

50-52, rue de l'hôtel de  
ville 75 004 Paris  
+ 33 (0)1 53 01 8384

Ouvert 7j/7j

L-V: 8h30-19h30

S-D: 10h – 19h30

Boutique en ligne

[lacafoetheque.com](http://lacafoetheque.com)



Agréé par Data doc  
Et la Préfecture de Paris

Gloria Montenegro  
Directrice

devis/informations  
[www.lacafoetheque.com](http://www.lacafoetheque.com)

## Centre de formation en métiers du café

Initiation aux métiers du café	2H	Histoire, caféiculture, cafés de spécialité, caféologie, torréfaction, métier de Barista, méthodes douces <b>Tous les Samedi de 11H à 13h</b>	60€ / Pers
Métiers du café Niveau 1	30H	Histoire, caféiculture, cafés de spécialité, caféologie, torréfaction, métier de Barista, espresso, latte art, méthodes douces <b>Du Lundi au Vendredi =&gt; 30h de cours</b>	1500 € TTC
Métiers du café Niveau 2	50H	Histoire, caféiculture, cafés de spécialité, caféologie, torréfaction, métier de Barista, espresso, latte art, méthodes douces, mixologie + travaux pratiques (Possibilité de stage 1 mois) <b>Du Lundi au Vendredi =&gt; 34h de cours + pratique</b>	2500 € TTC
Barista en cafés de spécialité	30H	Histoire, caféiculture, cafés de spécialité, caféologie, métier de barista, espresso, latte art, mixologie + 9h de pratique encadré par un coach barista.	1500€ TTC
Torréfacteur artisanal	30H	Histoire, caféiculture, cafés de spécialité, caféologie, torréfaction +15 h de pratique encadré par un torréfacteur professionnel.	1500 € TTC
Sommelier en cafés de spécialité	70H	Histoire, caféiculture, cafés de spécialité, caféologie, œnologie	3500 € TTC

*Toutes les formations sont évaluées et récompensées par un certificat d'aptitude*

## Initiation aux métiers du café - 2h

**Tous les samedi matin de 11h à 13h**

**L'objectif de la formation : Devenir amateur connaisseur des cafés fins**

**Les thèmes abordés sont les suivants:**

- ✓ L'histoire du café
- ✓ La caféiculture
- ✓ Les cafés de spécialité
- ✓ La caféologie
- ✓ La torréfaction
- ✓ Le métier de Barista
- ✓ Les méthodes douces

**Coût de l'initiation = 60 à/ pers**



## Métiers du café niveau 1 - 30 h

**Cette formation a lieu sur une semaine**  
**L'objectif de la formation : devenir**  
**Barista en cafés fins et/ ou torréfacteur.**

**Les thèmes abordés sont les suivants:**

- ✓ L'histoire du café
- ✓ La caféiculture
- ✓ Les cafés de spécialité
- ✓ La caféologie
- ✓ La torréfaction
- ✓ Le métier de Barista
- ✓ Les méthodes douces

**Coût de la formation => 1500 à/ pers**



# Métiers du café niveau 1 / Planning

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>9h30-12h30</b>	<p>Origine et histoire du café La caféiculture</p> <p>Géographie du café</p> <p>Cafés de spécialité et Mainstream</p> <p>Cahier des charges et acteurs de la chaîne de cafés fins</p> <p>Classifications, défauts et labels</p> <p>Le marché du café à travers les années</p>	<p>Les principes de la torréfaction artisanale. Fonctionnement et entretien de la machine à torréfier.</p> <p>Profils de torréfaction</p> <p>Torréfaction d'échantillons</p> <p>Cahier de torréfaction</p> <p>Torréfaction pour méthodes douces.</p> <p>Torréfaction pour espresso</p>	<p>Protocole œnologique de cafés fins</p> <p>Le Nez du café</p> <p>Dégustation transversales Café, vin, parfum</p>	<p>Définition d'un cappuccino La tasse technique</p> <p>Savoir monter le lait, analyse sensorielle d'un cappuccino</p> <p>Dessiner une rosette, un cœur, une tulipe</p>	<p>V60 Aéropress Cafetière à piston Chemex Cold brew</p>
<b>Déjeuner</b>					
<b>13h30-17h30</b>	<p>Visite des serres tropicales du jardin des plantes à Paris.</p> <p>Recherche sur la botanique, agronomie et écologie du café à la bibliothèque du Jardin des Plantes</p>	<p>Chaque stagiaire réalise une torréfaction du début à la fin et déguste son café avec les techniques de la Caféologie</p>	<p>Fonctionnement de la machine espresso Entretien quotidien de la machine Principe de l'espresso : mouture, compactage, dosage. Déclinaisons de l'espresso</p>	<p>Déclinaisons du cappuccino: noisette, flat white, latte, moccacino Caféologie Cupping (méthode de triangulation) Protocole œnologique</p>	<p>La formation se fera comme une démonstration de chaque méthode, suivie de la pratique par chaque stagiaire</p>
<b>Formateur</b>	<p><i>Gloria Monténégro, ou Caféologue</i></p>	<p><i>Eyayu Kassa, 2ème meilleure torréfactrice de France 2015 Comité français du café</i></p>	<p>Barista professionnel</p>	<p><i>Barista professionnel</i></p>	<p><i>Barista professionnel</i></p>

## Métiers du café Niveau 2 – 50 h

**Cette formation a lieu sur 2 semaines**

**L'objectif de la formation:**

**Créer son coffee shop, travailler comme Barista**

**Les thèmes abordés sont les suivants:**

- ✓ L'histoire du café
- ✓ La caféiculture
- ✓ Les cafés de spécialité
- ✓ La caféologie
- ✓ La torréfaction
- ✓ Le métier de Barista
- ✓ Les méthodes douces
- ✓ La mixologie
- ✓ 15 h de pratiques
- ✓ Examen et certificat.

**Prix de la formation => 2500 à/ pers**



## Métiers du café niveau 2 / Planning

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>9h30-12h30</b>	Origine et histoire du café La caféiculture	Apprendre les principes de la torréfaction artisanale	Protocole œnologique des cafés fins Atelier espresso	Définition d'un cappuccino Savoir monter le lait, analyse sensorielle d'un cappuccino Dessiner une rosette, un cœur, une tulipe	V60 A��opress Cafetière à piston Chemex Cold brew
<b>Déjeuner</b>					
<b>13h30-17h30</b>	Visite du jardin des plantes à Paris  Le marché du café à travers les années	Chaque stagiaire réalise une torréfaction du début à la fin et déguster son café avec les techniques de Caféologie	Fonctionnement de la machine espresso Entretien quotidien de la machine Principe de l'espresso : mouture, compactage, dosage. Déclinaisons de l'espresso	Déclinaisons du cappuccino: noisette, flat white, latte, mocaccino Caféologie Cupping (méthode de triangulation) Protocole œnologique	La formation se fera comme une démonstration de chaque méthode, suivie de la pratique par chaque stagiaire
<b>Formateur</b>	<i>Gloria Monténégro, Formateur</i>	<i>Eyayu Kassa, 2��me meilleure torréfactrice de France 2015 Comité français du café</i>	<i>Erwan Alonso : barista ou Luca Mocci, barista</i>	<i>Sarah Abei : Barista Ou Thomas Guillemin Barista patisier</i>	<i>Charles Tragarz Barista Ruben Grande, barista</i>



Pratique surveillée par un coach expert en métiers du café, 5 h par jour+  
Examen final de 2h

## Barista en cafés de spécialité – 30H

**Cette formation a lieu sur une semaine**

**L'objectif de la formation : Devenir Barista en cafés fins**

**Les thèmes abordés sont les suivants:**

- ✓ L'histoire du café
- ✓ La caféiculture
- ✓ Les cafés de spécialité
- ✓ La caféologie
- ✓ Le métier de Barista
- ✓ Espresso
- ✓ Latte art
- ✓ Mixologie
- ✓ Pratique (9h)

**Prix de la formation => 1500 à/ pers**





La Caféotheque  
PARIS

## Barista en cafés de spécialité / Planning

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
9h30-12h30	Origine et histoire du café La caféiculture		Protocole œnologique des cafés fins Atelier espresso	Définition d'un cappuccino Savoir monter le lait, analyse sensorielle d'un cappuccino Dessiner une rosette, un cœur, une tulipe	V60 Aéropress Cafetière à piston Chemex Cold brew
Déjeuner					
13h30-17h30	Visite du jardin des plantes à Paris  Le marché du café à travers les années		Fonctionnement de la machine espresso Entretien quotidien de la machine Espresso : mouture, compactage, dosage. Déclinaisons de l'espresso	Déclinaisons du cappuccino: noisette, flat white, latte, mocaccino Caféologie Cupping (méthode de triangulation) Protocole œnologique	La formation se fera comme une démonstration de chaque méthode, suivie de la pratique par chaque stagiaire
Formateur	<i>Gloria Monténégro ou</i>  <i>Formateur auxilier</i>		<i>Barista professionnel</i>	<i>Barista professionnel</i>	<i>Barista professionnel</i>

Mardi	Mercredi	Jeudi
Pratique des différents métiers du café => 4h	Pratique des différents métiers du café => 3h	<b>Examen final =&gt; 2h</b>

## Torréfacteur artisanal – 30H

**Cette formation a lieu sur une semaine**

**L'objectif de la formation :**

**Los thèmes abordés sont les suivants:**

- ✓ L'histoire du café
- ✓ La caféiculture
- ✓ Les cafés de spécialité
- ✓ La caféologie
- ✓ Torréfaction artisanale
- ✓ Torréfaction d'échantillons
- ✓ Dégustation de diverses torr  fications

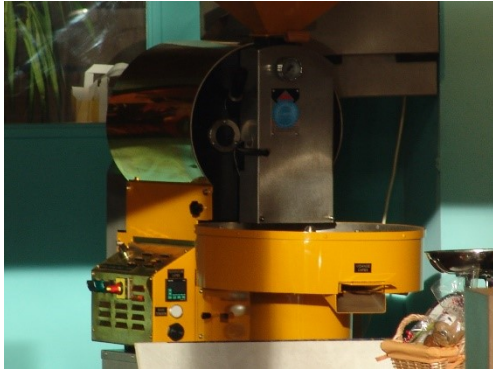
**Prix de la formation => 1500 à/ pers**



# Torréfacteur artisanal / Planning

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>9h30-12h30</b>	Origine et histoire du café La caféiculture	Apprendre les principes de la torréfaction artisanale	Protocole œnologique de cafés fins (1h30)  Atelier torréfaction (1h)		
<b>Déjeuner</b>				Travaux pratiques de torréfaction	Travaux pratiques de torréfaction
<b>13h30-17h30</b>	Visite du jardin des plantes à Paris  Le marché du café à travers les années	Chaque stagiaire réalise une torréfaction du début à la fin et déguster son café avec les techniques de la Caféologie			
<b>Formateur</b>	<i>Gloria Monténégro ou Formateur Auxilier</i>	<i>Eyayu Kassa, 2ème meilleure torréfactrice de France</i>		<i>Eyayu Kassa, 2ème meilleure torréfactrice de France</i>	<i>Eyayu Kassa, 2ème meilleure torréfactrice de France</i>

**Jeudi**



**Examen final  
= 2h**

## Sommelier en cafés de spécialité – 70H

**Cette formation a lieu sur 2 semaines**  
**L'objectif de la formation: Exercer**  
**Le métier de sommelier en café dans**  
**Le cadre d'un restaurant.**

**Les thèmes abordés sont les suivants:**

- ✓ **Connaissance du café**
- ✓ **Caféiculture**
- ✓ **Caféologie**
- ✓ **Dégustation œnologique de cafés fins**
- ✓ **Cupping triangulaire**
- ✓ **Vocabulaire de la Caféologie**
- ✓ **œnologie**
- ✓ **Principes de gastronomie**
- ✓ **Vins et cafés**
- ✓ **Parfums et cafés**

**Prix de la formation => 3500 à/ pers**



# Sommelier en cafés de spécialité / Planning

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Caféologie</p> <p>Divers protocoles</p> <p>Le nez du café</p>	<p>Le café et le vin</p> <p>Regions</p> <p>Vin rouge</p> <p>Vin blanc</p> <p>Vin rosé</p> <p>Champagne</p> <p>Liqueurs</p> <p>Le nez du vin</p>	<p>Le café et les Parfums</p> <p>La roue des arômes</p> <p>Café , vin, parfum</p>	<p>Le Café et la gastronomie</p> <p>Dialogue entre mets et cafés</p>	<p>Le café et la pâtisserie</p> <p>Mariages Cafés</p> <p>Pâtisseries</p>
	<p>Vocabulaire de la Caféologie</p>	<p>Visite à une Cave à Vins</p>	<p>Visite à l'ISIPCA Ecole du Nez À Versailles</p>	<p>La gastronomie et le café</p>	<p>Travaux pratiques</p> <p>Examen et diplôme</p>
	<p><i>Gloria Montenegro</i> <i>Caféologue</i></p>	<p>Formateur Sommelier Professionnel</p>	<p>Formateur parfumeur Professionnel</p>	<p>Formateur Gastronomes Professionnel</p>	<p>Formateur Pâtissier Professionnel</p>



# Stage de formation en métiers du café

## Pourquoi choisir la Caf oth que ?

- ✓ Nous sommes des experts du cafés fins depuis plus de 17 ans et avons déjà formé plus de 450 Baristas en cafés fins et torréfacteurs (les Caf oth'ex) qui ont ouvert leurs commerces de café dans le monde.
- ✓ Les formations abordent tous les métiers du café en profondeur
- ✓ L'équipe de la Caf oth que est composée de professionnels du métier du café: Caféologue, torréfacteurs, baristas, expert en méthodes douces, mixologue; prêts à vous accueillir et à vous former à dans leur métier.
- ✓ Nous travaillons plus de 30 plantations de cafés de spécialité, provenant de tous les pays producteurs.
- ✓ L'équipement de la Caf oth que (trois machines espresso de la marque La Marzocco, moulins, torréfacteur de 5 kilos et torréfacteur d'échantillons, ainsi que le petit matériel, sont à votre disposition pendant la durée du cours et de travaux pratiques.
- ✓ Un stage de perfectionnement professionnel encadrée d'un mois à la Caf oth que est envisageable après l'examen.
- ✓ Les élèves de l' cole peuvent bénéficier d'offres très avantageuses sur l'achat de machines et/ou de café pour l'ouverture de leur coffee shop.

La Caf  oth  que de Paris  
World's Best Coffees International  
SARL C.S 30,000     
No SIRET 47970109600014[Saut de retour à la ligne]

52 rue de l'Hôtel de Ville  
75004 Paris  
Tel 0153018384  
[www.lacafeotheque.com](http://www.lacafeotheque.com)

# Conditions générales de vente

Prestataire de formation en métiers de café No **11 75 45390 75**  
Préfecture de Paris (article R.6351-6 du code de travail)

## 1. Présentation

CONDITIONS GENERALES DE VENTE - formation en métiers du café

La Caf  oth  que de Paris est un organisme de formation professionnelle situé au 52 Rue de l'Hôtel de Ville. [Saut de retour à la ligne]La Caf  oth  que de Paris développe, propose et dispense des formations en présentiel.

Dans les paragraphes qui suivent, il est convenu de désigner par :

- Entreprise : personne morale qui passe commande d'une action de formation pour un ou plusieurs de ses salariés
- Organisme financeur : organismes nationaux ou régionaux ou de branche qui financent les actions de formation
- Stagiaire : personne physique inscrit à une formation
- CGV : Conditions Générales de Vente détaillées ci-dessous[Saut de retour à la ligne]

## 2. Objet

Les présentes Conditions Générales de Vente (ci-après CGV) s'appliquent à toutes les commandes concernant les formations de La Caf  oth  que de Paris.[Saut de retour à la ligne]Le fait de passer commande, notamment via l'envoi d'un bulletin d'inscription ou d'une convention implique l'adhésion entière et sans réserve du Stagiaire aux présentes CGV. Toute condition contraire et notamment toute condition générale ou particulière opposée par le Stagiaire ne peut, sauf acceptation formelle et écrite de La Caf  oth  que, prévaloir sur les présentes CGV et ce, quel que soit le moment où elle aura pu être portée à sa connaissance.

## 3. Inscription et documents contractuels

Le Stagiaire devra s'inscrire selon les modalités d'inscription en vigueur pour la formation choisie.[Saut de retour à la ligne]Le Client doit aviser le La Caf  oth  que de Paris des modalités spécifiques de prise en charge de la formation au moment de l'inscription et en tout état de cause avant le démarrage de la formation.[Saut de retour à la ligne]Pour chaque action de formation, un contrat pour le Stagiaire en financement individuel ou une convention pour le Stagiaire pris en charge par une Entreprise et/ou un organisme financeur, établi selon les articles L.6353-1    L.6353-8 du Code du Travail, est adressé au Stagiaire pour signature et apposition du cachet s'il y a lieu. Le Stagiaire s'engage à retourner à La Caf  oth  que de Paris avant le démarrage de la formation un exemplaire signé et revêtu du cachet s'il y a lieu.[Saut de retour à la ligne]Pour une action de formation prise en charge par un Organisme financeur, il appartient au Stagiaire ou à l'Entreprise d'effectuer sa demande de prise en charge auprès de cet Organisme avant le début de la formation. L'accord de financement doit être communiqué jusqu'au premier jour de cours. Cet accord sera fourni par le Stagiaire et devient une annexe à la convention.[Saut de retour à la ligne]L'attestation de présence annuelle est adressée en fin de formation mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action ainsi que les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.

#### 4. Conditions d'accès à la formation

Afin de suivre au mieux l'action de formation, le Stagiaire doit remplir les conditions de dépôt de candidature et avoir satisfait aux modalités d'accès à la formation.

#### 5. Annulation ou report par La Caféotheque de Paris

Conformément à l'article L6354-1 du Code du Travail, en cas d'annulation ou de report de la formation, le Stagiaire est informé par écrit ou par tout moyen convenable et La Caféotheque de Paris remboursera le Client

des versements déjà effectués incluant les frais de dossier. tation pour le Stagiaire en financement individuel

Conformément à l'article L 6353-5 du Code du Travail, à compter de la date de signature du contrat, le Stagiaire dispose d'un délai légal pour se rétracter de dix (10) jours. Il en informe obligatoirement La Caféotheque de Paris par lettre recommandée avec accusé de réception. Dans ce cas, aucune somme ne peut être exigée ou le montant réglé sera intégralement remboursé.

#### 7. Renoncement ou annulation du fait du Stagiaire en financement individuel

Pour résilier le contrat, le Stagiaire doit informer La Caféotheque de Paris par lettre recommandée avec accusé de réception de tout renoncement ou annulation en y exposant les motifs et en précisant la date effective de résiliation (qui sera au plus tôt la date de réception par La Caféotheque de Paris).[Saut de retour à la ligne]Conformément à l'article L. 6353-7 du Code du Travail, en cas d'abandon de la formation par le Stagiaire pour un motif de force majeure dûment reconnue par La Caféotheque de Paris, le contrat peut être résilié. La Caféotheque de Paris est alors fondée à demander le paiement des sommes qu'elle a effectivement dépensées ou engagées pour la mise en œuvre de la formation, pour un montant minimal calculé au prorata temporis de leur valeur prévue au contrat. Dans les autres hypothèses, hors motif de force majeure, outre la facturation des prestations effectivement dispensées, La Caféotheque de Paris se réserve le droit, de demander le paiement au titre des dommages et intérêts du reste de la somme due. Le paiement de cette somme ne pourra pas faire l'objet d'une prise en charge ou d'une demande de remboursement par un financeur des fonds de la formation continue.

Dans tous les cas y compris le motif de force majeure, la résiliation du contrat ne pourra intervenir qu'à réception d'une lettre recommandée avec accusé de réception précisant la date effective de résiliation (qui sera au plus tôt la date de réception La Caféotheque de Paris) et les motifs.

[Saut de retour à la ligne]9. Renoncement ou annulation du fait de l'Entreprise ou de l'Organisme financeur

Pour rompre la convention, l'Entreprise ou l'organisme financeur doit informer La Caféotheque de Paris par lettre recommandée avec accusé de réception de tout renoncement ou annulation à la convention en y exposant les motifs et en précisant la date effective de résiliation (qui sera au plus tôt la date de réception par La Caféotheque de Paris).

En cas de renoncement ou annulation de la convention par l'Entreprise ou l'Organisme financeur dans un délai supérieur ou égal à dix (10) jours francs avant le début de la formation, La Caféotheque de Paris facturera les frais de dossier.[Saut de retour à la ligne]En cas de renoncement ou annulation de la convention par l'Entreprise ou l'Organisme financeur dans un délai inférieur à dix (10) jours francs avant le début de la formation, La Caféotheque de Paris facturera la totalité des frais.[Saut de retour à la ligne]En cas d'inexécution totale ou partielle de la convention du fait d'un cocontractant pour un motif de force majeure dûment reconnu, La Caféotheque de Paris procédera à la facturation des frais de dossier et à celle des frais de formation pour un montant calculé au prorata temporis de leur valeur prévue à la convention.

[Saut de retour à la ligne]10. Prix

Tous les prix sont indiqués en euros, sont forfaitaires et s'entendent toutes taxes comprises ; La Caféotheque de Paris étant non assujettie à la TVA pour les actions de formation. Les prix comprennent la formation et les supports pédagogiques. Ils n'incluent pas les frais de restauration, de transport ou d'hébergement du Stagiaire sauf cas particuliers. Les modalités en sont alors expressément précisées sur la fiche de

présentation de la formation ou sur le contrat ou la convention.

#### **8. Renoncement ou annulation du fait du Stagiaire en financement individuel**

Pour résilier le contrat, le Stagiaire doit informer La Caféotheque de Paris par lettre recommandée avec accusé de réception de tout renoncement ou annulation en y exposant les motifs et en précisant la date effective de résiliation (qui sera au plus tôt la date de réception par La Caféotheque de Paris).[Saut de retour à la ligne]Conformément à l'article L. 6353-7 du Code du Travail, en cas d'abandon de la formation par le Stagiaire pour un motif de force majeure dûment reconnue par La Caféotheque de Paris, le contrat peut être résilié. La Caféotheque de Paris est alors fondée à demander le paiement des sommes qu'elle a effectivement dépensées ou engagées pour la mise en œuvre de la formation, pour un montant minimal calculé au prorata temporis de leur valeur prévue au contrat. Dans les autres hypothèses, hors motif de force majeure, outre la facturation des prestations effectivement dispensées, La Caféotheque de Paris se réserve le droit, de demander le paiement au titre des dommages et intérêts du reste de la somme due. Le paiement de cette somme ne pourra pas faire l'objet d'une prise en charge ou d'une demande de remboursement par un financeur des fonds de la formation continue.

Dans tous les cas y compris le motif de force majeure, la résiliation du contrat ne pourra intervenir qu'à réception d'une lettre recommandée avec accusé de réception précisant la date effective de résiliation (qui sera au plus tôt la date de réception La Caféotheque de Paris) et les motifs.

[Saut de retour à la ligne]

### **9. Renoncement ou annulation du fait de l'Entreprise ou de l'Organisme financeur**

Pour rompre la convention, l'Entreprise ou l'organisme financeur doit informer La Caf  oth  que de Paris par lettre recommandée avec accusé de réception de tout renoncement ou annulation à la convention en y exposant les motifs et en précisant la date effective de résiliation (qui sera au plus tôt la date de réception par La Caf  oth  que de Paris).

En cas de renoncement ou annulation de la convention par l'Entreprise ou l'Organisme financeur dans un délai supérieur ou égal à dix (10) jours francs avant le début de la formation, La Caf  oth  que de Paris facturera les frais de dossier.[Saut de retour à la ligne]En cas de renoncement ou annulation de la convention par l'Entreprise ou l'Organisme financeur dans un délai inférieur à dix (10) jours francs avant le début de la formation, La Caf  oth  que de Paris facturera la totalité des frais.[Saut de retour à la ligne]En cas d'inexécution totale ou partielle de la convention du fait d'un cocontractant pour un motif de force majeure d  m  nt reconnu, La Caf  oth  que de Paris proc  dera à la facturation des frais de dossier et à celle des frais de formation pour un montant calculé au prorata temporis de leur valeur prévue à la convention.

[Saut de retour à la ligne]**10. Prix**

Tous les prix sont indiqués en euros, sont forfaitaires et s'entendent toutes taxes comprises ; La Caf  oth  que de Paris étant non assujettie à la TVA pour les actions de formation. Les prix comprennent la formation et les supports pédagogiques. Ils n'incluent pas les frais de restauration, de transport ou d'hébergement du Stagiaire sauf cas particuliers. Les modalités en sont alors expressément précisées sur la fiche de présentation de la formation ou sur le contrat ou la convention.

### **11. Modalités de règlement**[Saut de retour à la ligne]

**Règlement par le Stagiaire en financement individuel**[Saut de retour à la ligne]Le montant total d   comprend les frais de dossier et les frais de formation. Pour une facilité de gestion propre à La Caf  oth  que de Paris, 1/3 du montant d   est demandé en paiement dès l'inscription. [Saut de retour à la ligne]

**Règlement pour une prise en charge totale ou partielle par l'Entreprise ou l'Organisme financeur**[Saut de retour à la ligne]Le règlement doit se faire dans les 2 mois qui suivent le premier jour de formation.[Saut de retour à la ligne]En cas de défaillance de paiement de l'Entreprise ou de l'Organisme financeur et particulièrement quand celle-ci est la conséquence de l'absence du Stagiaire en formation, le Stagiaire s'engage à régler toute somme due à terme échu.[Saut de retour à la ligne]

### **12. Défaut de paiement**

En cas de défaut de paiement dans le délai imparti de trente (30) jours après envoi de la facture, une première lettre de rappel amiable est envoyée au débiteur. En l'absence de règlement de ladite créance dans un nouveau délai de trente (30) jours, un second rappel est émis. Lorsque la créance n'a pu être recouvr  e à l'amiable, un état exécutoire est adressé au débiteur par l'Agent Comptable de La Caf  oth  que de Paris qui proc  dera au recouvrement contentieux, sans paiement dans un délai de quinze (15) jours. Ces poursuites entraîneront des frais supplémentaires à l'encontre du débiteur. A défaut de règlement, le Client pourra être exclu de la formation. Toute formation réalisée et suivie qui n'aura pas été réglée ne pourra pas faire l'objet d'une attestation de fin de formation.

### **13. Contentieux**

A défaut de résolution amiable, tout litige de toute nature ou toute contestation relative à la formation ou à l'exécution de la commande sera soumis au tribunal compétent. La responsabilité de l'La Caf  oth  que de Paris vis-à-vis du Stagiaire ne saurait excéder en totalité le montant payé par le Stagiaire    La Caf  oth  que de Paris au titre des présentes conditions.

### **14. Propriété Intellectuelle**

Les contenus des formations sont des œuvres protégées par des dispositions nationales et internationales en matière de droits d'auteur et de droits voisins. Le Stagiaire s'engage dans ces conditions, sous peine de poursuites judiciaires à ne pas reproduire, résumer, modifier, altérer ou rediffuser le contenu des formations, sans autorisation expresse préalable de La Caf  oth  que de Paris, ce qui exclut toutes opérations de transfert, de revente, de location, d'échange, et de mise à disposition des tiers par tous moyens.

### **15. Données personnelles**

Conformément à l'article 32 de la loi n  2004-801 du 6 août 2004 relative à la protection des personnes physiques à l'égard des traitements de données à caractère personnel et modifiant la Loi n  78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, le Stagiaire dispose d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données personnelles le concernant ayant été collectées par l'intermédiaire de La Caf  oth  que de Paris.

Il suffit, pour exercer ce droit, d'adresser un courrier postal aux coordonnées figurant sur la facture, à l'attention de La Caf  oth  que de Paris. Les données personnelles concernant le Stagiaire, recueillies par l'intermédiaire des différents formulaires et notamment de la convention de formation et toutes informations futures, sont utilisées par La Caf  oth  que de Paris uniquement dans le cadre de la mise en œuvre de ses actions de Formation Professionnelle, et ne font l'objet d'aucune communication à des tiers autres que les éventuels prestataires techniques en charge de la gestion des commandes, lesquels sont tenus de respecter la confidentialité des informations et de ne les utiliser que pour l'opération bien précise pour laquelle ils doivent intervenir.