



LE CORDON BLEU®
PARIS

Formations Continues

CATALOGUE 2021





LE CORDON BLEU PARIS

Fondé en 1895, l'institut Le Cordon Bleu a pour mission depuis 125 ans, la transmission des techniques et des savoirs hérités des grands maîtres de la cuisine française.

Avec plus de 35 écoles implantées dans plus de 20 pays, Le Cordon Bleu est le premier réseau mondial d'instituts d'arts culinaires et de management hôtelier et forme 20 000 étudiants de plus de 130 nationalités différentes chaque année.

Les Chefs Le Cordon Bleu sont des professionnels de l'industrie ayant diverses expériences dans le monde de la restauration : certains viennent de restaurants étoilés au Michelin, d'autres font partie des Meilleurs Ouvriers de France (MOF). Ils sont tous dédiés à la transmission de leur savoir-faire.

Nos formations s'adressent aux professionnels et aux anciens étudiants de l'institut Le Cordon Bleu qui souhaitent renforcer leurs connaissances des techniques en Cuisine, en Pâtisserie, en Boulangerie et Œnologie, maîtriser de nouvelles recettes et découvrir des technologies innovantes.

Rejoignez-nous sur les fronts de Seine, au sein d'un espace ultramoderne, et retrouvez le prestigieux corps enseignant Le Cordon Bleu le temps d'une formation.

SOMMAIRE

CHEFS ET SOMMELIER ENSEIGNANTS LE CORDON BLEU PARIS	4, 5
FORMATIONS EN CUISINE ET EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE	6, 7
FORMATIONS EN PÂTISSERIE	8, 9
FORMATIONS EN BOULANGERIE	10, 11
FORMATIONS EN ŒNOLOGIE	12, 13
CALENDRIER 2021	14, 15
INFORMATIONS GÉNÉRALES	16
FORMULAIRE D'INSCRIPTION ET CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	17, 18

CHEFS ET SOMMELIER ENSEIGNANTS

CUISINE



**ÉRIC
BRIFFARD**

Meilleur Ouvrier de France
1994 – Chef Exécutif
Directeur des Arts Culinaires
Chef d'Établissement

**CHRISTIAN
MOINE**

Directeur Technique



**PATRICK
CAALS**



**WILLIAMS
CAUSSIMON**



**PHILIPPE
CLERGUE**



**ALEXANDRA
DIDIER**



**OLIVIER
GUYON**



**RENÉ
KERDRANVAT**



**FRANCK
POUPARD**



**GUILLAUME
SIEGLER**

LE CORDON BLEU PARIS

PÂTISSERIE



**FABRICE
DANNIEL**
Vice-Directeur
des Arts Culinaires

**LAURENT
BICHON**
Directeur Technique



**FRÉDÉRIC
DESHAYES**

**CORENTIN
DROULIN**

**OLIVIER
MAHUT**

**EMANUELE
MARTELLI**

**SOYOUN
PARK**

BOULANGERIE



**OLIVIER
BOUDOT**
Directeur Technique

**GAUTHIER
DENIS**

**FRÉDÉRIC
HOËL**



**CLÉMENT
GAUTIER**

ŒNOLOGIE

FORMATIONS EN CUISINE

NUTRITION & SANTÉ, CUISINE GOURMANDE

Apprenez à manger équilibré !

Amateur ou professionnel, vous souhaitez perfectionner vos connaissances d'une alimentation saine et gourmande ? Conçue par Chef Éric Briffard, Meilleur Ouvrier de France, Directeur des Arts Culinaires de l'institut Le Cordon Bleu Paris, en collaboration avec Yasmine Bouziane, Diététicienne Nutritionniste, cette formation alterne cours théoriques et pratiques culinaires.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Apprendre les bases de la Nutrition et de la Micronutrition
- Déchiffrer les informations d'une étiquette alimentaire
- Réaliser des recettes équilibrées, accessibles et innovantes
- Adopter les bons réflexes pour une alimentation durable et raisonnée

Durée :	Dates :	Prérequis :	Tarif :
4 jours 32 heures	29 mars - 1 ^{er} avril 21 - 24 juin 27 - 30 sept.	Ouvert à tous	2 100 €

TECHNIQUES CULINAIRES AVANCÉES

Chef Éric Briffard, Meilleur Ouvrier de France, Directeur des Arts Culinaires de l'institut Le Cordon Bleu Paris, a développé avec son équipe ce programme de quatre jours autour des nouvelles techniques et tendances culinaires. Lors de cette formation, les participants renforcent leurs savoir-faire et compétences culinaires et acquièrent notamment les connaissances nécessaires pour des cuissons sous-vide et l'utilisation des différentes cuissons en basse température, ainsi que le dressage des plats et les présentations sur assiette.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Acquérir les techniques nécessaires pour la cuissons sous-vide et l'utilisation des différentes cuissons en basse température
- S'initier aux bonnes pratiques d'hygiène
- Apprentissage à l'utilisation des machines sous-vide, thermoplongeur, four mixte et cellule de refroidissement
- Préservation des denrées

Durée :	Dates :	Prérequis :	Tarif :
4 jours 32 heures	22 - 25 mars 28 juin - 1 ^{er} juillet 20 - 23 sept.	2 ans d'expérience professionnelle ou diplômé Le Cordon Bleu	1 890 €

MAÎTRISER LES TECHNIQUES DES SAUCES CLASSIQUES ET MODERNES

Cette formation de trois jours permet d'acquérir les techniques nécessaires pour maîtriser les sauces classiques et modernes, sous les conseils d'un Chef Enseignant de l'équipe de Chef Éric Briffard, Meilleur Ouvrier de France, Directeur des Arts Culinaires de l'institut Le Cordon Bleu Paris.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Acquérir les techniques nécessaires pour maîtriser la réalisation des sauces classiques et modernes
- Maîtriser plus de 20 recettes de sauces, adaptées aux différents plats
- Réussir à créer une sauce s'accordant à un plat froid, aux différents types de viandes, de poissons et de végétaux
- Réussir les sauces emblématiques de la gastronomie française

Durée :	Dates :	Prérequis :	Tarif :
3 jours 18 heures	24 - 26 mars 30 juin - 2 juillet 22 - 24 sept.	Ouvert à tous	1 350€

HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE PRÉVENTION COVID 19

Cette formation théorique de deux jours permet d'acquérir les compétences nécessaires pour organiser et gérer ses activités en restauration commerciale dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus des réglementations européennes, notamment françaises. Les participants sont formés à appliquer les bonnes pratiques d'hygiène, à maîtriser l'HACCP et à garantir la traçabilité des aliments. **Certificat accrédité par le Ministère de l'Agriculture français. Attestation reconnue par l'Union Européenne (AES) Autorité Européenne Sécurité des Aliments.**

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Connaître et respecter la réglementation en vigueur de l'hygiène alimentaire en restauration commerciale
- Acquérir les compétences nécessaires pour organiser et gérer ses activités dans les conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène, maîtriser l'HACCP et mettre en place la traçabilité

Durée :	Dates :	Prérequis :	Tarif :
2 jours 14 heures	24 - 25 mars 1 ^{er} - 2 avril 21 - 22 juin 28 - 29 juin 23 - 24 sept. 30 sept. - 1 ^{er} oct.	Professionnels exerçant ou souhaitant exercer dans le secteur de la restauration	420€

FORMATIONS EN PÂTISSERIE

L'ART DU SUCRE

Durant trois jours, les participants apprennent les techniques qui leur permettront d'évoluer rapidement dans le travail du sucre. Un Chef Enseignant Le Cordon Bleu Paris passionné par les techniques novatrices délivre ses nombreux conseils afin d'acquérir les techniques indispensables du travail du sucre artistique, de maîtrise des cuissons et de réalisation des phases essentielles du sucre tiré : la cuisson, le tirage et le satinage, le façonnage artistique pour la confection d'une pièce artistique.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Acquérir les techniques indispensables du travail du sucre artistique
- Maîtriser la cuisson du sucre
- Réaliser les phases essentielles du sucre tiré
- Réaliser une structure artistique

Durée :	Dates :	Prérequis :	Tarif :
3 jours 21 heures	23 - 25 juin 27 - 29 sept.	2 ans d'expérience professionnelle ou diplômé Le Cordon Bleu	1 350€

PIÈCE ARTISTIQUE EN CHOCOLAT

Lors de cette formation de deux jours, les participants composent une pièce artistique en chocolat sur une thématique spécifique. La formation est menée par un Chef Enseignant de l'institut Le Cordon Bleu, expert dans l'art du chocolat.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Réaliser une pièce en chocolat tout en structurant sa réflexion artistique
- Fabriquer des éléments de décors et réalisation socle et structure
- Apprendre des techniques de modelage, brossage, patinage et collage

Durée :	Dates :	Prérequis :	Tarif :
2 jours 16 heures	1 ^{er} - 2 avril 20 - 21 sept.	2 ans d'expérience professionnelle ou diplômé Le Cordon Bleu	950€

GRANDS CLASSIQUES MODERNISÉS DE LA PÂTISSERIE

Lors de ces deux jours de formation imaginée par Chef Fabrice Danniell, finaliste MOF 2018 et Vice-Directeur des Arts Culinaires de l'institut Le Cordon Bleu Paris, les participants maîtrisent techniques et notions autour des classiques de la pâtisserie. Aussi, ils développent une réflexion autour du thème « Le contemporain en pâtisserie » et apprennent les nouvelles techniques de conservation.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Réaliser différents biscuits et pâtes
- Confectionner crèmes et mousses
- S'initier aux techniques de glaçage et maîtrise du pochage
- Apprendre à gérer son temps et sa productivité

Durée :	Dates :	Prérequis :	Tarif :
2 jours 17 heures	25 - 26 mars 1 ^{er} - 2 juillet	2 ans d'expérience professionnelle ou diplômé Le Cordon Bleu	950 €



FORMATIONS EN BOULANGERIE

LA BOULANGERIE TRADITIONNELLE

Durant ces trois jours de formation imaginée par Chef Boudot, Champion d'Europe de Boulangerie 2010, membre de l'Académie Culinaire de France et de l'Amicale Calvel, les participants perfectionnent leur travail de boulangerie traditionnelle. Le Chef Enseignant vous apprend à travailler différentes de pâtes (douces, bâtardes et fermes) tout en utilisant des méthodes de travail comme la poolish et le levain naturel.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Appréhender de nouvelles techniques professionnelles de boulangerie
- Maîtriser les étapes de fabrication selon le produit
- Gérer la fermentation et la cuisson des produits
- Pratiquer les gestes professionnels

Durée :	Dates :	Prérequis :	Tarif :
3 jours 21 heures	22 - 24 mars 29 sept. - 1 ^{er} oct.	2 ans d'expérience professionnelle ou diplômé Le Cordon Bleu	1 350€

L'ART DES VIENNOISERIES

Cette formation de trois jours, conçue par Chef Boudot, Champion d'Europe de Boulangerie 2010, membre de l'Académie Culinaire de France et de l'Amicale Calvel, permet aux participants de perfectionner leur travail des viennoiseries.

À la fin de cette formation, les participants ont acquis les techniques nécessaires pour améliorer leurs connaissances des différentes matières traditionnelles et réaliser un panel de viennoiseries modernes.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Gérer la fermentation et la cuisson des produits
- Découvrir et travailler de nouvelles saveurs et textures
- Maîtriser la confection des inserts crémeux

Durée :	Dates :	Prérequis :	Tarif :
3 jours 21 heures	29 - 31 mars 21 - 23 juin	2 ans d'expérience professionnelle ou diplômé Le Cordon Bleu	1 350€



FORMATIONS EN ŒNOLOGIE

DÉCOUVERTE ET INITIATION DES VIGNOBLES FRANÇAIS

Un sommelier expert de l'institut Le Cordon Bleu Paris initie les participants à la dégustation et transmet ses connaissances du riche vignoble français. L'occasion de découvrir pendant trois jours les bases de la dégustation, notamment découvrir l'origine de la qualité des vins français : terroir, cépages, tradition et savoir-faire des vignerons.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Découvrir les aspects techniques, les cépages, la vinification et les principales régions viticoles françaises
- Apprendre à déguster le vin

Durée :	Dates :	Prérequis :	Tarif :
3 jours 21 heures	27 - 29 janvier 17 - 19 mai	Ouvert à tous	950 €

VINS EFFERVESCENTS « BULLES DE PLAISIR »

Au-delà de la dimension festive des vins effervescents se cachent une technique et quelques secrets d'élaboration. Un sommelier expert de l'institut Le Cordon Bleu Paris forme les participants aux procédés de vinification ainsi qu'au principaux vins des marchés français et européens.

Pour mettre en application la théorie, ces vins effervescents seront dégustés durant la formation : Champagnes, Crémants, Mousseux, Lambrusco, Prosecco, Cava et Vins pétillants. Ces bulles de plaisir n'auront plus de secrets !

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Distinguer les différentes familles des vins effervescents, découvrir les origines, les modes de fabrications, apprendre à les déguster
- Découvrir les spécificités techniques et l'histoire de ces vignobles

Durée :	Dates :	Prérequis :	Tarif :
3 jours 21 heures	10 - 12 février 26 - 28 mai	Ouvert à tous	950 €

APPROFONDIR MON EXPÉRIENCE DE DÉGUSTATION DES VINS TRANQUILLES

Cette formation vous permet de perfectionner votre compréhension des vins, apprendre à reconnaître les facteurs œnologiques qui donnent naissance aux vins et reconnaître les vins issus des plus grands terroirs. Le service et la conservation des vins font partie intégrante de ces trois jours de formation.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Savoir décrypter saveurs, perceptions et émotions en dégustation
- Analyser et commenter vos impressions gustatives

Durée:	Dates:	Prérequis:	Tarif:
3 jours 21 heures	3 - 5 février 5 - 7 mai	Ouvert à tous	950 €

COURS INTENSIF D'ŒNOLOGIE

Ce programme intensif s'adresse à toutes celles et tous ceux qui souhaitent parfaire leurs connaissances dans le domaine du vin. Adaptée aux amateurs éclairés ou non, aux étudiants en arts culinaires ainsi qu'aux professionnels du secteur de l'hôtellerie-restauration, il n'est pas nécessaire d'avoir des connaissances particulières pour suivre ce programme.

Le sommelier transmet ses techniques et son savoir-faire à tous les participants afin que chacun d'entre eux soit capable de comprendre l'univers du vin à travers de nombreuses dégustations.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Développer vos savoirs et compétences pour évaluer la qualité d'un vin
- Approfondir les connaissances sur les vignobles
- Découvrir et comprendre les associations mets et vin

Durée:	Dates:	Prérequis:	Tarif:
10 jours 55 heures	11 - 22 janvier 7 - 18 juin	Ouvert à tous	1 800 €

CALENDRIER 2021

PROFESSIONNELS UNIQUEMENT

CUISINE

TECHNIQUES CULINAIRES AVANCÉES
4 jours

HYGIÈNE

HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE *PRÉVENTION COVID 19*
2 jours

PÂTISSERIE

L'ART DU SUCRE
3 jours

PIÈCE ARTISTIQUE EN CHOCOLAT
2 jours

GRANDS CLASSIQUES MODERNISÉS DE LA PÂTISSERIE
2 jours

BOULANGERIE

LA BOULANGERIE TRADITIONNELLE
3 jours

L'ART DES VIENNOISERIES
3 jours

PROFESSIONNELS & GRAND PUBLIC

CUISINE

NUTRITION & SANTÉ, CUISINE GOURMANDE
4 jours

MAÎTRISER LES TECHNIQUES DES SAUCES CLASSIQUES ET MODERNES
3 jours

ŒNOLOGIE

DÉCOUVERTE ET INITIATION DES VIGNOBLES FRANÇAIS
3 jours

VINS EFFERVESCENTS « BULLES DE PLAISIR »
3 jours

APPROFONDIR MON EXPÉRIENCE DE DÉGUSTATION DES VINS TRANQUILLES
3 jours

COURS INTENSIF D'ŒNOLOGIE
10 jours

JAN.	FÉV.	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUIL.	AOÛT	SEPT.	OCT.	NOV.	DÉC.
		22-25			28-01			20-23			
		24-25	01-02		21-22 28-29			23-24 30-01			
		25-26	01-02		23-25	01-02		27-29 20-21			
		22-24 29-31			21-23			29-01			

JAN.	FÉV.	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUIL.	AOÛT	SEPT.	OCT.	NOV.	DÉC.
		29-01 24-26			21-24 30-02			27-30 22-24			
27-29 11-22	10-12 03-05			17-19 26-28 05-07	07-18						

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Les formations ont lieu à l'institut Le Cordon Bleu Paris, 13-15 Quai André Citroën, 75015 Paris



L'institut Le Cordon Bleu est référencé au Datadock, organisme certifiant qui reconnaît la qualité des formations dispensées et qui les rend éligibles au financement par un tiers.

LANGUES D'ENSEIGNEMENT :

Toutes les formations sont enseignées en français et consécutivement traduites en anglais.

MÉTHODES D'ENSEIGNEMENT :

Les formations sont des ateliers pratiques (à l'exception de la formation théorique Hygiène Alimentaire) avec un suivi individualisé. Un livret recettes est fourni pour les formations des arts culinaires. Les salles de cours sont équipées de matériel professionnel, prêté le temps de la formation. Les participants doivent se présenter avec leur propre uniforme et chaussures de sécurité. Un vestiaire sera disponible pour se changer sur place.

INCLUS DANS LE STAGE :

L'accueil café est inclus pour chacune de nos formations. Le déjeuner au Café de l'institut est inclus pour les formations débutant dans la matinée, à l'exception de la formation Cours Intensif d'Œnologie.

Une attestation de participation l'institut Le Cordon Bleu est remise à l'issue de chaque formation par le Chef.

Pour les formations sanctionnées par une évaluation, une attestation de formation sera délivrée au regard des résultats du stagiaire.

FINANCEMENTS :

Nos formations peuvent être éligibles dans le cadre de votre projet professionnel et de votre recherche d'emploi. Un devis vous sera remis par l'institut sur demande pour toutes vos procédures de financements extérieurs.

Nos formations ne sont, à ce jour, pas éligibles au Compte Personnel Formation (CPF).

Salariés français : Les frais de stage peuvent être financés par le Plan de Développement des Compétences de votre entreprise. Contactez votre service Ressources Humaines.

Dans le cadre du chômage partiel, financement possible dans le cadre du dispositif FNE-Formation.

Chef d'entreprise : Votre comptable se rapprochera du Fond d'Assurance Formation / OPCO, spécifique à votre branche: OPCALIM/ FAFCEA / AGEFOS PME/ FAFIH

Demander d'emploi : Nos formations peuvent être éligibles dans le cadre de votre projet professionnel et de votre recherche d'emploi.

ACCESSIBILITÉ :

L'institut le Cordon Bleu Paris est accessible aux personnes à mobilité réduite.



Veuillez retourner cette fiche dûment remplie et signée à l'institut Le Cordon Bleu Paris accompagnée du règlement et du CV le cas échéant.

1. Intitulé(s) de la (des) formation(s) :

Dates de la (des) session(s) :

..... du / au / 2021
..... du / au / 2021
..... du / au / 2021
..... du / au / 2021

2. Cette fiche d'inscription concerne : Madame Monsieur

Prénom / Nom :

Adresse :

Code postal / Ville :

Pays : Téléphone :

E-mail :

Date de naissance (jj/mm/aa) : / / Nationalité :

Nom de la personne à contacter en cas d'urgence + Téléphone :
.....

3. Modes de règlement :

Chèque à joindre à cette fiche d'inscription Virement bancaire (coordonnées ci-dessous)
 Virement bancaire via Flywire (voir Conditions Générales de Vente) Financement par un tiers. Veuillez préciser : entreprise, FNE, Pôle Emploi, autre :

COORDONNÉES BANCAIRES:

Nom du bénéficiaire : LE CORDON BLEU – **Numéro de compte :** 00020507765

Nom de la banque : BNP Paribas Maine Montparnasse – **Code d'identification :** 95

Agence : 66 avenue du Maine 75014 Paris, France – **Adresse SWIFT :** BNPA FR PP PXV

Code banque : 30 004 – **Code IBAN :** FR 76 3000 4014 0200 0205 0776 595 – **Code agence :** 01402

Je déclare avoir lu et compris les Conditions Générales de Vente de l'institut Le Cordon Bleu, notamment concernant les annulations ou reports et je les accepte.

Date : Signature :

Fiche d'inscription à renvoyer à : LE CORDON BLEU PARIS - FORMATIONS CONTINUES

13-15 Quai André Citroën, 75015 Paris – Tél.: +33 (0)1 85 65 15 87 – Mob.: + 33(0)6 44 50 01 92
paris-formationen@cordobleu.edu – cordobleu.edu/paris

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE DES FORMATIONS CONTINUES

1. Généralités :

- Aucun stagiaire n'est autorisé à utiliser le nom Le Cordon Bleu et/ou un nom ou logo similaire dans quelque circonstance que ce soit avant, pendant, ou après la réalisation de sa formation à l'institut Le Cordon Bleu, à titre de marque, de raison sociale, de nom de domaine ou autre pour quelque produit ou service que ce soit et ceci sans limitation temporelle ni géographique (incluant Internet).
- Chaque stagiaire s'engage à respecter le règlement intérieur de l'institut.
- L'institut se réserve le droit de modifier la procédure d'intégration, les tarifs, les dates, l'organisation, et la structure de l'ensemble de ses formations.
- Le Cordon Bleu décline toute responsabilité en cas d'accident, perte, vol, dommage, engagement de la responsabilité civile de l'étudiant ou autres cas similaires. Tous les stagiaires sont tenus de souscrire à une assurance appropriée pour couvrir de tels risques pendant toute la durée de leur formation à l'institut Le Cordon Bleu.

2. Inscription :

- Les inscriptions se font en ligne sur notre site internet ou via le formulaire d'inscription ci-joint. Pour les formations avec prérequis, l'envoi du CV pour validation de la candidature est obligatoire.
- La fiche d'inscription doit être dûment complétée. Le Cordon Bleu s'engage à ce que toutes les informations personnelles soient traitées de manières éthique et responsable.
- Une confirmation d'acceptation sera envoyée par e-mail dans les sept jours ouvrés après inscription et étude de votre candidature (pour les formations avec prérequis).

3. Règlement :

- Pour les formations ouvertes à tous, tout règlement à titre personnel peut être fait directement en ligne au moment de l'inscription.
- Pour les formations avec prérequis, la procédure de règlement vous sera envoyée par e-mail lors de la validation de votre candidature.
- Pour toutes les formations financées par un tiers, se référer à la rubrique financements pour les procédures (page 16). Il est de votre responsabilité de vous assurer du bon traitement de votre dossier par l'organisme de financement sollicité. Dans les cas où, 30 jours, avant le début du stage, la demande de prise en charge n'a pas été déposée, est en cours de validation, a été partiellement accordée ou a été refusée, il vous sera demandé un acompte de 30% sur le tarif de votre formation. Si le document justificatif de prise en charge n'est pas transmis à notre service Formations trois jours ouvrés avant le début de la formation, il vous sera demandé de régler la totalité de la formation. Une facture acquittée vous sera remise pour obtenir un remboursement auprès de votre organisme de financement.
- Le règlement des frais de formations s'effectue en Euros uniquement. Le règlement en intégralité est obligatoire avant le début de la formation. Les paiements peuvent s'effectuer par l'un des moyens suivants:
 - Chèque bancaire en euros (à l'exclusion des Eurochèques) établi à l'ordre de «Le Cordon Bleu»

- Virement bancaire à l'ordre de :

Nom du bénéficiaire: LE CORDON BLEU

Numéro de compte: 00020507765

Nom de la banque: BNP Paribas Maine Montparnasse

Code d'identification: 95

Agence: 66 avenue du Maine 75014 Paris, France

Adresse SWIFT: BNPA FR PP PVX

Code de la banque: 30 004

Code IBAN: FR 76 3000 4014 0200 0205 0776 595

Code de l'agence: 01402

- Virement bancaire - Flywire. Le Cordon Bleu s'est associé avec Flywire afin d'alléger le processus de paiement pour les étudiants internationaux. Flywire vous permet de payer depuis n'importe quel pays et dans n'importe quelle banque. Pour procéder au paiement, rendez-vous sur le site: www.flywire.com/pay/lcblparis.

4. Annulation :

4.1. Par le stagiaire

- Un(e) stagiaire inscrit(e), qui exerce son droit de rétractation par lettre recommandée envoyée dans le délai de quatorze (14) jours francs à compter de son acceptation, annulant par conséquent son inscription, se verra remboursé(e) de la totalité des sommes versées dans les trente (30) jours suivant la date à laquelle ce droit a été exercé.
- Passé ce délai de rétractation, toute annulation, pour quelque motif que ce soit, sauf cas de force majeure ou fortuit dûment établi, doit être effectuée par e-mail au service en charge des formations (paris-formations@cordonbleu.edu).
- Si l'annulation intervient plus d'un mois avant la formation, le stagiaire sera remboursé à l'exception des frais de dossiers, d'un montant de 200€ TTC.
- Si l'annulation intervient entre 30 jours et 15 jours avant la formation, 50% du montant de la formation sera facturée.
- Si l'annulation intervient entre 15 jours et le jour J, 100% de la formation sera facturée.

4.2. Par Le Cordon Bleu

- Dans l'éventualité d'un nombre insuffisant de stagiaires inscrits, Le Cordon Bleu se réserve le droit d'annuler le stage et en informe le stagiaire par e-mail ou téléphone au plus tard 15 jours avant le début de stage.
- Dans le cas où une formation serait annulée par Le Cordon Bleu, pour quelque motif que ce soit, sauf cas de force majeure ou fortuit dûment établis, tous frais d'inscription et de scolarité payés par le stagiaire seront totalement remboursés, ou transférés avec l'accord du stagiaire vers une autre formation de son choix ou reportés à une autre date dans le délai d'une année (12 mois).
- Si, par suite de force majeure ou de cas fortuit dûment établi, Le Cordon Bleu est dans l'impossibilité de dispenser la formation choisie, un remboursement serait octroyé au stagiaire.
- En cas de report, les modalités d'inscription, les conditions générales et le tarif seront ceux en vigueur à la date du report.





INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS :

Céline Boulvert

+33 (0)1 85 65 15 87

+33 (0)6 44 50 01 92

paris-formationen@cordobleu.edu

cordobleu.edu/paris

LE CORDON BLEU PARIS

13 - 15 Quai André Citroën, 75015 Paris

Métro ligne 10: Javel / Charles Michels • Rer C : Javel

Suivez-nous sur les réseaux sociaux !



@lecordobleuparis



@pariscordobleu



@lecordobleuparis



Le Cordon Bleu Paris



Le Cordon Bleu Paris