Conditions générales

Conditions d’admission

Vous devez avoir au moins 18 ans pour suivre l’un de nos cours.

Niveau de compétence

Si vous avez des doutes sur le niveau requis pour un cours, appelez-nous afin que nous puissions vous aider à évaluer votre expérience avant de réserver. Nous comptons sur les élèves pour évaluer eux-mêmes leur niveau et nous les aidons volontiers à le faire. Nous ne pouvons toutefois être tenus responsables si vous réservez un cours dont le niveau est nettement supérieur ou inférieur au vôtre.

En cas de doute, appelez-nous au +44 20 8087 2501.

Égalité des chances

Nous nous engageons à veiller à ce qu’aucun élève ne soit traité moins favorablement en raison de sa race, de son sexe, de sa religion, de sa situation matrimoniale, de sa nationalité, de son origine ethnique, de son handicap ou de son orientation sexuelle. Tous les élèves recevront une formation adaptée à leurs besoins, quels que soient leur race, leur sexe, leur religion, leur situation matrimoniale, leur nationalité, leur origine ethnique, leur handicap ou leur orientation sexuelle. The Chef Academy of London ne fera aucune distinction fondée sur ces motifs dans les formations, les installations et les avantages qu’elle propose à ses élèves. Il appartient à chaque élève de respecter cette politique. Vous pouvez notamment y contribuer de la manière suivante :

- Abstenez-vous de toute discrimination à l’égard des autres élèves, des formateurs, des fournisseurs, du personnel de Chef Academy et des membres du public avec lesquels vous êtes en contact pendant le cours.
- N’incitez pas et ne tentez pas d’inciter d’autres personnes à pratiquer une discrimination illégale.
- Si vous estimez être victime d’une discrimination illégale, signalez-le en suivant la procédure de réclamation. Soyez assuré que The Chef Academy of London prendra toujours ces allégations au sérieux, mènera une enquête approfondie et prendra les mesures appropriées en cas de comportement inacceptable.

Santé et sécurité

Tous les participants devraient porter des chaussures fermées à l’avant, à semelles plates et antidérapantes. Vous ne pouvez pas entrer en cuisine sans les chaussures appropriées. Vous devez porter votre tenue de cuisine en permanence. En cuisine, les cheveux longs doivent être attachés et, si nécessaire, vous devez porter un filet à cheveux. Nous ne sommes pas responsables des dommages que pourraient subir vos vêtements. Veuillez nous informer à l’avance de toute allergie, de tout handicap, de tout diabète, de toute grossesse, de toute épilepsie, de toute difficulté d’apprentissage et de tout autre élément que nous devrions connaître pour votre sécurité et celle d’autrui. L’école prend très au sérieux la question des drogues illicites. Nous sommes conscients des dangers qu’il y a à

cuisiner sous l'emprise de drogues ou de l'alcool. L'abus de substances au sein de l'académie est pris très au sérieux. L'alcool et les drogues peuvent accentuer la désorientation et créer des situations dangereuses pour les élèves comme pour le personnel. Si un élève assiste à nos cours sous l'emprise de l'alcool, de solvants ou de drogues illicites, des mesures seront prises, telles qu'une exclusion temporaire. Des mesures disciplinaires plus sévères seront envisagées en fonction des circonstances propres à chaque cas.

Frais de matériel pédagogique

Pour les cours de cuisine : 650 £

Pour les cours de pâtisserie : 750 £

Contenu du kit pédagogique :

- Kit pédagogique C.A.L.
- Tenue professionnelle C.A.L.
- Délivrance du certificat HACCP
- Conseils sur les débouchés professionnels

Les élèves qui choisissent de ne pas acheter le kit pédagogique doivent payer la formation et l'évaluation HACCP. Une fois celles-ci terminées, les élèves doivent envoyer une copie de leur certificat HACCP à Chef Academy. La formation et l'évaluation HACCP doivent être achevées avant le premier jour du cours.

Cours donnant lieu à la délivrance d'un certificat

Tous nos cours proposent un diplôme de Chef Academy en cas de réussite. Chef Academy est accréditée en tant qu'établissement PREMIER par ASIC (service d'accréditation des écoles, collèges et universités internationaux). Les chefs enseignants ou formateurs déterminent si l'élève a réussi le cours en tenant compte d'un taux de présence minimal, de sa progression et de son attitude. À la fin du cours, vous devez obtenir un résultat d'au moins 85 % à l'évaluation écrite. La délivrance des certificats est laissée à l'appréciation des chefs enseignants. Afin de préserver la valeur de nos certificats de formation, une présence partielle aux cours sera mentionnée sur le certificat de l'élève concerné. Le certificat doit être retiré à nos bureaux. À défaut, des frais d'expédition de 50 £ s'appliquent.

Élèves internationaux

Si vous êtes un élève international et que vous ne résidez pas au Royaume-Uni, vous pouvez avoir besoin d'un visa pour vous inscrire à l'un de nos cours. Veuillez consulter le site du gouvernement britannique ou contacter l'école pour obtenir des renseignements. Lors du dépôt de votre demande de visa, vous devez fournir à l'ambassade l'ensemble des renseignements exigés. À défaut, votre demande sera refusée et aucun remboursement ne vous sera accordé. Si vous avez le droit de former un recours contre la décision, nous reporterons la date de début du cours. Si vous n'avez pas le droit de former un recours, aucun remboursement ne vous sera accordé.

Programme du cours

Le programme du cours peut varier en fonction du choix du restaurant partenaire et/ou des produits de saison.

*Le cas échéant, les élèves inscrits au cours avancé de gastronomie moléculaire pour chefs peuvent commencer leur formation directement dans l'un de nos restaurants partenaires.

Restaurants partenaires

Les coordinateurs de Chef Academy travaillent avec nos chefs exécutifs, qui évaluent individuellement le niveau et les aptitudes de chaque élève. Nous pouvons ainsi déterminer lequel de nos restaurants partenaires est le mieux adapté pour que l'élève y commence sa formation en situation réelle. Une fois ce choix convenu entre toutes les parties, l'élève effectuera 200/250 heures dans le restaurant. Il n'y aura pas de changement de restaurant, sauf si un problème grave a été signalé à la fois par le chef formateur et par l'élève. Nos cours sont résolument professionnels et pratiques. Les élèves apprendront à travailler dans une cuisine professionnelle. Leur rôle en cuisine sera équivalent à celui d'un demi-chef de partie. Pendant le cours, les élèves passeront la majeure partie de leur temps en milieu professionnel. Ils pourront ainsi comprendre le fonctionnement d'une cuisine en activité. En cuisine, ils seront considérés comme des membres de la brigade, ce qui leur permettra de comprendre en quoi consiste le métier de chef. Le chef de cuisine du restaurant sera le formateur principal, mais pas le seul. Cela ne signifie pas qu'il passera tout son temps avec l'élève. Les élèves passeront par chaque poste de cuisine et se formeront aux côtés du chef de partie et/ou des membres de la brigade, sous la supervision du chef de cuisine. Les élèves sont tenus de participer à toutes les tâches à accomplir en cuisine, sans exception (préparation des aliments, mise en place, assistance au chef de partie, aide au service et toute autre tâche que le chef de cuisine jugera pertinente). Le chef évaluera le niveau et les compétences des élèves afin de déterminer les tâches à leur confier. Il se peut qu'ils ne soient pas en mesure d'effectuer certaines tâches et qu'ils soient affectés à d'autres postes ou qu'ils aident au service.

Cours de pâtisserie

Nos cours de pâtisserie se déroulent dans un laboratoire professionnel de pâtisserie en activité à Londres. Vous devez respecter les règles du laboratoire, arriver à l'heure, suivre votre emploi du temps et informer le chef ainsi que The Chef Academy of London de tout retard ou de toute absence. La formation ne se déroule pas en salle de classe. Vous vous formerez aux côtés du chef responsable de chaque poste. Vous devez écouter ses consignes et vous y conformer.

Formation en situation réelle

Lorsque vous commencez votre formation en situation réelle dans l'un de nos restaurants partenaires, vous devez respecter les règles de la cuisine, arriver à l'heure, suivre votre emploi du temps et informer le chef ainsi que The Chef Academy of London de tout retard ou de toute absence. La formation ne se déroule pas en salle de classe. Vous vous formerez aux côtés du chef responsable de chaque poste. Vous devez écouter ses

consignes et vous y conformer. Cette formation est axée sur la pratique. Vous recevrez un programme indiquant ce que vous devez apprendre et, surtout, vous jouerez le rôle principal dans la conduite de votre formation.

Horaires des cours et effectifs

Dans la cuisine pédagogique de The Chef Academy of London, les horaires de formation prévus sont de 9 h à 17 h. Ils peuvent varier d'un jour à l'autre selon le temps nécessaire aux différentes tâches ou aux différents postes. Les élèves doivent nettoyer le poste où ils ont travaillé. Un minimum de 5 élèves est requis pour chaque cours. Si un cours compte moins de 5 inscrits, Chef Academy se réserve le droit d'en reporter la date de début. Les élèves en seront informés au moins 7 jours avant la date de début prévue.

Évaluation

Bien que nos cours soient essentiellement pratiques, les élèves doivent passer une évaluation écrite à la fin du cours. Elle porte sur les compétences et les techniques acquises pendant la formation.

Paiement

Tous nos cours doivent être réglés intégralement au moins huit semaines avant leur date de début. Pour tous nos cours, un acompte de 10 %, non remboursable, doit être versé lors de la réservation pour garantir votre place. Le solde doit être réglé intégralement au moins huit semaines avant la date de début du cours. À défaut, vous risquez de perdre votre place et votre acompte pourra être conservé. Les chèques doivent être libellés à l'ordre de The Chef Academy LTD. Nous acceptons les cartes de crédit et de débit MasterCard/Visa ainsi que les cartes Switch/Solo/Maestro (uniquement pour le versement de l'acompte).

Politique d'annulation et de remboursement

La réservation d'un cours de Chef Academy est garantie par un acompte non remboursable. Le solde est exigible huit semaines avant le début du cours. Si vous optez pour le kit pédagogique, celui-ci n'est pas remboursable non plus.

Annulation plus de 42 jours ouvrés avant le début du cours (élèves résidant au Royaume-Uni)

Si vous souhaitez annuler votre réservation plus de 42 jours ouvrés avant le début du cours, vous avez droit au remboursement intégral des frais de cours versés, déduction faite de l'acompte non remboursable de 10 %. Si vous souhaitez reporter votre inscription à une session ultérieure plutôt que d'annuler définitivement votre réservation, nous transférerons votre acompte à cette nouvelle session. Vous disposez d'un délai de six mois à compter de la date de début initialement prévue pour effectuer votre réservation.

Annulation moins de 42 jours ouvrés avant le début du cours (élèves résidant au Royaume-Uni)

Si vous souhaitez annuler votre réservation moins de 42 jours ouvrés avant le début du cours, nous remettrons votre place en vente et tenterons de trouver un remplaçant pour vous. Si nous parvenons à revendre votre place ou si vous proposez un remplaçant qui

convient, nous vous rembourserons les frais de cours, à l'exclusion de l'acompte. Si nous ne parvenons pas à revendre votre place et que vous ne trouvez pas de remplaçant qui convienne, vous n'aurez droit à aucun remboursement.

Annulation après la date de début du cours

Si vous annulez le jour du début du cours ou après cette date, vous n'aurez droit à aucun remboursement, car nous ne pourrons pas revendre votre place.

Annulation par The Chef Academy of London

Dans le cas peu probable où nous annulerions un cours, nous nous engageons à vous proposer un report à une autre date ou un transfert vers un autre cours qui vous convienne, ou à vous rembourser intégralement les frais de cours dans un délai de 28 jours ouvrés.

Politique d'annulation et de remboursement pour les élèves internationaux

Dès lors que vous avez entamé votre demande de visa et réglé intégralement les frais de cours, vous ne pouvez plus retirer votre demande et aucun remboursement n'est autorisé. Un remboursement ne vous sera accordé que si le refus de visa est dû à des circonstances indépendantes de votre volonté.

Effets personnels

Pendant le cours et la formation dans nos restaurants partenaires, nous vous invitons instamment à ne jamais laisser vos effets personnels sans surveillance. N'apportez ni ne déposez sur place aucun objet de valeur, notamment des montres, des bijoux ou des sommes importantes en espèces. The Chef Academy of London et ses partenaires déclinent toute responsabilité en cas de perte, de vol ou de détérioration de biens personnels, que ceux-ci se trouvent dans des casiers, des véhicules ou tout autre endroit sur les lieux de formation. Si l'un des partenaires de Chef Academy signale qu'un élève a été trouvé en possession d'effets personnels, d'argent ou d'objets de quelque nature que ce soit qui ne lui appartiennent pas, l'élève sera exclu de l'école à l'issue d'une enquête approfondie. La police pourra également être appelée.

Droit d'auteur et utilisation autorisée

L'école conserve l'intégralité des droits d'auteur sur les contenus de cours élaborés par The Chef Academy of London. Les notes de cours et les documents de référence sont fournis aux élèves pour les aider dans leurs études et dans le perfectionnement de leurs compétences culinaires. Ils sont exclusivement destinés à un usage personnel.

Droits de propriété intellectuelle

Tous les brevets, droits sur les inventions, modèles d'utilité, droits d'auteur et droits voisins, marques de produits et de services, noms commerciaux, dénominations d'entreprise et noms de domaine, droits sur l'habillage commercial des produits et leur présentation, droits sur la valeur commerciale attachée à la clientèle (« goodwill ») ou droits d'agir en justice pour présentation trompeuse (« passing off »), droits en matière de concurrence déloyale portant sur les dessins et modèles, droits sur les logiciels, droits sur les bases de données, droits sur les topographies, droits moraux, droits sur les informations confidentielles (y compris le savoir-faire et les secrets d'affaires) et tous autres droits de

propriété intellectuelle, qu'ils soient ou non enregistrés, y compris toutes les demandes de renouvellement ou de prolongation de ces droits ou formes de protection, partout dans le monde.

Décharge de responsabilité

La participation aux cours peut présenter des dangers pour le participant. En achetant l'un des cours de Chef Academy, l'élève assume le risque de préjudice ou de blessure pouvant résulter de sa participation. Les participants dégagent Chef Academy of London ainsi que ses dirigeants, employés, restaurants partenaires et mandataires de toute responsabilité et renoncent à tout recours à leur encontre au titre de frais, réclamations, dommages ou pertes résultant de leur participation. Les cours de Chef Academy comprennent une formation en cuisine professionnelle dans l'un des restaurants partenaires de l'école, ce qui peut parfois présenter des risques. L'élève dégage la direction du restaurant ainsi que les administrateurs fiduciaires, dirigeants, mandataires et employés de toute responsabilité et renonce à tout recours à leur encontre au titre de réclamations, dommages ou pertes résultant de sa formation ou s'y rapportant. En achetant l'un des cours de Chef Academy, vous reconnaissez que ni l'école ni aucun de ses partenaires ne fournissent à l'élève de couverture d'assurance en cas de perte, de blessure, de maladie ou de décès résultant de sa formation. Vous pouvez souscrire votre propre assurance personnelle.

Protection des données

Vous reconnaissez et acceptez que votre nom, votre adresse, votre historique de paiement et vos autres données personnelles soient traités par The Chef Academy of London et pour son compte.

Autorisation de publier des photographies et des vidéos

En acceptant les présentes conditions, vous autorisez Chef Academy of London ainsi que ses mandataires, employés, titulaires de licence ou ayants droit de son personnel à vous photographier et à publier les photographies de vous sur le site internet de Chef Academy of London et sur les réseaux sociaux, ainsi que dans des journaux ou des publications, sur support papier ou électronique. Vous renoncez également à tout droit d'examiner ou d'approuver, avant leur publication, les photographies définitives ou les documents imprimés ou électroniques créés à partir de ces photographies.

Droit applicable et juridiction compétente

Le contrat, ainsi que tout litige ou toute réclamation en découlant ou se rapportant à celui-ci ou à son objet, sont régis par le droit du Royaume-Uni et interprétés conformément à ce droit. Les parties conviennent irrévocablement que les tribunaux du Royaume-Uni ont compétence exclusive pour trancher tout litige ou toute réclamation découlant du contrat ou se rapportant à celui-ci ou à son objet.

Nous contacter

The Chef Academy LTD
Bureau administratif : Mayfair, 45 Albemarle St, London W1S 4JL, UK
+44 20 8087 2501
E-mail : info@chefacademyoflondon.com
www.chefacademyoflondon.com
Nº d'immatriculation de la société : 12978300
UKPRN : 10049547