

LIVRET D'ACCUEIL

Bienvenue au Campus de Banyuls !

Sommaire	P1
Qui sommes-nous ?	P2
Le Mas Reig	P3
Accès et accessibilité	P5
Notre équipe	P6
Nos programmes	P6
Notre pédagogie	P7
Procédure d'accès aux formations	P7
Règlement intérieur	P8
Conditions générales de vente	Pro

Qui sommes-nous ?

Bienvenue en région Occitanie, dans le département des Pyrénées-Orientales. Au cœur d'un vignoble millénaire entre mer et montagne, nous sommes un centre de formation professionnelle dédié à l'univers du vin et de la gastronomie.

Porté par la communauté de communes des Albères, côte Vermeille et Illibéris, le Campus de Banyuls a pour objet de professionnaliser les acteurs locaux de la filière vin et d'accueillir des stagiaires de toute la France afin de les former « au cœur du vignoble ». Sur les hauteurs de Banyuls-sur-Mer, dans un ancien Mas du XIII^e siècle entièrement rénové, nous proposons des formations aux métiers de la vente de vin, sommellerie, restauration, œnotourisme, marketing, langues... de la production à la commercialisation, toutes les composantes de la filière y sont à portée de main.

Notre structure unique vous accueille toute l'année dans un cadre enchanteur, celui du Mas Reig :

Cuisine et bar d'application, salle de dégustation professionnelle, tableaux numériques, salles de cours connectées, salles de pause et terrasses avec vue sur les vignes et la Méditerranée, vous méritez le meilleur !

Dans l'écrin de ce bâtiment exceptionnel, notre équipe de formateurs qualifiés n'aura qu'un seul objectif : faire briller vos compétences.



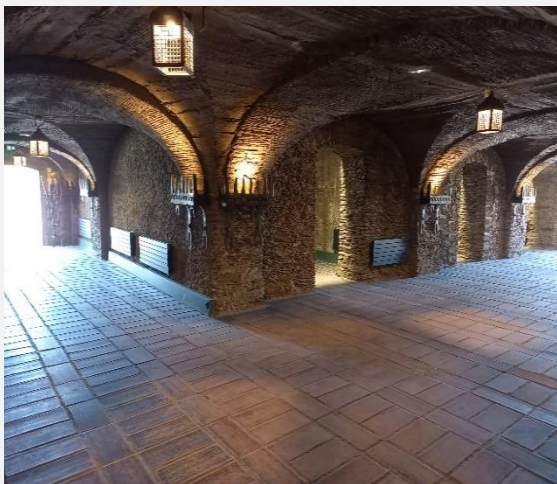
Le Mas Reig (prononcer « retch »):

Ancien Mas fortifié du XIII^e siècle, il domine la ville de sa silhouette massive. Son soubassement historique, la fameuse « salle capitulaire », a vu défiler les rois de Majorque et les Templiers. Quelques siècles plus tard, en 1959, son dernier propriétaire Paul Reig le lègue à la mairie de Banyuls-sur-Mer. Sa vocation viticole et gastronomique se confirme avec l'installation d'un restaurant, d'une maison des vins et des produits du terroir et la tenue des assemblées de la confrérie vineuse « *Als templeres de la serra* » fondée par le célèbre docteur André Parcé.

Au XXI^e siècle, le projet est lancé de rénover le Mas pour en faire un pôle de valorisation vitivinicole. La Communauté de communes de

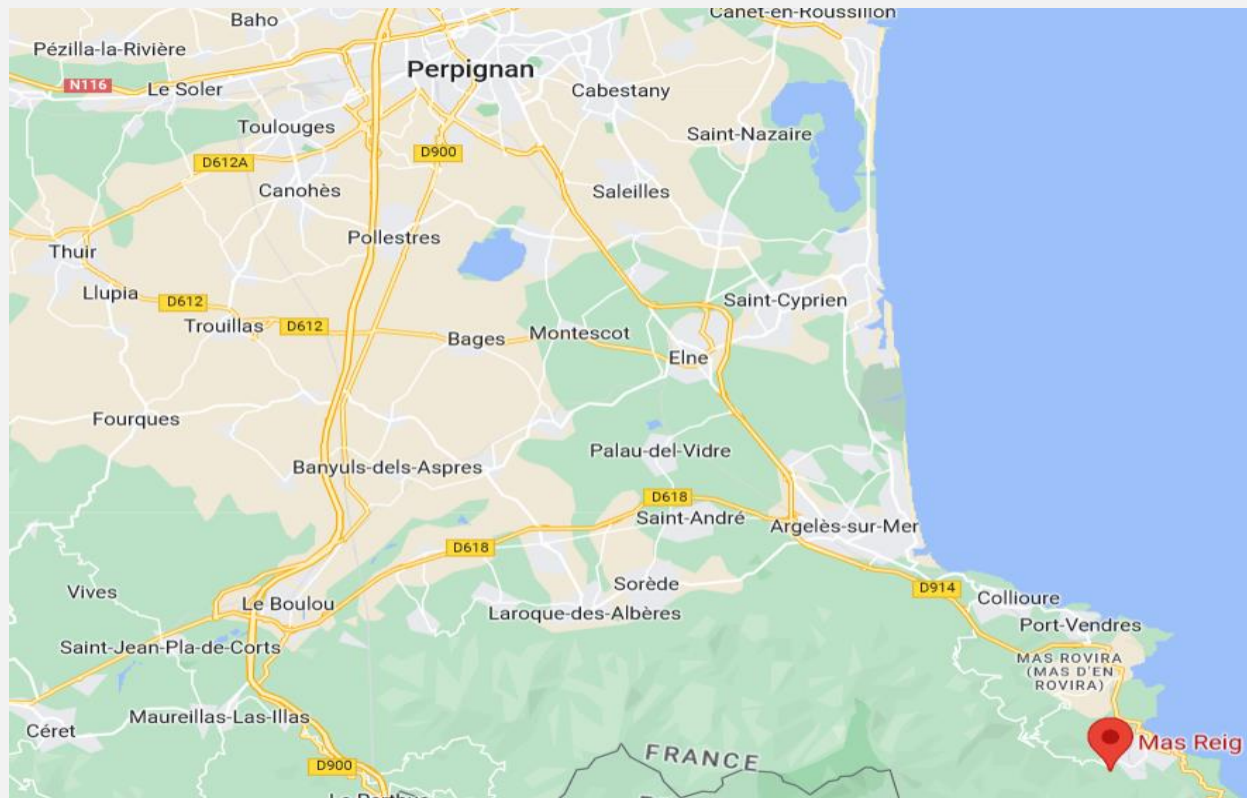
la côte vermeille-Albères-Illibéris, la région Occitanie et l'Europe rendent possible une réhabilitation ambitieuse des bâtiments.

En 2022, après d'importants travaux, ouvre l'Institut régional de sommellerie-Campus de Banyuls, outil de pointe pour la formation professionnelle sur le vin et la gastronomie. Ainsi, les trois étages du Mas sont consacrés à la formation et accessibles par ascenseur. Les salles de cours sont équipées d'écran tactiles connectés et de Wi-fi. Les salles de dégustation et d'analyse sensorielles de pupitres/crachoirs, dont certains équipés PMR. Une cuisine et un bar professionnels aux normes sont accessibles aux stagiaires pour les travaux pratiques. Des salles de pause avec micro-ondes et machines à café sont présentes à chaque étage, ainsi que des sanitaires.





Accès et accessibilité



<p>Adresse postale : Chemin du Mas Reig, 66650 Banyuls-sur-Mer. Coordonnées GPS 42.47955/3.11802. Email : administration@campusbanyuls.com Tel : 06 73 57 93 50</p>	<p>Accessibilité handicapés : Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Le Mas Reig est un ERP aux dernières normes équipé d'un ascenseur accessible PMR. Un parking avec place PMR est accessible à 50 mètres du site. Pour toute demande particulière vous pouvez contacter notre référent handicap : Cédric Figarola de la CC-ACVI cedric.figarola@cc-acvi.com</p>
<p>Accès : à 38 km de Perpignan, aéroport et gare Autoroute A9 puis D914 direction Argelès-sur-mer, Collioure. (Environ 45 min de route).</p>	<p>Transports en commun : Depuis la gare de Perpignan, TER jusqu'à Banyuls (35 minutes) Bus 540 depuis Perpignan (1 euro) ; 1h10 Covoiturage possible</p>
<p>Restauration : Possibilité de faire réchauffer ses repas sur place. (Salle de pause, micro-onde, four et plaques de cuisson). Carrefour Market à proximité. Des restaurants sont accessibles en centre-ville. Possibilité de manger à la cafétéria de l'OOB (partenariat) en centre-ville à prix avantageux.</p>	<p>Hébergement : Hôtels disponibles en centre-ville Camping municipal « La pinède » équipé de mobil-homes à proximité du Mas. Voir avec l'office de tourisme local https://www.banyuls-sur-mer.com/</p>

Notre équipe :

➤ **Responsable du site du Mas Reig :**

Anne Lasserre anne.lasserre@cc-acvi.com / 06 45 73 88 07

Elle répondra à toutes vos questions pratiques et vous accueillera dans les locaux du lundi au vendredi

➤ **Responsable pédagogique du Campus de Banyuls :**

Arnaud Heckmann arnaud.heckmann@campusbanyuls.com / 06 73 57 93 50

Il répondra à toutes vos questions concernant les formations, vous aidera dans vos demandes de financement et coordonnera toutes les actions de formation. Pendant les formations, il est à votre disposition pour pallier à toutes vos difficultés.

➤ **Référent handicap :**

Cédric Figarola cedric.figarola@cc-acvi.com / 04 68 95 35 96

Il répondra à toutes vos demandes d'aménagements particuliers pendant une formation. Veillez à le contacter en amont de l'inscription à la formation.

➤ **Formateurs :**

Nos formateurs chevronnés sont choisis en fonction de leurs spécialités pour les enseignements dispensés sur le Campus. En coordinations avec le responsable pédagogique, ils font en sorte que les journées passées ensemble soient les plus enrichissantes possibles. Vous aurez accès aux coordonnées de chaque formateur attaché à la formation que vous avez choisie.

Nos programmes :

Tous nos programmes sont accessibles sur le site internet www.campusbanyuls.com

Notre pédagogie :

Nos formateurs utilisent un ensemble de méthodes pédagogiques qui ont toutes en commun la volonté de rendre l'étudiant acteur de ses apprentissages. A l'inverse de la pédagogie traditionnelle qui part de la théorie pour aller vers la pratique, nous partons du principe que c'est en faisant que l'on apprend. Nous privilégions les situations authentiques de recherche, d'investigation au cours desquelles l'étudiant doit comprendre et maîtriser les différentes ressources que le formateur met à sa disposition.

Quelques postulats liés à notre pédagogie :

On apprend par l'expérience pratique, pas seulement dans un contexte académique => apprentissage expérientiel

On apprend mieux avec les autres => apprentissage collaboratif

On apprend mieux quand on rencontre un problème particulier => apprentissage par problème

On apprend mieux quand on est impliqué dans un projet particulier = apprentissage par projet

C'est en faisant que l'on apprend

OUTILS PEDAGOGIQUES

Nous utilisons différents outils pédagogiques dans le cadre de nos formations :

*Simulations

*Jeux de rôle

*Cas pratiques

*Immersion dans le vignoble

*Ateliers de Conception créative.

*Ateliers de facilitation

*Supports powerpoint (qui vous seront remis en version pdf par chaque intervenant)

*Vidéos (projetées en cours)

*Dégustation de vins (sélectionnée par les intervenant en adéquation avec les objectifs pédagogiques, le rythme de la formation et les partenaires professionnels du campus de Banyuls)

Nos moyens : Tous les équipements modernes nécessaires au bon déroulement des formations : Salles de dégustation professionnelle, tableaux connectés et wi-fi, cuisine et bar d'application, verrerie professionnelle, outils numériques d'apprentissage de type *wooclap*.

En cas de difficultés :

A la moindre difficulté, n'hésitez pas à en parler ! Pour prévenir l'échec et l'abandon, nos formateurs sont à votre écoute et sont tenus de nous faire part de vos difficultés à chaque étape de votre formation. Pour chaque session de module enseigné, ils tiennent un registre des difficultés rencontrées par leurs apprenants et nous font part de leurs commentaires. Nous vous contactons par téléphone ou en présentiel pour échanger avec vous sur les moyens de surmonter vos difficultés.

Procédure d'accès aux formations :

- 1) Après une **demande d'information**, via notre site internet ou par téléphone, notre équipe prendra contact avec vous pour vous aiguiller sur la formation la plus adaptée à votre projet et aux possibilités de financement de celle-ci. Nous vérifions que les prérequis de la formation sont respectés.
- 2) Vous remplissez votre **dossier de pré-inscription** avec votre CV et vos motivations particulières/projet professionnel. Cela permettra à l'équipe d'adapter la formation au profil des apprenants. Vous nous informez des éventuels aménagements dont vous auriez besoin au cours de la formation.
- 3) Nous **validons** votre dossier de pré-inscription
- 4) Nous réalisons **un devis/une convention/un contrat de formation** afin de vous accompagner dans les démarches administratives de **demandes de financement**.
- 5) Dès réception de votre paiement ou de **l'accord de votre organisme financeur**, votre inscription est effective pour la formation. *Votre accord de prise en charge doit arriver 7 jours ouvrés maximum avant le début de la formation.*
- 6) Vous recevez la **convocation** pour la formation par email. Vous commencez votre formation à la date et lieu indiqués, selon les modalités qui vous seront communiquées.

REGLEMENT INTERIEUR CAMPUS DE BANYULS

Ce règlement intérieur est à signer et à transmettre au secrétariat général avant ou le jour de votre entrée en formation :

*Par email : administration@campusbanyuls.com

*Par voie postale : Campus de Banyuls/Mas Reig, chemin du Mas Reig, 66650 Banyuls-sur-Mer.

*En main propre au responsable pédagogique, le jour de votre entrée en formation

Article 1 :

Le présent règlement est établi conformément aux dispositions des articles L 6352-3 à L. 6352-5 et R 6352-1 à R 6352-15 du Code du travail. Le présent règlement s'applique à tous les stagiaires, et ce pour la durée de la formation suivie. Conformément à l'article L6352-4 du code du travail, ce règlement intérieur détermine :

1° Les principales mesures applicables en matière de santé et de sécurité dans l'établissement ;

2° Les règles applicables en matière de discipline, notamment la nature et l'échelle des sanctions applicables aux stagiaires ainsi que les droits de ceux-ci en cas de sanction ;

3° Les modalités selon lesquelles est assurée la représentation des stagiaires pour les actions de formation d'une durée totale supérieure à cinq cents heures.

Section 1- HYGIENE ET SECURITE

Article 2 : Principes généraux

La prévention des risques d'accidents et de maladies est impérative et exige de chacun le respect :

- des prescriptions applicables en matière d'hygiène et de sécurité sur les lieux de formation ;

- de toute consigne imposée soit par la Direction de l'organisme de formation soit par le constructeur ou le formateur s'agissant notamment de l'usage des matériels mis à disposition.

Chaque stagiaire doit ainsi veiller à sa sécurité personnelle et à celle des autres en respectant, en fonction de sa formation, les consignes générales et particulières en matière d'hygiène et de sécurité. Il est demandé de ne pas avaler les vins dégustés dans le cadre des formations afin d'éviter un état d'ivresse. Des éthylo-tests pourront être proposés aux participants à l'issue des séances. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

S'il constate un dysfonctionnement du système de sécurité, il en avertit immédiatement la Direction de l'organisme de formation. Le non-respect de ces consignes expose la personne à des sanctions disciplinaires.

Article 3 – Consignes d'incendie

Conformément aux articles R. 4227-28 et suivants du Code du travail, les consignes d'incendie et notamment un plan de localisation des extincteurs et des issues de secours sont affichés dans les locaux de l'organisme de formation. Un point de rassemblement est prévu et visible sur le plan. Le stagiaire doit en prendre connaissance.

En cas d'alerte, le stagiaire doit cesser toute activité de formation et suivre dans le calme les instructions du représentant habilité de l'organisme de formation ou des services de secours.

Tout stagiaire témoin d'un début d'incendie doit immédiatement appeler les secours en composant le 18 à partir d'un téléphone fixe ou le 112 à partir d'un téléphone portable et alerter un représentant de l'organisme de formation.

Article 4 – Boissons alcoolisées et drogues

L'introduction ou la consommation de boissons alcoolisées dans les locaux est formellement interdite (hors vins proposés à la dégustation dans le cadre de la formation). Il est interdit aux stagiaires de pénétrer ou de séjourner en état d'ivresse ou sous l'emprise de drogue dans les lieux de formation de l'Institut Régional de Sommellerie Campus de Banyuls ou lors de déplacements "immersion dans le vignoble".

Article 5 – Interdiction de fumer

Conformément au décret n°2006-1386 du 15 novembre 2006, il est formellement interdit de fumer ou de vapoter dans tous les lieux fermés et couverts qui accueillent du public ou qui constituent des lieux de travail. Cette interdiction s'applique notamment aux salles de cours où se déroulent les formations comme dans tous les locaux où figure cette interdiction.

SECTION 2- DISCIPLINE GENERALE

Article 6 – Formalisme attaché au suivi de la formation

Les stagiaires sont tenus de suivre toutes les séquences programmées par le prestataire de formation, avec assiduité et ponctualité, et sans interruption. Des feuilles de présence sont émargées par les stagiaires, par demi-journées, et contresignées par l'intervenant. Les stagiaires sont tenus de renseigner les éléments suivants pour évaluer le déroulement de la formation :

- questionnaire de positionnement et d'évaluation à chaud

- évaluation éventuelle en cours de formation

- questionnaire d'évaluation à froid à l'issue de la formation (6 mois)

Article 7 – Horaires de formation

Les stagiaires doivent se conformer aux horaires fixés et communiqués au préalable par l'organisme de formation. Le non-respect de ces horaires peut entraîner des sanctions.

Sauf circonstances exceptionnelles, les stagiaires ne peuvent s'absenter pendant les heures de formation ou de stage.

Article 8 – Absences, retards ou départs anticipés

Dans la mesure du possible le stagiaire doit prévenir l'établissement en cas de maladie, d'accident ou d'indisponibilité. Un certificat médical pourra être demandé. Tout événement non justifié par des circonstances particulières ne permettra pas le report de la formation et sera intégralement dû financièrement.

Article 9 – Accès aux locaux de formation

Sauf autorisation expresse de la gouvernance de l'organisme de formation, le stagiaire ne peut :

- entrer ou demeurer dans les locaux de formation à d'autres fins que la formation
- y introduire, faire introduire ou faciliter l'introduction de personnes étrangères à l'organisme ;
- procéder, dans ces derniers, à la vente de biens ou de services.

Article 10 – Utilisation du matériel

Sauf autorisation particulière de l'organisme de formation, l'usage du matériel de formation se fait sur les lieux de formation et est exclusivement réservé à l'activité de formation. L'utilisation du matériel à des fins personnelles est interdite. Le stagiaire est tenu de conserver en bon état le matériel qui lui est confié pour la formation. Il doit en faire un usage conforme à son objet et selon les règles délivrées par le formateur.

Article 11 – Comportement

Les stagiaires s'engagent à observer les comportements en usage dans toute collectivité ainsi que les règles fixées par le formateur. Ils s'engagent à respecter le devoir de réserve et de discrétion permettant la libre expression du groupe. Ils s'imposent un maximum de correction et de courtoisie entre eux et vis à vis des personnels qu'ils sont appelés à côtoyer.

SECTION 3- DISCIPLINE – SANCTIONS – PROCÉDURE

Article 12 : Discipline et sanction

Tout agissement considéré comme fautif par le directeur de l'organisme de formation ou son représentant pourra, en fonction de sa nature et de sa gravité, faire l'objet de d'une sanction ci-après par ordre d'importance :

- rappel à l'ordre de la part du formateur
- exclusion définitive de la formation et non remboursement.

Aucune sanction ne peut être infligée au stagiaire sans que celui-ci ne soit informé des griefs retenus contre lui.

Article 13 : Procédure

Lorsque la gouvernance de l'organisme de formation ou son représentant envisage de prendre une sanction, il convoque le stagiaire par lettre recommandée avec accusé de réception ou remise à l'intéressé contre décharge en lui indiquant l'objet de la convocation, la date, l'heure et le lieu de l'entretien, sauf si la sanction envisagée est un avertissement ou une sanction de même nature qui n'a pas d'incidence immédiate ou non sur la présence du stagiaire pour la suite de la formation. Le stagiaire peut se faire assister par une personne de son choix.

La sanction ne peut intervenir moins d'un jour franc ni plus de 15 jours après l'entretien. Elle fait l'objet d'une notification écrite et motivée au stagiaire sous forme d'une lettre remise contre décharge ou d'une lettre recommandée.

La gouvernance de l'organisme de formation informe l'employeur, et éventuellement l'organisme paritaire prenant à sa charge les frais de formation, de la sanction prise.

SECTION 4- PROCÉDURE DE RÉCLAMATION

Article 14 : Réclamation

Les différentes parties prenantes à l'action de formation (clients, bénéficiaires, formateurs) ont la possibilité à tout moment de faire une réclamation relative aux offres et prestations de formations de l'organisme de formation ou de faire remonter auprès du même organisme tout incident ou dysfonctionnement constaté lors de la réalisation de la prestation.

Dans le cadre de la procédure de gestion des événements indésirables de l'organisme de formation ; les parties prenantes peuvent formuler leur réclamation :

*par téléphone au 06 73 57 93 50 ou en face-à-face auprès du responsable pédagogique (la réclamation sera enregistrée dans un formulaire de déclaration d'un événement indésirable).

*par courrier postal adressé à : Arnaud Heckmann, IRS Campus de Banyuls – Chemin du Mas Reig, 66650 Banyuls-sur-Mer.

*ou par courrier électronique à :
arnaud.heckmann@campusbanyuls.com

Chaque réclamation sera étudiée et une réponse sera apportée au déclarant dans les meilleurs délais.

Un exemplaire du présent règlement est affiché dans les locaux et disponible sur le site internet.

Nom/prénom stagiaire :

Signature (précédée de la mention « lu et approuvé »)

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

1) DESIGNATION

L'Institut Régional de Sommellerie-Campus de Banyuls est un centre de formation professionnelle spécialisé dans les métiers du vin. Son siège social est fixé à l'adresse suivante : Mas Reig, chemin du Mas Reig, 66650 Banyuls-sur-Mer.

L'Institut Régional de Sommellerie-Campus de Banyuls élabore et dispense des prestations de formation au sein de son centre de formation, seule ou en partenariat. Les formateurs de l'Institut Régional de Sommellerie-Campus de Banyuls sont des professionnels, enregistrés auprès de la DREETS en tant que formateurs professionnels.

Dans les paragraphes qui suivent, il est convenu de désigner par : « Commanditaire » : toute personne physique ou morale qui s'inscrit ou passe commande d'une formation auprès de L'Institut Régional-Campus de Banyuls.

« Stagiaire » ou « Participant » : la personne physique qui participe à la formation.

« CGV » : les conditions générales de vente, détaillées ci-dessous.

« OPCO » : les opérateurs de compétences chargés de collecter et gérer l'effort de formation des entreprises.

« Le Centre de formation » : l'IRS-Campus de Banyuls

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent à l'ensemble des prestations de formations engagées par l'IRS Campus de Banyuls pour le compte d'un Commanditaire. Le fait de s'inscrire ou de passer commande implique l'adhésion entière et sans réserve du Commanditaire aux présentes conditions générales de vente prévalent sur tout autre document du Commanditaire, et en particulier sur toutes les conditions générales d'achat du Commanditaire.

2) ACHAT DE PRESTATION ET CONDITIONS D'ADMISSION

Les candidats qui souhaitent s'inscrire à des cours comportant des exercices de dégustation doivent être âgés d'au moins 18 ans.

L'achat de formation à l'Institut Régional de Sommellerie-Campus de Banyuls prend la forme suivante :

La consultation de notre site internet permet d'obtenir des informations sur nos offres et de remplir un formulaire de pré-inscription. L'accueil téléphonique (06 73 57 93 50) ou le contact par mail à administration@campusbanyuls.com permet d'obtenir, du lundi au vendredi, des informations sur nos offres de formation, leurs tarifs, leur financement, leurs conditions d'accès et leur réalisation. L'échange commercial et l'entretien individuel (si nécessaire) permettent de valider que les conditions d'admission sont bien remplies.

Pour toute inscription, une confirmation d'inscription est adressée au Commanditaire, accompagnée d'une convention de formation qui devra être retournée signée au responsable pédagogique du Centre de formation. L'accusé de réception de cette convention signée ne vaut pas confirmation de la tenue de la formation mais vaut engagement ferme du Commanditaire à effectuer la formation. Cette inscription vaut aussi acceptation sans réserve des conditions générales de vente et du règlement intérieur qui devront être retournés signés par le Commanditaire au centre avant l'entrée effective en formation. Si le nombre minimum d'inscrits, précisé dans la convention de formation, est atteint, rendant possible la tenue de la formation, le Commanditaire recevra la convocation par courriel au minimum une semaine avant le début de la formation.

- Pour les formations inter-entreprises :

En cas de demande de financement par un organisme tiers (type OPCO), il appartient au commanditaire d'effectuer directement les démarches auprès de l'organisme financeur afin que l'accord puisse être reçu avant le démarrage de la formation. Il le précisera dès la demande d'inscription ; l'accord de financement devra parvenir au centre au moins 7 jours ouvrés avant le début de la formation. Le Centre de formation se réserve le droit de refuser l'entrée en formation si l'accord de financement ne lui est pas parvenu dans les délais.

- Pour les formations intra-entreprise :

Après entretien avec le responsable pédagogique afin de bien cibler les besoins du Commanditaire, elles donnent lieu à l'émission d'un devis détaillé par le Centre de formation dont la durée de validité est de 60 jours à compter de la date d'envoi. Le devis doit être accepté par un accord écrit valant commande. L'action est ensuite à planifier d'un commun accord dans un délai de minimum 2 semaines et de maximum 12 semaines.

3) CONDITIONS FINANCIERES, RÈGLEMENTS ET MODALITÉS DE PAIEMENT

Le centre de formation n'étant pas soumis à la TVA, les prix sont indiqués en euros et nets de taxes. Les prix des prestations de formation de L'Institut Régional de Sommellerie-Campus de Banyuls, sauf dispositions particulières, incluent les frais pédagogiques, l'utilisation des salles et du matériel pédagogique utilisé pendant les formations et remis au stagiaire. Le prix de chaque formation est indiqué soit sur la convention de formation (prix horaire par stagiaire), soit sur le devis fourni par le centre de formation (prix global).

Après le stage, la facture est établie à l'attention du Commanditaire ou du financeur ayant donné un accord formel de prise en charge. Elle est accompagnée de copies de la présentation détaillée de la formation, de la feuille d'émargement et de l'attestation individuelle de présence.

Le règlement de la totalité du prix de cette facture est à effectuer par virement bancaire, à réception, à l'ordre de la trésorerie d'Argelès-sur-Mer ou de l'IRS-Campus de Banyuls.

Cependant, des facilités de paiement peuvent être mises en place dans le cadre des formations longues dépassant un budget de 2500 euros HT.

La date de facture constitue le point de départ pour le calcul des pénalités de retard. Le taux des pénalités de retard est égal au taux d'intérêt appliqué par la banque centrale européenne à son opération la plus récente, majoré de 10 points de pourcentage.

La facturation des pénalités de retard peut intervenir à tout moment, sans rappel préalable de la part L'Institut Régional de Sommellerie-Campus de Banyuls conformément à l'article L. 441-6 du code du commerce.

4) ANNULATION ET REMBOURSEMENT

Tout module de formation commencé par le Commanditaire est dû dans son intégralité et fera l'objet d'une facturation par le Centre de formation. Toute formation commencée et interrompue sur décision du Centre de formation suite à une procédure disciplinaire engagée à l'encontre d'un Stagiaire sera due dans son intégralité. Toute formation commencée et interrompue pour des raisons exceptionnelles (pandémie, confinement...) sur décision de l'Etat se verra reportée à une date ultérieure.

- Pour les formation inter-entreprises :

Du fait du Centre de formation :

En cas de nombre insuffisant de participants, ou pour toute autre raison interne, le Centre de formation se réserve le droit de reporter ou d'annuler une formation inter-entreprises jusqu'à 3 ouvrés avant le début du stage. Le Centre de formation en informe le commanditaire par courriel ou téléphone. Aucune indemnité ne sera versée en compensation d'une annulation ou d'un report du fait du Centre de formation. Une nouvelle date sera proposée par le Centre de formation.

Du fait du participant ou de son employeur :

Les demandes d'annulation confirmées par écrit au moins 21 jours ouvrables avant le début du stage sont admises sans conditions d'indemnités. Le remplacement de participants est admis au plus tard 1 jour ouvré avant le démarrage de la formation, sans frais, sur communication écrite des noms et coordonnées du remplaçant, sous réserve du respect des prérequis de la Formation.

En cas d'absence, de demande de report ou d'annulation reçue :

- entre 7 et 21 jours ouvrables avant le début du stage, le Centre de formation se réserve le droit de facturer une indemnité forfaitaire d'un montant équivalent à 30 % du coût total de l'action de formation.
- moins de 7 jours ouvrables avant le début du stage, le Centre de formation se réserve le droit de facturer une indemnité forfaitaire d'un montant équivalent à 50 % du coût total de l'action de formation. Le Centre de formation appréciera les causes d'absence au cas par cas pour l'application de ce barème. En cas d'absence du stagiaire sans raison valable et prouvée (maladie, décès etc...) le jour du début de la formation, 100% du coût total de l'action de formation sera facturé.

- Pour les formations intra-entreprise :

Du fait du Centre de formation :

En cas de force majeure, le Centre de formation se réserve le droit d'annuler ou de reporter une formation jusqu'au jour d'entrée en formation. Le Centre de formation en informe le commanditaire par téléphone ou courriel. Aucune indemnité ne lui sera versée en compensation d'une annulation ou d'un report du fait du Centre de formation. Une nouvelle date sera proposée par le Centre de formation

Du fait du commanditaire : Si une demande de report ou d'annulation parvient à au Centre de formation, par écrit, au moins 21 jours ouvrables avant la date de la Formation, seuls les frais déjà engagés au titre de la préparation (notamment outils, matériels pédagogiques, impression et livraison des supports documentaires, préparation par le formateur et l'équipe pédagogique) seront facturés au Commanditaire. Si cette demande parvient au Centre de formation entre 20 et 7 jours ouvrables avant la date de la Formation, le Commanditaire sera facturé de 50% du prix de la Formation, auxquels s'ajoutent les frais déjà engagés au titre de la préparation (indiqués ci-dessus). Si cette demande parvient au Centre de formation moins de 7 jours ouvrables avant la Formation, le Commanditaire sera facturé de 100% du prix de la Formation, auxquels s'ajoutent les frais déjà engagés au titre de la préparation.

Le remplacement de participants est admis à tout moment, sans frais, sur communication écrite des noms et coordonnées du remplaçant, sous réserve du respect des prérequis de la Formation.

5) CONFIDENTIALITÉ ET PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE

Le Commanditaire ne peut utiliser les propositions, travaux, études et concepts, méthodes et outils du centre de formation que pour les fins stipulées à la commande. Le centre de formation détient seul les droits intellectuels afférents aux formations qu'elle dispense ; de sorte que la totalité des supports pédagogiques, quelle qu'en soit la forme (papier, numérique, orale...), utilisés dans le cadre de la commande, demeure sa propriété exclusive. Le Commanditaire s'interdit d'utiliser, de reproduire, directement ou indirectement, en totalité ou en partie, d'adapter, de modifier, de traduire, de représenter, de commercialiser ou de diffuser à des membres de son personnel non participants aux formations du Centre de formation ou à des tiers, les supports de cours ou autres ressources pédagogiques mis à sa disposition sans l'autorisation expresse et écrite de la Société ou de ses ayants droit

Les parties s'engagent à garder confidentiels les informations et documents de nature économique, technique ou commerciale concernant l'autre partie, auxquels elles pourraient avoir accès au cours de l'exécution du contrat.

Le Commanditaire s'engage à ne pas faire directement ou indirectement de la concurrence au Centre de de Formation en cédant ou en communiquant tout ou partie de la documentation à un concurrent du Centre de Formation. Le centre de formation se

réserve le droit de poursuivre toute personne qui contreviendrait à cette clause.

6) PROTECTION DES DONNEES

L'Institut Régional de Sommelierie-Campus de Banyuls conservera vos données pour une durée de 3 ans, pour son usage personnel (statistiques, courrier électronique avec votre consentement). Aucune donnée ne sera vendue à une personne tierce. Le candidat est informé que les informations et données personnelles demandées sont nécessaires à la gestion et au traitement de sa formation et aux relations commerciales entretenues avec le Centre de formation. Ces informations et données sont conservées pour permettre au Centre de formation d'assurer le bon déroulement des commandes et le suivi des clients. L'Institut Régional de Sommelierie-Campus de Banyuls se réserve également le droit de traiter ces informations pour créer des emails ciblés auxquels vous pourrez facilement vous désabonner.

Conformément à la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés modifiées (loi "Informatique et Libertés"), l'Institut Régional de Sommelierie vous informe que vous disposez à tout moment d'un droit d'accès, d'opposition, de rectification et de suppression des données personnelles vous concernant.

Pour cela, il suffit de le demander par courrier ou par courrier électronique à l'adresse suivante :

Institut Régional de Sommelierie Campus de Banyuls, Chemin du Mas Reig, 66650 Banyuls-sur-Mer

Email: administration@campusbanyuls.com

7) DIVERSITE ET EGALITE

L'Institut Régional de Sommelierie-Campus de Banyuls applique un principe de non-discrimination et d'égalité de traitement pour tous les candidats dans toutes les formations proposées.

8) ACCESSIBILITE

L'Institut Régional de Sommelierie s'engage à soutenir le développement de l'accessibilité de son offre de formation aux personnes en situation d'handicap. Pour une prise en compte de son handicap, le stagiaire doit contacter, au moins 4 semaines avant le début de la formation, notre référent handicap qui identifiera les besoins au regard des différentes composantes de l'environnement de formation et tentera de proposer des aménagements.

9) FAUTE PROFESSIONNELLE ET MAUVAISE ADMINISTRATION

En cas de non-respect de nos politiques tels que : tricherie, utilisation de matériel ou d'appareils non autorisés, comportement perturbateur pendant les examens, plagiat, usurpation d'identité, lecture / modification / copie / distribution non autorisée de travaux d'examen et violation de la confidentialité sera soumis aux sanctions visées par le Règlement intérieur. En cas de non-respect

des règles de procédure, la direction peut décider des sanctions à appliquer. Ceux-ci peuvent aller de l'avertissement à l'exclusion finale. L'exclusion ne peut en aucun cas être remboursée.

10) LOI APPLICABLE ET REGLEMENT DES DIFFERENDS

Ces accords généraux sont soumis au droit français. Les parties s'efforceront de trouver une solution amiable avant de porter l'affaire devant les tribunaux. Si tel est le cas, le tribunal de Perpignan sera alors compétent. Chaque plainte ou appel concernant une formation doit être rédigé par écrit avec toutes les informations nécessaires à la compréhension de la situation et dans les 5 jours suivant la formation. Le meilleur moyen de trouver une solution est, le cas échéant, de contacter directement le responsable pédagogique de l'Institut Régional de Sommelierie-Campus de Banyuls.

11) POLITIQUE DES RECOURS

En cas de plainte d'un apprenant / étudiant / candidat contre l'Institut Régional de Sommelierie-Campus de Banyuls le plaignant doit soumettre sa plainte (formulaire de réclamation) par courrier électronique à arnaud.heckmann@campusbanyuls.com dès que l'affaire se produit et au plus tard 3 jours après la fin du cours. Nous garantissons la confidentialité et que la plainte ne nuira pas à l'étudiant. Le plaignant doit fournir les éléments suivants :

- Nom, adresse et coordonnées
- Détails complets de la plainte, c'est-à-dire la cause de l'insatisfaction à l'égard des opérations, actions ou comportements concernant les pièces justificatives (documents pertinents, dates, lieux, témoins)
- Détails de toutes les tentatives précédentes pour résoudre l'insatisfaction identifiée
- Quelle action ou quelle réponse cherche-t-il à résoudre l'insatisfaction ?

Nous vous ferons parvenir dans les 3 jours ouvrables un accusé de réception de votre plainte et vous recevrez une réponse dans les 20 jours ouvrables suivant l'accusé de réception. Si vous n'êtes toujours pas satisfait de la solution proposée, vous devez en informer par écrit le président de l'Institut Régional de Sommelierie dans un délai de 7 jours ouvrables pour que la plainte se poursuive à l'étape suivante. Un accusé de réception sera envoyé par écrit dans un délai de 3 jours ouvrables. Et nous communiquerons avec le plaignant dans les 30 jours ouvrables. La durée de l'enquête ultérieure dépendra de la nature et de la gravité de la plainte et de la complexité de la réponse requise. Dans certains cas, l'enquête peut durer plus longtemps et, dans de tels cas, le plaignant sera informé du calendrier révisé.

12) DISPOSITIONS GÉNÉRALES

La nullité d'une clause des CGV n'entraîne pas la nullité des CGV. L'inapplication temporaire d'une ou plusieurs clauses des CGV par le Centre de formation ne saurait valoir renonciation de sa part aux

autres clauses des CGV qui continuent à produire leurs effets. De même, le fait que le Centre de formation ne se prévale pas à un moment donné de l'une des présentes clauses des CGV ne peut être interprété comme valant renonciation à s'en prévaloir ultérieurement.

Le Centre de formation est autorisé à sous-traiter pour partie ou totalement l'exécution des prestations objets du présent contrat. Toutes les obligations du Commanditaire qui en découlent ne valent qu'à l'égard du Centre de formation, laquelle demeure responsable à l'égard du Commanditaire de toutes les obligations résultant du présent contrat.

Le Centre de formation est autorisé à utiliser la dénomination sociale, le nom commercial et/ou les marques du Commanditaire, et le cas échéant du groupe dont il fait partie, comme référence commerciale sur tout support ou à toute occasion dans un but marketing et/ou publicitaire sans autorisation préalable du Commanditaire.

Nom et prénom du stagiaire/commanditaire :

Signature (précédée de la mention « lu et approuvé ») :

Date de mise à jour du document 13/12/23

@Crédit photo : Anne Lasserre, Laurent Lacombe

Campus Banyuls est un organisme de formation enregistré sous le numéro 76660282466 auprès de la DREETS Occitanie