

# ÉCOLE DUCASSE

— ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE —

## CAMPUS

Bulletin d'inscription pour :

## Les Ateliers Gourmands

**LE CLIENT :**

Nom et prénom :

---

Adresse postale :

---

Téléphone :

---

E-mail :

---

Nom du participant si différent du client :

---

Souhaite s'inscrire à l'atelier suivant :

- ☐ **Samedi 26 septembre 2026 – Macarons**
- ☐ **Samedi 21 novembre 2026 – Chocolats de Noël**
- ☐ **Samedi 12 décembre 2026 – Bûches de Noël**
- ☐ **Samedi 9 janvier 2027 – Galettes des Rois**
- ☐ **Samedi 13 février 2027 – Entremets de la Saint-Valentin**
- ☐ **Samedi 20 mars 2027 – Création de Pâques**

L'atelier se déroule à l'Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie – Ecole Ducasse

**Château de Montbarnier - 125 Allée du Château de Montbarnier - 43200 YSSINGEAUX**

Le prix de la prestation est fixé à **130 € TTC par participant**.

Le règlement s'effectuera en ligne via un lien Flywire que nous vous enverrons à réception de ce bulletin d'inscription et sous réserve de places disponibles.

Pour toute autre question relative au règlement, merci de nous contacter au 04 71 65 79 63 ou au 06 74 34 50 06.

### **ACCEPTATION DES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE**

En signant le présent bulletin d'inscription, le Client reconnaît avoir pris connaissance des **Conditions Générales de Vente applicables aux Ateliers Gourmands**, figurant à la suite du présent document, et les accepter sans réserve.

Le Client reconnaît notamment que toute prestation réservée est due.

**Fait à :** .....

**Le :** ..... / ..... / .....

**Signature du Client précédée de la mention « Lu et approuvé » :**

## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Les présentes conditions générales de vente régissent les relations entre l'ECOLE NATIONALE SUPERIEURE DE PATISSERIE - IFFP, SAS immatriculée au RCS du Puy en Velay sous le n°500 616 313, domiciliée Château de Montbarnier - 125 Allée du Château de Montbarnier – 43200 YSSINGEAUX (ci-après dénommée « **ECOLE DUCASSE – ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE** » et toute catégorie d'acheteur, qu'il soit un particulier ou un professionnel, et de participants relativement aux ateliers et bon(s) cadeau(x) disponibles à la vente.

Les autres services d'ECOLE DUCASSE – ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE, soit les formations ou événements ne sont pas régis par les présentes conditions générales de vente. Pour toute autre demande merci de bien vouloir contacter : [ensp@ecoleducasse.com](mailto:ensp@ecoleducasse.com)

### Article 1 - Généralités

L'achat d'un ou plusieurs ateliers et/ou la participation à un atelier implique de la part de l'acheteur et/ou du participant l'acceptation sans réserve des présentes conditions générales de vente. Aucune clause contraire, additionnelle ou modificative ne pourra être opposée à ECOLE DUCASSE – ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE sauf si ECOLE DUCASSE – ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE l'a expressément acceptée par écrit. Le bon de commande et les présentes conditions générales de vente constituent le contrat entre l'acheteur et ECOLE DUCASSE – ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE et lient le participant.

### Article 2 - Contenu des ateliers

ECOLE DUCASSE – ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE propose des ateliers en pâtisserie et sur d'autres thématiques en rapport avec les arts pâtisiers. Les ateliers ont une vocation exclusivement récréative et pédagogique et ne constituent pas une formation professionnelle. Ils se déroulent dans les locaux de l'Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie ou dans tout autre lieu avec lequel ECOLE DUCASSE – ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE a conclu un accord préalable, le cas échéant. Chaque atelier proposé fait l'objet d'une présentation indiquant notamment son prix, ses dates, ses horaires, son thème, son lieu et, le cas échéant, le nombre de participants. Les ateliers comprennent notamment la présentation et la remise des recettes, les explications des techniques culinaires, l'accompagnement des participants pendant la réalisation des préparations et, selon les modalités prévues, la dégustation des recettes réalisées.

Les recettes indiquées le sont à titre indicatif uniquement et peuvent varier en fonction du marché, de la saison et des approvisionnements. Tous les ateliers sont proposés dans la limite des places disponibles.

### Article 3 - Procédure d'inscription

ECOLE DUCASSE – ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE accuse réception de votre commande et vous retourne soit une confirmation pour l'atelier sélectionné soit un bon cadeau par courrier électronique (selon votre choix lors de la commande et selon les places disponibles). Les inscriptions à un atelier ne deviennent toutefois effectives et valides qu'après paiement intégral et préalable de chaque atelier conformément aux stipulations de l'article 5.

Les ateliers de pâtisserie dispensés par ECOLE DUCASSE – ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE constituent une prestation de services de restauration fournie à une date ou selon une périodicité déterminée par application des dispositions de l'article L.221-28 du Code de la consommation.

De ce fait, l'acheteur est expressément informé qu'il ne bénéficie pas du droit de rétractation prévu par les dispositions de l'article L.221-18 du Code de la consommation. Toute prestation réservée est due conformément aux présentes conditions générales de vente. Une commande ne peut donc pas faire l'objet d'une annulation et d'un remboursement, sauf stipulation contraire prévue aux présentes conditions générales de vente ou accord écrit d'ECOLE DUCASSE – ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE.

#### **Article 4 - Tarifs**

Les tarifs en vigueur sont ceux qui figurent sur notre site internet au moment de l'achat. Les prix sont exprimés en euros TTC. ECOLE DUCASSE – ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE se réserve le droit de modifier ses prix à tout moment, étant toutefois entendu que le prix figurant sur le bon de commande et validé au moment du paiement est le seul applicable pour la commande concernée.

#### **Article 5 - Modalités de règlement**

Tout règlement se fait par virement Flywire via le lien communiqué au moment de la commande ou par virement bancaire sur le compte d'ECOLE DUCASSE – ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE, le RIB étant communiqué à l'acheteur le cas échéant. Le règlement est exigible à la commande.

Toute autre modalité de règlement suppose la réception du paiement intégral de la commande par ECOLE DUCASSE – ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE dans un délai de 8 jours suivant la date de commande et en toute hypothèse avant la date prévue de la tenue de l'atelier. Passé ce délai, ECOLE DUCASSE – ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE est libre d'annuler la commande.

#### **Article 6 - Bon cadeau**

La réservation d'un atelier dans le cadre d'un bon cadeau peut être effectuée soit lors de l'émission du bon cadeau, soit ultérieurement par le bénéficiaire du bon cadeau.

Les bons cadeaux sont valables pour le type d'atelier indiqué sur le bon ou un ou plusieurs ateliers dont le montant n'excède pas la valeur du bon.

Les bons cadeaux sont non remboursables. Les bons cadeaux ne sont valables que pour les ateliers gourmands de pâtisserie à l'exclusion de tout autre produit ou service de la marque Ecole Ducasse.

Les bons cadeaux sont valables pour une durée d'un an, non renouvelable, à compter de leur date d'émission et ne sont plus acceptés une fois cette date dépassée. La réservation et la participation à l'atelier doivent impérativement être réalisées durant la période de validité du bon cadeau. ECOLE DUCASSE – ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE fait ses meilleurs efforts pour rappeler à ses clients que la date d'expiration de leur bon cadeau approche mais le client est seul responsable de l'utilisation du bon dans les délais.

Chaque bon cadeau est au porteur, transmissible et utilisable par la personne qui le détient. ECOLE DUCASSE – ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE décline toute responsabilité en cas de perte ou de vol du bon cadeau (physique ou électronique) et d'utilisation par un tiers.

#### **Article 7 - Report par le participant**

Le report par le participant d'un atelier auquel il s'est inscrit ne pourra être pris en compte que sous réserve que le participant prévienne ECOLE DUCASSE – ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE par courrier électronique ou par courrier postal, cachet de la poste faisant foi, au moins huit (8) jours avant la date de début de l'atelier. À défaut de respect de ce délai, aucun remboursement ni report ne pourra être exigé, sauf accord particulier écrit d'ECOLE DUCASSE – ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE. Le participant ne peut reporter son atelier qu'une seule fois.

Dans le cadre d'un bon cadeau, la seconde date d'inscription ne doit pas dépasser la date de fin de validité du bon cadeau. Dans le cadre d'une réservation sans bon cadeau, la seconde date d'inscription ne doit pas dépasser de plus d'un an la date d'achat du premier atelier (et non la date programmée pour le premier atelier).

Le participant peut, sous réserve de l'accord préalable d'ECOLE DUCASSE – ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE, être remplacé par une autre personne pour l'atelier concerné.

#### **Article 8 – Report, modification et annulation par l'Ecole Ducasse – ENSP**

ECOLE DUCASSE – ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE se réserve le droit de reporter, d'annuler un atelier ou d'en modifier la composition, en fonction notamment du nombre de participants, des aléas liés aux approvisionnements de produits, en vertu du principe de précaution ou en cas de force majeure. En cas d'annulation, de report ou de modification, ECOLE DUCASSE – ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE préviendra le participant au moins huit (8) jours avant la date de début de l'atelier, sauf urgence ou force majeure, et pourra proposer au participant une autre date pour l'atelier initialement sélectionné. Après ce délai de huit (8) jours, aucun remboursement ni report ne pourra être exigé, sauf accord particulier d'ECOLE DUCASSE – ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE. En cas d'impossibilité de reprogrammer l'atelier, ECOLE DUCASSE – ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE remboursera le participant du montant de l'atelier commandé.

#### **Article 9 – Force majeure**

Aucune des parties ne pourra être tenue responsable de l'inexécution totale ou partielle de ses obligations lorsque cette inexécution résulte d'un événement de force majeure au sens de l'article 1218 du Code civil, c'est-à-dire d'un événement échappant au contrôle de la partie qui l'invoque, qui ne pouvait être raisonnablement prévu lors de la conclusion du contrat et dont les effets ne peuvent être évités par des mesures appropriées.

Sont notamment considérés comme des cas de force majeure, sans que cette liste soit limitative, les catastrophes naturelles, incendies, inondations, épidémies, pandémies, décisions administratives ou gouvernementales, grèves, interruptions ou difficultés majeures d'approvisionnement, pannes techniques majeures, ou tout autre événement empêchant l'exécution normale de l'atelier. La partie affectée devra informer l'autre partie dans les meilleurs délais de la survenance de l'événement et de ses conséquences prévisibles. Les obligations affectées seront suspendues pendant la durée de l'événement de force majeure. Si l'empêchement est temporaire, l'exécution de l'atelier pourra être reportée à une date ultérieure. Si l'empêchement devient définitif ou se prolonge au-delà d'une durée raisonnable, l'atelier pourra être annulé, sans indemnité autre que le remboursement des sommes effectivement versées pour l'atelier non exécuté, le cas échéant.

#### **Article 10 - Responsabilité**

Les ateliers de pâtisserie impliquent la participation active du participant.

Ce dernier accepte de se montrer vigilant et de se soumettre aux consignes d'hygiène et de sécurité qui lui sont données par ECOLE DUCASSE – ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE.

Le participant s'engage à respecter ces consignes pendant toute la durée de l'atelier. Le participant s'engage également à informer ECOLE DUCASSE – ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE, avant le début de l'atelier, de toute allergie, intolérance alimentaire ou régime particulier. ECOLE DUCASSE – ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE mettra en œuvre des moyens raisonnables pour en tenir compte, sans pouvoir garantir l'absence totale de traces d'allergènes.

ECOLE DUCASSE – ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE ne pourra être tenu responsable des dommages résultant notamment d'une mauvaise utilisation des ustensiles par le participant, du non-respect des consignes d'hygiène ou de sécurité, ou d'informations incomplètes concernant les allergies, intolérances ou contre-indications alimentaires. Chaque participant demeure responsable des dommages qu'il pourrait causer aux personnes ou aux biens.

Lorsque les participants ont la possibilité d'emporter les préparations réalisées pendant l'atelier pour les consommer hors des locaux d'ECOLE DUCASSE – ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE, ils le font sous leur seule responsabilité. Les denrées alimentaires utilisées pendant l'atelier sont sélectionnées et manipulées dans le respect des règles d'hygiène applicables au moment de la prestation. ECOLE DUCASSE – ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE ne peut toutefois garantir les conditions de transport, de stockage ou de conservation des préparations après leur remise au participant. Il appartient au participant de respecter les règles de la chaîne du froid, les durées de conservation ainsi que les recommandations d'hygiène alimentaire adaptées à la nature des produits. Les préparations doivent être conservées de manière adéquate et consommées dans la journée. En conséquence, ECOLE DUCASSE – ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE décline toute responsabilité en cas d'altération des denrées, d'intoxication alimentaire ou de tout dommage résultant d'une mauvaise conservation, d'un transport inadapté ou d'une consommation des préparations après un délai ou dans des conditions non conformes aux recommandations d'hygiène.

Le cas échéant, le participant est également responsable des contenants qu'il fournit pour emporter les préparations, lesquels doivent être propres et adaptés au transport de denrées alimentaires.

#### **Article 11 – Propriété Intellectuelle**

Les intitulés et les recettes proposées par ECOLE DUCASSE – ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE, élaborées durant l'atelier et/ou consultables sur le Site Internet, sont la propriété d'ECOLE DUCASSE – ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE ou de ses donneurs de licence. L'exploitation ou l'utilisation de ces recettes dans le but de les publier, reproduire ou représenter, est autorisée pour un usage exclusivement privé et non-commercial, sous réserve de i) la gratuité de la diffusion, ii) de la non-altération des documents publiés et iii) de la citation claire et lisible d'ECOLE DUCASSE – ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE.

#### **Article 12 – Droit à l'image et données personnelles**

ECOLE DUCASSE – ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE pourra être amenée à réaliser des photographies et/ou vidéos pendant les ateliers. L'image du participant ne pourra toutefois être reproduite, représentée, diffusée ou exploitée par ECOLE DUCASSE – ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE. Ces prises de vue pourront représenter les participants, individuellement ou collectivement, dans le cadre du déroulement de l'atelier. L'utilisation de l'image d'un participant à des fins de communication, de promotion ou d'illustration, notamment sur le site internet d'ECOLE DUCASSE – ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE, ses réseaux sociaux, brochures, ou ses supports commerciaux ou publicitaires, ne pourra intervenir qu'avec l'autorisation préalable, expresse, écrite et distincte du participant concerné ou, lorsque le participant est mineur cas échéant, de son représentant légal. Cette autorisation devra préciser les supports concernés, les finalités d'utilisation, la durée de l'autorisation et, le cas échéant, le territoire de diffusion et pourra être recueillie par tout moyen écrit, notamment au moyen d'une case à cocher dédiée sur le bon de commande ou d'un formulaire séparé. Le participant est libre de refuser cette autorisation, sans que ce refus n'affecte son inscription ou sa participation à utilisation en le signalant avant le début de l'atelier.

Lorsque l'autorisation est donnée, elle est accordée à titre gratuit, pour le monde entier, pour une durée de cinq (5) ans à compter de la date de l'atelier, et pour les seuls supports et finalités expressément mentionnés dans l'autorisation et pour la durée qui y est indiquée.

Le participant peut retirer son autorisation pour l'avenir à tout moment, en adressant une demande écrite à ECOLE DUCASSE – ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE. Ce retrait n'affectera pas la licéité des utilisations déjà réalisées avant la réception de la demande de retrait.

Les informations recueillies sont utilisées uniquement pour la gestion des réservations, la facturation et les échanges avec l'acheteur et/ou le participant. Elles sont conservées conformément à la réglementation applicable en matière de protection des données personnelles.

### **Article 13 – Stipulations diverses**

L'acheteur et le participant sont expressément informés que, sauf erreur manifeste dont ils rapporteraient la preuve, les données conservées dans les bases de données d'ECOLE DUCASSE – ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE ont force probante quant aux commandes passées.

Les données sur support informatique ou électronique conservées régulièrement constituent des preuves recevables et opposables dans les mêmes termes et avec la même force probante que tout document qui serait reçu et conservé par écrit.

ECOLE DUCASSE – ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE se réserve le droit de refuser toute commande en cas de litige existant avec l'acheteur ou le bénéficiaire.

Les bons cadeaux sont exclusivement destinés à un usage personnel. Il est strictement interdit de les vendre ou de les utiliser de toute autre manière dans un but lucratif, commercial ou promotionnel sans l'accord préalable et écrit d'ECOLE DUCASSE – ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE.

L'acheteur reconnaît avoir la capacité de contracter, et garantit la véracité et l'exactitude des informations fournies. La collecte et l'utilisation des données personnelles de l'acheteur et du participant sont régies par notre politique de confidentialité, conformément à la réglementation applicable.

Le fait pour ECOLE DUCASSE – ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE de ne pas appliquer l'une quelconque des stipulations de ces conditions générales de vente ne vaut pas renonciation à cette stipulation et ne doit pas être considéré comme une renonciation ou une limitation du droit d'ECOLE DUCASSE – ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE d'exiger par la suite le strict respect de cette, ou de toute autre stipulation des conditions générales de vente.

Si l'une quelconque des stipulations des présentes conditions générales de vente est jugée illégale, nulle ou inapplicable pour quelque raison que ce soit par un tribunal compétent, la stipulation invalide ou inapplicable sera remplacée par une stipulation valide et applicable qui se rapproche le plus de l'intention de la stipulation initiale, et la validité et l'applicabilité de toutes les autres stipulations ne seront pas affectées.

### **Article 14 - Résolution des litiges**

Les présentes conditions sont régies par le droit français. Le tribunal français compétent est celui du lieu de domicile du défendeur ou le lieu d'exécution de la prestation.