

CONTRAT DE FORMATION

(art. L. 6353-3 à L. 6353-7 du Code du Travail)

Entre les soussignés :

1. Organisme de formation : CFNP CENTRE DE FORMATION NATIONAL DE PIZZAIOLO
AD PARK ZAC DES EMPALLIERES allée Jacqueline Auriol BT B113730 Saint Victoret.
N° Siret 82516237300021 APE 8559A
Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 93131650013 auprès du Préfet de la région PACA

2. Nom, prénom et adresse du cocontractant ci-après désigné le

stagiaire :

Adresse :

Profession :

et conclu un contrat de formation professionnelle en application des articles L. 6353-3 à L. 6353-7 du Code du Travail.

Article I

Objet :

En exécution du présent contrat, l'organisme de formation s'engage à organiser l'action de formation intitulée :
**FABRIQUER DES PIZZAS ARTISANALES / PIZZAIOLO PROFESSIONNEL & STREET FOOD /
MASTER & CONTEMPORAINE / VERA PIZZA NAPOLETANA**

Article II

Nature et caractéristique des actions de formation :

- L'action de formation entre dans la catégorie des actions d'acquisition, d'entretien ou de perfectionnement des connaissances prévue par l'article L. 6313-1 du Code du travail.
- Sa durée est fixée à : **5 jours - 35 heures pour le niveau Professionnel - VERA PIZZA NAPOLETANA - Fabriquer des pizzas artisanales ou 4 jours - 28 heures pour le niveau Master**
- Programme de la formation :
Toutes les formations font appel à une partie théorique et une partie pratique. (Document annexe) - Sanction remise au stagiaire à l'issue de la formation :
Chaque stagiaire se verra remettre une attestation de fin de formation, justifiant de sa participation à la formation.

Article III

Niveau de connaissances préalables nécessaire :

Afin de suivre au mieux l'action de formation susvisée et obtenir la ou les qualifications auxquelles elle prépare, le stagiaire est informé qu'il est nécessaire de posséder, avant l'entrée en formation, le niveau de connaissances suivant :
aucun niveau de connaissances n'est requis pour les formations.

Article IV

Organisation de l'action de formation :

- L'action de formation aura lieu : du _____ au _____

Centre de formation : **CFNP AD PARK ZAC DES EMPALLIERES allée Jacqueline Auriol BT B1 13730 saint Victoret.**

- Elle est organisée pour un effectif de 8 stagiaires au maximum.
- Les conditions générales dans lesquelles la formation est dispensée, notamment les moyens pédagogiques et techniques, les modalités de contrôle de connaissances, sont les suivantes : Les formations auront lieu sis AD PARK ZAC DES EMPALLIERES allée Jacqueline Auriol BT B1 13730 saint Victoret.
dans une école répondant aux normes d'hygiène et de sécurité, équipée pour accueillir jusqu'à 8 stagiaires.
Elle comprend tout le matériel nécessaire au bon déroulement de la formation : (fours, pétrins, chambres froides, bac à plonge, pelles, petit matériel, etc...)
- Les diplômes, titres ou références de(s) personne(s) chargée(s) de la formation sont :
Les formations sont dispensées par Ludovic Bicchierai , directeur du centre de formation.
Champion du monde de pizza classique en Italie (2016) et Maître artisan, auteur du livre de recette « La meilleure pizza du monde est française «Édition TANA».

Récompensé plusieurs fois avec les titres de :

- Champion du monde de pizza classique 2016 Parme (Italie)
- Champion de France de rapidité 2014 (Paris)
- Champion de France de pizza de la plus belle pizza 2016 (Paris)
- Vice champion de France de pizza in Teglia 2016 (Paris)

- 2 fois 3 eme champion de France pizza classique 2014-2015
- 3 eme champion de France pizza acrobatique 2017 (Paris)
- 5eme mondial en catégorie Napolitaine STG en 2022 (Parme)
- 6 eme mondial en catégorie Pizza Due en 2023 (Parme)
- Champion de France de rapidité 2024 (Paris)

Article V

Délais de rétractation :

A compter de la date de signature du présent contrat, le stagiaire a un délai de 10 jours pour se rétracter, il en informe l'organisme de formation par lettre recommandée avec accusé de réception.

Dans d'autres cas, aucune somme ne peut être exigée du stagiaire.

Article VI

Dispositions financières :

Le prix de l'action de formation est fixé à : **1750€ ou 1600€ pour la formation « Master » ou 2300€ pour la formation « Fabriquer des pizzas artisanales » (éligible au CPF)**

Le stagiaire s'engage à payer la prestation selon les modalités de paiement suivantes :

- Après un délai de rétractation mentionné à l'article 5 du présent contrat, le stagiaire effectue un seul versement du montant total du prix de la formation (1750 euros).
- Le paiement du solde, à la charge du stagiaire, est à payer avant le début de la formation par chèque ou par virement

Article VII

Interruption du stage :

En cas de cessation anticipée de la formation du fait de l'organisme de formation ou l'abandon du stage par le stagiaire pour un autre motif que la force majeure dûment reconnue, le présent contrat est résilié selon les modalités financières suivantes :

- Paiement des heures réellement suivies selon règle du prorata temporis
- Versement à titre de dédommagement pour les heures non suivies du fait du stagiaire :

Si le stagiaire est empêché de suivre la formation par suite de force majeure dûment reconnue, le contrat de formation professionnelle est résilié. Dans ce cas, seules les prestations effectivement dispensées sont dues au prorata temporis de leur valeur prévue au présent contrat.

Article VIII

Cas de différend :

Si une contestation ou un différend n'ont pu être réglés à l'amiable, le tribunal d'instance d'Aix en Provence sera le seul compétent pour régler le litige.

Fait en double exemplaire,

à Saint Victoret Le :

Mr BICCHIERAI Ludovic Président

Nom, prénom et signature du stagiaire

CENTRE DE FORMATION NATIONAL DE LA PIZZA
C.F.N.P
AD PARK
 Allée Jacqueline AURIOL Bat B1
 13730 SAINT VICTORET
 Siret : 825 162 373 00021 - APE : 8559A

