



Convention de formation Pour formation hygiène en E Learning

Réf : ADMI / CONT / V3
Date de création : 24/08/2022
Date de révision : 27/10/2022
Rédacteur : FP

Contrat : n°

ENTRE LES SOUSSIGNÉS :

Convention à nous retourner par mail renseigné, paraphé avec vos initiales sur chaque pages et signé puis nous vous la retournerons après notre signature de manière à acter le contrat.

1. La société Beuzan Charpain Pouffet prestataire de formation, dont le siège social est situé 7 avenue Maréchal JUIN Résidence Les Saules Bat D1 App 51, immatriculée au registre du commerce et des sociétés sous le numéro d'identification 429008949 RCS Gradignan, représentée par Franck Pouffet en sa qualité de Gérant, dument habilité ;
Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 75331426633 auprès de la préfète de région Nouvelle-Aquitaine

Ci-après dénommé le "**Prestataire**" ;

Ci-après l'Organisme de formation

Et

2) Madame, Monsieur la/le client

Adresse :

Téléphone : Mail

Ci-après le formateur

Est conclue la convention suivante, en application des dispositions de **la sixième partie du Code du Travail portant organisation de la formation professionnelle continue tout au long de la vie.**

ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONVENTION

En exécution de la présente convention, la société BEUZAN CHARPAIN POUFFET via son formateur Franck Pouffet s'engage à dispenser la formation : [cochez une ou des cases]

N°1) Formation: « Hygiène certifiée pour Restaurateur 14h » restauration commerciale (267€ ht)

contact@cuisine-virtuelle.com Mr FRANCK POUFFET 07 77 88 11 72

1

Parapher ici:




Convention de formation Pour formation hygiène en E Learning

Réf : ADMI / CONT / V3
Date de création : 24/08/2022
Date de révision : 27/10/2022
Rédacteur : FP

N°2) Formation : « Mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire PMS » 14h restauration collective (267€ ht)

N°3) Formation « Actualisation des connaissances du Plan de Maîtrise Sanitaire » 7h restauration collective (176€ ht)

N°4) Formation « Appliquer le Plan de Maîtrise Sanitaire » 7h restauration collective (176€ ht)

N°5) Formation « Déconditionnement des aliments » 3h module adapté aux malentendants (2€ ht) 

N°6) Evaluation « Déploiement Plan de Maîtrise Sanitaire » 24h module adapté aux malentendants (13€ ht) 

ARTICLE 2 : NATURE ET CARACTERISTIQUES DES ACTIONS DE FORMATION

Décret n°2019-565 du 6 juin 2019 Obligation pour tout centre de formation de délivrer des formations respectant des critères de qualité.

Les actions envisagées entrent dans l'une des catégories prévues à l'article **L.6313-1 à 11 du Code du Travail** : adaptation, promotion, acquisition, entretien ou perfectionnement des connaissances...

La formation « Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale » se tiendra :

- Du _____ au _____
- Sur plateforme cuisine-virtuelle.com
- Pour une durée de _____ h
-

Le formateur sera présent maximum 2 jours après l'arrivée du stagiaire.

Les horaires peuvent être modulés selon la situation et en accord avec les deux parties.

ARTICLE 3 : DISPOSITIONS FINANCIÈRES

Parapher ici:

contact@cuisine-virtuelle.com Mr FRANCK POUFFET 07 77 88 11 72

2



Convention de formation Pour formation hygiène en E Learning

Réf : ADMI / CONT / V3
Date de création : 24/08/2022
Date de révision : 27/10/2022
Rédacteur : FP

Le client, en contrepartie de la prestation réalisée par la société Beuzan Charpain Pouffet, s'engage à verser à ce dernier une somme correspondant **en référence aux tarifs de l'article 1** (Prestataire non assujetti à la TVA), à compter de la réception de la facture selon les délais légaux.

Le prestataire, en contrepartie des sommes reçues, s'engage à dispenser la formation selon les conditions prévues dans le cadre de la présente convention.

ARTICLE 4 : ÉVALUATION DE LA FORMATION

Un questionnaire d'évaluation de la formation est transmis au client à l'issue de la formation. Le client sera relancé à deux reprises (à 2 semaines et 4 semaines de la fin de la formation) par le Pôle formation, afin de lui retourner le questionnaire dûment complété. A défaut de retour d'un /des questionnaire(s) complété après deux relances, le Pôle Formation ne procédera plus à aucune relance et l'envoi de l'Attestation d'assiduité et de fin de formation sera caduque.

ARTICLE 5 : RÉSILIATION DU CONTRAT

En cas de résiliation du présent contrat par le client à moins de 30 jours francs avant le début de la prestation mentionnée à l'article 2, le prestataire retiendra sur le coût total, les sommes qu'il aura réellement dépensées ou engagées pour la réalisation.

L'organisme de formation ou le formateur pourront reporter cette prestation en cas de force majeure (accident, maladie) ou en cas de problème climatique (neige).

Vous avez pris connaissance des conditions générales des ventes CGV
<https://www.cuisine-virtuelle.com/wordpress/cgv/>

Parapher ici:



Convention de formation Pour formation hygiène en E Learning

Réf : ADMI / CONT / V3
Date de création : 24/08/2022
Date de révision : 27/10/2022
Rédacteur : FP

ARTICLE 6 : DATE D'EFFET DU CONTRAT

La présente convention sera prise en compte dès sa signature.

ARTICLE 7 : DIFFÉRENDS ÉVENTUELS

Le Contrat est soumis au droit français. Conformément aux dispositions de l'article L. 616-1 du Code de la consommation, le Prestataire communique au Client par tout moyen approprié les coordonnées du ou des médiateurs compétents dont il relève.
(<https://www.economie.gouv.fr/mediateur-des-entreprises>).

Si une contestation ou un différend n'ont pu être réglés à l'amiable, le tribunal de Paris sera seul compétent pour régler le litige.

Fait en double exemplaire, à Gradignan, le

Pour l'organisme de formation

Pour le client