité du solde du prix Contrat c'est-à-dire à la fois des échéances échues impayées et de celles à échoir. Et ce, sans préjudice des dommages et intérêts qui pourraient être réclamés par L'ACADEMIE DE PATISSERIE.

Sauf meilleur accord entre les parties L'ACADEMIE DE PATISSERIE ne reprendra l'exécution du Contrat par ses soins qu'après paiement de la totalité du prix du Contrat.

Résiliation pour inexécution à l'initiative de L'ACADEMIE DE PATISSERIE ou du client

En cas de défaut de paiement par le client ou de manquement à une obligation essentielle par l'ACADEMIE DE PATISSERIE, l'un ou l'autre pourra, si bon lui semble, résilier de plein droit, sans formalité judiciaire ou autre. Cette résiliation prendra effet trente (30) jours calendaires suivant la réception ou à défaut la date de première présentation d'une mise en demeure mentionnant expressément la présente clause résolutoire adressée par L'ACADEMIE DE PATISSERIE au client ou par le client à l'ACADEMIE DE PATISSERIE, par courrier recommandé avec avis de réception, restée en tout ou partie infructueuse. Et ce, sans préjudice des dommages et intérêts qui pourraient être réclamés, et sans préjudice du droit de L'ACADEMIE DE PATISSERIE



5.4.2 Contrat de mise à disposition d'outils pédagogiques préparant au CAP PATISSIER en candidat libre

d'obtenir le règlement des sommes qui lui sont dues, au titre des échéances échues à la date d'effet de la résiliation et de celles à échoir.

Frais liés aux incidents de paiement

Même si la mensualité n'est que de 24€ maximum, En cas de paiement par prélèvement bancaire, tout incident de paiement du fait du client donnera lieu au paiement des sommes suivantes :

- 16 euros, au titre des frais bancaires supportés par L'ACADEMIE DE PATISSERIE du fait de l'incident de paiement ;
- et 40 euros au titre des frais de gestion interne pour le traitement de l'incident de paiement.

En cas de paiement par compte PAYPAL, tout incident de paiement du fait du client donnera lieu au seul paiement de 40 euros au titre des frais de gestion interne pour le traitement de l'incident de paiement, tant que PAYPAL ne facture pas à l'ACADEMIE DE PATISSERIE quelques frais de traitement de l'incident de paiement ; auquel cas le montant facturé par paypal sera imputé au client.

5-4 – Coordonnées bancaires

Pour éviter tout incident de paiement, le client devra impérativement, sous sa seule responsabilité, fournir des coordonnées bancaires exactes (RIB), et les maintenir à jour jusqu'au parfait paiement du prix du Contrat, notamment sur son compte PAYPAL.

ARTICLE 6 : Rétractation

6-1 Délai d'exercice du droit de rétractation


Conformément à l'article L. 221-18 du code de la consommation, le client dispose d'un délai de 14 jours à compter de la signature du présent Contrat pour exercer son droit de rétractation.

6-2 Modalités d'exercice du droit de rétractation

Le client informe L'ACADEMIE DE PATISSERIE de sa décision de rétractation en lui adressant, avant l'expiration du délai de 14 jours ci-dessus indiqué, le formulaire de rétractation annexé aux présentes (Annexe 5) ou toute autre déclaration, dénuée d'ambiguïté, exprimant sa volonté de se rétracter, adressée par courrier postal, télécopie ou courrier électronique.

6-3 Effet de la rétractation

En cas d'exercice de son droit de rétractation par le client et sous réserve des dispositions des chapitres 6.1 et 6.2, L'ACADEMIE DE PATISSERIE procédera de la façon

	5° Les conditions d'information du public sur l'offre de formation, ses délais d'accès et les résultats obtenus.	Page 9
	5.4 - Capacité de l'organisme à décrire son périmètre de marché	Mise à jour du 28 Août 2017
5.4.2 Contrat de mise à disposition d'outils pédagogiques préparant au CAP PATISSIER en candidat libre		

suivante :

La première mensualité prélevée restera dûe au titre de l'usage fait des outils mis à disposition (notamment le visionnage des vidéos, la réalisation des quizz et la possibilité de télécharger et de conserver les fiches techniques).

Les prélèvements suivants (paypal ou bancaire) seront arrêtés et les accès à la plateforme de formation seront retirés.

Dans le cas d'un paiement au comptant, l'ACADEMIE DE PATISSERIE remboursera au client le paiement reçu au titre du Contrat diminué d'une somme correspondant à une mensualité au titre de l'usage fait des outils mis à disposition.

L'ACADEMIE DE PATISSERIE procédera au remboursement en utilisant le même moyen de paiement que celui que le client aura utilisé pour la transaction initiale, sans occasionner de frais pour le client.

ARTICLE 7 : Données personnelles

Conformément aux dispositions des articles 39 et suivants de la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, le client/utilisateur peut obtenir communication et, le cas échéant, rectification ou suppression des informations le concernant, en adressant un courrier électronique à l'adresse suivante contact@cap-patisserie-academie.com ou un courrier postal adressé à L'ACADEMIE DE PATISSERIE, 57 Traverse des fenêtres rouges 13011 Marseille.


Les données à caractère personnel transmises par le client/utilisateur, notamment lors de son inscription, sont exclusivement destinées à L'ACADEMIE DE PATISSERIE.

L'ACADEMIE DE PATISSERIE utilise ces données pour la gestion et la personnalisation de la relation client/utilisateur notamment au travers de la diffusion des outils pédagogiques, et/ou courriers électroniques d'information, et/ou de newsletters auxquelles le client/utilisateur peut s'inscrire ou se désinscrire à tout moment.

Ces données sont conservées pour une durée de 5 (cinq) ans, dans le respect des dispositions de la loi informatique et libertés du 6 janvier 1978 modifiée.

ARTICLE 8 : Service en ligne

La mise à disposition des vidéos et des quizz, ci-après désignée le « Service » est fournie à partir d'un site internet dédié dont l'adresse est communiquée au client/utilisateur par L'ACADEMIE DE PATISSERIE à la suite de son inscription. Ce site internet est accessible au moyen d'un équipement informatique fixe ou mobile

	5° Les conditions d'information du public sur l'offre de formation, ses délais d'accès et les résultats obtenus.	Page 10
	5.4 - Capacité de l'organisme à décrire son périmètre de marché	Mise à jour du 28 Août 2017
5.4.2 Contrat de mise à disposition d'outils pédagogiques préparant au CAP PATISSIER en candidat libre		

connecté à internet et répondant à un certain nombre de prérequis techniques spécifiés en Annexe 2. Charge au client/utilisateur d'établir son "profil" à la première connexion en renseignant au minimum son adresse mail et un mot de passe de son choix.

8-1 Pré requis techniques et compétence du client/utilisateur

Il appartient au client/utilisateur, sous sa responsabilité exclusive, de s'assurer qu'il dispose du matériel et des logiciels requis dont les caractéristiques sont précisées à l'Annexe 2 des présentes, pour accéder et bénéficier pleinement de toutes les fonctionnalités du Service (version du navigateur, versions des plug in éventuels type Flash Player, acceptation des cookies etc.).

Le client/utilisateur déclare disposer et savoir parfaitement utiliser les outils matériels et logiciels requis pour accéder et bénéficier du Service. L'ACADEMIE DE PATISSERIE ne fournit pas au client/utilisateur les outils susvisés ni de formation à leur utilisation.

8-2 Utilisation du Service

Le client/utilisateur s'engage à :


- ne pas utiliser le Service à des fins illégales ou frauduleuses,
- ne pas faire un usage commercial du Service, des informations et contenus fournis.
- à conserver secrets et personnels ses moyens d'accès au Service (identifiant et mot de passe).

L'autorisation non exclusive d'accès aux outils pédagogiques en ligne concédée au client/utilisateur, lui est strictement personnelle et ne peut en aucun cas être cédée ou apportée à titre onéreux ou gratuit à un tiers sous quelque forme que ce soit.

Les moyens d'accès (identifiant et mot de passe) du client/utilisateur pour accéder au Service et aux outils pédagogiques sont strictement personnels et réservés à son seul usage. Il est seul responsable de ses moyens d'accès et s'engage à ne pas les céder ou les communiquer à des tiers.

Il est interdit au client/utilisateur de mettre en place ou d'exploiter un quelconque procédé informatique ou électronique permettant à un tiers d'accéder au Service.

L'ACADEMIE DE PATISSERIE se réserve notamment le droit de suspendre immédiatement et sans préavis l'accès du client/utilisateur au Service en cas d'agissements contraires aux stipulations du présent Contrat et/ou illicites.

	5° Les conditions d'information du public sur l'offre de formation, ses délais d'accès et les résultats obtenus.	Page 11
	5.4 - Capacité de l'organisme à décrire son périmètre de marché	Mise à jour du 28 Août 2017
5.4.2 Contrat de mise à disposition d'outils pédagogiques préparant au CAP PATISSIER en candidat libre		

Une telle suspension de l'accès au Service ne pourra ouvrir droit à aucun remboursement ni quelconque dédommagement.

8-3 Fonctionnement du Service

L'ACADEMIE DE PATISSERIE s'efforce, dans la mesure du possible, de maintenir accessible le Service de manière permanente, sous réserve des périodes de maintenance et d'entretien, des opérations de mise à jour des serveurs et d'éventuelles interruptions exceptionnelles. L'ACADEMIE DE PATISSERIE ne saurait notamment être tenue pour responsable des conséquences attachées à d'éventuelles interruptions du Service liées à des interventions de maintenance corrective ou évolutive nécessaires au bon fonctionnement ou à l'évolution du site et Service, de la fiabilité des transmissions de données sur Internet, des problèmes techniques indépendants du site et du Service, tels que des problèmes dus aux fournisseurs d'accès internet ou tout dysfonctionnement lié à internet ou à un cas de force majeure.

Par ailleurs, le client/utilisateur est seul responsable des conséquences de sa navigation sur internet. Il lui appartient notamment de maintenir sa protection antivirus à jour, et de s'assurer de la sécurité de ses équipements informatiques.

ARTICLE 9 : Responsabilité


En tout état de cause L'ACADEMIE DE PATISSERIE tenue à une obligation de moyens, ne pourra être tenue responsable que des dommages directs résultant de sa faute prouvée, et commise pendant la durée du Contrat.

La réparation des préjudices subis par le client/utilisateur ne pourra excéder, tous préjudices confondus, le montant total des sommes effectivement encaissées par L'ACADEMIE DE PATISSERIE en exécution du présent Contrat, à la date du fait générateur du dommage.

ARTICLE 10 : Propriété intellectuelle

Le Service, en ce compris les outils pédagogiques mis à disposition par L'ACADEMIE DE PATISSERIE, sont protégés par les dispositions nationales et internationales relatives à la propriété intellectuelle.

Le client/utilisateur dispose uniquement d'un droit strictement personnel d'utilisation du Service.

	5° Les conditions d'information du public sur l'offre de formation, ses délais d'accès et les résultats obtenus.	Page 12
	5.4 - Capacité de l'organisme à décrire son périmètre de marché	Mise à jour du 28 Août 2017
5.4.2 Contrat de mise à disposition d'outils pédagogiques préparant au CAP PATISSIER en candidat libre		

Sauf autorisation expresse écrite et préalable de L'ACADEMIE DE PATISSERIE ou des titulaires de droits sur les éléments composant le Service, et sous réserve des exceptions légales, est interdite au client/utilisateur toute exploitation, notamment toute reproduction, représentation, adaptation, communication au public, mise à disposition du public, totale ou partielle, sous quelque forme et par quelque procédé que ce soit du Service.

ARTICLE 11 : Dispositions générales

11 -1 Intégralité du Contrat

Les parties déclarent que le présent Contrat, en ce compris son préambule et ses annexes de 1 à 5, forme l'intégralité de l'accord conclu entre elles et se substitue à toute offre, disposition ou accord antérieurs, écrits ou verbaux, et que toute modification de celui-ci devra obligatoirement résulter d'un écrit signé par chacune d'elles.


Les parties déclarent que la signature du document contractuel de synthèse référencé 5.4.2.1 emporte signature du présent contrat détaillé qui aura été téléchargé par le client/utilisateur et dont il reconnaît avoir pris connaissance dans l'entièreté de ses dispositions.

11 -2 Tolérance

Le fait que l'une ou l'autre des Parties ne revendique pas l'application d'une clause quelconque du Contrat ou acquiesce à son inexécution, que ce soit de manière permanente ou temporaire, ne pourra être interprété comme une renonciation par cette Partie aux droits qui découlent pour elle de ladite clause.

11-3 Convention de preuve

En cas de contestation, réclamation ou litige relatif ou né à l'occasion de l'utilisation du Service, tous les enregistrements effectués par les équipements de L'ACADEMIE DE PATISSERIE et de ses partenaires tels que notamment la plateforme 360learning, et particulièrement l'usage des moyens d'accès du client/utilisateur (identifiant et mot de passe), vaudront preuve valable entre L'ACADEMIE DE PATISSERIE et le client/utilisateur. Il est ainsi expressément convenu que toutes informations notamment techniques, pédagogiques, et commerciales concernant le client/utilisateur, notamment les communications intervenues par email ou par le biais

	5° Les conditions d'information du public sur l'offre de formation, ses délais d'accès et les résultats obtenus.	Page 13
	5.4 - Capacité de l'organisme à décrire son périmètre de marché	Mise à jour du 28 Août 2017
5.4.2 Contrat de mise à disposition d'outils pédagogiques préparant au CAP PATISSIER en candidat libre		

du site internet dédié au Service, les téléchargements et publications d'informations, de contenus, d'avis et de commentaires, et de manière générale tous enregistrements effectués par les équipements de L'ACADEMIE DE PATISSERIE, vaudront preuve valable entre L'ACADEMIE DE PATISSERIE et le client/utilisateur et seront conservés et archivés par L'ACADEMIE DE PATISSERIE notamment à des fins probatoires, ce que le client/utilisateur reconnaît et accepte expressément.

L'archivage et la conservation de ces éléments sont effectués pour une durée de 5 (cinq) ans, dans le respect des dispositions de la loi informatique et libertés du 6 janvier 1978 modifiée.

11-4 Attributions de compétence

A défaut de règlement amiable, et sans préjudice des dispositions de l'article 48 du code de procédure civile, les parties attribuent compétence pour traiter de tout litige né du présent contrat au Tribunal de commerce de Marseille.


La loi applicable au présent contrat est la loi française.

Pour L'ACADEMIE DE PATISSERIE
Monsieur Roger CAMPAN

Pour le client

Pour l'utilisateur

Président et Directeur des
programmes de formation

	5° Les conditions d'information du public sur l'offre de formation, ses délais d'accès et les résultats obtenus.	Page 14
	5.4 - Capacité de l'organisme à décrire son périmètre de marché	Mise à jour du 28 Août 2017
5.4.2 Contrat de mise à disposition d'outils pédagogiques préparant au CAP PATISSIER en candidat libre		

ANNEXE 1

1. Niveau des connaissances préalables :

Le cursus PATISSIER LIBRE ne nécessite aucun niveau scolaire prérequis du fait qu'il consiste en la mise à disposition d'outils pédagogiques. Toutefois, dans le cas où ces outils seraient utilisés en vue d'une préparation au CAP PATISSIER, l'ACADEMIE DE PATISSERIE ne dispensant pas d'enseignement sur les matières générales, il est préférable que les clients/utilisateurs aient déjà acquis un diplôme de niveau V (CAP) ou supérieur qui les dispensera de présenter ces épreuves ou bien qu'ils soient capables de préparer ces matières en toute autonomie.

2. Durée et cadence de diffusion :

La préparation au CAP Pâtissier est le plus généralement réalisée sur une année scolaire, soit de septembre d'une année à mai de l'année d'après. C'est pourquoi les diffusions des outils pédagogiques sont cadencées sur 36. Avec un programme d'exercices en pâtisserie de plus de 100 réalisations, cela conduit à une moyenne de 3 pâtisseries par semaine (sans compter les reprises lorsque le client/utilisateur n'est pas satisfait du résultat obtenu) et à deux cours théoriques par semaine.

Pour rappel, le Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP) est un diplôme national. Il sanctionne un niveau d'étude V. Cet examen est organisé au niveau national par le ministère de l'éducation nationale.

ANNEXE 2 : PREREQUIS TECHNIQUES

Pour accéder au service proposés dans le cadre du cursus PATISSIER LIBRE, il est nécessaire de :

- Disposer d'un ordinateur PC ou MAC équipé des logiciels bureautiques de base de type Microsoft Office, ou d'une tablette ou avec moins de facilité de lecture d'un smartphone.
- Disposer d'un accès à internet haut débit,
- Disposer d'une adresse de courrier électronique valide,
- Disposer d'un logiciel de lecture des vidéos sur l'ordinateur ou le média qui sera utilisé.


ANNEXE 3 : CONDITIONS D'INSCRIPTION AUX EXAMENS

NB : Attention ces conditions d'inscriptions sont susceptibles d'être modifiées à tout moment.

Il appartient au client/utilisateur de vérifier par lui-même que ces conditions n'auront pas changé après son inscription à l'ACADEMIE DE PATISSERIE.

Dans le cadre du cursus PATISSIER LIBRE, L'ACADEMIE DE PATISSERIE met à disposition des outils pédagogiques préparant au CAP Pâtissier mais ne procède pas à l'inscription du client/utilisateur à l'examen.

Les dates d'inscription sont fixées tous les ans par décision du ministère de l'enseignement

	5° Les conditions d'information du public sur l'offre de formation, ses délais d'accès et les résultats obtenus.	Page 15
	5.4 - Capacité de l'organisme à décrire son périmètre de marché	Mise à jour du 28 Août 2017
5.4.2 Contrat de mise à disposition d'outils pédagogiques préparant au CAP PATISSIER en candidat libre		

supérieur et de la recherche publiée au Bulletin Officiel.

Le client/utilisateur doit consulter le site Internet de l'académie dont il dépend, au début du mois d'octobre précédant l'examen du CAP, pour connaître la date limite d'inscription à l'examen.

Personnes résidant en France : L'inscription doit être réalisée par le client/utilisateur auprès du rectorat de son académie de résidence.


Personnes résidant à l'étranger : Le client/utilisateur doit prendre contact avec le rectorat français de son choix afin de connaître les modalités d'inscription et de passage de l'examen.

Il est de la responsabilité exclusive du client/utilisateur de se renseigner auprès du rectorat de l'académie dont il dépend, sur les conditions et documents nécessaires pour s'inscrire à l'examen et passer les épreuves. Il est également de la responsabilité exclusive du client/utilisateur de se renseigner sur la possibilité d'une éventuelle dispense des épreuves d'enseignement du bloc général à l'examen. Attention la reconnaissance des diplômes passés à l'étranger nécessite des conditions d'équivalence en France pour être reconnus et éventuellement servir à la dispense des épreuves du bloc général à l'examen. Il appartient au client/utilisateur de faire les démarches nécessaires à la reconnaissance de ces diplômes.

Lors de l'inscription à l'examen, le client/utilisateur doit transmettre dans les délais publiés au bulletin officiel de l'académie dont il dépend, son dossier d'inscription complet à l'organisme ou à l'administration en charge de l'organisation de l'examen. L'attention du client/utilisateur est attirée sur le fait que le dossier d'inscription susvisé doit notamment comporter une copie des justificatifs lui permettant d'être exempté du bloc d'enseignement général à l'examen, si le client/utilisateur est éligible à une telle dispense.

Absence d'une personne à une épreuve : La personne est informée que toute absence non justifiée à une épreuve de l'examen est éliminatoire.

Demande d'aménagement des conditions de passation des épreuves de l'examen :
 Pour les examens et concours du second degré ou de l'enseignement supérieur organisés par le(s) ministère(s) chargé(s) de l'éducation nationale et de l'enseignement supérieur et de la recherche, ou par des établissements ou services sous tutelle de ce(s) ministère(s), la personne présentant un handicap tel que défini à l'article L.114 du code de l'action sociale et des familles peut déposer une demande d'aménagement des conditions de passage des épreuves de l'examen ou du concours auprès d'un médecin désigné par la CDAPH du département de son domicile (voir circulaire n°2011-220 du 27 décembre 2011 des Ministères

	5° Les conditions d'information du public sur l'offre de formation, ses délais d'accès et les résultats obtenus.	Page 16
	5.4 - Capacité de l'organisme à décrire son périmètre de marché	Mise à jour du 28 Août 2017
5.4.2 Contrat de mise à disposition d'outils pédagogiques préparant au CAP PATISSIER en candidat libre		

de l'éducation nationale et de l'enseignement supérieur et de la recherche).


ANNEXE 4 : LISTE DU MATERIEL

1°) Le petit matériel

- 1 mallette sécurisée (clé ou code)- type valisette ou boîte à outil (attention à ce qu'elle puisse contenir le rouleau à pâtisserie)
- 1 couteau de tour à lame inox (c'est certainement la pièce la plus chère de votre équipement)
- 1 couteau d'office
- 2 cuillères à soupe
- 2 cuillères à dessert
- 2 fourchettes
- 1 éplucheur économe
- 1 triangle inox
- 2 tailles de palettes inox dont 1 de 24 cm
- 1 couteau scie à génoise
- 2 fouets (petit et grand)
- 2 Maryses (petite et grande)
- 1 coupe pâte
- 1 thermomètre électronique de bonne qualité (ceux avec la sonde reliée par un fil au boîtier sont plus fiables)
- 1 double peigne à chocolat
- 1 jeu de douilles unies
- 1 jeu de douilles cannelées
- 1 vingtaine de poches jetables (beaucoup plus pour s'entraîner à la maison)
- 1 pinceau
- 1 corne en plastique
- 1 rouleau à pâtisserie
- 1 paire de ciseaux
- 1 pince à tarte

2°) La tenue professionnelle

- 1 veste professionnelle, blanche de préférence, manches courtes
- 2 tabliers avec ou sans bavette (1 pour se changer au moment de l'oral si salissures)
- Charlottes jetables
- 1 pantalon professionnel (couleur possible mais habituellement pied de poule ou noir)
- 1 paire de chaussures de sécurité antidérapantes ou sabots

	5° Les conditions d'information du public sur l'offre de formation, ses délais d'accès et les résultats obtenus.	Page 17
	5.4 - Capacité de l'organisme à décrire son périmètre de marché	Mise à jour du 28 Août 2017
5.4.2 Contrat de mise à disposition d'outils pédagogiques préparant au CAP PATISSIER en candidat libre		

- Plusieurs torchons ou maniques (pour sortir les plaques du four)

3°) Autres

- 1 calculatrice
- 1 trousse complète (stylos noir , vert et rouge, effaceur ou blanco, gomme, crayon)
- Votre carnet de recette (uniquement les ingrédients). Nous avons prévu de vous en fournir un exemplaire téléchargeable dès que toutes les recettes seront en ligne sur la plateforme de formation.
- 1 cadenas pour fermer votre vestiaire

4°) En complément à la liste officielle

- 1 Balance personnelle car il n'y en a que quelques unes et le temps d'attente pour peser peut vous manquer à la fin
- Des récipients jetables pour peser vos ingrédients

5°) En complément pour la maison (car fourni lors de l'examen)

- 1 OU 2 cercles à tarte
- 1 ou 2 cercles à entremets
- Des disques pâtisseries et boîtes à gâteaux pour emballer vos réalisations et les offrir....

Certaines malles sont vendues équipées. Leur prix varie entre 150€ et 300€. Elles ne sont jamais complètes et peuvent contenir des matériels de moindre qualité. Pour cela nous préconisons l'achat du matériel et de la mallette de façon séparée.

Lors de la confirmation de votre inscription officielle, vous recevrez de l'éducation nationale la liste officielle du matériel à porter le jour de l'examen. Merci de la comparer à celle-ci et de nous informer des éventuelles évolutions.

ANNEXE 5 : FORMULAIRE DE RETRACTATION

Formulaire à adresser à l'ACADEMIE DE PATISSERIE – 57 Traverse des fenêtres rouges – 13011 Marseille

Par la présente, je vous notifie ma décision de me rétracter au contrat relatif au cursus PATISSIER LIBRE ci-après défini :

Nom du client	
Téléphone du client	
Adresse mail fournie par le client	
Date de signature du contrat	

Date de la demande et signature :